



risotto con queso de cabra, almendras y tequila

La untuosidad de este primo piatto nos llega directo del norte de Italia... en honor a la globalización que fusiona los sabores, se reemplaza el tradicional vino por tequila.



ingredientes para 8 personas

250 ml de aceite de oliva extra virgen
6 chalotes finamente rebanados
400 gramos de arroz Arborio, Carnarolu o Vialone Nano
60 ml de tequila blanco
1750 ml de caldo de pollo
180 gramos de queso de cabra fresco finamente rallado
100 gramos de almendra fileteada, ligeramente tostada
pimienta fresca
sal

preparación

1. Verter el aceite en una sartén y sofreír los chalotes.
2. Agregar el arroz y revolverlo hasta que esté impregnado del aceite.
3. Verter el tequila y dejar evaporar.
4. Añadir 500 ml de caldo y mezclar continuamente hasta que todo el líquido haya sido absorbido.
5. Repetir lo mismo durante 25 a 35 minutos, por porciones de 125 ml de caldo. El arroz debe ser cocido *al dente*, siendo ligeramente firme. Salpimentar.
6. Cuando esté listo el risotto, agregar el queso de cabra y las almendras fileteadas.

A esta receta se le pueden añadir las especias de Jardin Secret:
roma por su sutil aroma italiano

