

RISOTTO DE CHIRLAS Y BROCHETA DE ROMERO

INGREDIENTES:

- Chirlas.
- Pimiento rojo.
- Pimiento verde.
- 150 gramos de arroz.
- Perejil.
- Ramitas de Romero.
- Sardinas.
- Harina.
- Nata.
- Bacon o Fuet de pato.
- Queso cremoso.
- Ajo.
- Laurel.
- Aceite.
- Vino blanco.



Fotos: © José Luis Moya

ELABORACIÓN



Elaboración del arroz:

- Se pesan 150 gramos de arroz.
- Se pone en una cazuela agua con un diente de ajo y el laurel.
- Se cuece el arroz durante 10 minutos. (Tiempo de cocción total: 17 minutos).
- Se separa el agua del arroz mediante colador.
- E inmediatamente se enfría pasándolo por agua.
 - Se deja escurriendo y se reserva, (téngase en cuenta que al arroz le quedan sólo 7 minutos de cocción).

Elaboración del fondo de salsa verde:

- En un cazo se pone aceite y ajo muy picadito y se dora.
- Se le añade la harina necesaria y se rehoga muy poquito.
- Se le añade perejil muy picadito, vino blanco y caldo de pescado.
- En esa salsa se ponen las almejas para que se abran.
- Una vez abiertas, se depositan sobre un bol y se separa la carne de la concha.
- Se reservan.

Hacia el arroz meloso:

- En una sartén con aceite se dora un diente de ajo.
- Se rehoga el arroz, teniendo en cuenta que sólo le quedan 7 minutos de cocción.



- Se le añade la salsa verde (proporcional a la cantidad de risoteo) removiendo de forma continuada.
- Se le incorpora un chorrito de nata.
- Fuera ya del fuego, se añade, al gusto, una nuez o cucharilla de Mascarpone, Parmesano, Idiazabal o simplemente queso curado rallado.

Brocheta de romero:

- Se preparan 3-4 ramas de romero limpiando parte del palo y dejando en un extremo las hojas
- Se abren los lomos de las sardinas y se depositan en una emulsión de aceite, ajo y vinagre de Módena. 10-15 minutos
- Se trocean en cuadradazos por igual: los lomos de las sardinas, el pimiento rojo, el bacon y el pimiento verde.
- Se pueden confitar los pimientos.
- Se hacen las brochetas partiendo del palo de romero.
- Se planchean las brochetas y se reservan.



VINO BLANCO SHAYA HABIS 2009 VERDEJO

El vino blanco Shaya Habis 2009 está elaborado con uva 100% Verdejo, de cepas viejas de pequeña producción, y pertenece a la D.O. Rueda.

Los viñedos están situados en Segovia, en la parte más Suroeste de esta denominación de Origen.

Este Blanco fermentado en barrica tiene una crianza de 7 meses en barricas nuevas. Tiene una producción limitada a 10000 Botellas.

Servir este vino a una temperatura entre 8º y 10º.

MARIDAJE DEL VINO BLANCO SHAYA HABIS 2009: Está especialmente recomendado para carnes blancas, asados, legumbres, quesos de oveja.

NOTA DE CATA VINO BLANCO SHAYA HABIS 2009:

Vista: En vista se presenta color amarillo pajizo.

Nariz: En nariz se presenta sutil y complejo. Fruta madura conjugada con especias y tostados.

Boca: En boca se presenta sabroso, frutal y serio. Final muy largo con recuerdos ahumados.

Graduación Alcohólica de El Vino blanco Shaya Habis 2009 : 13.50 grados