Pampano pochado sobre risotto de calabaza

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pámpano: 500 g
Sal y Pimienta: A gusto
Vino Blanco: 1/2 Taza
Tomillo: 1 Ramitas
Aceite: 1 cda.
Manteca: 1 cdita.
Echalotte: 1 Unidad
Chaia: 2 Hojas

Risotto

Azafrán en hebras: 1 cdita.
Caldo De Pollo: Cantidad necesaria
Arroz arboreo: 1 Tazas
Vino Blanco: 1/2 Taza
Calabaza: 1/4 Unidad
Manteca: 1 cda.
Aceite de trufa blanca: 1 cda.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Echalotte: 1 Unidad
Crema de leche: 1/4 Taza
Queso Parmesano Rallado: A gusto

Salsa

Ortiga: 5 Hojas
Crema de leche: 1/2 Taza
Echalotte picado: 1 Unidades
Chaia: 5 Hojas
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 1 cda.
Aceite De Oliva: 1 cda.
Vino Blanco: 1 cda.

Varios

Pimiento rojo: 1/2 Unidad
Queso de cabra fresco: 100 g
Pimiento amarillo: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

- Condimente el pescado con sal y pimienta.
- Pele el *echalotte*.

Risotto

- Pele y pique el *echalotte*.
- Con una mandolina corte la **calabaza** previamente pelada y luego corte en juliana.

Salsa

- Pique las hojas de chaia y de ortiga.
- En una sartén con aceite de oliva caliente saltee el *echalotte* junto con las hojas picadas.
- Condimente con sal y pimienta, cocine unos minutos e incorpore el vino blanco y la *crema* de leche, deje reducir.
- Agregue la *manteca*, mezcle y retire.

Varios

- Retire las semillas y nervaduras de los pimientos.
- Corte los pimientos con un molde circular pequeño y luego en medias lunas
- Reserve en un bowl y condimente con sal y aceite de oliva.

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente saltee el *arroz* unos minutos hasta que quede transparente junto con el *echalotte*, mezcle
- Incorpore luego el vino blanco y deje reducir
- Agregue la *calabaza*, el caldo de *pollo*, el *azafrán* en hebras y condimente con sal y pimienta
- Deje cocinar e incorpore caldo de ser necesario
- Unos segundos antes de retirar el *arroz* añada la *crema* de leche, el queso parmesano, el aceite de trufa y la *manteca*
- En una olla con agua caliente, aceite de oliva, *manteca*, *tomillo*, *echalotte* y vino blanco cocine el pescado tapándolo con las hojas de chaia
- Tape la olla y cocine a fuego lento.
- Corte el queso de cabra en rebanadas.
- Sobre un plato coloque una hoja de chaia bien estirada, luego una *rebanada* de queso de cabra y encima una porción de risotto.
- Por ultimo coloque el pampano sobre el risotto.

Presentación

- Acompañe con la salsa y decore con las medias lunas de los pimientos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pampano-pochado-sobre-risotto-de-calabaza