Risotto con frutos de mar

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Morrón colorado: 1 Unidad
Arroz arborio: 400 g
Vino Blanco: 100 cc
Manteca: 50 g
Cebolla: 1 Unidad
Caldo de pescado: Cantidad necesaria
Tomate: 1 Unidad

Frutos de Mar

Mejillones Pelados: 100 g
Azafrán: 1 Cápsula
Aceite De Oliva: 1 cda.
Langostinos: 8 Unidades
Vino Blanco: 100 cc
Calamarettis: 8 Unidades
Vieiras: 8 Unidades

Guarnicion IX - Papas plomo

Papas: 1 Unidades

Salsa

Vino Blanco: 400 Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Pique finamente la *cebolla* y el *perejil*.
- Pele el *tomate*, elimine las semillas y corte en *concassé*.
- En una *cacerola* con un poco de aceite de oliva saltee la *cebolla*.
- Incorpore el *arroz* y nacre.
- Agregue el vino y cocine hasta que se consuma.

- Cubra con el caldo y cocine hasta que absorba.
- Repita este proceso hasta que el *arroz* esté *cocido*, revuelva constantemente.
- A mitad de cocción añada el *jugo* de cocción de los frutos de mar.
- Incorpore los calamaretti y los mejillones
- Reserve el resto.
- Al final de la cocción agregue el *perejil*, el *tomate* la *manteca* y aceite de oliva.
- Ase el *morrón* en el horno, pele, elimine las semillas y procese.
- Separe la mitad de *arroz* y mezcle con el puré de *morrón*.

Frutos de mar

- Pele los *langostinos*, elimine las cabezas y la vena del *lomo*.
- Separe las cabezas del cuerpo de los calamaretti, abra al medio el cuerpo.
- Pele el *tomate*, elimine las semillas y corte en *concassé*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los *langostinos*, los clalamaretti, las vieiras, las cabezas de los calamaretti, los mejiillones, el *azafrán* y el *tomate*.
- Cubra con el vino y cocine a fuego bajo durante 5 a 8 minutos.
- Reserve.

Presentación

- Sirva el *arroz* en el fondo de un plato, en el centro el *arroz* con el puré de *morrón*.
- Decore con las vieiras y los *langostinos*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/risotto-con-frutos-de-mar