

**EXPERIENCIA**

*Nome feminino. De lat. experiencia.*

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

## Risotto con queixo DOP San Simón da Costa e roxóns

Fácil  
90 min.  
4 pers.

### QUE NECESITO?

[2 chalotas](#)

[250 g de arroz](#)

[100 g de Queixo San Simón](#)

[200 g de roxóns](#)

[Caldo vexetal](#)

[1 copa de albariño da IXP Ribeiras do Morrazo](#)

[Aceite de oliva virxe extra](#)

[Sal](#)

Previamente á elaboración do risotto, preparar unha infusión coa codia do queixo. Para iso quentar, a lume suave, o caldo vexetal. Cando comece a ferver, retirar do lume, engadir as codias do queixo, tapar e deixar repousar durante 30 minutos. Pasado ese tempo, coar e reservar.

Refogar en aceite as chalotas picadas ben finas cun chisco de sal, para que solte antes a auga. Cando a chalota estea branda e transparente, engadir os roxóns e cocíñalos ata que funda toda a graxa. Incorporar o arroz, saltear uns minutos sen que chegue a tomar cor e engadir a copa de albariño, deixando que evapore o alcohol.

Engadir a infusión ben quente, para que non free a cocción, ata que vexamos que o arroz está case no seu punto. Nese momento mesturar o arroz co queixo e engadir un pouco de caldo máis. Remover ben o conxunto, apagar o lume e deixar repousar 5 minutos. Servir o risotto cuns anaquiños de queixo San Simón por riba.