

Una receta de arroz a la carbonara muy original

28 min
media

Ingredientes

- 1/2 cebolla
- 70g beicon
- 100g arroz bomba
- 200 ml de agua
- Queso parmesano
- Una yema de huevo
- Pimienta negra
- Orégano
- Aceite de oliva virgen extra

Para la gelatina de parmesano:

- 'Suero' o infusión de parmesano
- Una cucharadita de agar-agar
- Media hoja de gelatina

Preparación

Preparación del arroz

- Picamos la cebolla bien fina y la ponemos en una cazuela junto al beicon y un chorro de aceite. Doramos ligeramente y a fuego bien suave sin dejar que coja color (el resultado final ha de ser un arroz bien blanco y brillante).

- Añadimos el arroz y lo nacaramos a fuego medio, el objetivo es tostar los

almidones y proteger el grano de arroz con una capa fina de grasa.

- Añadimos el agua caliente y cocinamos a fuego suave, en los últimos 3 minutos de cocción añadimos el parmesano rallado, la pimienta, un puntito moderado de orégano y ligamos el arroz como en un risotto: removiendo para que se libere el almidón del grano.

Para la gelatina (opcional)

- Elaboramos una gelatina de parmesano poniendo un trozo del queso a infundir en agua dentro de un cazo. Cuando el queso haya desprendido sus aromas y esencia en el agua retiramos del fuego y colamos para que nos quede simplemente 'la estructura' del parmesano pero con el sabor transferido a la infusión.

- Mezclamos con la gelatina hidratada y el agar-agar. Disponemos la mezcla en un recipiente plano que nos permita 'recortar' la forma de huevo cuando haya cuajado.

Servir

- Servimos el arroz bien caliente, con la gelatina de parmesano por encima y la yema de huevo. Aconsejamos que el comensal rompa el falso huevo y forme la mezcla 'carbonara' ya en la mesa.