

Risotto con langostinos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Caldo de pescado con tinta de calamar

Manteca: 20 g

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 4 cdas.

Tinta de calamar: 2 Sobres

Caldo de pescado: 1 L

Cebolla: 1 Unidad

Maicena: 4 cda.

Ajo picado: 1 Cantidad necesaria

Crema de pimientos asados

Pimientos rojos asados: 2 Unidades

Leche: 1 Taza

Sal: A gusto

Langostinos rellenos

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Langostinos: 12 Unidades

Relleno

Puerro: 2 Unidad

Albahaca: 6 Hojas

Sal y Pimienta: A gusto

Pan Rallado: 1 cda.

Manteca: 5 cdas.

Risotto negro

Manteca: 50 g

Arroz Carnaroli: 2 Tazas

Cebolla: 1 Unidad

Vino Blanco: 50 cc

Sal: A gusto

Caldo de pescado: Cantidad necesaria

Varios

Albahaca: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Caldo de pescado con tinta de calamar

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Disuelva la *maicena* con la taza de agua fría.
- En una olla con *manteca* y aceite de oliva rehogue la *cebolla* y el *ajo* por 5 minutos.
- Agregue el caldo de pescado, la tinta de *calamar* y sal

Risotto negro

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- En una olla pequeña, con *manteca* rehogue la *cebolla*.
- Agregue el *arroz* y deje *dorar* unos segundos, condimente con sal.
- Deslance con vino blanco y deje evaporar el alcohol,
- Incorpore el caldo en forma progresiva y cocine hasta que el *arroz* esté al dente, aproximadamente 18 minutos.

Langostinos rellenos

- Abra los **langostinos**, estilo mariposa y retire la vena interna ; condimente con sal.

Relleno

- Pique el *puerro*.
- Corte la *albahaca* en juliana.
- En una sartén con *manteca* saltee el *puerro* a fuego bajo con la *albahaca*.
- Retire del fuego y agregue el pan rallado, sal y pimienta
- Mezcle y reserve.
- Armado
- Coloque en cada langostino un poco de relleno.
- En una sartén con aceite de oliva cocine los *langostinos*.

Crema de pimientos asados

- Coloque el *pimiento* directamente sobre la hornalla para quemar la piel.
- Pele y retire las semillas.
- En una licuadora coloque el *pimiento* asado con la leche y la sal.
- En una olla coloque la *crema* de *pimiento* a calentar.

Presentación

- Corte la *albahaca* en juliana.
- En un plato coloque dentro de un aro de metal el risotto negro, retire el aro y agregue los *langostinos* rellenos.
- Rocíe con *crema* de *pimiento* asado y decore con *albahaca*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/risotto-con-langostinos>