Risotto con semillas de cilantro



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Caldo de pescado: Cantidad necesaria
Salsa de soja: 2 cdas.
Manteca: 2 cdas.
Arroz arborio: 1 Taza
Ají Rocoto: 1 Unidad
Salsa de ostras: 2 cdas.
Cebolla: 2 Unidad
Jengibre raiz: 1/2 Unidad
Vieiras: 200 g
Vino Blanco: 1 Taza
Semillas de cilantro: 20 g
Tinta de calamar: 1 cda.

Arrollados de papel de arroz

Sal: A gusto
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Papel de arroz: 2 Láminas
Camarones: 200 g
Jengibre raiz: 1/2 Unidad
Cebolla de verdeo (la parte verde): 1 Unidad

Velouté de azafrán

Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Azafrán en hebras: 1 cdita.
Ajo: 1 Diente
Crema de leche: 2 cdas.
Harina de trigo: 40 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 1 cda.
Caldo de pescado: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Pele y ralle el *jengibre*.
- Pele y pique la *cebolla*.

- Pique el *pimiento*.
- Muela las semillas de **cilantro** en una licuadora
- En una sartén con *manteca* saltée los ingredientes.
- Añada el *arroz*, las vieiras y saltée.
- Agregue el vino blanco, la sal y deje cocinar hasta que se evapore el alcohol.
- Pase la mitad del rissotto a otra sartén y añada caldo de pescado a ambos.
- A una mitad incorpore una cuchara de tinta de *calamar* y un poco más de sal, y al la otra mitad la salsa de soja y la salsa de otras, revuelva y deje cocinar.
- Coloque en ambas semillas de *cilantro* y deje cocinar durante revolviendo durante18 minutos, añadiendo caldo cuando la preparación se va secando.

Velouté de pescado

- Pele y pique el *ajo* y la *cebolla*.
- En una olla con *manteca* y aceite de oliva saltée el *ajo* y la *cebolla*.
- Agregue *harina* de trigo y deje *dorar* hasta formar un roux suave
- Cuando la *harina* se ha disuelto añada el caldo de pescado, la *crema* de leche y el *azafrán* en hebras, salpimiente.
- Deje cocinar a fuego bajo.
- Si se espesa mucho por la *harina*, agregue más caldo.

Arrollados de papel de arroz

- Corte la *cebolla* de verdeo y el *jengibre* en juliana.
- Hidrate el papel de *arroz* en agua tibia.
- Rellene el papel hidratado con los *camarones*, *jengibre*, *cebolla* de verdeo, sal y cierre en forma de rollo.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría los arrollados.
- Retire y escurra sobre papel absorvente

Presentación

- Sirva la velouté en el fondo del plato, coloque encima dos moldes circulares de distinto tamaño uno dentro del otro.
- En el más grande coloque el risotto negro y en el del medio el risotto de *camarones*
- Retire los moldes.
- A los lados las empanaditas fritas

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