Risotto Griego con Tomates, Orégano y Feta

Categoria: Primeros platos **Tempo di preparazione:** 10 minutos **Difficoltà:** molto facile

Ingredienti per 4

- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1 cebolla mediana, picada finamente
- 1,2 litros de caldo de verduras
- 200 g de arroz Carnaroli o Arborio
- 80 ml de Pernod
- 240 g de tomate rallado (aproximadamente 3-4 tomates maduros grandes)
- 140 g de queso feta
- 2 cucharadas de orégano fresco, picado
- Ralladura de un limón
- Sal y pimienta negra recién molida, opcional
- Hojas de berro, para decorar (opcional)

Chef: Luisa Weiss

Un risotto de inspiración griega, aromatizado con ouzo y queso feta. Un plato original y lleno de sabor.

Para 4 personas
Tiempo de preparación: *10 minutos*
Tiempo de cocción: *40 minutos*

Método

En una sartén profunda y a fuego medio-bajo, calienta el aceite de oliva hasta que esté brillante. Añade la cebolla picada y sofríe durante unos 6 minutos, removiendo de vez en cuando, hasta que esté tierna.

Mientras tanto, calienta el caldo de verduras en una cazuela pequeña hasta que hierva y luego mantenlo a fuego lento.

Sube el fuego de la sartén a medio y añade el arroz. Remueve durante 2-3 minutos para que se impregne del aceite y empiece a ablandarse ligeramente. Añade un cazo del caldo caliente y remueve suavemente hasta que el líquido se absorba. Añade el Pernod y remueve hasta que también se absorba.

Incorpora el tomate rallado y sigue removiendo hasta que la mezcla espese ligeramente. Continúa añadiendo el caldo, un cazo cada vez, removiendo hasta que el líquido se absorba antes de añadir más, hasta que el arroz esté cremoso pero al dente (25-30 minutos).

Añade el orégano fresco y la ralladura de limón. Ajusta de sal y pimienta, si es necesario. Retira del fuego y sirve inmediatamente en platos calientes. Decora con trozos pequeños