



Risotto de butifarra con anacardos y queso pecorino

- **Nivel de dificultad: Intermedio**
- **Para 4 personas**
- **Tiempo de preparación: 40 min.**

Ingredientes

- Un cuarto de vaso de aceite de oliva, un poco de perejil fresco, un poco de pimienta negra recién molida y sal. 0,50 €
- 50 grs de mantequilla 0,26 €
- 400 grs de arroz carnaroli o arborio (son los dos tipos de arroz especial para risotto) 2,39 €. Lo podéis adquirir en El corte Inglés
- 100 grs de anacardos troceados 0,75 €
- 2 o 3 cebolletas frescas muy picadas 0,75 €
- 150 grs de queso pecorino (queso de oveja italiano) 2,25 €
- 60 grs de queso parmesano reggiano rallado 1,69 €
- 1 butifarra fresca (1,50 €) o 6 salchichas frescas blancas (1,50 €) o 3 chorizos **criollos** (1,80 €) picados sin tripas. El chorizo criollo le da más sabor pero si a alguien no le gusta puede hacer la receta con salchichas frescas blancas o con butifarra fresca.
- 1'5 litros de caldo de pollo caliente 2,40 €
- 4 lonchas de jamón serrano 1,17 €
- 1 vaso de vino blanco o rosado 0,28 €

Total: 14,24 € a dividir entre cuatro, **3,56 €/persona**. Genial de precio ¿eh?

Utensilios

- Cacerola grande y una sartén
- Horno
- Microondas
- Vitrocerámica o cocina de gas
- Cuchara de madera, tablas de cortar, un cuchillo afilado, recipientes varios, etc.



Loleta

Life, Market & Cooking



Maridaje

Para este plato me quedaría con algún **Rosado** de **D. O. Navarra** como por ejemplo, de bodegas **Julian Chivite, Gran Feudo Rosado Sobre Lías 2010**. Es joven y afrutado, muy apropiado para el arroz. Las variedades de uva de este vino son tempranillo, garnacha y merlot. Su precio no es muy exagerado, unos 6,70 €

Preparación

1. Con ayuda de un cuchillo afilado, quitar las tripas a los chorizos criollos, salchichas o la butifarra, y trocearla.
2. En una sartén, freír los chorizos hasta que estén bien hechos. Una vez listos, escurrir bien el aceite y reservar en un plato.
3. En una cacerola poner el aceite y la mantequilla y calentar a fuego medio. Una vez esté caliente añadir la cebolleta picada muy fina. Rehogar hasta que la cebolleta esté blanda.
4. Añadir el arroz y dar unas vueltas hasta que el arroz se ponga casi transparente. Añadir entonces los anacardos picados. Hay que tener en cuenta que al hacer el risotto, al contrario que por ejemplo los arroces en paella, no podemos parar de mover con la cuchara de madera, ya que de otro modo, el arroz no soltará todo el almidón que necesitamos para que quede cremoso.
5. Añadir el vaso de vino y rehogar hasta que el alcohol se haya evaporado (un par de minutos aproximadamente).
6. Comenzar entonces a añadir el caldo con ayuda de un cazo. Hay que añadir el caldo poco a poco: se añade un cazo de caldo caliente, y se mueve con la cuchara de palo hasta que el caldo se haya consumido. Entonces añadimos otro cazo de caldo, y así hasta que hayamos añadido casi todo el caldo. Lo normal será que para que el arroz alcance su punto óptimo haya que añadirlo todo, pero hay que ir probándolo, porque dependerá de la dureza del grano del arroz, y es posible que nos sobre o que nos falte un poco. En ese caso, añadimos lo que falte con agua.



Loleta

Life, Market & Cooking



7. Cuando nos queden unos 2 cazos por añadir, se añade el queso rallado, y se mueve para mezclarlo bien. Se apaga el fuego, se añaden los dos cazos de caldo restantes y se tapa. Se deja reposar unos 5 minutos. A mi personalmente me gusta que ese reposo lo haga dentro del horno a unos 180°C , pero para eso necesitáis una cacerola que se pueda meter en el horno. Si no la tenéis no os preocupéis porque con el reposo tapado, el arroz sale igual de bueno.

8. Mientras el arroz reposa, hacemos los [chips de jamón serrano](#) en el microondas.

9. Tras haber reposado 5 minutos al menos, servir el arroz con una chip de jamón encima y decorad con un poco de perejil fresco. Buon appetito!