

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

RISOTTO DE ESPÁRRAGOS Y LANGOSTINOS CROCANTES

500 gr de Arroz carnaroli
60 gr de manteca
Aceite de oliva
Langostinos
Panko

1 Cebolla
1 copa de vino blanco
Caldo de pescado
Jugo de 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 y saltear 1 cebolla cortada en cubos chicos. Agregar el arroz carnaroli y cuando esté anacarado agregar sal + 1 copa de vino blanco.

2- 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 + 4 langostinos picados.

3- 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.

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

5- Cuando el arroz esté al dente, agregas la ralladura de 1 limón y 2 dados de manteca fría (50 gr). Revolver enérgicamente para emulsionar todo. Cuando esté listo, dejar reposar unos minutos tapado con un repasador limpio.

6- Mientras haces el risotto, andá dorando unos espárragos (solo la parte verde) en una sartén con una cucharada de aceite de oliva, sal y pimienta negra. (Tienen que quedar al dente).

7- Presentar en un plato el risotto, con los espárragos arriba. Coronar el plato con 3 langostinos empanados.

Para los langostinos empanados:

Limpiar y desvenar los langostinos. En un bol batir un huevo con sal y pimentón ahumado. Mojar los langostinos en el huevo y empanarlos con panko. Freír en abundante aceite. Salpimentar.

