

Calamares en su tinta con risotto

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Tubo de Calamar: 3 Unidad

Aceite: Cantidad necesaria

Tinta de calamar: 2 Sobres

Pasatta de tomates: 500 Gramos

Diente de ajo: 1 Unidad

Tomillo: A gusto

Sal: A gusto

Vino Blanco: 200 Centímetros cúbicos

Risotto

Manteca: 1 Cucharada

Salvia: Cantidad necesaria

Leche: 8 Taza

Queso mascarpone: 2 Cucharada

Aceite: Agosto

Cebolla: 100 Gramos

Arroz Carnaroli: 2 Taza

Queso Parmesano: 200 Gramos

Manteca en cubos pequeños: 100 Gramos

Perejil: A gusto

Preparación de la Receta

- *Saltear* en una sartén amplia con aceite de oliva, *ajo* aplastado y *tomillo* los calamares cortados en aros por 5 minutos
- Añadir vino blanco, tinta de *calamar* y dejar evaporar el alcohol
- Incorporar pasatta de tomates, sal, mezclar bien, tapar y dejar cocinar por 25 minutos aprox

Para el risotto

- Rehogar en una sartén amplia con *manteca* *cebolla* picada y hojas de *salvia*
- Cuando la *cebolla* este tierna agregar el *arroz* y nacarar por 3 minutos
- Incorporar leche caliente (infusionada con *ajo*, *salvia*, *sal*) de a poco y cocinar sin dejar de revolver agregando leche a medida que se necesite para la cocción del *arroz*.

- Cuando este a punto y ya fuera del fuego añadir *manteca* en cubos, queso parmesano rallado, queso mascarpone y mezclar bien

Para el armado

- Servir en una fuente el risotto de base y por encima los calamares con sus salsa
- Terminar con *perejil* picado y aceite de oliva

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/calamares-en-su-tinta-con-risotto>