

Risotto de tomate con burrata



Tiempo de preparación: 30 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (2 personas)

• Ingredientes

- Tomate finamente troceado 400g 300 gr
- Aceite de oliva 3 cucharadas
- Ajo 2 dientes
- Arroz para risotto 200 gr
- Burrata 2 bolas
- Cebollas rojas pequeñas 2
- Pimienta
- Queso parmesano recién rallado 70 gr
- Sal
- Sopa de verduras (caliente) 500 ml
- Vinagre balsámico rojo 2 cucharadas

Para esta receta hemos usado:



Preparación

1. Pela y pica finamente las cebollas y el ajo.
2. Calienta el aceite de oliva en una sartén, saltea brevemente las cebollas y el ajo. Agrega el arroz para risotto y tuesta durante 2 a 3 minutos, revolviendo constantemente.
3. Desglasa con vinagre balsámico y vierte un cucharón de sopa de verduras. Cocina a fuego medio hasta que se evapore el líquido. Repite el procedimiento hasta usar toda la sopa de verduras.
4. Agrega la pulpa de tomate en trozos finos con albahaca y sigue cocinando durante 2 a 3 minutos. No te olvides de revolver.
5. Añade el queso parmesano recién rallado y sirve rápidamente. Coloca la burrata en el risotto, rocía con aceite de oliva y condimenta con sal y pimienta.