Risotto al vino con pulpo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Vino Tinto: 1 Botella
Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria
Tomillo limonero: Cantidad necesaria
Chile verde o rojo: 1 Unidad
Sal: Cantidad necesaria
Pata de pulpo cocido: 1 Unidad
Arroz Carnaroli: 130 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Picamos la *cebolla* y el *chile* y los ponemos a rehogar en una sartén con aceite
- Luego, añadimos el *arroz*, salamos y, cuando esté transparente, vertemos el vino de a poco hasta que el *arroz* esté hecho, estará listo en unos 10-12 minutos
- Por otro lado, marcamos la pata de pulpo en una *plancha* y la cortamos en discos.

Para el emplatado

- Colocamos el *arroz* en un plato y, encima, disponemos las rodajas de pata de pulpo.
- Espolvoreamos *tomillo* picado y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/risotto-al-vino-con-pulpo