

# Risotto de magro ibérico con pimientos asados y sus tajadas a la brasa



Joaquín Labrador

Restaurante Los Arcos,  
Castellanos de Villiquera  
Cocina: Vanguardia

## *Elaboración:*

### *Para el Risotto:*

Pochamos la cebolla, el pimiento y el ajo con el aceite de oliva. Cuando esté a medias añadimos las puntas de magro (reservando los centros de la pieza para las tajadas) y a continuación el arroz rehogándolo todo.

Le vamos añadiendo el caldo poco a poco hasta que llegue al punto de cocción deseado y para finalizar ligamos con la mantequilla y la nata.

Al retirar el arroz le añadimos el queso parmesano.

### *Para los pimientos asados:*

Ponemos los pimientos en una fuente y la metemos en el horno durante 40 minutos dándole la vuelta a los pimientos a media cocción.

Cuando estén hechos los sacamos y los envolvemos en film transparente durante 5 minutos para que se pelen bien.

### *Para las tajadas de magro adobado:*

Cortamos el magro en tiras de 1 cm de alto y lo ponemos en la parrilla o plancha hasta que estén doradas.

## *Presentación:*

Colocamos sobre el plato un aro de 8 cm y dentro de éste otro de 4 cm. El aro de dentro lo llenamos con los pimientos asados aliñados con aceite y sal, y el espacio entre los dos aros lo rellenamos con el risotto de magro. A continuación extraemos el aro de dentro primero y después el aro de fuera. Alrededor del risotto ponemos las tajadas untadas con un machado de aceite y ajo.

## *Tiempo de elaboración:*

20 minutos

## INGREDIENTES (6 personas)

800 gr. de magro ibérico adobado  
400 gr. de risotto carnaroni  
700 cl. de caldo o consomé  
50 gr. de queso parmesano  
2 nueces de mantequilla  
100 cl. de nata líquida  
100 cl. de aceite de oliva  
3 cebollas  
3 pimientos rojos  
3 dientes de ajo  
Sal, pimienta negra

