

EXPERIENCIA

Nome fem

Coñeceme
circunstan-
cando esta-
dunha boa
EXPERIENC

GALICIA EXPERIENCIAS DE CALIDADE

Risotto con queso DOP San Simón da Costa y chicharrone

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 el vino y el caldo. Una vez que suelte el agua, añadir las cortezas de los chicharrones y cocinarlos hasta que funda toda la grasa del arroz, saltear unos minutos sin que llegue a tomar color y añadir el albariño, dejando que evapore el alcohol.

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