

# Lista de ingredientes para la receta Risotto de habas y arvejas con langostinos

## Bouquet garnie

- Puerro (hojas) 1 Unidad
- Laurel 1 Hoja
- Perejil 2 Tallos
- Tomillo 1 Ramitas
- Romero rama pequeña 1 Unidad

## Caldo de verduras

- Sal A gusto
- Cebolla 1 Unidad
- Vino Blanco 100 cc
- Pimienta Negra en grano 5 g
- Laurel 2 Hojas
- Agua 750 cc
- Zanahoria 1 Unidad

## Risotto

- Cebollas 2 Unidades
- Arroz arborio 300 g
- Langostinos limpios 4 Unidades
- Vino Blanco 1 Vaso
- Habas frescas peladas 200 g
- Hojas de Perejil 1/2 Taza
- Ciboulette picado 2 cdas.
- Aceite de oliva extra virgen 60 cc
- Manteca pomada 150 grs.
- Queso Parmesano Rallado 150 g
- Arvejas frescas 200 g
- Jamòn crudo 150 g