

RISOTTO DE REMOLACHA Y PECHUGA DE OCA AHUMADA CON FONDUE DE QUESO PECORINO Y CHUTNEY DE MANGO Y PIMIENTA ROSA



Chef: Gianluca Galliera

Ingredientes Menù

- 100 g Riso Carnaroli (Arroz Carnaroli) - RK1
- 200 g Buon brodo (vegetale) (Caldo de verduras) - BC1
- 200 g Rape rosse a fette (Remolacha roja en rodajas) - VH3
- 20 g Grancrema di Pecorino (Grancrema de queso de Pecorino) - KG1
- 20 g Petto d'oca stagionato e affumicato (Pechuga de pato curada y ahumada) - 2U9
- 30 g Chutney Mango e Pepe rosa (Chutney de mango y pimienta rosa) - AY7
- 30 g Chutney Mango e Pepe rosa (Chutney de mango y pimienta rosa) - AY7
- 30 g Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC
- q.b. Pepe colorato intero (Pimienta de colores entera) - 1244

Ingredientes

- mitad chalota
- 10 g mantequilla
- 50 g vino blanco
- 10 g queso Pecorino rallado

Preparación

Picar la chalota y pocharla en aceite de oliva virgen extra. Incorporar el arroz y tostarlo, rociar con vino blanco y dejar evaporar. Empezar la cocción añadiendo el jugo de la remolacha caliente junto con el caldo. Llevar a ebullición suave y mantenerla hasta que el arroz esté casi hecho. Incorporar la pechuga de oca ahumada y completar la cocción. Mantecar con mantequilla y queso Pecorino rallado. Salpimentar al gusto.

Emplatar, calentar la Grancrema de queso Pecorino en el microondas y verterla sobre el plato formando hilos. Espolvorear con pimienta de colores y decorar con chutney de mango y pimienta rosa y agujas de romero.