Risotto de remolacha y queso feta



Raciones para 1

500 g

Remolacha cocida

1 I

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 c

Mantequilla

150 g

Queso feta, desmigado

50 d

Queso parmesano, rallado

40 g

Nueces, picadas

20 g

Semillas de sésamo

- Tritura la mitad de la remolacha y prepara la mitad del caldo. Caliéntalo a fuego suave en un cazo.
- Pica o ralla el resto de la remolacha, y drénala sobre un colador para que suelte su jugo.
- 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.
- 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).
- 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.
- 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/

