



TRISOTTO

falso risotto de trigo con calabaza y gambitas

Ingredientes para 3 personas:

200 gr de trigo

50 g de mantequilla

1 cebolla

250 g de calabaza ya pelada

100 g de vino blanco

500 ml de caldo de verduras

250 g de gambitas peladas

75 g de queso parmesano rallado

sal

Como preparar trisotto o falso risotto de trigo paso a paso

En primer lugar, ponemos a calentar el caldo de verduras en un cazo.

Pelamos la cebolla y troceamos en *brunoise*, es decir, en cuadraditos muy pequeños. La calabaza que estará ya sin piel, la troceamos al mismo tamaño que la cebolla.

En una cazuela alta calentamos la mitad de la mantequilla (25 g), cuando se haya fundido, añadimos la verduras, damos un punto de sal y pochamos a fuego medio-alto hasta que estén *al dente*.

A continuación, añadimos el trigo y el vino blanco y cocinamos durante 5 minutos.

Vamos añadiendo el caldo de verduras poco a poco y removemos continuamente nuestro trisotto, que estará cocinado en 10 minutos. Cuando falten un par de minutos, añadimos las gambitas peladas y damos otro punto de sal.

Cuando esté listo, retiramos del fuego y añadimos el resto de la mantequilla a dados y el queso parmesano. A este paso se le llama enmantecar y conseguiremos esa textura cremosa de los risottos.

Servir acompañado de más queso parmesano rallado, para añadir al gusto.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

