

Risotto de Queso Manchego y Pera



Ingredientes: (para 6 raciones)

- 30 gr. de aceite de oliva
- una pizca de sal
- 50 gr. de vino blanco seco
- 850 gr. de caldo de verduras
- 70 gr. de cebolla
- 350 gr. de arroz
- 200 gr. de queso Manchego Las Terceras cortado en dados pequeños
- 200 gr. de pera, pelada y cortada en dados
- 25 gr. de mantequilla cortadita en dados pequeños

Preparación

Picar la cebolla bien fina y poner en una sartén con el aceite. Saltear a fuego medio hasta que quede hecha pero no dorada. En este punto añadimos el arroz y rehogamos durante dos o tres minutos para que el arroz suelte el almidón. Vertemos el vino blanco y deja reducir para que se evapore mejor el alcohol.

LAS TERCERAS

Una vez se ha evaporado todo el vino, añadimos una pizca de sal y vamos añadiendo poco a poco el caldo de verduras a medida que se evapora la ración anterior, dejando cocer a fuego lento unos 15-20 minutos y removiendo para que el caldo se vaya absorbiendo de forma homogénea.

Cuando el caldo se ha absorbido, añadimos los taquitos de pera y de queso Manchego Las Terceras a la mezcla, y dejamos reposar un par de minutos.

Una vez listo el arroz, debe quedar una mezcla bien cremosa, agregamos un poco de mantequilla cortada en dados pequeños y mezclamos muy suavemente con la espátula (sólo un par de vueltas). Vertemos en una fuente y servimos inmediatamente. Puede una pizca de pimienta negra para potenciar el sabor.