

- **ARROZ KHER (ARROZ CON LECHE ESPECIADO DE LA INDIA)**

Ingredientes (4 pax): 120 g de arroz brazal guadiamar, 1.250 g de leche, 100 g de azúcar, 5 semillas de cardamomo, 5 ó 6 hebras de azafrán, 1 rama de canela, 3 cucharadas de almendras laminadas o en granillo, 1 cucharada de pasas. 3 ó 4 gotas de agua de rosas (opcional)

Preparación:

Ponemos a hervir la leche y añadimos el arroz bien escurrido junto con las semillas de cardamomo machacadas, las hebras de azafrán y la canela en rama.

Dejamos que vuelva a hervir y lo mantenemos a fuego lento unos 30 minutos. Pasado el tiempo se añaden las almendras laminadas, las pasas, las gotas de agua de rosas y el azúcar. Lo mantenemos a fuego bajo durante unos 5 ó 6 minutos. Quitamos la rama de canela y dejamos templar fuera del fuego. Reservamos en el frigorífico.

Servimos decorado con almendras laminadas y trocitos de pasas.

- **RISOTTO DE BORRAJA CON INFUSIÓN DE TRONCHÓN**

Ingredientes (4 pax): 1 borraja pequeña, cebolla, 50 ml de vino blanco, 400 gr arroz maratelli, 1 litro de caldo (agua + hojas de borraja), 25 gr de mantequilla, 250 ml de nata, 200 gr de queso tronchón rallado, sal, pimienta, aceite de oliva suave

Preparación:

Comenzamos preparando la infusión de queso, colocamos un cazo al fuego con la nata y cuando esté a punto de hervir, retiramos del fuego y le añadimos el queso. Removemos bien hasta que veamos que todo el queso se ha integrado con la nata y dejamos infundir mínimo un par de horas.

Quitamos las hojas de la borraja y las lavamos bien, las escaldamos en agua hirviendo durante un minuto y seguidamente las sumergimos en agua con hielo para cortar la cocción y que mantengan el verdor. Trituramos bien con una batidora junto con el agua de cocción. Introducimos en una olla, salamos y calentamos a fuego suave.

Picamos bien pequeña la cebolla y la pochamos con aceite de oliva, en el mismo recipiente donde vayamos a realizar el risotto. Cuando la cebolla esté bien pochada añadimos el arroz y lo mareamos durante un par de minutos para nacararlo. Pasado el tiempo añadimos el vino y dejamos, a fuego suave-medio, hasta que haya evaporado todo el alcohol.

Cuando ya no tenga olor a alcohol agregamos los tallos de las borrajas, que previamente habremos limpiado y cortado en trozos no más grandes de 2 centímetros, mezclamos bien y añadimos con un cazo o un vaso el caldo. 3 cazos a fuego medio, no paramos de remover y no añadimos más caldo hasta que no se haya absorbido el anterior.

Continuamos así hasta que nos quede la última parte de caldo que dejaremos que absorba sólo la mitad, cuando el arroz esté tierno y cremoso lo quitamos del fuego y añadimos la mantequilla, mezclamos bien hasta que esté completamente integrada.

Calentamos la infusión de queso y la introducimos en un biberón.

Colocamos el risotto en un plato hondo y dibujamos unas líneas con la infusión de tronchón, le ponemos un poquito de pimienta negra y listo.