Ediciones Canny's Press

Tutti i risotti di casa mia

El *risotto* hace familia, buen ambiente y calor humano y, sobre todo, crea adicción. Dar con la cremosidad y el punto de cocción perfectos en el *risotto* es un arte que en la gran mayoría de las familias del norte de Italia se domina a la perfección desde generaciones. Llegar a ese nivel de práctica se consigue con mucho entrenamiento y utilizando el tipo de arroz adecuado.

Prácticamente no hay risotto que se pueda definir como tal sin arroz Carnaroli, el superfino que aguanta la cocción hasta límites insospechados. A pesar de esta convicción personal, he de decir que el tipo de arroz más utilizado es el Vialone Nano, cuya resistencia a la cocción es menor y con él hay que tener mucho cuidado de que no se pase. El Vialone Nano, finalmente, en mi casa se utiliza sólo para risotti que no llevan "tropezones", como el arroz a la milanesa o el arroz al grana.

Las variedades de arroz en Italia están clasificadas en 4 grupos:

- común
- semifino
- fino
- superfino

Lo que marca la diferencia entre los 4 grupos es el tamaño del grano. El arroz común tiene menos de5,4 milímetros de largo (la variedad más conocida es la Balilla), el semifino mide entre 5,4 y 6,4 milímetros (como el Vialone Nano y el Padano), el fino mide más de 6,4 milímetros de largo (el Ribe, por ejemplo) y los superfinos son todavía más largos (Arborio, Baldo, Carnaroli y Roma).

Los tipos de arroz que suelo utilizar para las recetas de este blog son los siguientes y tienen estas caracteristicas:

El ARBORIO cuece en 16-18 minutos, es ideal para *risotti* y *timballi* (platos moldeados a base de arroz, como cúpulas, coronas etc...), suelta bastante almidón durante la cocción pero su grano se queda entero, compacto.

El CARNAROLI también cuece en 16-18 minutos y es el rey de los arroces para risotto, ya que su grano conserva intecta su consistencia incluso si la cocción se hace más prolongada y, sobre todo, absorbe a la perfección todo tipo de condimento. Libera una gran cantidad de almidón durante la elaboración del plato y es aconsejable para quien no tiene mucha experiencia en *risotti*, ya que nunca se pasa ni se ablanda.

El PADANO es primo cercano del Carnaroli, ya que su grano redondo da muy buenos resultados en los *risotti* y cuece más rápidamente, en 13-15 minutos. Personalmente lo prefiero para hacer menestras o *risotto* más caldoso o arroz *pilaff*. A pesar del nombre, su origen está e España, en la variedad Bahía, y llegó a Italia en los años setenta.

El VIALONE NANO es perfecto para arroces muy mantecados y cuece en 16-18 minutos. Su grano es muy redondo, libera relativamente poco almidón pero absorbe muy bien los condimentos. Perfecto para los arroces típicos de la zona de Mantua, como el arroz con calabaza o el arroz "a la pilota" (ver recetas).

****

LA RECETA BASE DEL RISOTTO, 1
(según el "Gambero Rosso")

Cuando se domine esta receta, todo lo demás vendrá con facilidad.

Para 4 personas:

- ✓ 320 gr de arroz superfino
- ✓ 70 gr de mantequilla
- ✓ 70 gr de cebolla
- ✓ 0,5 dl de vino blanco
- ✓ 1 litro de caldo
- ✓ Queso parmesano rallado fresco
- ✓ Sal y pimienta

Fundir en una cazuela 40 gr de mantequilla y añadir la cebolla picada muy muy fina; dejar que se ablande durante unos minutos a fuego lento. Subir el fuego, añadir el arroz y dejar que se tueste; el punto perfecto de tueste es cuando el arroz empieza a adherirse al fondo de la cazuela, pero sin pegarse. Bañar el arroz con el vino y dejar que éste se evapore. Echar entonces, poco a poco, el caldo hirviendo, según lo vaya pidiendo el arroz. Remover de vez en cuando y comprobar el punto de sal. Echar un poco de pimienta molida y, caundo el arroz esté "al dente", aprtarlo del fuego y mantecarlo echando el parmesano rallado y la mantequilla sobrante. Remover bien y servir.

LA RECETA BASE DEL RISOTTO, 2
(según mi madre)

Mi madre sostiene, con razón, que un risotto "con tropezones" se puede hacer a partir de cualquier ingrediente, sobre una base de ajo, perejil y aceite. El ajo y el perejil, con moderación, evidentemente.

Se pone el ingrediente elegido en una cazuela (se puede tratar de una verdura, un pescado o una carne), con el pequeño machado de ajo y perejil y un par de cucharadas de aceite de oliva virgen extra. Se tapa la cazuela y, con el fuego al mínimo, se deja que esta base se haga durante toda la mañana, sin pegarse nunca. A partir de allí se echa el arroz, se tuesta, se perfuma con vino blanco que se deja evaporar y se procede a la cocción del arroz cubriéndolo por completo con caldo hirviendo al principio y añadiendo tan sólo pequeñas cantidades de caldo de vez en cuando, según lo vaya pidiendo el arroz.

