

Risotto con manzana verde y calamares al balsámico (Risotto con mela verde e calamari al balsamico)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manzanas verdes: 200 g

Cebolla: 1 Unidad

Caldo de verduras: Cantidad necesaria

Aceite: 1 cda.

Manteca: 1 cda.

Queso rallado: 100 g

Manteca: 100 g

Azafrán: 1 Cápsula

Vino Blanco: 50 cc

Ajo: 1 Diente

Tomillo: 1 Rama

Arroz Carnaroli: 320 g

Calamares al balsámico

Caldo de verduras: 50 cc

Aceite: 1 cda.

Tubos de calamar limpios: 400 g

Romero: 2 Ramas

Aceto balsámico: 500 cc

Ajo: 1 Diente

Manteca: 1 cda.

Azúcar Negra: 150 grs.

Varios

Pimienta: A gusto

Hierbas Aromáticas: 1 cda.

Pimentón: 20 g

Preparación de la Receta

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Corte las manzanas al medio, retire el centro con las semillas y corte en cubos pequeños.
- Pele y corte el *ajo* en láminas.

- En una olla con aceite y una cucharada de *manteca*, rehogue la *cebolla* junto con 2 láminas de *ajo*.
- Agregue las manzanas verdes y mezcle por algunos segundos.
- Incorpore el *arroz*, desglace con vino blanco, deje evaporar el alcohol
- Añada el *azafrán*
- Incorpore el caldo de verduras progresivamente hasta lograr una cocción al dente (entre 17 y 20 minutos), mezcle en forma constante.
- Agregue el *tomillo*, retire del fuego y emulsione con la *manteca* y agregue el queso rallado, rectifique la sazón y reserve caliente

Calamares al balsámico

- Corte los tubos de *calamar* al medio.
- Pele y corte el *ajo* en láminas.
- En una sartén con aceite y una cucharada de *manteca*, rehogue el *ajo* con el *romero*.
- Agregue los calamares, sal, pimienta, el azúcar negro y el aceto balsámico.
- Deje cocinar hasta que la salsa logre el punto caramelo, tiñendo de *color* oscuro los calamares.
- Retire los calamares y levante el fondo de cocción con caldo de verduras

Presentación

- En un plato, espolvoreado con *pimentón* sirva el risotto, agregue en el centro los calamares, rocíe con el fondo de cocción, decore con hierbas aromáticas y termine con pimienta.

Consulta la receta original en

[https://elgourmet.com/recetas/risotto-con-manzana-verde-y-calamares-al-balsamico-
risotto-con-mela-verde-e-calamari-al-balsamico](https://elgourmet.com/recetas/risotto-con-manzana-verde-y-calamares-al-balsamico-
risotto-con-mela-verde-e-calamari-al-balsamico)