



Risotto de tomates secos Bonny's y queso feta

20 AGOSTO, 2019

Hoy os presentamos una receta de nuestra ganadora Carmen López del Hierro del I Concurso Bonny's, de parte de todo el equipo Bonny's agradecer tu participación y tu profesionalidad.

Ingredientes para 4 personas

- 40 g de tomates secos
- 1 l de bebida de zumo de tomate
- 1 pastilla de caldo concentrado de verduras
- 60 g de mantequilla
- 1/2 cebolla pequeña, pelada y finamente picada
- 2 dientes de ajo, pelados y finamente picados
- 400 g de arroz, preferiblemente especial para risotto
- 70 ml de vino blanco seco
- 100 g de queso feta, desmenuzado
- Pimienta negra molida
- Orégano seco

Elaboración

En un pequeño cacito calentamos 100 ml de bebida de zumo de tomate y sumergimos los tomates secos. Cocemos a fuego suave durante 5-10 minutos para que se hidraten. Trituramos y mezclamos con el resto de la bebida de zumo de tomate y la pastilla de caldo concentrado de verduras. Vertemos la mezcla en una olla y mantenemos caliente. Calentamos la mantequilla en una cacerola y pochamos la cebolla y el ajo picados. Cuando estén traslúcidos añadimos el arroz y removemos para que se impregne bien de la grasa.

Regamos con el vino blanco, subimos el fuego y removemos hasta que se evapore. Añadimos el caldo de tomate poco a poco y esperando a que el arroz absorba la cantidad añadida antes de incorporar más. Removemos durante todo el proceso. Después de 18 minutos añadimos el queso feta desmenuzado, un pellizco de pimienta negra molida y removemos.

Retiramos del fuego y servimos inmediatamente, espolvoreando la superficie del risotto con orégano seco, unas migas de queso feta y tomates secos picados.