

Risotto de kimchi con magret de ganso crujiente

Tiempo total **240 Mins.** 60 Mins. Tiempo de preparación **180 Mins.** Tiempo de cocción

INGREDIENTES

10 porciones

Para la pechuga de ganso:

- 3,5 kg** de pechuga de ganso (aprox. 5 unidades), con hueso
- Sal
- 200 g** de zanahorias, troceadas gruesas
- 135 g** de cebolla, troceada gruesa
- 200 g** de apio, troceado grueso
- 30 ml** de aceite vegetal
- 100 ml** [Kikkoman Teriyaki Glaze](#)
- 500 ml** de agua

Para el risotto:

- 60 ml** de aceite vegetal
- 225 g** de chalotas, picadas finamente
- 500 g** de col china
- 500 g** de arroz para risotto
- 300 ml** de vino blanco
- 1,5 l** de caldo de pollo
- 100 g** [Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi](#)
- 200 g** de mantequilla, en copos
- 200 g** de queso parmesano recién rallado

Además:

- 10 g** de hojas de cilantro
- 100 g** de puerro (solo la parte verde)

PREPARACIÓN

Pasos 1

Para preparar la pechuga de ganso, precaliente el horno a unos 160 °C con ventilador. Haga cortes superficiales en la piel de las pechugas con un cuchillo bien afilado. Caliente el aceite en una fuente de horno y dore la carne a fuego medio durante 5–6 minutos.

Pasos 2

Retire las pechugas de ganso y sazónelas ligeramente con sal. Añada las verduras a la fuente, saltéelas durante 2–3 minutos y desglase con el agua. Coloque las pechugas de ganso con la piel hacia arriba sobre las verduras, tape la fuente y ase en el horno durante 1 hora. Retire la tapa y continúe la cocción sin cubrir durante otra hora, hasta que la carne esté bien hecha.

Pasos 3

Deshuese la carne y pincélela con Glaseado Teriyaki Kikkoman. Calientela brevemente bajo un gratinador o en el horno.

Pasos 4

Para el risotto, pique finamente el tallo de la col china y corte las hojas en trozos grandes. Caliente la mitad del aceite en una cacerola a fuego medio. Sofría las chalotas y el tallo picado durante 2–3 minutos, incorpore el arroz y rehogue otros 2–3 minutos. Desglase con el vino blanco y agregue el caldo de pollo. Cueza a fuego suave durante unos 25 minutos, removiendo de vez en cuando.

Pasos 5

Para terminar, incorpore la Salsa picante de Guindilla para Kimchi Kikkoman, la mantequilla y queso parmesano al risotto y mezcle bien.

Pasos 6

Saltee las hojas de col en una sartén aparte con el aceite restante durante 2–3 minutos y mézclelas con el risotto justo antes de servir.

Pasos 7

Lave el puerro y el cilantro, y déjelos escurrir. Deshoje groseramente el cilantro. Corte el puerro en tiras finas y colóquelas en agua fría para que se curven.

Pasos 8

Distribuya el risotto en los platos. Corte la pechuga de ganso en lonchas y colóquelas sobre el risotto, junto con el cilantro y el puerro.