La medida de arroz es de una tacita de "espresso" por persona, más una "para la olla".

Para mantecar se añade una sabanita de queso cada 2 comensales, mezclando bien para que se funda, pero fuera del fuego. Cada una echa el parmesano al gusto en su propio plato.

LA CAZUELA ADECUADA PARA EL RISOTTO

Cada uno tiene sus preferencias; personalmente creo que las cocottes de barro esmaltado son perfectas para una distribución uniforme del calor durante la cocción y, sobre todo, para una perfecta "mantecatura".

Según los expertos, lo mejor es utilizar una cazuela con bordes bajo y un solo mango largo, de cobre pesado con el exterior de acero inoxidable.

IL RISOTTO "ALL'ONDA"

Según la tradición, el risotto estará perfectamente mantecado cuando, al mover la cazuela, el arroz forme una "ola" ("onda") cremosa. Ni más duro, ni más caldoso.

Para obtener esta consistencia es importantísimo que, durante la cocción, el arroz no deje nunca de hervir; por este motivo el caldo que se le añade tiene que estar siempre hirviendo.

LA CALIDAD DEL CALDO DE COCCIÓN

Para una prisa, un caldo hecho con una pastilla se puede tolerar, pero un risotto de domingo, hecho con todo el cuidado, necesita un caldo casero a base de ingredientes naturales.

El caldo de carne se hace con 1 kg de carne de vacuno adulto o una buena gallina criada en libertad; unos huesos; un poco de zanahoria, cebolla y apio; sal. Debe coccer al menos un par de horas.

El caldo de pescado o "fumetto" se hace con espinas, colas, cabezas y piel de pescados al gusto; puerro, apio, cebolla, zanahoria y perejil; sal. Se deja hervir suavemente durante media hora y luego se filtra con mucho cuidado.

El caldo vegetal se hace con cebolla, zanahoria, puerro, apio, laurel, perejil, pimienta negra en granos, sal. Se deja hervir una hora y luego se filtra o, si se prefiere, se trituran las verduras y se diluyen con el caldo.

Risotto de azafrán, con caldo de pescado, tostado al horno

PARA EL *RISOTTO* DE AZAFRÁN, PARA 4 PERSONAS

5 tacitas de arroz Carnaroli
2 litros de caldo de pescado (el mío había sobrado de otro guiso, pero se puede hacer con el que venden ya preparado)
1 sobrecito de azafrán en polvo
un poco de cebolla picada
aceite de oliva virgen extra
vino blanco seco
una sabanita de queso

Sofreír ligeramente la cebolla en dos o tres cucharadas de aceite; añadir el arroz, dejar que se tueste, añadir un buen chorro de vino blanco seco, subir la llama y dejar evaporar. Volver a bajar la llama, anadir caldo hasta cubrir el arroz, añadir el azafrán, remover bien y empezar a mantecar el arroz. Terminada la coccíon, apartar del fuego, añadir la sabanita, remover bien y servir.
Para el tueste del día siguiente:
rizos de mantequilla
parmesano rallado
aceite para el molde

Untar con aceite unos moldes individuales. Colocar el arroz, apretando bien. Colocar sobre el arroz unos cuantos rizos de mantequilla y espolvorear generosamente con parmesano rallado. Hornear a 200º unos 10-12 minutos, hasta que se forme en superficie una costra dorada.

Está riquísimo, porque la mantequilla impide que se seque el arroz.

Risotto con berenjenas

Para 2 personas
1 berenjena pequeña
1 litro de caldo vegetal
3 tacitas de arroz para risotto
4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
un poco de ajo picado
un poco de perejil picado
sal y pimienta
una sabanita de queso para mantecar

Cortar la berenjena en daditos y dejarla escurrir durante una hora para que pierda el jugo amargo.
Poner a calentar el caldo y, en una sartén, calentar ligeramente el aceite, añadir el ajo y el perejil y la berenjena, subir el fuego y cocer hasta que la berenjena esté tierna pero no deshecha (es decir, que esté al dente ;-))).

Salpimentar, añadir el arroz, tostarlo unos minutos y empezar a añadir el caldo, sin parar de remover. Cuando el arroz esté hecho, apartarlo del fuego, añadir la sabanita de queso para mantecarlo y dejarlo reposar 3 minutos antes de servir.

Rjsotto de atún y cebollitas "borettane"

PARA 4 PERSONAS

280 gr de arroz arborio
190 gr de atún en lata, en aceite de oliva
8 cebollitas tipo borettane
1/2 vaso de vino blanco seco
un poco de ajo picado
1,2 litros de caldo vegetal
1 cucharada de harina
pimentón picante
aceite de oliva virgen extra

Cortar las cebollitas en cachitos con unas tijeras y reservarlas.

