



# momentum

Descubrimientos culinarios  
con Stanley Tucci

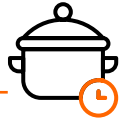
forum



## Rinde de 4 a 6 porciones

### Ingredientes

- 8 tazas de caldo de pollo (uso dividido), calentado en una cacerola grande
- 1/2 cucharadita de azafrán en polvo o 20 hilos de azafrán rotos
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 4 cucharadas de mantequilla sin sal, fría
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1/2 taza de cebollas picadas gruesas
- 1/2 chalote grande, picado en trozos grandes (aproximadamente 1/4 de taza)
- 8 tallos de espárragos gruesos, sin el tallo leñoso; corte la parte superior del tallo en trozos de 1 centímetro y medio
- 1/2 calabacín grande, picado (aproximadamente 1 taza)
- 1 taza de arvejas verdes frescas cocidas, escurridas, o 1 taza de arvejas congeladas, descongeladas y escurridas
- 2 tazas de arroz arborio (se recomienda arroz Acquarello carnaroli, si puede encontrarlo)
- 1/2 taza de vino blanco seco, use un buen vino que le guste beber
- 1 taza o más de queso parmesano, rallado finamente
- Sal a gusto



### Indicaciones

Mida 1/2 taza del caldo caliente en un tazón separado. Incorpore el azafrán y deje que absorba. Mantenga el caldo restante caliente a fuego medio-bajo.

Coloque una sartén grande y de bajo perfil para saltear a fuego medio. Derrita dos cucharadas de mantequilla a temperatura ambiente en el aceite de oliva. Agregue la cebolla y el chalote, revolviendo ocasionalmente hasta que estén blandos y translúcidos, pero no dorados, aproximadamente 5 minutos.

Suba un poco el calor, agregue el arroz y revuelva para cubrir los granos con la mantequilla/el aceite. No apresure este paso. Saltee hasta que el arroz se vuelva de un tono blanco más brillante.

Suba un poco más el calor, agregue el vino y revuelva continuamente hasta que el chisporroteo se desacelere y el vino se evapore, aproximadamente 1 minuto.

Baje el fuego a medio y revuelva la mitad del caldo con azafrán reservado y vierta en caldo tibio, 1/2 taza a la vez, para tapar el arroz, pero no para ahogarlo. Cocine, revolviendo ocasionalmente para evitar que se pegue.

Cuando casi se haya absorbido todo el líquido, agregue otra ronda de caldo tibio, 1/2 taza a la vez, justo cubriendo el arroz. Agregue un poco más de caldo con azafrán.

Cuando el líquido adicional ya casi se haya absorbido, incorpore el calabacín, el caldo con azafrán restante y otra 1/2 taza o más del caldo caliente. Cocine hasta que la mayor parte del líquido se absorba.

Suba un poco el fuego y agregue los espárragos, revolviendo para incorporar. Cocine durante 2 minutos aproximadamente. Los espárragos deben permanecer al dente.

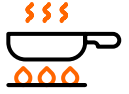
Incorpore las arvejas y continúe dejando que la mezcla absorba todo el líquido. Pruebe el arroz para determinar si está listo. Si todavía está duro, agregue otra 1/2 taza de líquido hasta que alcance la consistencia correcta.

Retire la sartén del fuego. Agregue 1 taza de queso parmesano (más si lo desea) y de 3 a 4 cucharadas de trozos de mantequilla fría. Revuelva para incorporar. Agregue sal a gusto.

Tape la sartén y deje reposar el risotto durante 3 a 5 minutos. Revuelva antes de servir.

## Bistec al oreganato de Stanley Tucci

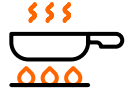
---



**Rinde de 4 a 6 porciones**

### **Ingredientes**

- 1 bistec de lomo de res deshuesado grande y grueso a temperatura ambiente
  - Sal kosher
  - 2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen (uso dividido)
  - 3 cucharadas de mantequilla con sal (uso dividido)
  - 1 diente de ajo finamente picado
  - 1/4 taza de vino tinto seco, use un buen vino que le guste beber
  - 1 cucharadita de orégano seco
-



### Indicaciones

Sazone el bistec generosamente con sal kosher. Use un mazo plano para golpear el bistec hasta alcanzar un espesor de 1 centímetro y medio.

Coloque una sartén grande de hierro fundido a fuego medio-alto. Cuando esté caliente, agregue 1 cucharada de aceite.

Agregue suavemente el bistec a la sartén y dore de un lado, por 1 o 2 minutos.

Voltee y dore el segundo lado, luego coloque el bistec en un plato y retire la sartén del fuego para enfriar un poco pero que se mantenga tibia. (Si el agua se vaporiza en la sartén, está demasiado caliente).

Vuelva a calentar la sartén tibia a fuego medio. Agregue el ajo, 2 cucharadas de mantequilla, 1 cucharada de aceite y vino tinto. Revuelva para mezclar y cocine la salsa durante 1 minuto.

Vuelva a colocar el bistec en la sartén, suba el fuego a medio alto. Espolvoree la parte superior del bistec con orégano y unte con una cucharada de mantequilla. Deje que chisporrotee durante 1 minuto.

Retire la sartén del fuego y deje el bistec en la sartén con la salsa durante 5 minutos. Cuando esté listo para servir, coloque el bistec en una bandeja, corte en diagonal y cubra con salsa.