

Risotto al negro de calamar

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Caldo De Vegetales: 1/2 L

Manteca fría: 30 grs.

Chipirones: 100 g

Aceite De Oliva: 25 cc

Vino blanco seco: 50 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Tinta de calamar: 1 Sobre

Cebolla: 50 g

Cascara de limon: 1 Unidad

Arroz Carnaroli: 200 g

Preparación de la Receta

- Lleve el caldo corto de verduras a fuego y agregue la tinta de **calamar**, sal y pimienta.
- En una sartén profunda con aceite de oliva selle los chipirones, retire y reserve.

Armado

- En la misma sartén agregue aceite de oliva y una vez caliente incorpore la *cebolla* cortada en *brunoise*, una vez transparente agregue el *arroz* carnaroli, mezcle y desglace con vino blanco, deje reducir hasta que se evapore el exceso de alcohol, luego incorpore los mariscos y el caldo con la tinta de *calamar* hirviendo, agregue el caldo de a poco, a medida que la preparación lo necesite
- Cocine durante 18 minutos aproximadamente.
- Retire y deje reposar 3 minutos, luego agregue la *manteca* fría cortada en cubos, mezcle y agregue la cáscara de *limón* cortada en finas tiras.

Presentación

- Sirva el risotto en platos hondos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/risotto-al-negro-de-calamar>