

Receta • Risotto al limón



Ingredientes

para 2 personas (o suplemento para 4)

- 1 limón, no demasiado pequeño, de lo contrario 2
- 200g de arroz para risotto (Arborio)
- 400-600 ml de caldo de verduras
- 50g de queso parmesano
- 25g de mantequilla fría

Utensilios

- Cortadora de Juliennes
- Rallador fino
- Exprimidor de limones
- Jarra de medir
- Cacerola y cacerola grande

Receta • Risotto al limón

Preparación

- Rallar 2/3 del **limón** en Juliennes
- Rallar 1/3 del **limón** finamente - poner a un lado
- Exprimir el **limón**
- Calentar el **caldo de verduras** en una cacerola
- Derretir un **poco de la mantequilla** en una cacerola grande y saltear
- Añade el **arroz** y revuelva constantemente en la mantequilla hasta que sea translúcido
- Añade las **Juliennes de limón** y desglosa con **vino blanco**
- Cuando el vino blanco haya sido absorbido, añade lentamente **400 ml de caldo**, revolviendo continuamente
- Reduzca el fuego y deje que el risotto se cocine a fuego lento durante **15 minutos**, revuelva una y otra vez y añade el **caldo** y las **mitades de jugo de limón** si es necesario (esto depende mucho del arroz)
- Rallar el **parmesano** finamente, guardarlo en la nevera
- Cortar la **mantequilla** fría en pequeños trozos, añadir al parmesano
- Cuando el arroz esté firme al morderlo, retire el risotto del fuego, sazone al gusto, con **sal, pimienta** y si es necesario un **poco de jugo de limón**
- Vierte la mezcla de **parmesano y mantequilla** sobre el arroz y pon la tapa durante 1 minuto
- Mezclar todo con un batidor - pone la **cáscara fina de limón** arriba y disfrutar!

Con un besito de Doris

