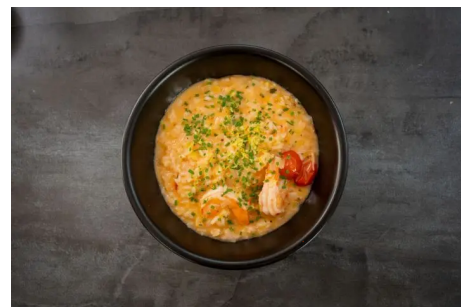


Risotto de camarón al chipotle

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Arroz arborio: 1 Taza

Mantequilla: 2 Cucharadas

Diente de ajo picado: 1

Tomillo: 2 Ramas

Poro: 1/2 Pizca

Camarón limpio: 400 gr

Pasta de tomate: 1 Cucharada

Mascarpone: 1/2 Taza

Sal y Pimienta:

Aceite de oliva: 2 Cucharadas

Cebolla picada: 1/2 Pieza

Cebollín picado: 2 Cucharadas

Vino blanco seco: 3/4 Tazas

Caldo de pescado: 1 1/2 Taza

Chipotes en adobo: 1 Cucharada

Tomates cherry: 150 gr

Limón amarillo: 1

Preparación de la Receta

- En una olla gruesa derretir la *mantequilla* y el aceite de oliva, agregar la *cebolla*, el *ajo*, el *poro* y el *tomillo*
- *Saltear* hasta que quede transparente
- Incorporar el *arroz* y luego el vino, remover hasta que se absorba.
- Incorporar un cucharón de caldo de pescado y revolver hasta que se absorba
- Remover constantemente con una espátula de madera
- Salpimentar y seguir agregando de a un cucharón a la vez
- Cuando comience a estar al dente, agregar los tomates cherry, la pasta de *tomate*, el **chipotle** y por último, los *camarones*
- Una vez listo, incorporar el mascarpone para que quede cremoso.
- Servir inmediatamente y añadir sal, pimienta, ralladura de *limón* y espolvorear con el *cebollín*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/risotto-de-camaron-al-chipotle>