

Arroz crocante con crema de espárragos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema de espárragos

Esparragos: 100 g

Sal y Pimienta: A gusto

Crema de leche: 250 cc

Jugo de Limón: 1 Unidad

Ciboulette: A gusto

Langostinos

Panceta ahumada: 12 Fetas

Jugo de Limón: 1/2 Unidad

Langostinos: 12 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 30 cc

Risotto

Manteca: 20 g

Echalote: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Queso rallado: 50 g

Caldo de verduras: 900 cc

Vino Blanco: 50 cc

Nueces: 50 g

Aceite De Oliva: 50 cc

Arroz Carnaroli: 300 g

Preparación de la Receta

Risotto

- Pique finamente la *échalote* y la *cebolla* de verdeo.
- En una sartén caliente con aceite de oliva salte la *échalote* con la *cebolla* de verdeo.

- Incorpore el **arroz** y deje nacrar.
- Agregue el vino y deje reducir.
- Cocine el *arroz* durante 12 minutos agregando caldo caliente poco a poco revolviendo de tanto en tanto.
- Incorpore la *manteca*, el queso, sal, pimienta, las nueces picadas y mezcle bien
- Distribuya en moldes individuales y lleve al freezer durante unos minutos.
- Desmolde y dore en una sartén caliente con aceite de oliva por ambas caras

Crema de espárragos

- Pele los tallos de los espárragos y blanquee en abundante agua salada en ebullición hasta que estén tiernos.
- Escurra y procese con el *jugo de limón*.
- Pique finamente el *ciboulette*.
- Bata la **crema** de leche con sal y pimienta a 3/4 de punto.
- Incorpore los espárragos, el ciboulette picado y termine de mezclar.

Langostinos

- Pele los *langostinos*, retire la cabeza, las patas y la vena del *lomo*.
- Envuelva cada langostino con la *panceta* dejando la cola hacia afuera.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los *langostinos* hasta que la *panceta* se dore.
- Condimente con sal y pimienta.
- Rocíe con el *jugo de limón* y deje reducir unos segundos.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de *arroz* y encima acomode los *langostinos*.
- Corone con la *crema* de espárragos y decore con brotes de soja ligeramente salteados.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/arroz-crocante-con-crema-de-esparragos>