

Manchego en risotto



Catégorie

Plat



Personnes

5 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



Ingrédients

1,5 L bouillon de volaille (= 1,5 L H₂O + 1 cube bouillon volaille), 20g cèpes secs, 20g beurre, 2 cs huile d'olive, 1 oignon finement haché, 1 échalote finement hachée, 2 gousses d'ail finement émincées, 360 g riz Arborio ou Carnaroli, 60ml vin blanc sec, 100g de [queso manchego](#) râpé, 150g chorizo, 1 poivron rouge, 6 tranches de jambon Serrano, sel, poivre

Préparation

Préparer le bouillon de volaille en ajoutant 1 cube dans 1,5 litre

d'eau, faire bouillir, puis baisser le feu. Y ajouter les cèpes secs et les laisser tremper 5 minutes, puis égoutter. Garder le bouillon au chaud.

Sur feu moyen, faire fondre le beurre et ajouter l'huile d'olive.

Ajouter les oignons et l'échalote et les faire sauter quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres, environ 8 minutes. Ajouter les cèpes coupés finement et les faire sauter jusqu'à ce qu'ils soient tendres, environ 5 minutes. Ajouter le riz et le faire sauter quelques minutes en remuant. Ajouter le vin blanc et remuer jusqu'à ce que le liquide soit absorbé.

Ajouter, tasses après tasses, le bouillon de volaille aromatisé aux cèpes secs. Bien remuer entre chaque tasse de bouillon ajoutée. Cette étape peut durer de 20 à 30 minutes. Je conseille de goûter le risotto avant d'avoir ajouté tout le bouillon, même si la quantité de bouillon correspond à la quantité de riz utilisée dans cette recette. A la fin de cette étape, tout le liquide doit être absorbé.

Pendant ce temps, faire griller le poivron rouge et le couper en petits cubes, et faire sauter le chorizo à feu vif jusqu'à ce qu'il soit bien grillé, déposer sur un papier absorbant, puis couper en fines lamelles.

Ensuite, ajouter le manchego au risotto en

mélangeant bien jusqu'à ce qu'il fonde et rende le risotto ultra crémeux, puis ajouter le chorizo, le jambon Serrano coupé en fines lamelles...saler, poivrer...c'est prêt !