Rehogar en un poco de aceite il ajo picado con el atún bien escurrido y el arroz; espolvorear con la harina, bañar con el vino blanco, dejar evaporar, añadir las cebollitas, una pizca de pimentón y luego el caldo caliente poco a poco, hasta que se haga el arroz. Servir acompañado de cebollitas enteras.

Rjsotto brusciato

Este risotto mediterráneo es típico de la región de Campania. Hay que conocer muy bien el punto de cocción del arroz que vayamos a utilizar, ya que, teniendo que cocerlo en la salsa de tomate, es un poco más complicado de lo normal lograr que esté mantecado y no demasiado líquido.
Receta de la revista Sale&Pepe.
****
Para 4 personas (dosis abundantes)
300 gr de arroz tipo Arborio
200 gr de queso *caciocavallo* curado (si no se encuentra, utilizar parmesano)
un litro de salsa de tomate hecha en casa
4 hojas de albahaca fresca
un manojito de perejil
aceite de oliva virgen extra
sal y pimienta
caldo vegetal
Preparar la salsa de tomate al gusto (yo la hago con botes de tomate troceado, sale mucho más rica con trozos jugosos dentro, y le añado desde el principio tanto la albahaca como el perejil).
Cortar el queso en daditos y freírlo en 5 cucharadas de aove; si es parmesano de deshará, entonces añadir el arroz desde el principio y tostarlo con el queso a fuegi vivo. Si es caciocavallo, tostar primero el queso y luego añadir el arroz.
Mientras, calentar la salsa de tomate hasta que rompa a hervir, echarla sobre el arroz hasta cubrirlo con un dedo de salsa.
Salar muy ligeramente y dejar cocer el arroz.
Según se vaya evaporando la salsa, añadir toda la que queda y, en la fase final de la cocción, añadir caldo vegetal hasta mantecae el arroz al punto que se desea.
Si no habéis optado por añadir el perejil y la albahaca a la salsa de tomate desde el principio, triturar las dos hierbas muy finemente y añadirlas justo al final de la cocción. Espolvorerar con pimienta recién molida y servir.

Risotto de espinacas

Para 4 personas

4 tacitas de café de arroz para *risotto*
500 gr de espinacas frescas y limpias
30 gr de mantequilla
1,5 litros de caldo de verdura
un poco de cebolla picada
sal y pimienta
parmesano rallado
una sabanita de queso
aceite de oliva virgen extra

Cocer las espinacar en poca agua durante 4 minutos. Escurrir y lavar inmediatamente con un chorro de agua fría, para que se mantengan bien verdes. Quitarles bien el agua estrujándolas con fuerza y cortarlas finas con unas tijeras.

En una cazuela, rehogar en la mantequilla un poco de cebolla picada, echar las espinacas, salpimentar y dejar que cojan sabor. Echar el arroz, mezclar bien y cubrirlo con unos cazos de caldo. Dejar que se empape durante 5 minutos, remover bien y empezar a mantecar el risotto como de costumbre, añadiendo caldo a medida que el arroz lo va necesitando. Hacia el final de la cocción, añadir la sabanita de queso. Dejar reposar 3 minutos fuera del fuego antes de servir, acompañado de abundante parmesano rallado.

Risotto alla pilota

Mantua es una de mis ciudades favoritas, a unos 80 kilómetros de donde yo vivía, situada a orillas de una bonita laguna y repleta de tesoros artísticos, con un nucleo urbano todavía a medida del hombre. La ciudad fue feudo de la familia Gonzaga, cuyo rastro se respira en todas partes por sus calles y, obviamente, entre las paredes del castillo .

El plato popular de Mantua es el arroz *a la pilota*; no es un *risotto*, ya que su técnica de cocción no tiene nada que ver con el mantecar el arroz, y no debe su nombre a ningún *piloto de coches* sino a los obreros que separaban el arroz de la gluma utilizando un mortero llamado "pila".

La receta es tan antigua que este arroz se preparaba incluso en el siglo XVI en la corte de los Gonzaga. Es muy fácil de hacer, así que os animo a probar.

****

Para 4 personas

(respetar rigurosamente las proporciones de agua y arroz)
320 gr de arroz bomba
750 ml de agua
250 gr de longaniza catalana o de salchicha fresca gorda
50 gr de parmesano rallado
un diente de ajo
una pizca de canela
sal y pimienta
50 gr de mantequilla
una ramita de romero

En una cazuela inadherente poner a hervir el agua con una pizca de sal. Cuando el agua rompa a hervir, añadir el arroz sin remover y dejar cocer a fuego medio-bajo durante 12 minutos. Pasado este tiempo, apagar (si tenéis vitrocerámica, dejad la cazuela sobre el fuego

apagado) y cubrir con una tela gorda o dos paños de cocina y dejar reposar durante 15 minutos.

