

# GALICIA

## EXPERIENCIAS

### DE CALIDADE

## EXPERIENCIA

Nome fem

Coñeceme  
circunstan  
cando esta  
dunha boa  
EXPERIENC

### 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 de albariño. Para ello calentar, a fuego suave, el caldo vegetal y cuando comience a hervir, retirar del fuego, añadir las cortezas de albariño y dejar reposar durante 30 minutos. Pasado ese tiempo

Rehogar en aceite las chalotas picadas bien finas con los chicharrones y cocinarlos hasta que funda toda la grasa. Cuando la chalota esté blanca, añadir el arroz, saltear unos minutos sin que llegue a tomar color, añadir la infusión de albariño, dejando que evapore el alcohol.

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