

LA PREPARACION DEL RISOTTO

El origen del risotto es modesto y ligado al ritmo de vida de los campesinos, no obstante su preparación es bastante elaborada.

Es una aventura gastronómica que empieza por un sofrito, sigue con el tueste del arroz y procede con el añadido gradual del caldo, un cazo cada vez que la cantidad añadida precedentemente haya sido absorbida.

El risotto cuece durante aprox 15 mn añadiendo el caldo poco a poco, en algunas recetas y en determinadas zonas de Italia el caldo puede ser añadido todo al principio, así las amas de casa de antes podían poner la cazuela en las brasas, mezclar y que el arroz se hiciera lentamente cogiendo todo el sabor, es el caso de el Risotto alla Pilota, de los "piloti", los obreros que limpiaban el arroz, plato típico de la Padana entre las provincias de Mantova y Verona, zona de producción del Vialone nano.

El sofrito

Elegiremos entre cebolla, escalonia y ajo dependiendo de la receta que vayamos a preparar: la cebolla tiene un sabor más delicado que el ajo y la escalonia intermedio entre los dos. Una vez identificado el aroma más adecuado, laminaremos o picaremos más o menos fino, cuanto mas fino más intenso es el perfume inicial, un picado grueso perfuma menos pero el gusto persiste en el risotto.

Optaremos por una buena mantequilla o un aceite virgen prensado en frio dependiendo del risotto considerando la armonía de los sabores, formando un velo uniforme en el fondo de la cazuela, cuando este bien caliente añadiremos la cebolla y la dejaremos sudar a fuego dulce.

El tostado

El arroz más indicado para el risotto es el superfino, de grano gordo y alargado que va tostado en el sofrito. Mezclar con energía para que todos los granos se tuesten de manera uniforme, hasta que sean casi transparentes con un perfume intenso y característico.

El vino

A veces el risotto se tuesta con otros ingredientes dependiendo de la receta (setas, caza...) cuando este en su punto añadir el vino blanco seco o tinto con cuerpo, subir la llama y dejar evaporar.

El caldo

La calidad del caldo es determinante, sea de verdura, de carne o de pescado. El de carne lo prepararemos con ternera, gallina, huesos de caña, zanahoria, cebolla y apio, laurel, clavo etc, lo desgrasaremos y filtraremos bien antes de utilizarlo y lo salaremos al final con sal marina integral.

El mantecado

Esta fase da el toque final al risotto. Mantecar significa añadir mantequilla o aceite virgen y queso parmiggiano, pecorino etc. mezclar y dejad reposar cubriendo la cazuela con un paño doblado para que este absorba el vapor que podría humedecer el arroz. En esta fase los sabores se unen el arroz se hincha y la cocción se completa. El queso lo rallaremos al momento, unos 15 gr. aprox por persona.

EL RISOTTO ALLA MILANESE

Su característica principal es el color dorado que le aporta el azafrán. Era el siglo de platos enmascarados destinados a deslumbrar a los invitados, el oro y por su parecido la yema de huevo eran símbolos de nobleza. En el 1300 el arroz se cultivaba extensamente en el Napolitano, gracias a las relaciones políticas y familiares que unían los Aragoneses a los Visconti primero y a los Sforza después, su cultivo llegará al norte de Italia para instalarse gracias a su terreno acuoso en la llanura Padana y en particular en el Vercellese.

Los primeros recetarios del 1300 proponen platos como Il Biancomangiare con arroz o con harina de arroz, leche, azúcar, especias y coloreado con azafrán y yema de huevo.

El Blancmanjar de origen Catalán propone almendras, harina de arroz cocida en leche, azúcar y agua de rosas, no le ponen azafrán que parece más de uso italiano que árabe / Español.

Con Bartolomeo Scappi a mediados del 1500 se habla por primera vez de "Vianda de riso alla Lombarda", arroz hervido a capas con queso, huevos, azúcar, canela, "**cervellata**", típico embutido Milanese con azafrán y pechuga de capón.

Nada nuevo en los recetarios del 1600 de MASSIALOT, se aconseja cocer el arroz en caldo, para guarnecer capones o gallinas, condimentarlo con canela y jugo de limón. A finales de 1700 el riso a Milanese, como se le conoce hoy, toma forma.

Del autor anónimo de ONIATOLOGIA (ciencia del alimento) que titula una receta "Para hacer sopa a la Milanese" donde el arroz hervido en agua salada a la que añade un buen trozo de mantequilla cuando hierve, canela, parmesano rallado, 6 yemas de huevo para darle un bonito color amarillo.

De arroz con parmesano y cervellato hablará el Napolitano Corrado en su "CUOCO GALANTE".

Otra sugerencia la aportará Antonio Nebbi que en el "CUOCO MACERATESE" con método revolucionario, sofríe el arroz en dos onzas de mantequilla y una pizca de cebolla picada para mojarlo con un vaso de leche y sazonarlo con especias.

La receta definitiva aparece en 1809 en el "CUOCO MODERNO" de un misterioso L.O.G editado en Milán, su receta "Riso giallo in padella".

Cocer el arroz salteado en un sofrito de mantequilla, cervellato, medula, cebolla, añadiendo progresivamente caldo en el cual habremos atemperado el azafrán.

Finalmente la receta de Felice Luraschi, celebre cocinero milanese que en 1829 edita "Nuovo cuoco milanese economico", donde el antiguo riso giallo se vuelve Risotto alla Milanese giallo.

