



Gersotto con setas eryngii salteadas

Receta de V-ZUG AG



Preparación	20 Min.
Tiempo de cocción	25 Min.
Porciones	4

Risotto cremoso de cebada perlada con setas eryngii salteadas. Un plato otoñal sencillo con un toque aromático de setas y una salsa de hierbas frescas hecha de perejil, romero y tomillo.

Gersotto

- 2 cda aceite de oliva
- 200 g puerro, en tiras finas
- 150 g setas de cardo, en trozos de aproximadamente 1 cm
- 1 chalota, finamente picado
- 2 dientes de ajo, finamente picado
- ¼ cda sal
- un poco pimienta
- 200 g cebada perlada
- 150 ml vino blanco
- 600 ml caldo de verduras
- 100 g queso Sbrinz rallado
- 100 g mantequilla, en cubos
- un poco sal
- algunos pimienta

Cobertura

- 5 cda aceite de oliva
- 2 ramitas de romero, hojas finamente picadas





2 ramitas de tomillo, hojas finamente picadas

1 diente de ajo, finamente picado

½ chile, finamente picado

1 pizca de azúcar

¼ cda sal

alguno pimienta

algunos aceite de oliva

150 g setas de cardo, cortado a lo largo en rodajas de aproximadamente 3 mm de grosor, ligeramente marcado en cruz

Gersotto

Calienta aceite de oliva en una sartén a fuego medio (nivel 6-7). Añade puerro, champiñones, chalota y ajo, sofríe durante aproximadamente 5 minutos. Sazone con sal y pimienta. Añadir cebada perlada y saltear brevemente. Vierta vino blanco y deje que reduzca ligeramente. Añada caldo de verduras, llévelo a ebullición a fuego alto (nivel 8). Reduzca el calor a bajo o medio (nivel 3-4) y cocine a fuego lento durante aproximadamente 25 minutos, removiendo ocasionalmente. Incorpora queso Sbrinz y mantequilla, sazona con sal y pimienta.

Cobertura

Mezcla el aceite de oliva y todos los ingredientes hasta incluir la pimienta en un bol pequeño. Calienta un poco de aceite de oliva en una sartén antiadherente a fuego medio-alto (nivel 6-7). Saltee los champiñones por ambos lados durante aproximadamente 2 minutos cada uno hasta que estén dorados. Añade un poco de la salsa de hierbas a los champiñones y mézclalos para cubrirlos. Sirva el Gersotto cubierto con los champiñones y la salsa de hierbas restante.

Accesorios

Cacerola con tapa (aprox. 24 cm ø)

Sartén antiadherente

