

Risotto alla milanese

Aunque sería injusto decir que del Risotto alla milanese derivan todos los demás, su sencillez es difícil de igualar.

Si te da reparo el risotto, ésta es una buena receta para empezar porque es sencilla y requiere muy pocos ingredientes.

Por: James Peterson

Ingredientes

Rinde para 6 personas

- 1 cebolla mediana, picada muy fina
- 8 cucharadas de mantequilla sin sal
- 2 tazas de [arroz](#) arborio, [vialone nano](#) o carnaroli, u otro arroz italiano de grano medio o corto
- 1/2 taza de vino blanco seco
- 6 tazas de caldo de pollo caliente casero o bajo en sal; más si es necesario
- 1/2 cucharadita de azafrán en hebras
- 1 taza de Parmigiano reggiano finamente rallado
- Sal Kosher y pimienta negra recién molida

Elaboración del risotto alla milanese

En una cacerola de base pesada lo suficientemente grande como para que quepa el arroz con espacio de sobra, cocina la cebolla en 2 cucharadas de mantequilla a fuego medio hasta que esté translúcida y fragante, unos 5 minutos.

Incorpora el arroz y cocínalo a fuego medio durante unos 3 minutos.

Añade el vino, 2 tazas del caldo y el azafrán. Sube el fuego a alto hasta que el caldo empieza a hervir y luego ajustar para

mantener una cocción a fuego lento constante.

Cocina hasta que se haya absorbido la mayor parte del líquido, removiendo cada uno o dos minutos. Añade otra taza de caldo y continua cocinando, removiendo y añadiendo caldo hasta que el arroz esté al dente pero no crudo ni granuloso en el centro.

Cuando el arroz esté listo, añade el queso y un poco más de caldo para darle al risotto la consistencia que más te guste (de bastante prieto a casi caldoso).

Fuera del fuego, añade las 6 cucharadas de mantequilla restantes. Salpimentar y servir en platos o cuencos calientes.

Truco para preparar risotto con antelación

La preparación de una tanda de risotto requiere al menos 30 minutos y debe comerse al momento.

Si intentas preparar el risotto por completo con antelación y luego lo recalientas, quedará demasiado cocido y blando.

En lugar de eso, puedes cocinarlo hasta que esté más o menos a medio hacer -el arroz debe estar todavía bastante firme por dentro- y luego extenderlo en una bandeja de horno para detener la cocción y enfriarlo.

Cubre el arroz y déjalo a temperatura ambiente durante un máximo de 2 horas.