Mientras, preparar la salchicha quitando la piel y cortándola en cachitos con unas tijeras. Deshacer la mantequilla y poner la salchicha, el ajo picado y el romero a dorar hasta que la salchicha cambie de color.

Mezclar la salchicha con el arroz, añadir una pizca de canela en polvo, pimienta y el parmesano. Servir.

Risi e súcca (arroz y calabaza)

La definición "risi e súcca" no es italiana, es véneta e indica el *risotto* hecho a base de calabaza, que puede ser más o menos caldoso, según los gustos. Una especialidad que aconsejo que probéis, ya que creo que en España la calabaza sólo se utiliza para hacer cabello de ángel y poco más...

Para 4 personas:

. 300 gramos de arroz

. unos 600 gramos de calabaza limpia, sin corteza ni semillas
. abundante parmesano rallado fresco
. uno poco de cebolla
. 20 gramos demantequilla
. 1 litro de caldo de verduras
. vino blanco
. sal, pimienta
. aceite extra-virgen

Sofreír lentamente la cebolla en el aceite y añadir la calabaza cortada en daditos. Salpimentar y dejar que la calabaza se ponga blandita. Regarla con un chorro de vino blanco, dejar que se evapore y añadir el arroz. Dejar que el arroz se tueste un rato con la calabaza y luego proceder como para cualquier *risotto*, añadiendo el caldo poco a poco. Hacia el final de la cocción mantecar con la mantequilla y dejar reposar unos minutos antes de servir, espolvoreando con abundante parmesano.

******

Risotto coi scrissòi
(Arroz con hierbas)

I scrissòi son hierbas que en mi tierra crecen espontáneas alrededor de los arroyos.En italiano se llaman *Carletti* y técnicamente son las flores del lúpulo.

Para el risotto:

Se hierven en poco agua un par de minutos los *scrissòi*, se escurren y estrujan y se ponen en una cazuela con un

poco de aceite, mantequilla, sal y pimienta, un poco de ajo y perejil machados. Se dejan cocer suavemente y luego se añade el arroz, se saltea un poco, se le echa un poco de vino blanco seco que se dejará evaporar y luego se completará la cocción añadiendo caldo vegetal caliente. Se manteca con la clásica sabanita de queso.

******

Risotto con col lombarda y gorgonzola

Para hacer este *risotto* hay que tener bien cogido bien cogido el punto de la cocción del arroz cremoso, porque si no se tiene mucha práctica puede resultar difícil medir correctamente los líquidos.
Ingredientes para 2 personas:
2 tacitas de café de arroz Carnaroli
unos 800 gr de caldo vegetal muy caliente

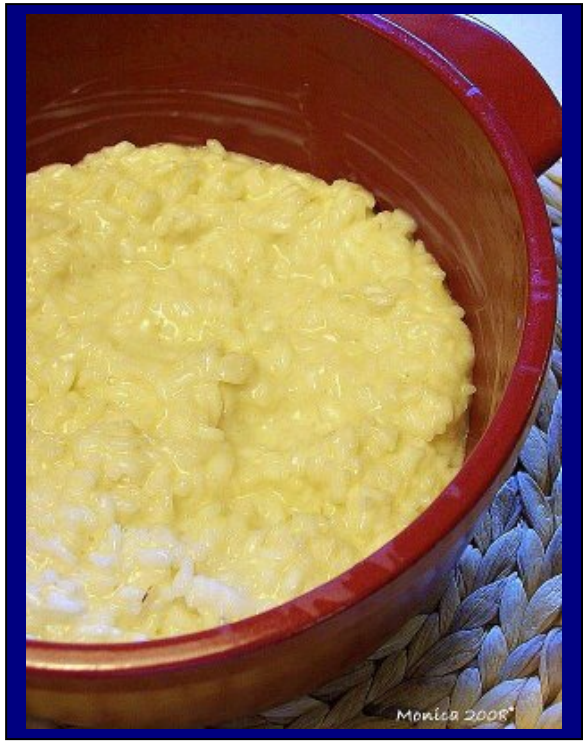
un trocito de col lombarda cortada en tiras muy finas
50 gr de queso gorgonzola dulce (en Carrefour venden el Ballerini, que suele ser dulce; lo mejor es escoger un trozo que tenga poco verde)
1 cucharada de *mascarpone*
vino blanco seco
aceite de oliva virgen extra
un poco de ajo y perejil *machados*
sal y pimienta
parmesano rallado

Preparar la base del risotto según el "método Annamaria", que es mi madre. Reahogar a fuego muy muy bajo la lombarda en el machado de ajo y perejil, con un par de cucharadas de aceite, un poco de sal y pimienta. La llama tiene que ser tan baja que la verdura podría cocer una mañana entera si pegarse (esto si uno tiene tiempo; si no, se rehoga hasta que esté tierna y punto. "Método humano").

