

# 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>