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 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 cociñalos 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.