Risotto con zucchini y langostinos al perfume de la menta

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Caldo de verduras: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: 1 cdita.
Arroz arborio: 300 g
Vino Blanco: 100 cc
Manteca: 1 cda.

Guarnición

Cebolla: ½ Unidad
Aceite De Oliva: 1 cda.
Zucchinis: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Langostinos: 18 Unidades

Varios

Queso Pecorino: 50 g
Menta: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Pique finamente la *cebolla*.
- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva saltee la *cebolla*.
- Incorpore el *arroz*, mezcle y nacre.
- Aromatice con el vino y deje evaporar.
- Añada caldo hasta cubrir y cocine hasta que se consuma.
- Repita este proceso hasta concluir con la cocción del *arroz*.

Guarnición

- Pique la *cebolla* y la **menta**.
- Ralle el queso pecorino.
- Corte los **zucchini** en finas rebanadas con la ayuda de una mandolina.
- Pele los **langostinos**, elimine la cabeza, la cola y la vena del *lomo*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los *zucchini* con los *langostinos*.
- Incorpore la *cebolla*, sal, pimienta y rehogue,
- Mezcle con el *arroz*.
- Espolvoree con el pecorino rallado, la *menta* picada y mezcle.

Presentación

- Sirva el risotto en platos individuales.
- Decore con hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/risotto-con-zucchini-y-langostinos-al-perfume-de-la-menta