Risotto azulado



Ingredientes

Arroz arboreo: 70 g
Puerro: 1 Unidad
Boquerones frescos limpios: 5 Unidades
Chile rojo: 1 Unidad
Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria
Anchoas: 3 Unidades
Perejil: Cantidad necesaria
Sal: A gusto
Ajo: 1 Diente
Manteca: 1 cda
Sardinas frescas limpias: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- En primer lugar, vamos a picar el *puerro* y, luego, lo cocinamos en una *cacerola* con aceite de oliva y una pizca de sal a fuego medio.
- A continuación, picamos las sardinas y los boquerones que los vamos a agregar a la *cacerola* donde cocinamos el *puerro* una vez que éste ya se haya cocinado.
- Luego, agregamos el *arroz* a la preparación anterior el *arroz* y seguimos cocinando todo junto
- Añadimos agua hasta cubrir y condimentamos con pimienta
- Seguimos cocinando hasta que el *arroz* haya absorbido el agua por completo.
- Por otro lado, cortamos las anchoas en trozos bien pequeños, las colocamos en un bowl y las mezclamos con *mantequilla*
- Cuando tengamos el *ajo* y el *perejil* picado se lo añadimos a la preparación
- A continuación, llevamos esta mezcla a la *cacerola* donde se está cocinando el *arroz* y removemos
- Añadimos un poco más de agua y lo dejamos, con el fuego apagado, durante 30 segundos.

Para terminar

- Emplatamos el risotto y decoramos con rodajas de *chile* rojo, un poco de aceite, ajustamos con pimienta (si es necesario) y servimos.

Consulta la receta original en