



la cocina de Carolina

RISOTTO MELE TALEGGIO E SPECK



Hoy vamos a poner la tradición y la fantasía en la olla para obtener un primer plato de Rey. Me gusta ofrecer un risotto especial, que mezcla dulce, salado y ahumado, y combina los sabores de Trentino con las de la valle del Po. Los ingredientes protagonistas? Las manzanas, el jamon haumado y el queso taleggio: No te pierdas la receta!

Ingredientes:

300 gr de arroz
400 gr de manzanas
100 gr de jamon haumado
100 gr de queso taleggio
pimienta negra al gusto 3
Caldo vegetal casero (unos 800 ml)
2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
50 ml de vino blanco seco
1 manojo de perejil picado fresco

Preparación:

1 Hervir 800 ml de caldo vegetal
(usado como una alternativa el caldo de verduras clásica).
2 Mientras tanto, pelar las manzanas y las cortas en cubos pequeños. En una olla, verter unas cucharadas de aceite de oliva virgen extra y dorar las manzanas con una llama alegre.
Después de 3-4 minutos, añadir el arroz y tostarlo y desglasearlo con el vino blanco.

3 En este punto, añadir una o dos cucharones de caldo, cubrir con la tapa y cocinar como un risotto normal, manteniendo la hidratación de forma gradual con el caldo caliente.

4 Para obtener los mejores resultados, se recomienda añadir el caldo un poco a la vez y revuelver con frecuencia, teniendo cuidado de no perder el punto de ebullición.

5 Cortar el jamon haumado en tiras y cocinar en una sartén sin condimentos, hasta que se haya tomado una textura crujiente.

6 Unos pocos minutos antes del final de la cocción del arroz, remover la tapa, elevar el calor para secar y revuelver con el queso Taleggio cortado en dados y un poco de jamon crujiente. Apagar el fuego y servir de inmediato con abundante pimienta, terminando con cualquier lamina de manzana a un lado, y la adición de perejil en el plato para la decoración.