

RISOTTŌ DE CALDŌ GALLEGŌ

PREPARACIÓN

5 minutos

COCCIÓN

20 minutos

PARA

4 personas

INGREDIENTES

unto
320 g de arroz para risotto (Arborio o Carnaroli)
1 lt de caldo gallego (parte líquida)
un poco de la "sustancia" del caldo: grelos, chorizo, patata...
un chorizo
unos tallos finos de grelo fresco
25 g de mantequilla

INSTRUCCIONES

- Poner a calentar el caldo, y preparar los ingredientes: picar el chorizo, cortar finamente los tallos de grelo, cortar en trocitos la sustancia del caldo, pesar el arroz.
 - En una sartén amplia, o cazuela baja, calentar un poco de aceite de oliva y un trozo de unto. Retirar el trocito que quede sin derretir y añadir el arroz. Tostarlo 1 o 2 minutos a fuego vivaz. Añadir un cazo de caldo, bajar el fuego a medio, y empezar a remover, con delicadeza, el arroz.
 - Llevar a cocción el arroz (tardará unos 15-18 minutos, según el arroz), añadiendo un cazo de caldo solo cuando el anterior haya sido absorbido, y removiendo muy a menudo (o siempre, como nos resulte más cómodo). Unos 5 minutos antes de terminar la cocción, añadir los tropezones del caldo, el chorizo picado y los tallos de grelo picados.
 - Cuando esté al punto (al dente) apartar del fuego y mantecar con la mantequilla. Servir con unos daditos de queso del país.
-