

Risotto de ceps



Avui havia descongelat un pit de pollastre filetejat per fer rebossat, però a última hora no m'ha vingut de gust i amb el que tenia he fet un rissotto de ceps, res... només un pel diferent.

Per 2 persones

Temps: 1 hora i 5 min.

Ingredients:

- – Arròs
- – Caldo suau de pollastre
- – Pit de pollastre
- – Ceps secs
- – Fines herbes
- – Xerès
- – 1 ceba
- – 1 mica de canyella en branca
- – sal i oli



Elaboració:

PAS 1: Fer un sofregit de ceba i afegir el pit de pollastre salat i trossejat petit. Deixar fer fins que quedi tovet.

PAS 2: Afegir el caldo que ja teniem fet (vaig comprar el pollastre sencer i amb la carcassa, les ales i quatre verdures vaig fer el caldo) i les herbes, els ceps prèviament estovats amb aigua, la canyella i tapar. Deixar coure uns 20 minuts.

PAS 3: Un cop passats tirar un raig de xerès i quan s'ha evaporat l'alcohol afegir l'arròs (una tassa per cap) i la resta del caldo de pollastre. Afegir sal i he deixar coure 15 minuts. Si no t'arriba el caldo afegir una mica d'aigua.



Bon Profit!