# Risotto con rúcula, anchoas y langostinos



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Caldo de verduras**: Cantidad necesaria
**Rúcula**: 100 g
**Aceite De Oliva**: 1 cda.
**Anchoas**: 2 Filetes
**Vino Blanco**: 100 cc
**Arroz**: 350 grs.
**Echalottes**: 2 Unidades

### Guarnición

**Sal y Pimienta**: A gusto
**Tomates cherry**: 8 Unidades
**Aceite De Oliva**: 50 cc
**Langostinos**: 12 Unidades

### Pesto

**Albahaca**: 50 g
**Ajo**: 2 Dientes
**Aceite De Oliva**: 75 cc
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Queso rallado**: 1 cda.

## Preparación de la Receta

- Pique finamente las anchoas y mezcle con la *manteca* pomada.
- Reserve en la heladera.
- Pique finamente la échalote y la **rúcula**.
- En una sartén con aceite de oliva saltee las échalotes.
- Incorpore el *arroz* y nacre.
- Vierta el vino y deje evaporar.
- Incorpore caldo poco a poco no bien la preparación lo requiera hasta finalizar la cocción.
- Sobre el final de la cocción añada la *rúcula*.
- Monte con la *manteca* de anchoas fría.

## Guarnición

- En un *palillo* de brochette intercale 3 **langostinos** y 2 tomates cherry.
- Espolvoree con sal, pimienta y rocíe con aceite de oliva.
- En el grill caliente cocine las brochettes.

## Pesto

- Procese la *albahaca* con el *ajo*, sal, pimienta, queso rallado y el aceite de oliva.

## Presentación

- Sirva el risotto en el centro de un plato, a los lados la brochette y el pesto en los bordes del plato.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/risotto-con-rucula-anchoas-y-langostinos**