Mezclar el *mascarpone* con el *gorgonzola* hasta obtener una crema, y dejarlos a temperatura ambiente.

Se añade a la lombarda ya cocida el arroz, se saltea unos minutos, se añade un chorrito de vino blanco y se deja evaporar. Se cubre abundantemente el arroz con el caldo caliente, de manera que, con el caldo que se le echa en este momento, el arroz pueda llegar al menos a mitad de cocción. Mezclar de vez en cuando, pero no a menudo, hasta que el líquido se absorba casi del todo. Añadir muy poco líquido más, en caso de necesidad, hasta llegar a 3/4 de cocción. Añadir entonces la crema de quesos, removiendo enérgicamente para que se deshagan. Bajar la llama y dejar burbujear el arroz, removiendo a menudo, hasta que el arroz se termine de hacer y quede muy cremoso. En los últimos minutos espolvorear con parmesano rallado, mezclar, tapar la cazuela y dejar reposar el risotto unos 5 minutos antes de servir.

******



Risotto de romero

INGREDIENTES PARA 2 PERSONAS:
El romero no se ve, pero ¡está! ¡Y tanto!

4-5 ramitas de romero, bastante grandes
agua
sal
aceite de oliva virgen extra
un poco de cebolla picada muy fina
1 vasito de vino blanco seco
un poco de mantequilla para mantecar
parmesano rallado

En un litro de agua hervir las ramitas de romero, apagar, tapar y dejar en infusión al menos un par de horas. Éste es el caldo que se utiliza para cocer el arroz.

En un poco de aceite dorar la cebolla y tostar el arroz; añadir el vino, dejar que se evapore y empezar a cocer el arroz como de costumbre, utilizando la infusión de romero filtrada. Al final, mantecar con unas nueces de mantequilla y servir con parmesano rallado.

Risotto de tomates secos al perfume de laurel

Dosis para 4 personas:
800 gr de caldo vegetal
320 g de arroz para risotto 80 gr de tomates secos en aceite
un poco de cebolla picada
queso parmesano rallado
1 sabanita de queso
vino blanco
albahaca fresca
1 hoja de laurel
aceite de oliva virgen extra

Poner a calentar el caldo y mantenerlo caliente durante toda la elaboración del arroz.
Dorar la cebolla en un par de cucharadas de aceite, añadir el arroz y la hoja de laurel y dejar que el arroz se tueste un poco.
Echar un chorrito de vino blanco (el Manzanilla es perfecto, ;-DDD) y dejar que se evapore subiendo un poco la llama. Quitar el laurel, volver a bajar la llama, añadir los tomates secos escurridos y troceados y la albahaca. Cubrir el arroz con el caldo caliente y empezar a cocer el risotto, removiendo a menudo y añadiendo caldo según la cocción lo vaya pidiendo, en cantidades pequeñas.
Cuando el arroz esté hecho, mantecarlo con una sabanita de queso y abundante parmesano rallado. Tapar y dejar reposar 5 minutos , antes de servir.

Risotto de salmón ahumado, mantecado al mascarpone

Para 4 personas:
4 tacitas de arroz Carnaroli
3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
un poco de ajo y cebolla picados
sal
1 litro de caldo vegetal
170 gr de salmón ahumado
100 gr de mascarpone
pimienta negra molida

En el aceite sofreír ligeramente el ajo y la cebolla; añadir el arroz y tostarlo unos minutos.

Cubrirlo de caldo caliente y seguir la cocción como para risotto, añadiendo caldo poco a poco, según se vaya consumiendo, y removiendo continuamente. Comprobar el punto de sal, teniendo en cuenta que el salmón está salado.

Cuando el arroz esté en su punto, apartarlo del fuego, añadir el mascarpone, remover bien, tapar y dejar reposar 3 minutos. Para obtener un mantecado perfecto, me he acostumbrado a hacer el risotto en las cocottes de Émile Henri, que mantienen el calor sin que el arroz se pase.

Mientras, cortar en tiras finas el salmón; mezclarlo bien con el arroz caliente y servir, acompañado de pimienta negra recién molida.

Es una receta adaptada de la revista "BBC Good

Risotto de langostinos y piñones a la mantequilla

Para 4 personas

320 gr de arroz Carnaroli (al ser posible)
16 langostinos cocidos
una zanahoria
una penca de apio
30 gr de piñones
80 gr de mantequilla
un diente de ajo
medio vaso de vino blanco
perejil
cebollino
sal y pimienta
aceite de oliva virgen extra

Pelar los langostinos y preparar un caldo con las cabezas (estrujándolas bien para que salga el jugo), las verduras, el ajo, el perejil, un poco de sal y un chorrito de aceite. Dejar hervir a fuego moderado media hora, filtrar y mantener caliente.

