



EL RISOTTO - Harroz en estilo Italiano



Cocinar el risotto: El origen del risotto es muy modesta y encuadrado a los ritmos de la vida campesina y, a pesar de esto, su preparación es bastante elaborado.

El risotto es una aventura

gastronómica comenzando con una frita, continúa con el tostado de arroz (y cualesquiera ingredientes añadidos) y continúe con la adición gradual del caldo: un cucharón siempre que el importe pagado previamente se haya absorbido. El risotto debe cocer durante 15-18 minutos en el caldo añade un poco a la vez, pero, en algunas recetas, y en algunas zonas de Italia, esto puede ser pagado todo al principio. De esta manera, las amas de casa de una vez podrían poner la olla junto a las brasas y, revolviendo suavemente, dejar que el arroz cuocesse lentamente, insaporendosi correctamente. Y 'el caso de la cocina tradicional del risotto al piloto por "pilotos" como se les llamaba a los trabajadores involucrados en el arroz descascarillado, plato típico del valle del Po en la zona fronteriza entre las provincias de Mantua y Verona, la zona de producción de el famoso Vialone nano.



La salsa : La frita "el arte de la fritura se aprende con la práctica que en la teoría; en todo caso, a continuación proporcionamos indicaciones dirigidas por la preparación específica de la salsa de risotto. La elección de las cebollas, chalotes y el ajo debe

llevarse a cabo sobre la base de los ingredientes que se unirán al arroz en la receta: cebolla tiene un sabor más delicado, el ajo y la chalota es más fuerte es intermedio entre los dos. Identifica el sabor más adecuado, proceder en un recorte cuidadoso y luego corte con polvo o picar finamente, más o menos: cuanto más minutos son las partes, más fuerte la fragancia inicial; carne picada gruesa huele menos, pero el sabor sigue siendo el más persistente en el risotto. En cuanto a la utilización de mantequilla o aceite, no piensen considerando sólo la armonía de sabores, pero también evaluó el aspecto de la dieta. La mantequilla debe ser sabrosa compacta, y caliente. El aceite debe ser elegido entre los que el aceite de oliva extra virgen, con una predilección por lo machucado en frío. Grasa para el que han optado debe formar una película uniforme sobre el fondo de la cacerola. Verduras (cebollas, chalotes o ajo) deben colocarse cuando la base es muy caliente y la llama debe ser dulce. La carne picada se dore lentamente se seque por completo: de esta manera la dureza de la mezcla de sabor.



Tostadura: El arroz más adecuado para risotto es el superfino, que tiene granos grandes y largos, y debe ser tostado en la sartén. En esta etapa es necesario agitar vigorosamente para asegurar que todos los granos de tostador de manera uniforme. La transacción puede considerarse completa cuando los granos son casi transparentes con algunos

puntos dorados. El olor que emana es intenso y característico y, con un poco de experiencia, pronto se hace reconocible.

El caldo: Después de que el vino se pasa a la adición del caldo. El caldo es el factor decisivo, y una selección de sopa de verduras y carne o pescado se confía a la armonía de los sabores de la receta y el gusto del cocinero. El caldo es más sabroso cuando se prepara con un surtido de diferentes carnes: carne, pollo y conejo, incluso, sin olvidar las verduras (zanahoria, cebolla y apio) y sabores (hojas de laurel, clavo, etc.). Antes de utilizar un caldo, quitar la grasa y suciedad. El caldo de verduras admite una variedad más amplia en la combinación de sus ingredientes, pero quieren evitar los sabores dominantes, como el coliflor, hinojo o antagonistas como tales, mientras que más apetecible es el sabor de las patatas, zanahorias, cebollas, apio, espárragos, espinacas, la col, el brócoli, puerros y demás. En algunas de las recetas que utilizan los peces, describe los pasos necesarios para: obtener el caldo de pescado, pero también se puede usar caldo de verduras o de pollo. No agregue sal en el caldo: el sabor se ajusta al final de la cocción con sal marina.



Formación de crema: la fase que da el toque final al gusto. Stir significa añadir la mantequilla (o aceite de oliva) y queso (parmesano u otro queso duro), mezclar y dejar reposar la llama extinguida cubriendo la olla con un paño doblado para que este absorbe el vapor

de agua que pueda mojar el risotto. En esta etapa los sabores se mezclan, se hincha de arroz y se completa a cocción. El queso rallado es fresco: un sabor rancio arruinar irremediamente el mejor risotto. No nos damos indicaciones precisas (salvo casos especiales) en la dosis de queso: esto varía según el gusto y la dieta opciones de la cocinera. Todavía hay que tratar de no exagerar, porque el sabor salado del queso madurado no prevalece otros. Los menos experimentados son tan cuidado de no utilizar más de 60 gr de queso parmesano en una dosis de arroz para cuatro personas (300-350 gr). Otros condimentos deben ser utilizados con el equilibrio: su sabor no debe prevalecer sobre los demás, o cambiar la textura del risotto por lo que es demasiado húmedo.



EL RISOTTO - Harroz en estilo Italiano



Los trucos para un buen risotto:

Al igual que todas las recetas tradicionales, incluso el risotto tiene sus secretos, y vale la pena saber por lo menos los principales. Y el arroz preferido de la agricultura ecológica y, antes de su uso, lo limpie: quite los granos dañados y cualquier impureza.

