



Risotto de quinua y setas de temporada



Chef Mauro Colagreco (Francia)

Porciones: 4

Ingredientes:

6 cdas de quinua blanca
6 cdas de quinua roja
20 champiñones medianos frescos de temporada
5 cdas de queso reggianito rallado
20 lascas de reggianito, hechas con un pelador
½ taza de caldo de vegetales
1 cda de chalota, finamente picada
½ cda de manteca
2 cdas de aceite de oliva extra virgen
1 diente de ajo
1 rama de tomillo
1 rama de romero
12 papines andinos
20 hojas de perejil
2 tazas de aceite de girasol para freír
1 cda de sal

Preparación:

- Coloque en una cacerola grande agua con un poco de sal y lleve a hervor. Lave la quinua y cocínela por 10 minutos. Una vez lista, escúrrala bien. Junte en un bol el dúo de quinua y reserve.
- En una cacerola con abundante agua cocine papas lavadas enteras. Una vez cocidas retírelas del agua y pélelas en caliente con la ayuda de un cuchillo pequeño. Según el tamaño, corte en rondes las papas y reserve.
- Recupere la piel de las papas y séquelas bien con papel de cocina.
- En una cacerola pequeña vierta aceite y caliéntelo (hasta 180 °C aproximadamente). Fría por unos segundos las pieles de papa hasta que queden crocantes y escúrralas en papel absorbente. Reserve.
- Limpie los champiñones y córtelos a la mitad.
- En una sartén a fuego medio vierta una cucharadita de aceite de oliva y coloque los champiñones junto a las papas cocidas cortadas, el diente de ajo, el tomillo y romero. Reserve en caliente.
- En una cacerola funda una cucharadita de manteca y sofría, sin dar coloración, a la chalota finamente picada.
- Agregue la mezcla de quinua e incorpore la ½ taza de caldo de verduras para calentar a fuego medio.
- Incorpore el queso rallado y el resto de la manteca junto el resto de aceite de oliva y revuelva bien para emulsionar. Este proceso, llamado “mantecatura”, es el encargado de dar la textura melosa a nuestro risotto de quinua.
- Para servir, disponga el risotto de quinua en el fondo de un plato hondo. Coloque los champiñones y las papas doradas de manera que de volumen a la presentación. Termine con 5 hojas de perejil, la fritura de piel de papas y una vuelta de molino de pimienta negra.