

Risotto a la morcilla con lenguado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Sal: A gusto

Morcilla: 1 Unidad

Vino Malbec: 1 Tazas

Arroz Carnaroli: 350 g

Manteca: 50 g

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Caldo de verduras: 2 L

Queso Parmesano Rallado: 50 g

Chips de alcauciles

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Limon: Cantidad necesaria

Harina: Cantidad necesaria

Corazón de alcaucil: 2 Unidad

Chips de morcilla

Morcilla: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 1 cda.

Lenguado

Sal y Pimienta: A gusto

Lenguado: 400 g

Aceite De Oliva: 1 cda.

Varios

Brotos verdes: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Corte la *cebolla* de verdeo en juliana.
- Corte una **morcilla** en trozos.
- En una olla de fondo grueso, con aceite de oliva, rehogue la *cebolla* de verdeo, con sal.
- Agregue la *morcilla*, deshaga con la ayuda de una cuchara de madera y añada el *arroz* y deje nacarar por unos minutos.
- Desglace con el vino tinto, deje evaporar el alcohol y agregue el caldo de verduras en forma progresiva, hasta cocinar, aproximadamente 15 a 18 minutos
- Incorpore la *manteca* y el queso.

Chips de morcilla

- Corte la otra *morcilla* en rodajas finas.
- En una sartén con aceite de oliva, dore la *morcilla* de ambos lados.

Lenguado

- Retire los filetes de lenguado, corte en porciones y condimente con sal y pimienta.
- En la misma sartén que cocinó los chips de *morcilla* con una cucharada de aceite de oliva, dore los filetes de pescado de ambos lados.
- Retire y reserve.

Chips de alcauciles

- Retire las hojas duras de los *alcauciles* y la parte externa del tallo, retire la pelusa del interior, con ayuda de una cuchara parisienne y frote con agua con *limón*.
- Corte en láminas muy finas.
- Pase los *alcauciles* por *harina* y coloque en abundante aceite caliente, cocine de ambos lados hasta *dorar*.
- Retire sobre papel absorbente.

Presentacion

- En un plato hondo sirva el risoto, encima coloque el lenguado, decore con los chips de *morcilla* y *alcauciles* y brotes verdes
- Rocíe con aceite de oliva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/risotto-a-la-morcilla-con-lenguado>