Fundir la mitad de la mantequilla en una cazuela, tostar en ella el arroz, añadir el vino y dejar evaporar y luego cubrir con caldo y empezar a mantecar el arroz. Comprobar el punto de sal.

En una sartén, fundir la otra mitad de la mantequilla y saltear los langostinos con los piñones, añdiendo una pizca de sal y otra de pimienta. Mantener calientes.

Cuando el arroz esté listo, servirlo en los platos , añadir los piñones con los langostinos y, al gusto, un poco de cebollino fresco cortado fino (en mi caso, perejil por falta de cebollino).Es una receta adaptada de la revista "Sale&Pepe"

Risotto de guisantes tiernos y menta

Para 4 personas

Para la crema de guisantes y menta:
300 gr de guisantes
50 gr de puerro
un poco de caldo de verduras
50 gr de mantequilla
un puñado de hojas de menta
sal y pimienta
Sofreír en la mantequilla fundida el puerro cortado en rodajas muy muy finas, añadir los guisantes y las hojas de menta, salpimentar y dejar cocer unos 10 minutos. Coger la mitad de los guisantes y meterlos en la batidora con un poco de caldo de verduras, batiendo hasta obtener una crema. Reservar.

Para el risotto:

5 tacitas de arroz Carnaroli
1 litro de caldo de verduras
parmesano rallado
1 sabanita de queso
A los guisantes que han quedado en la cazuela, añadir el arroz, tostarlo un poco, añadir caldo hasta cubrirlo, subir la llama un poco y dejar que el arroz se absorba sin dejar de remover, añadiendo caldo según lo vaya pidiendo. Cuando falten unos minutos para terminar la cocción, añadir la crema de guisantes y menta, remover bien, añadir la sabanita de queso, apagar el fuego y dejar reposar 5 minutos, antes de servir con abundante parmesano rallado.
Receta adaptada de Mangiarebene

Risotto de longaniza y trompetas de la muerte, en oblea de parmesano

Para el arroz para 4 personas:

- un litro de caldo vegetal
- un puñado de trompetas de la muerte deshidratadas (no creo que se encuentren frescas a estas alturas)
- 150 gr de longaniza
- un poco de cebolla
- un chorrito de vino blanco seco
- aceite, sal, mantequilla
- 5 tacitas de café de arroz tipo "arborio"

Para cada oblea:

- 3 cucharadas de queso parmesano rallado fresco
- una sartén inaderente del diámetro de 15 cm
- un bol de cerámica

Cómo hacer el arroz:

Preparar el caldo y mantenerlo caliente.

Poner en remojo en agua caliente las trompetas de la muerte durante unos 30 minutos.

En unas cucharadas de aceite de oliva sofreír un poco de cebolla picada muy muy fina y la longaniza sin la piel y cortada en trocitos con las tijeras. Salar muy poco.

Dejar que ambas cosas se doren, añadir un chorrito de vino blanco e las trompetas escurridas. Dejar que el vino se evapore y que las trompetas cojan sabor. Añadir el arroz, remover bien para que se mezcle con la "base" y ir añadiendo el caldo a medida que el arroz lo pida.

Mantecar con unos 20 gramos de mantequilla y dejar reposar 3 minutos antes de colocar el arroz en la oblea.

Cómo hacer la oblea:

Hay que dejarla preparada **ANTES** de hacer el arroz, para que se enfríe completamente y coja la forma.

Se pone la sartén al fuego y se deja que se caliente. Se distribuyen uniformemente en la sartén ya caliente las tres cucharadas de queso rallado, que se deshará de

inmediato. Se quita rápidamente la sartén del fuego y se deja que el queso se enfríe antes de despegar la oblea.

Tener listo el bol o tazón sobre el que se colocará la oblea para darle forma. Moldear bien y dejar enfríar por completo. Coger la oblea, colocarla en el plato y llenarla de arroz. Se come cortándola con el cuchillo, al mismo tiempo que el arroz.

******

Pilaf con gorgonzola

RECETA DE BASE:

Para 4 personas:

- 400 gr de arroz para ensalada de arroz, tipo "parboiled"
- 1/4 de cebolla
- 1 diente de ajo
- 50 gr de mantequilla
- 8 dl de caldo de verdura
-

Picar muy finemente el ajo y la cebolla.
En una pirófila que vaya luego al horno y que tenga tapadera, fundir la mantequilla y añadir la cebolla y el ajo.
Añadir el arroz y mezclar bien para que coja la salsa.

Cubrirlo con el caldo caliente y tapar la pirófila.
Meterlo en el horno caliente a 180º y cocerlo 18 minutos sin tocarlo nunca.

Quitar el arroz del horno, levantar la tapadera con sumo cuidado porque abrasa, y separar los granos de arroz con un tenedor.
Es posible que, dependiendo del tipo de arroz, éste absorba más o menos líquido; probad la receta con un tipo de arroz del que conozcáis bien los tiempos de cocción.

