

Risotto de verdura a la naranja

Un risotto maravillosamente afrutado, cremoso y reducido con un buen vino blanco.

Tiempo de preparación: 50 min. · Nivel de dificultad: medio ·

Cantidad

Ingredientes para 4 personas.

Ingredientes

2 ud. Puerros
4 ud. Naranjas naturales
5 g "Pols" naranja
1 ud. Cebolla
2 ud. Zanahorias
1 ud. Pimiento verde
2 ud. Apios
150 g Judías verdes
0.5 ud. Coliflor
8 ud. Setas (por ejemplo shitake)
2 ud. Tomates de ramallet
100 ml Vino blanco
1 cdta Perejil (fresco o seco)
2 ud. Confit de pato
400 g Arroz para risotto (o similar)
100 g Queso semicurado

Preparación

Limpiar bien las verduras con agua.

Pelar las zanahorias y el apio, cortar el puerro en dados y limpiar la coliflor.

Con todas las verduras sobrantes y dos medias naranjas, hacer un caldo de verduras que

utilizaremos para el risotto.

Exprimir el zumo de las naranjas y reservar.

Picar las cebollas y los puerros y cortar las verduras en cubos de 1 cm aproximadamente.

Picar la coliflor junto con el perejil lo más pequeño posible.

Calentar dos cucharadas de aceite de oliva en una sartén.

Añadir la cebolla y el puerro en cuanto estén transparentes.

Cocer a fuego lento el pimiento verde durante 10 minutos.

Añadir las zanahorias y el apio entero, las judías, los champiñones y por último el tomate sin piel.

Cocer a fuego lento durante otros 10 minutos.

Añadir el vino.

(Para la versión con pato: quitar la piel y la grasa del pato y colocarla en el fondo de la sartén).

Añadir el arroz y mezclar bien, añadir la mitad del zumo de naranja y luego el caldo de verduras (2 partes de caldo por una de arroz) mientras se cuece el arroz durante 15 minutos.

Para dar al risotto su delicado sabor y cremosidad, mezclar la otra mitad del zumo de naranja con el "Pols Naranja" (ralladura de piel de naranja).

Por último, añadir el queso rallado junto con la coliflor y el perejil.

Si se seca demasiado, se puede desglasar con caldo de verduras y un chorrito de aceite de oliva.