

I N G R E D I E N T E S

Risotto de Lima con Camarones

- 2 tazas arroz carnaroli
- 2 limas
- 1/2 ajo
- 1 cm de jengibre fresco rallado
- 3 cucharadas de salsa de soja
- 2 cebollas moradas chicas
- 3 bars de verdeo
- 1/2 taza de vino blanco
- caldo de verduras c/n
- camarones
- 50 gr manteca
- 1 taza de queso rallado

P R O C E D I M I E N T O

- 1- En un bol poner 1 taza de camarones + 1/2 ajo rayado + 1 cm de jengibre + rayadura de 1/2 Lima + 3 cucharadas a salsa de soja. Guardar en la heladera por 20 Minutos.
- 2- Mientras tanto picar 2 cebollas moradas y 3 cebollas de verdeo (solo el tallo).
- 3- En una sartén grande poner 1 cucharada de aceite de oliva. Saltear los langostinos agregándole sal y pimienta negra. Reservar.
- 4- En la misma sartén agregar las cebollas. Transparentarlas.
- 5- Agregar 2 tazas de arroz carnaroli. Revolver hasta que el arroz se ponga brillante.
- 5- (tener, en la hornalla de atrás, una cacerola chica con un caldo de verdura caliente.)
- 6- Agregar una taza de vino blanco y dejar que se evapore mientras revolver haciendo "8" con una cuchara.
- 7- Agregar el jugo de 1 1/2 Lima. Seguir revolviendo.
- 8- Ir agregando de a uno, cucharones de caldo, sin dejar de revolver, hasta que el arroz este al dente (total de 20 minutos)
- 9- Agregar los camarones.
- 10- Rectificar la sal y la pimienta.
- 11- Apagar el fuego, y Agregar 50 gr de manteca + una taza de queso rallado.
- 12- Tapar con un repasador por unos minutos.
- 13- Servirlo con un poco de jugo de lima por arriba.

