

# Risotto! El plato gourmet que podés hacer con lo que tenés en la heladera

09/08/2025



¿Quién dijo que comer como en un restaurante de alta cocina es imposible sin gastar una fortuna? Te mostramos cómo preparar un risotto cremoso y delicioso, ideal para el frío, usando ingredientes que probablemente ya tenés en casa o que son fáciles de conseguir a buen precio en cualquier supermercado o verdulería de barrio. .

## La base: arroz y paciencia

El risotto no es solo un plato, es una técnica. Su secreto está en la **cocción lenta y el constante movimiento**. Esto libera el almidón del arroz, creando esa textura untuosa tan característica. No hace falta comprar arroz Arborio o Carnaroli, que suelen ser más caros. El **arroz doble carolina** o

cualquier arroz de grano medio funcionará perfecto y su precio es mucho más accesible.

## **Ingredientes clave: la magia de lo simple**

Para esta versión económica, evitaremos los mariscos, la trufa o los quesos importados. Nos centraremos en lo que rinde y da sabor.

- **Arroz:** 1 taza (rinde 2 porciones generosas).
- **Cebolla:** 1 mediana, bien picada.
- **Vino blanco:** 1/2 vaso (opcional, pero agrega un toque de acidez que levanta el sabor). Si no tenés, podés usar un poco de vinagre de alcohol o limón.
- **Caldo:** 1 litro, aproximadamente. La clave de esta receta económica es el **caldo casero**. Podés hacerlo hirviendo los tallos de la verdura que tengas, pieles de zanahoria, cebolla, o incluso los huesos de un pollo. Si usás uno de cubito, ¡está perfecto! Asegurate de que esté bien caliente.
- **Queso rallado:** Un buen puñado de **queso cremoso** o un trozo de **queso de rallar** de primera marca argentina es la clave para la cremosidad final.
- **Manteca o aceite:** Para rehogar.
- **Condimentos:** Sal, pimienta y nuez moscada, que potencia el sabor del queso.
- **El toque extra:** Aprovechá lo que tengas. Unas hojas de espinaca, un par de champiñones laminados, trozos de pollo asado que sobraron, un puñado de arvejas o trozos de calabaza. ¡Cualquier verdura se puede sumar y le da un sabor único!

## **El paso a paso: el arte de revolver**

1. **Rehogar:** En una olla a fuego medio, derretí la manteca o calentá el aceite y rehogá la cebolla hasta que esté

transparente.

2. **Tostar:** Agregá el arroz y revolvé por un minuto hasta que los granos se vuelvan un poco translúcidos.
3. **Vino y caldo:** Subí el fuego y agregá el vino blanco. Revolvé hasta que se evapore por completo. Ahora, empezá a agregar el caldo caliente de a poco, de a un cucharón por vez, sin dejar de revolver. Es importante que no agregues todo el líquido de golpe.
4. **Paciencia:** Este es el momento de la verdad. A medida que el arroz absorba el caldo, agregá otro cucharón. Repetí el proceso durante unos 15 a 20 minutos, hasta que el arroz esté «al dente» (tierno por fuera, con un centro firme).
5. **El final feliz:** Retirá del fuego, agregá el queso rallado y una nuez de manteca para el toque final de brillo y cremosidad. Revolvé enérgicamente. Serví de inmediato.

¡Así de fácil es tener un plato reconfortante y elegante en la mesa sin que duela el bolsillo! La próxima vez que pienses en un menú especial, recordá que el risotto económico está a tu alcance.