https://experienciasdecalidade.gal/es/cosas-ricas/risotto-con-queso-dop-san-simon-da-costa-y-chicharrones

GALICIA EXPERIENCIAS DE CALIDADE

EXPERIENCIA
Nome feminino. De lat. experiencia.

Coñecemento da vida adquirido polas circunstancias ou situacións vividas, cando estas experiencias van acompañadas dunha boa mesa, dise que son EXPERIENCIAS DE CALIDADE

XUNTA DE GALICIA

Risotto con queso DOP San Simón da Costa y chicharrones

Fácil
90 min.
4 pers.

QUE NECESITO?

- 2 chalotas
- 250 g de arroz
- 100 g de Queso San Simón da Costa
- 200 g de chicharrones
- Caldo vegetal
- 1 copa de albariño de la IGP Ribeiras do Morrazo
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

Previamente a la elaboración del risotto, preparar una infusión con la corteza del queso. Para ello calentar, a fuego suave, el caldo vegetal. Cuando comience a hervir, retirar del fuego, añadir las cortezas del queso, tapar y dejar reposar durante 30 minutos. Pasado ese tiempo, colar y reservar.

Rehogar en aceite las chalotas picadas bien finas con una pizca de sal, para que suelte antes el agua. Cuando la chalota esté blanda y transparente, añadir los chicharrones y cocinarlos hasta que funda toda la grasa. Incorporar el arroz, saltear unos minutos sin que llegue a tomar color y añadir la copa de albariño, dejando que evapore el alcohol.

Añadir la infusión bien caliente, para que no frene la cocción, hasta que veamos que el arroz está casi en su punto. En ese momento mezclar el arroz con el queso y añadir un poco de caldo más. Remover bien el conjunto, apagar el fuego y dejar reposar 5 minutos. Servir el risotto con unos trocitos de queso San Simón por encima.