

LA RECETA

Risotto con granadas

CULTURA

16_01_2021



Ingredientes para 4 personas:

320 g de arroz Carnaroli
*2 granadas**
1 vaso de vino blanco seco
1 cebolla
1lt / 1,2lt de caldo de verduras caliente
4 cucharadas de queso parmesano rallado
40 gr de mantequilla
4 cucharadas de aceite de oliva
sal

Desgrane ** una granada y exprima el jugo de la otra. En una cacerola calentar dos cucharadas de aceite, dejar que la cebolla picada se marchite y cuando esté transparente añadir el arroz. Revuelva por un minuto y vierta el vino. Dejar que el vino se evapore.

Vierta el jugo de granada y dos cucharones de caldo caliente. Lleve el risotto a cocción y agregue más caldo caliente si es necesario.

Cuando esté cocido al dente (tarda aproximadamente un cuarto de hora), retirar el risotto del fuego, añadir los granos de granada, una nuez de mantequilla y pimienta negra recién molida.

Mezclar, espolvorear con queso rallado y servir inmediatamente.

* El árbol se llama "granado", la fruta en singular "granada" y en plural "granadas".

** Para desgranar fácilmente una granada necesitamos un plato y un cuchillo de hoja ancha. La fruta se corta por la mitad en forma transversal, se gira con la parte cortada hacia el plato y se golpea con el mango del cuchillo. Las semillas comienzan a desprenderse y a caer en el plato, al principio con dificultad y luego caen todas (quitar los pequeños trozos de piel blanca que pudieran quedar adheridos a los granos).