

Receta de Risotto de Calabaza

20 Oct 2022



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo este exquisito plato de otoño, se trata de un **Risotto de Calabaza**, resulta un plato muy rico por el sabor que le da la calabaza que ahora está en su mejor momento, espero que os guste y lo preparéis para vuestra familia.

Ingredientes

- Arroz (150grs para dos personas)
- Calabaza limpia (200grs)
- Caldo de verduras (medio litro)
- Queso parmesano rallado (70 grs)
- Cebolleta pequeña (una)
- Ajo (uno o dos dientes)
- Vino blanco (medio vaso)
- Mantequilla (dos cucharadas soperas)
- Sal y Pimienta negra (al gusto)

Modo de Preparación

1. Pelar y limpiar la calabaza y trocearla en dados no muy grandes
2. Picar la cebolleta y el ajo en trocitos pequeños
3. En una cacerola al fuego calentar la mantequilla y cuando esté derretida, añadir la cebolleta y el ajo bien picaditos, echar un poco de sal y pimienta negra
4. Dejar que se dore a fuego medio unos minutos y añadir la calabaza, remover y a continuación echar el arroz
5. Seguir removiendo para que se mezclen los sabores y echar el vino blanco, seguir removiendo suavemente hasta que el vino reduzca y se evapore el alcohol
6. Incorporar el caldo vegetal poco a poco y debe estar bien caliente para no parar la cocción, seguir removiendo lentamente y constante para que el arroz suelte bien el almidón y quede cremoso
7. El arroz del risotto no debe quedar seco, no esperar que se consuma todo el caldo, debe quedar al dente sobre quince o 18 minutos
8. Una vez apagado el fuego, espolvorear el queso parmesano rallado para que se funda con el calor del arroz
9. Servir de inmediato y si queréis espolvoreado con perejil picado y....buen provecho!!!