PARA LA SALSA DE "GORGONZOLA":

- 250 gr de gorgonzola suave
- 20 gr de mantequilla
- 1/4 de nata de cocina espesa
- 3 cucharadas de parmesano rallado
- Sal

Cortar el queso y la mantequilla en trozos pequeños y fundirlos a fuego lento. Añadir la nata y el parmesano, controlar el punto de sal y regar con esta salsa el arroz.

******

Risotto con hinojos

Dosis para 4 personas:

- 2 hinojos no muy grandes
- un poco de ajo picado
- un poco de aceite extra-virgen
- 20 gr de mantequilla
- sal y pimienta
- 4 tacitas de arroz tipo *carnaroli*

Para el caldo:

- 1 litro de agua
- una pastilla de caldo de verdura
- 1 patata
- 1 zanahoria
- un poco de apio
- un poco de cebolla
- nuez muscada rallada
- un chorrito de aceite extra- virgen
- 20 gr de mantequilla

Poner el caldo a cocer con todos los ingredientes (las verduras limpias y troceadas) un buen rato a fuego lento (cuanto más tiempo mejor).

Limpiar los hinojos corténdoles las "orejas", las partes verdes del centro y la parte más dura del corazón y de la base (es perfectamente visible si se parten al medio). Si las hojas exteriores están estropeadas, quitarlas y echarlas al caldo después de haberlas lavado bien.

Cortar el hinojo en daditos y meterlo en una cazuela con un poco de ajo picado (no mucho, para que no cubra el sabor del hinojo), tres cucharadas de aceite, dos nueces de mantequilla, sal y pimienta. Dejar que se ablande a fuego suave durante media hora.

Añadir al hinojo el arroz, subir un poco el fuego y dejar que el arroz coja bien el sabor y se tueste un poco. Filtrar el caldo y mantenerlo caliente.

Ir añadiendo el caldo a la base de hinojos y arroz poco a poco, según la vaya pidiendo el arroz mismo. No dejar nunca de remover, es el secreto para un arroz bien mantecado. La cocción del arroz carnaroli tarda más de 40 minutos. Cuando el arroz esté en su punto, terminar de mantecar con otra nuez de mantequilla, espolvorear con parmesano rallado fresco y servir.

******

Risotto de apio

Para una base de arroz para 4 personas:

- 1 rama de apio no muy grande
- caldo vegetal
- sal y pimienta
- aceite extra-virgen
- un poco de ajo
- una nuez de mantequilla

Como siempre, se pone a cocer un caldo vegetal con zanahoria, patata, un poco de cebolla, apio (en este caso abundante), una pastilla de caldo de verdura, un chorrito de aceite y un poco de nuez moscada rallada. Mientras, se limpia el apio y se trocea muy fino (mejor en el robot de cocina). Se rehoga en un par de cucharadas de aceite, con un poco de ajo picado, sal y pimienta. Se deja a fuego mínimo incluso una hora y media, hasta que la verdura esté tierna.

Cuando la base esté hecha, se hace el risotto como siempre, añadiendo primero el arroz a la verdura para que coja sabor, y luego el caldo poco a poco. Se manteca con una nuez de mantequilla.

******

Risotto de calabacín y langostinos

Para 4 personas:

- 5 tacitas de arroz tipo "arborio"

- 1 litro de caldo hecho con una pastilla de caldo vegetal, un chorrito de aceite extra-virgen, una nuez de mantequilla, ralladura de nuez moscada, un poco de cebolla, un poco de apio, una zanahoria, una patata y todas las cabezas de los langostinos.

- 2 calabacines "baby"

- 300 gr de langostinos cocidos

- una sabanita de queso

- ajo, perejil

- vino blanco seco

- sal y pimienta

Se cortan en rodajas muy finas los calabacines y se ponen a cocer en una cazuela amplia con tres cucharadas de aceite, un machado de ajo y perejil (sin pasarse), sal y pimienta. Cocerlos a fuego bastante alto hasta que empiecen a estar dorados.

Mientras, pelar los langostinos y poner a hervir el caldo, que habrá que mantener caliente todo el rato. Cuando los langostinos estén pelados, si son grandes, cortarlos en dos o tres partes.

Cuando la verdura esté casi hecha, añadir los langostinos, un buen chorro de vino blanco y dejar evaporar. Bajar la temperatura, añadir el arroz a esta base de verdura y pescado, dejar que se tueste un par de minutos y luego filtrar el caldo e ir mantecando el arroz, añadiéndole caldo poco a poco.

Terminar de mantecar con una sabanita de queso, espolvorear con abundante parmesano rallado y servir.

