

Kowbojski stek z jesiennym risotto dyniowym

Składniki

- 1 stek Delmonico (ok. 600 g)
- 1 łyżeczka płatków soli

- 650 g dyni Hokkaido
- 3 szalotki
- 100 g bekonu
- 450 g ryżu do risotto
- 250 ml białego wytrawnego wina
- 1,25 l bulionu warzywnego
- 0,5 l bulionu z kurczaka
- 150 g parmezanu
- 60 g masła
- 1,5 łyżeczki przyprawy dyniowej Pumpkin Spice
- 1 łyżeczka pestek dyni
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka oliwy z oliwek
- 1 szczypta soli
- 1 szczypta kolorowego pieprzu

Przygotowanie:

1. Przygotuj wszystkie składniki na risotto dyniowe z grilla. Pokrój dynię Hokkaido na kostki, zostawiając część ze skórką. W rondlu podgrzej oliwę z oliwek, dodaj dynię i smaż przez **5-7 minut**.
2. Następnie wyjmij połowę dyni, dodaj 200 ml wywaru warzywnego, gotuj pod przykryciem przez 10 minut do miękkości. Zblenduj na puree, dopraw solą, pieprzem i przyprawą dyniową.
3. Połącz i podgrzej bulion warzywny z drobiowym. Bacon grilluj w temperaturze **180 stopni**, odsącz z nadmiaru tłuszczu na papierze. Następnie podsmaż pokrojone szalotki i czosnek, dodaj ryż. Całość podsmażaj **2-3 minuty**. Dolewaj wino i gotuj do wchłonięcia płynu.
4. Bulion dodawaj stopniowo, cały czas mieszając, aż ryż wchłonie wszystkie płyny (**około 20 minut**). Dodaj puree dyniowe, przyprawę dyniową, masło i parmezan – podgrzewaj **2-3 minuty**. Dopraw solą i pieprzem. Na koniec udekoruj pokruszonym bekonem i pestkami dyni. Risotto gotowe!

5. Równocześnie z przygotowaniem risotto możesz również piec stek. Mięso grilluj przez około **2-3 minuty** z każdej strony. Następnie umieść stek w pośredniej części grilla lub na ruszcie do podgrzewania, a temperaturę grilla zmniejsz do około **120°C**.
6. Po około **25 minutach** grillowania sprawdź temperaturę mięsa w najgrubszym miejscu – jeżeli termometr wskaże **54°C** to stek będzie gotowy.
7. Przed podaniem pokrój w plasterki i posyp przyprawami. Serwuj w towarzystwie dyniowego risotto.

Smacznego!