Arroz con calabaza y sambayon de parmesano

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Arroz con calabaza

Manteca: Cantidad necesaria
Nuez Moscada: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Calabaza: 200 g
Cebollas: 2 Unidades
Caldo de verduras: 2 L
Speck: 8 Fetas
Vino Blanco: 1/2 Taza
Arroz Carnaroli: 200 g

Sambayón de parmesano

Yemas: 2 Unidades
Crema de leche: 150 grs.
Queso Parmesano Rallado: 150 g

Tempura de calabaza

Harina: 300 grs.
Agua: 250 cc
Cerveza: 250 cc
Aceite De Maíz: Cantidad necesaria
Fecula De Maiz: 300 grs.
Calabaza: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

Sambayón de parmesano

- Coloque en un recipiente las yemas junto con la *crema* de leche y el queso parmesano, bata y luego cocine a baño maría mezclando con un batidor de mano continuamente hasta

espesar, cuando levante el batidor y la *crema* no caiga retire.

Arroz con calabaza

- Pele y corte las cebollas en *brunoise*.
- Pele y corte la **calabaza** en daditos.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee una *cebolla* hasta *dorar* levemente, agregue luego la *calabaza*, cocine unos minutos y añada 1 cucharón de caldo, sazone con sal, pimienta y nuez moscada
- En una sartén grande coloque una nuez de *manteca*, lleve a fuego y una vez fundida saltee la *cebolla* restante hasta transparentar, sazone con sal y una vez transparente la *cebolla* agregue el **arroz**, mezcle y cuando el **arroz** este translucido incorpore el vino blanco, deje evaporar y agregue 2 cucharones de caldo, mezcle
- Incorpore caldo a medida que se consuma y mezcle cada tanto
- Sobre una placa con papel *manteca* acomode las *fetas* de *speck*, lleve a horno a 180ºC hasta secar.

Tempura de calabaza

- Coloque en un recipiente la *harina* junto con la fécula, la cerveza y el agua, mezcle bien y deje reposar en la heladera durante 30 minutos.
- Pele y corte la *calabaza* en bastones.
- Pase la *calabaza* por la masa.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría los bastones hasta dorarlos, retire y escurra sobre papel absorbente.

Armado

- Una vez tierna la *calabaza* agréguela al *arroz* con un poco de caldo de ser necesario, mezcle.
- Justo en el momento antes de retirar el *arroz* incorpore 2cdas de *manteca*, mezcle hasta fundirla y retire.
- Sirva en un plato una porción del *arroz* con *calabaza* y acompañe con el Sambayón de parmesano.

Presentación

- Decore el *arroz* con las *fetas* de *speck* y los bastones de *calabaza*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arroz-con-calabaza-y-sambayon-de-parmesano