

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 negra
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/>

