



Alina Elena Cioaca

RISOTTO D'ARRÒS BRUT



Tipus d'arròs

Cremós



Producte local

Arròs bombeta típic de sa Pobla (Mallorca), tomàtiga de ramellet, oli d'oliva – D.O. Oli de Mallorca, sobrassada, picornells mallorquins i espècies



Consell o truc

La mantega és el secret. Per tal d'aprofitar tot el seu potencial, s'aconsella afegir-la en el moment en què l'arròs està quasi acabat de cuinar i la majoria del brou s'ha absorbit. És molt important també que el risotto estigui fora del foc en aquest moment i agitar fort un parell de minuts. Així aconseguirem que sigui més cremós i suau.

S'aconsella també torrar l'arròs abans d'abocar el brou, per tal de crear una fina pel·lícula en el gra i evitar, així, que es pugui desfer.

Afegir unes petitíssimes gotes de vinagre permet bloquejar la cocció de l'arròs i revalorar el seu gust



Ingredients



4 pax

500 g d'arròs bombeta de sa Pobla
100 g de picornells mallorquins
50 g de sobrassada
50 g de mongeta
50 g de mantega
30 g de pinyons
30 g de pèsols
¼ de conill trossejat
¼ de pollastre trossejat
⅓ de costellam trossejat
2 fetges de conill
2 cebes mitjanes
4 tomàtiques de ramellet
3 dents d'all
2 colomins
2 carxofes
Oli d'oliva – D.O. Oli de Mallorca
1 bitxo
Safrà
Aigua
Sal
Espècies: canyella, clau, pebre bo, pebre bo de Jamaica i nou moscada



Recepta

Netejar i trossejar les cames del conill i els pits i cames dels colomins i daurar-les en una cassola amb una raig d'oli i sobrassada. De mentre, daurar la carn, netejar i trossejar els picornells i les verdures, ratllar les tomàtiques i picar la ceba, reservant una mica de verdura i mitja ceba per a l'emplatat final.

Un pic s'hagi daurat la carn, incorporar la ceba i, quan aquesta comenci a ser transparent, afegir la tomàtiga ratllada. Deixar reduir una mica i afegir els picornells i les verdures, les espècies i l'aigua. Salpebrar, baixar el foc i mantenir durant uns 90 minuts. Passat aquest temps, colar el brou i reservar. Aquest és el nostre fons de risotto.

Preparació de la picada: torrar els pinyons i els fetges. A continuació, en un morter, amb una mica d'oli, picar una dent d'all, els fetges i els pinyons torrats, el safrà i el bitxo.

Preparar un sofregit de ceba a foc molt suau en la mateixa cassola en què prepararem el risotto. Un pic la ceba sigui daurada i hagi perdut el gust acre, afegir la picada i l'arròs. Ofegar a foc mitjà durant uns 3 – 5 minuts, per tal que el gra d'arròs quedi lleugerament torrat.

A continuació d'aquesta fase, afegir el brou que s'havia reservat cassó a cassó per hidratar l'arròs. Important: afegir el següent cassó de brou només quan l'anterior s'hagi absorbit i sense deixar de remoure lentament. Passats 18 minuts, comprovar el nivell de sal, gust i tendresa de l'arròs i com es van unint els grans entre ells amb el midó que es va alliberant. Per acabar, afegir la mantega perquè agafi una textura cremosa.

Per emplatat, marcar la carn de colomí i les cames de conill i confitar. Acompanyar amb una maonesa de pèsols, mongetes saltejades i carxofes confitades.

