



El queso adecuado se elige en un momento.

Risotto de Queso Brugge Abt con lomo de liebre



Ingredienten:

- 150 g de Queso Brugge rallado
- 200 g robozuelos (u otro tipo de setas)
- 2 cebollas
- 120 g + 60 g Brugge Boter (mantequilla)
- Sal y pimienta
- 250 g de arroz
- ¼ l de vino blanco
- ½ l de caldo vegetal o de pollo
- Hojas de salvia
- 4 lomos de liebre

Bereiding:

Cortar las cebollas finas y rehogar en 120 g de mantequilla, agregar el arroz y remover, agregar el vino, el caldo y las especias. Remover mientras se cuece el arroz, al terminar mezclar con el queso.

Entretanto, durante algunos minutos, freír los filetes de liebre en 60 g de mantequilla, sazonar con sal y pimienta. Reservar.

Aprovechar la mantequilla que queda en la sartén para freír los robozuelos.

Servir el risotto con el queso y los robozuelos.

Decorar con el líquido de la sartén y hojas de salvia.

- 👤 4 personen
- 🕒 60 min
- 🍽️ Plato principal
- ★ 2.5

