

# RISSOTTO DE PATO Y SETAS



gruponorteños  
carne excelente.

ecosecha  
Alimentos Ecológicos

## INGREDIENTES 2 PAX

### Para el arroz:

Arroz scotti	400 gr
Caldo de carne	1000 gr
Sal y pimenta	C/S

### Para la salsa:

Magret de pato	1 ud
Setas de temporada	50 gr
Ajetes	20 gr
Cebolla	100 gr
Oporto	100 gr
Nata	C/S
Salvia	C/S
Romero	C/S
Sal y pimienta	C/S
Mantequilla	50 gr

Cebolla encurtida

### Para el sabayón:

Yema huevo	4 ud
Salvia	3 hojas
Mantequilla	50 gr
Almendras tostada	C/S

## Preparación

### Para el arroz

- Cocinamos el arroz 9 min en un rondón con el caldo de carne. Colamos y enfriamos en un baño frío.

### Para la salsa

- limpiamos y cortamos las verduras, en mirepoixe y el ajete en juliana dejando trozos de 1 cm.

- Las setas retiramos el exceso de tierra que puedan tener y cortamos en función del producto que tengamos de temporada, dejando trozos vistosos.

- Sofreímos el ajo, cebolla y ajete. Añadimos el magret de pato cortado a lardones y sofreímos.

- Mojamos con el oporto y dejamos reducir, añadimos el arroz y caldo de carne. Cocinamos por 4 min sin dejar de mover de manera que vamos añadiendo el caldo en función de la cocción del arroz.

- Una vez pasados los 4 min fuera del fuego añadimos la mantequilla y el parmesano. Mantecamos el risotto hasta que quede cremoso y emplatamos.

- Decoramos con la salvia y los pétalos de cebolla encurtida y la almendra tostada.