

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

RISOTTO DE LANGOSTINOS

Arroz carnaroli
60 gr de manteca

Aceite de oliva

Langostinos

1 Cebolla

1 copa de vino blanco

Caldo de pescado

1 cda de azafrán

Jugo de 1 1/2 limón

Ralladura de 1 limón

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

1- En una sartén poner 1 cda de manteca + 2 cdas de aceite dorar los langostinos limpios por un minuto de cada lado. Salar y reservar.

2- En ese mismo fondo agregar 1 cebolla cortada en cubos chicos y transparentar.

3- Agregar el arroz carnaroli y cuando esté anacarado agregar sal + 1 copa de vino blanco.

4- Cuando se evapora el vino blanco, empezar a agregar cucharones de caldo (te recomiendo que lo tengas hecho en una olla aparte, así ya está listo para usar), puede ser de verduras o de pescado + 1 cda de azafrán.

5- Revolver en forma de 8 con una cuchara por al menos 18 minutos. Ir agregando caldo, lo vas agregando según cuanto líquido el arroz necesite.

6- A los 10 minutos, cuando empieza a ablandar el arroz, agregar jugo de 1/2 limón. Continuar revolviendo en forma de 8.

7- Cuando el arroz esté al dente, sumar jugo de 1 limón + ralladura de 1 limón + langostinos + 2 dados de manteca fría (50 gr).

8- Revolver enérgicamente para emulsionar todo. Cuando esté listo, dejar reposar unos minutos. Listo!

