



ITALIAN TRADE AGENCY

ICE - Agencia Italiana para el Comercio Exterior
Oficina de la Embajada de Italia
para la promoción del intercambio comercial

MENÚ NAVIDEÑO 2021

Chef Antonio Balassone

SEGUNDO TIEMPO: RISOTTO

El risotto es una preparación que suele causar un poco de miedo a la hora de querer hacerlo, sin embargo, es cuestión de entender la cocción del producto.

Como consejo, debemos usar un producto de alta calidad para que no se nos “bata” el arroz como se dice en México.

Un arroz arborio o preferiblemente carnaroli premium sería recomendable; el grano debe estar entero y limpio para obtener un buen resultado.

En este caso haremos un risotto de calabaza clásico de la cocina italiana durante esta temporada invernal.

Debemos tener preparado un caldo a base de verduras. Se recomienda que sea vegetal para que no cubra los sabores de la calabaza. Puede ser de res o de pollo si así se prefiere.

INGREDIENTES:

- 60 g por persona arroz carnaroli (si es porción única 80 g)
- 1/2 calabaza mantequilla
- 50 g de ate de membrillo
- 100 g de almendras fileteadas
- 50 g de mantequilla
- 3 pzas. de amaretti
- 20 g de crema ácida
- 100 g de queso parmesano
- 100 mL de jugo de mandarina
- Aceite de oliva
- Aceite vegetal
- Laurel
- Romero
- Sal

OPCIONAL:

- Clavo



ITALIAN TRADE AGENCY

ICE - Agencia Italiana para el Comercio Exterior
Oficina de la Embajada de Italia
para la promoción del intercambio comercial

- Canela

PURÉ DE CALABRA:

- Pelar la calabaza con mucho cuidado y cortar en cubos medianos.
- Reservar $\frac{1}{4}$ de calabaza y cortar en brunoise o cubos muy pequeños.
- Condimentar el resto de la calabaza con sal, aceite de oliva y si se quiere, un poco de especias, pimienta y canela.
- Disponer los cubos medianos en una charola para hornear, cubrir con papel aluminio y cocinar a 160 °C por dos horas.
- Una vez cocida la calabaza, licuar en un procesador junto con los amaretti, el ate de membrillo y la mantequilla (si lo requiere, podemos agregar un poco de agua).

RISSOTTO:

- En una olla agregar un poco de aceite de oliva y el arroz. Tostar a fuego bajo y agregar un poco de sal.
- En el procedimiento de un risotto clásico se agrega cebolla y se finaliza con vino blanco, pero en este caso queremos respetar al máximo el sabor del arroz y de todos los otros ingredientes que estaremos usando.
- Esta primera fase se le llama tostatura/tueste. Tostar el arroz por unos minutos, agregar un poco de caldo (ya caliente) y mezclar todo.
- El risotto es una preparación que requiere tiempo, por consecuencia, debemos agregar el caldo poco a poco para que el arroz lo vaya absorbiendo; no podemos agregar todo de un solo golpe.
- Cuando nuestro arroz esté a 3/4 partes de cocción, agregar el jugo de mandarina. Esto nos dará un toque cítrico y agregará un poco de acidez a nuestro plato.
- Agregar el puré de calabaza.
- Cocer durante 20-25 minutos. El resultado debe ser cremoso, no seco ni aguado.

EMPLATADO:

1. Al finalizar la cocción, agregar aceite de oliva y parmesano rallado.
2. Agregar las calabazas en brunoise, previamente salteados y mezclar.
3. Servir y agregar crema ácida, almendras tostadas y amaretti.