Algunas personas recomiendan el uso de la olla de cobre (preferiblemente viejo y cubierto de humo negro que ayuda a una distribución de calor); otros simplemente recomiendan una cazuela de acero más ancha que alta; hay quienes prefieren utilizar una sartén grande y poner en el fuego en una malla metálica. Cualquiera que sea la olla que decida utilizar, se agita el arroz con la cuchara de madera y siempre desde el centro hacia los bordes: Un risotto, de hecho, tiende a cocinar más rápido en el exterior de la cacerola.



El servicio: El risotto debe ser llevado inmediatamente a la mesa, caliente y recién preparada: este plato no tolera que se caliente posteriormente. "En la mesa que nunca debe faltar el queso utilizado para revolver, por lo que los

huéspedes si pueden servir al gusto. Los restos de croquetas se pueden utilizar para enriquecer su receta favorita para hacer albóndigas o croquetas, pero también se pueden recoger atrapado entre dos cucharadas, aprobada en un empanado y se fríen en abundante aceite caliente.



Si no desea que los granos de arroz se esfaldan y se vuelven pegajosos, siempre es bueno freír el arroz en un poco de aceite antes de iniciar la cocción. Esta técnica sirve para formar alrededor de los granos de una capa protectora que impide la descamación. La tostadura es esencial para

cada risotto: proporciona siguiente óptima, los diversos ingredientes de la grano de arroz.

Cuando se prepara el arroz como guarnición, los granos van a aparecer intactos Para lograr esto hay que añadir el jugo de agua de la cocción de una rebanada de limón, cuya función es también la de, fijar la coagulación de las proteínas.

Una máxima china dice: "es mejor que un hombre respeta a su comida en vez de la comida le está esperando" Está bien adaptado al cultivo de arroz, en particular, la preparación de risotto, porque el arroz pegajoso, no sólo pierde sus propiedades nutricionales, pero no se dan cuenta de buena gana.

El risotto es uno de los pocos primeros cursos de primeros que se sirve en un plato frío y rápidamente debido a la temperatura de cocción superior a 100 ° C, pero se mantiene al final de la preparación de alimentos favorece la presentación de cocción para permitir una situación en particular o un callo en el arroz.



No olvide que las sobras de arroz se pueden utilizar de varias maneras, ya que se puede convertir en el arroz empanadas, croquetas, tortillas, croquetas o rellenas de pasta y verduras.

... Y sin embargo:

1. preparación de este plato con cuidado y con amor el risotto es un plato que requiere de mucha atención. Debería ser supervisado y controlado, se mantenga de acuerdo con los tiempos y formas muy precisas. No lo deje para sí mismo, sino para seguir cada paso de la preparación.

2. Elegir un buen tipo de arroz carnaroli El arroz es el más utilizado para el risotto y, en general, es el mejor resultado desde que se necesita una buena cocción y no se pegue. Siendo ampliamente utilizado, y muy bueno, Vialone nano. Independientemente del tipo de arroz es esencial, sin embargo, que es de excelente calidad.

3. No lave el arroz no se deben lavar lo contrario tenderá a desmoronarse durante la cocción y se perderá una gran cantidad de sustancias útiles para su buen desempeño.



4. *Muy importante: Tostar el arroz tostado del arroz, el procedimiento a través del cual absorbe la grasa de cocción, lo que permite a los granos permanezcan así desprenderse y firme, negando su textura y sabor al risotto. Para tostar el arroz debe tirar en la parte inferior de la cocción elegido (por ejemplo, el aceite y la cebolla se dore) y cocine a fuego alto hasta que se vuelve brillante y hermoso translúcido (por lo general alrededor de 30 segundos / 1 minuto) por supuesto que debe girar todo el tiempo, de lo contrario se puede quemar en esta etapa delicada. Sólo llevado a cabo la calcinación puede añadir el líquido de cocción (por lo general de valores).*

5. *Utilizar un buen caldo para el risotto excepcional, en lugar del caldo de tuerca o granular, utilice la hecha con verduras, carne o pescado (dependiendo del condimento risotto).*

6. *Calcular bien los tiempos El tiempo de cocción no es universal para todos los tipos de arroz, pero se debe leer con cuidado en el paquete porque, además de variar de un tipo a otro también varía de una marca a otra. Si la cocina es el arroz demasiado tiempo va a perder parte de su valor nutricional, si es demasiado corto será más difícil de digerir.*

7. *No deje que se seque: remojar el arroz poco a poco, pero sin dejar que se seque demasiado, si no cuocerebbe intermitentemente.*

8. *revolver y revolver el arroz, para distribuir uniformemente el almidón que produce que de otra manera terminan conformándose alrededor de la parte inferior de la bandeja se pegue. En particular, es necesario mezclar todo el tiempo al principio y al final de la cocción.*

9. *Desconectar antes de que el arroz está siempre fuera de unos pocos minutos antes del final de la cocción para que esté al dente cuando es necesario.*

10. *darle la consistencia correcta Se dice que el risotto es a "la onda" cuando tiene una consistencia adecuada: ni demasiado duro ni demasiado líquida. La consistencia adecuada es la de una crema espesa.*