Risotto de remolacha y queso feta

Raciones para 1

- ❏ 500 g
  Remolacha cocida
- ❏ 1 l
  Caldo de pollo o verduras
- ❏ 30 ml
  Aceite de oliva virgen
- ❏ 1
  Cebolla, finamente picada
- ❏ 2 dientes
  Ajo, finamente picado
- ❏ 300 g
  Arroz para risotto
- ❏ 1 rama
  Tomillo fresco
- ❏ 100 ml
  Vino blanco seco
- ❏
  Sal
- ❏
  Pimienta nega
- ❏ 30 g
  Mantequilla
- ❏ 150 g
  Queso feta, desmigado
- ❏ 50 g
  Queso parmesano, rallado
- ❏ 40 g
  Nueces, picadas
- ❏ 20 g
  Semillas de sésamo

1. Tritura la mitad de la remolacha y prepara la mitad del caldo. Caliéntalo a fuego suave en un cazo.

2. Pica o ralla el resto de la remolacha, y drénala sobre un colador para que suelte su jugo.

3. Calienta el aceite en una cazuela amplia y pocha el ajo y la cebolla durante unos 10 minutos, hasta que estén tiernos. Añade el arroz y el tomillo, salpimenta al gusto y remuévelo todo bien.

4. Sube el fuego y añade el vino blanco. Cuece durante 1 o 2 minutos, sin dejar de remover, o hasta que el alcohol se evapore.

5. Baja el fuego y añade un cazo del caldo de remolacha. Remueve sin parar hasta que el líquido haya sido absorbido. Añade otro cazo más y repite la operación hasta que no quede más caldo o, probando el arroz, notes que está al dente (unos 16-18 minutos aproximadamente).

6. Retira la ramita de tomillo y añade la mantequilla, la remolacha picada o rallada y los dos quesos: el feta y el parmesano. Remueve bien hasta integrar y obtener un arroz cremoso.

7. Sírvelo cuando aún esté caliente, dividiendo el Risotto en 4 platos, espolvoreando nueces picadas y semillas de sésamo por encima ¡Qué aproveche!

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/risotto-de-remolacha-y-queso-feta/