

# Risotto de tomate cherry confitado y queso pecorino

Esta receta de [risotto de tomate](#) y pecorino es ideal para una noche fresca de verano. El arroz cremoso y con queso se sirve coronado con tomates cherry confitados en aceite aromatizado con ajo y tomillo. No olvides aprovechar el delicioso aceite sobrante en otros platos; se conserva muy bien en el refrigerador.

Ingredientes para el risotto de tomate cherry

300 g de arroz para risotto (Arborio o Carnaroli)  
3 chalotas tipo banana, finamente picadas  
500 g de tomates cherry Piccolo  
2 ramitas de tomillo  
1 cucharada de vinagre de vino tinto  
1 cucharada de puré de tomate  
10 dientes de ajo  
1 litro de caldo de pollo o vegetal, caliente  
100 g de mantequilla  
300 ml de aceite de oliva  
150 ml de vino blanco  
100 g de queso pecorino rallado, más algunas lascas para decorar  
Sal al gusto  
Pimienta negra recién molida al gusto

## Elaboración

Precalentar el horno a 130 °C.

Colocar 200 g de los tomates cherry en una bandeja pequeña para hornear junto con el tomillo y 6 dientes de ajo ligeramente aplastados (sin pelar). Verter 200 ml de aceite de oliva y sazonar con sal y pimienta. Los tomates deben quedar

aproximadamente a la mitad sumergidos en el aceite. Rociar con el vinagre y hornear durante 1½ a 2 horas, hasta que estén muy tiernos pero sin deshacerse.

Mientras tanto, cortar por la mitad los tomates restantes y laminar finamente el resto del ajo.

Calentar suavemente los 100 ml restantes de aceite de oliva en una cacerola mediana. Añadir el ajo laminado y cocinar a fuego bajo durante 5 minutos hasta que esté muy tierno pero sin dorarse. Si comienza a dorarse, añadir una cucharada de agua para frenar la cocción.

Incorporar los tomates partidos y una pizca de sal. Cocinar a fuego medio durante 40–50 minutos, removiendo de vez en cuando, hasta obtener una salsa de tomate espesa y concentrada. Reservar.

En otra cacerola mediana y de fondo grueso, derretir la mantequilla y añadir las chalotas picadas. Sofreír a fuego muy bajo durante 5–10 minutos, hasta que estén muy tiernas sin dorarse.

Agregar el arroz y cocinar durante 2–3 minutos, removiendo constantemente. Añadir el vino y cocinar 2 minutos más, removiendo de vez en cuando, para evaporar bien el alcohol. Añadir el puré de tomate y cocinar un minuto más, sin dejar de remover.

Empezar a incorporar el caldo caliente poco a poco, de un cucharón en un cucharón, removiendo suavemente con una cuchara de madera y esperando a que el arroz absorba el líquido antes de añadir más.

Cuando se haya utilizado aproximadamente la mitad del caldo, incorporar la salsa de tomate reservada. Seguir añadiendo el caldo, un cucharón a la vez, hasta que el arroz esté cocido pero aún ligeramente firme. Hacia el final, probar con frecuencia para asegurar el punto justo: el risotto debe

quedar cremoso y ligeramente fluido.

Añadir el queso pecorino rallado y ajustar la sazón con sal y pimienta. Servir de inmediato, decorando con los tomates cherry confitados y un buen chorro del aceite donde se cocinaron. Terminar con unas lascas extra de pecorino por encima.