

ENTRAÑA DE VACUNO ASADA, ACOMPAÑADA DE RISOTTO DE CHAMPIÑONES



CA1



4 porciones



40 min



dificultad media

INGREDIENTES

- 800 g de entraña de vacuno
- 400 g de arroz arbóreo o de risotto (2 tazas)
- 300 g de champiñones (1 ½ taza)
- 1 cebolla mediana
- 100 ml de vino blanco (½ taza)
- 2 litros de caldo de verduras
- 100 g de queso parmesano (½ taza)
- 1 cucharada de mantequilla
- aceite de oliva, sal y pimienta a gusto

PREPARACIÓN

- 1. Para el risotto:** cortar la cebolla en cubitos pequeños y saltear con un poco de aceite de oliva en un sartén grande.
2. Retirar los tallos de los champiñones y cortarlos en cubitos pequeños, incorporar a la cebolla y seguir sofrriendo durante 5 minutos, salpimentar. En otro sartén saltear los champiñones sin tallo durante 5 minutos y reservar.
3. Agregar el arroz al sartén inicial y sofreír durante 2 minutos más. Comenzar a agregar el caldo de verduras caliente, una taza a la vez, sin dejar de revolver, repitiendo a medida que el caldo se va evaporando. Luego de 18 minutos, agregar los champiñones salteados, la mantequilla y el queso parmesano. Cocinar por 2 minutos más y retirar del fuego.
- 4. Para la carne:** limpiar la entraña, retirando la tela y el exceso de grasa, cortar 4 porciones y reservar. Calentar aceite en un sartén; cuando esté muy caliente agregar las entrañas y cocinar 2 minutos por lado. Agregar sal y pimienta y retirar. Servir a punto. Si se quiere más cocida, cocinar 3 a 4 minutos por lado. Montar junto al risotto.

