

Risotto allo zafferano con gamberi e salmone

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Preparación I

Langostinos: 200 g

Ajo: 2 Dientes

Aceite De Oliva: 1 cda.

Sal gruesa: A gusto

Pimienta: A gusto

Preparación II

Caldo de verduras: 700 cc

Cebolla: 1/2 Unidad

Azafrán en hebras: 1/2 cdita.

Manteca: 50 g

Vino Blanco: 50 cc

Agua: 1 cda.

Arroz Carnaroli: 300 g

Varios

Perejil picado:

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Preparación I

- Pele los *langostinos*, elimine cabeza, cola y la vena del *lomo*.
- Pique groseramente.
- En una sartén con aceite de oliva dore los ajos.
- Condimente con sal gruesa y pimienta.
- Reserve.

Preparación II

- Pique finamente la *cebolla*.
- Disuelva el *azafrán* con agua.
- En una *cacero* con un poco de aceite de oliva saltee la *cebolla*.
- Agregue el *arroz* y nacre.
- Deglase con el vino.
- Añada el *azafrán* y el caldo hasta cubrir el *arroz*.
- Cocine durante 16 a 18 minutos agregando caldo no bien éste se consuma.
- A mitad de cocción incorpore los *langostinos*.
- Monte con la *manteca* y aceite de oliva.

Preparación III

- Filetee el *salmón* y disponga en todo el borde del plato de servicio.
- Cocine rápidamente en el horno.

Presentación

- Sirva el risotto en el centro del plato con *salmón*.
- Rocíe con aceite de oliva.
- Espolvoree con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/risotto-allo-zafferano-con-gamberi-e-salmone>