

Risotto con Base de Berenjena de Almagro, Azafrán de La Mancha y Teja de Queso Manchego DOP Crujiente

Esta receta, elaborada por uno de los futuros embajadores de nuestros productos y de la cocina manchega, es un ejemplo de la utilización de diferentes productos de calidad de nuestra provincia, haciéndola merecedora del 1º premio del Campeonato de CLMSKILLS 2025.



Ingredientes

300 gr de Berenjena de Almagro IGP

180 gr. de arroz

250 gr. de calabacín

150 gr. de zanahoria

1 puerro

150 gr. de Queso Manchego DOP

1 l. de caldo de carne

Azafrán de La Mancha

2 limones

Tomillo, perejil y cebollino

Aceite de oliva virgen extra (AOVE)

Sal y pimentón dulce

Instrucciones

1. Cortar el puerro en rodajas, y el calabacín y la zanahoria en brunoise (dados muy pequeños y uniformes), y pochar.
2. Pochar las verduras.
3. Añadir el arroz y el caldo de carne poco a poco, más unas hebras de Azafrán de La Mancha y tomillo.
4. Partir en dos las Berenjenas de Almagro, vaciar y escaldar min en agua.
5. Rallar el Queso Manchego y añadir la mitad al finalizar el arroz y la otra mitad se dejará para hacer las tejas crujientes en horno, a 180°C, durante 5-6 min.
6. Rellenar las berenjenas con el "risotto manchego". Poner encima un poco de ralladura de limón y colocar la teja de queso manchego como decoración.
7. Añadir alrededor de la berenjena un poco de aceite de pimentón para decorar



Receta elaborada por el alumno
Nicolás Medina (profesor tutor Antonio Villerejo Padilla),
del Ciclo Formativo de Grado Superior (CFGS)
en Dirección de Cocina del
IHES Santa María de Alarcos (Ciudad Real).