******

Risotto al whisky

Para 2 personas:

- 160 gr de arroz
- una copita de whisky
- una nuez de mantequilla
- dos cucharadas de nata
- un vaso de leche
- sal
- caldo de pastilla
- parmesano rallado
-

En una cazuela fundir la mantequilla y tostar el arroz un par de minutos. Añadir el whisky y remover bien para que el arroz coja sabor.

Cubrir con el caldo, bajar el fuego y dejar que el caldo se absorba, unos 10 minutos, removiendo de cuando en cuando con delicadeza para que no se pegue, y añadiendo caldo si hace falta (esta operación dependerá del tipo de arroz que se utilice). Añadir la nata y continuar la cocción añadiendo, alternativamente, un cazo de leche y otro de caldo. Seguir cociendo unos 15 minutos y comprobar el punto de sal. Tendrá que estar cremoso.

En la última fase, terminar de mantecar con el parmesano rallado, y si se quiere potenciar el sabor del whisky, añadir otra pizca antes de echar el parmesano.

******

Risotto de salmón ahumado y semillas de amapola

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 300 gr de arroz para risotto
- 150 gr de salmón ahumado
- 50 gr de mantequilla
- media chalota picada
- un chorro d Martini dry
- caldo vegetal
- crème fraîche
- perejil
- una cucharadita de semillas de amapola tostadas
- sal y pimienta

Cortar en trocitos el salmón.

Dorar la chalota en la mitad de la mantequilla, añadir el salmón y el perejil, añadir el arroz y dejar que se tueste un poco en esta base. Añadir el Martini y dejar evaporar.

Preparar el caldo vegetal e ir añadiéndolo al arroz poco a poco, para que se manteque. Al final, terminar con la mantequilla que quedaba, un par de cucharadas de crème fraîche y las semillas de amapola. Ajustar de sal, añadir un poco de pimienta molida fresca y servir.

******

Rjsotto de cerveza

Para 4 personas:

400 gr de arroz para risotto (arborio o carnaroli)
un poco de cebolla picada
70 gr de mantequilla
3 cucharadas de AOVE
un botellín de cerveza al gusto, a temperatura ambiente
200 ml de nata
un poco de caldo de pollo
abundante parmesano rallado
sal
pimienta

Picar bien la cebolla y meterla en una cacerola con 50 gr de mantequilla y el aceite. Dejar que la cebolla se haga un poco, añadir el arroz y mover a menudo para que coja los líquidos.

Añadir la cerveza lentamente, prestando mucha atención a que no haga espuma y removiendo continuamente. Dejar que el arroz se haga en la cerveza, hasta que ésta está casi completamente absorbida; si se trata de cerveza negra, el arroz se volverá oscuro.

Añadir la nata poco a poco, dejar que se absorba, ajustar de sal y pimienta y en caso de que fuera necesario (esto depende del tipo de arroz escogido), añadir caldo hasta que el arroz se termine de hacer. Hay que remover siempre para que el arroz no se pegue al fondo.
Hacia el final de lla cocción, aádir el parmesano y el resto de la mantequilla para mantecar.

Risotto de azafrán, mozzarella de búfala y cortezas de parmesano

Para 4 personas:

300 gr de arroz para "risotto" (si es Carnaroli, mejor)
Caldo vegetal
1 sobre de azafrán en polvo
1 costra de parmesano cortada en daditos
1 mozzarella de búfala
aceite de oliva virgen extra

En tres cucharadas de aceite caliente, tostar el arroz unos minutos e ir añadiendo el caldo poco a poco. A mitad de cocción añadir la costra de parmesano y el azafrán. Al final de la cocción, mantecar con la mozzarella de búfala cortada en dado no demasiado pequeños y servir inmediatamente.

******

RECETAS:

- ✓ Risotto de azafrán, con caldo de pescado, tostado al horno
- ✓ Risotto con berenjenas
- ✓ Risotto de atún con cebollitas "borettane"
- ✓ Risotto "brusciato"
- ✓ Risotto de espinacas
- ✓ Risotto "alla pilota"
- ✓ "Risi e súca" (arroz y calabaza)
- ✓ Risotto "coi scrissòi"
- ✓ Risotto con col lombarda y queso gorgonzola
- ✓ Risotto de romero
- ✓ Risotto con tomates secos al perfume de laurel
- ✓ Risotto de salmón ahumado, mantecado al mascarpone
- ✓ Risotto de langostinos y piñones a la mantequilla
- ✓ Risotto de guisantes tiernos y menta
- ✓ Risotto de longaniza y trompetas de la muerte, en oblea de parmesano
- ✓ Pilaf con gorgonzola
- ✓ Risotto de hinojos
- ✓ Risotto de apio
- ✓ Risotto de calabacín y langostinos
- ✓ Risotto al whisky
- ✓ Risotto de salmón ahumado y semillas de amapola
- ✓ Risotto de cerveza
- ✓ Risotto de azafrán, con mozzarella de búfala y corteza de parmesano

******