

# Receta Navidad 2018





Un año más desde el equipo del restaurante Nucl os queremos desear unas felices fiestas con nuestra tradicional receta de Navidad.

Este año os proponemos una receta de risotto

Esperamos que sea todo un éxito para los que os animéis a realizarla.

Felices fiestas a todos.

Atentamente,

Equipo **nucl**

## RISOTTO DE IDIAZÁBAL, BOLETUS Y CASTAÑAS, CON CRUMBEL DE PARMA

### INGREDIENTES

1 L de caldo de pollo  
125 G de mantequilla  
1 cebolla grande picada menuda  
2 dientes de ajo muy picados  
250 G de boletus ( otras opciones: setas de cultivo o silvestres)  
30 G de castaña picada  
1 branca de tomillo y mejorana  
150 Ml de vermut blanco seco  
500 G de arroz bomba  
75 G de queso idiazábal

Sal y pimienta

Para el CRUMBEL:

50 g de mantequilla ( punto pomada), 50 g de harina y 50 g de parmesano.

Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa lisa y compacta.

Dejar al congelador 1/2 hora

Rallar con ayuda de un rallador de agujero grande encima de papel de horno (no hacer montículos) y cocer a 160°C, 6 o 8 min

Cuando tenga color, sacar y enfriar y trocearlo con las manos

Ya lo tenemos!

### ELABORACIÓN DEL PLATO

En una cazuela gruesa fundir la mantequilla

Rehogar a temperatura suave el ajo y la cebolla unos 10 min. Hasta que queden tiernos y con color.

Incorporar las castañas, los boletus (cortados previamente) y las hierbas. Cocinar entre 3-5 minutos hasta que coja temperatura y olor.

Añadir el vermut, subir la temperatura del fuego i dejar hervir hasta que el líquido se evapore. En este momento añadir el arroz y remover hasta que quede seco y opaco.

Poco a poco incorporar el caldo sin dejar de remover.

No añadir líquido hasta que el arroz no haya absorbido cuasi todo del anterior, pero nunca dejar que se seque por completo.

Después de 15-20 minutos añadir el queso idiazábal a láminas finas.

El risotto quedará tierno y cremoso, pero los granitos aún estarán firmes.

Condimentar con sal y pimienta.

Tapar i dejar reposar un par de minutos.

Decorar con el crumbel de parmesano y unos brotes de guisantes.

¡Que aproveche!





nuclo

nuclo

n