Gamberoni allo spumante



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de leche: L
Champagne: 200 cc
Crema de leche: 250 cc
Cebolla: 1/2 Unidad
Yema: 2 Unidad
Langostinos: 16 Unidades

Risotto

Caldo de verduras: 200 cc
Champagne: 200 cc
Arroz arboreo: 150 g
Cebolla: 1/2 Unidad
Queso Parmesano: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Langostinos

- Corte los champignones en láminas.
- Pique la *cebolla* no muy fina.
- En una sartén derrita la *manteca* saltee los champignones y la *cebolla* .
- Agregue los *langostinos*, sale y bañe con champagne termine la cocción hasta que se consuma el champagne.
- En un bowl mezcle la *crema* con las yemas.
- Incorpore a los *langostinos*, mezcle bien
- Apague el fuego
- Termine con *perejil* picado.

Risotto

- Pique finamente la *cebolla*
- En una sartén derrita la *manteca* saltee la *cebolla* hasta que esté transparente.

- Agregue el *arroz* y dore sin dejar de revolver
- Cubra con champagne cocine hasta que se evapore
- Agregue caldo de verduras hasta cubrir el *arroz*
- Cuando se consuma el líquido agregue más caldo.
- Repita este proceso hasta que el *arroz* esté casi listo.
- Termine la cocción con champagne.
- Finalmente incorpore la *crema* de leche y el queso parmesano rallado, apague el fuego.

Armado

- Sirva el *arroz* en el centro de un plato y alrededor los *langostinos*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gamberoni-allo-spumante