Risotto alla Milanese de Felice Luraschi

Cortar con la medialuna una cebolla, añadir la grasa y medula de vaca, poca mantequilla, tostar y pasar por el cedazo, poned la cantidad de arroz que sea necesaria, poco azafrán, poca nuez moscada, y dejadlo cocer en un buen caldo removiéndolo poco a poco, a media cocción poned medio cervellato, dejad cocer, añadir queso rallado y servid.

A principios del 900, Pellegrino Artusi ofrece dos recetas del Risotto alla Milanese, la primera sin vino, la segunda con vino blanco.

En la primera no menciona ni la medula ni otras grasas; en la segunda que define más pesada pero más sabrosa, aparece con medula y vino blanco.

Había comprendido que la grasa hacia el plato pegajoso al paladar y le hacia falta un toque acido para desengrasar y dar nervio al risotto.

Gualtiero Marchesi nos aconseja tostar el arroz con poca mantequilla, iniciar la cocción con el caldo y después añadir el azafrán, a parte sudar la cebolla en poquísima mantequilla y vino blanco, añadir mantequilla bien fría para obtener una crema homogénea.

Receta del Risotto alla Milanese

- 600 gr. de carnaroli, arborio o vialone nano
- 100 gr. de mantequilla
- 100 gr. de parmigiano
- 80 gr. de medula de ternera
- 50 gr. de cebolla o escalonia
- hebras de azafrán
- vino blanco seco
- caldo de gallina
- sal y pimienta

Preparar un caldo desengrasado, apartad un poco y disolved el azafrán.

Picar la cebolla muy fina para que no se note y poned la mitad de la mantequilla en una cazuela caliente, añadir la cebolla y la medula. Dejad sudar y añadir el arroz mezclar durante 2 mn aprox sin añadir

nada, este momento será muy importante ya que al soltar el almidón le dará la consistencia cremosa al risotto.

Empezaremos a añadir el caldo caliente poco a poco a medida que se vaya consumiendo, a mitad cocción en lugar del caldo añadiremos el vino y dejaremos evaporar completamente, seguir añadiendo caldo y cuando le falte poco añadir el que contiene el azafrán.

Finalmente mezclar añadiendo el parmigiano rallado y el resto de mantequilla, el risotto será en este momento all´onda, cremoso y al dente.

Risotto de foie gras y rucola

- arroz
- ajos tiernos
- piñones
- aceite oliva
- caldo de pato
- foie gras fresco
- sal
- pimienta jamaicana

Cortar el hígado en daditos, salpimentarlo y reservarlo en fresco.

Poner un poco de aceite oliva en la cazuela, rehogar los piñones y los ajos tiernos cortados.

Una vez estos ingredientes tenga un poco de color, reservarlos.

Poner el arroz a rehogar unos minutos y mojar con un poco de caldo de gallina caliente.

Remover durante toda la cocción (unos 14 minutos aprox.), añadiendo caldo de gallina caliente cuando sea necesario hasta tenerlo al punto deseado.

Cocer el arroz al punto, añadir los piñones y los ajos tiernos.

Rectificar de sabor y apartarlo del calor.

Mantecar con los daditos de foie gras, removiendo con cuidado.

Poner el arroz sobre la gelatina de rucola y acabar el montaje del plato con un poco de parmesano y flores de tomillo fresco.

Gelatina de rucola

- rucola
- espinaca
- agua
- sal
- 250 gr. de agua de rucola
- 1 gr. agar agar
- 2 gr. gelatina hoja

Blanquear la rucola y las hojas de espinaca en agua salada.

Enfriarlas en agua con hielo y triturarlas en la termomix hasta obtener la textura deseada.

Pasar por el colador fino.

Mezclar los 250 gr. de agua de rucola con el agar agar, levantar el hervor, y añadir la gelatina.

Colar y verter en el fondo del plato soperero.

Hostal Miramar - Llançà

Arroz meloso de erizo y trufa

Ingredientes:

Arroz:

Cebolla pochada
130 g x persona
c/s consomé de gallina
c/s erizos de mar
c/s trufa melanosporum
c/s parmesano rallado
c/s mantequilla
c/s aceite de trufa

Consomé:

1 unidad puerro
1 unidad cebolla
1 unidad zanahoria
1 unidad gallina

Preparación:

Quitar la piel de la gallina y cortar a octavos. Rustir no demasiado. Agregar las verduras previamente pochadas. Flor de sal y 10 litros de agua. Reducir a 3 litros.

Arroz: colocar la cebolla, el arroz y erogar 1 minuto. Hidratar con consomé sin dejar de remover.

Al punto añadir la trufa rallada, los erizos, el parmesano, la mantequilla y el aceite de trufa.

Remover enérgicamente. Se obtiene así la textura melosa.

Emplatado: Colocar el fondo de un plato llano, un aro de arroz. Laminarle encima trufa. Esparcir erizos y salpicar tres gotas de aceite de trufa.



Arroz de bogavante y sepia

Ingredientes:

Arroz:

1 unidad sepia
2 + ½ unidad cebolla
50g gambeta
1 unidad bogavante
c/s tomate frito
130g de arroz

Consomé:

1 kg cigalitas
½ kg cangrejos
1 kg gambeta
1 kg galera
300g legumbres
1 unidad cebolla
1 unidad puerro
2 unidad tomate
c/s pimienta grano
c/s jengibre
10 litros de agua

Preparación:

Rehogar en cazuela la cabeza del bogavante. Agregar sepia sofrida con la cebolla, 2 cucharadas de tomate sofrito, el arroz y la gambeta. Rehogar 1'. Hidratar con fumet elaborado con los ingredientes hasta reducir a 5 litros.

Al finalizar cocer en plancha el bogavante y su pinza. Emplatar

