Risotto de cazuela de mariscos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jugo de Limón: 2 cdas.
Caldo de verduras: 300 cc
Azafrán: 1 Cápsula
Vino Blanco: 25 cc
Tomates cubeteados: 1 Lata
Manteca: 1 cda.
Almejas: 4 Unidades
Camarones: 50 g
Arroz Carnaroli: 150 g
Mejillones: 4 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Morrón Verde: Unidad
Morrón Rojo: 1 Unidad
Ciboulette: 30 g
Calamar: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Pique la *cebolla*
- Pique el *ciboulette*.
- Corte los morrones rojo y verde en mitades, retire la parte blanca, las semillas y pique.
- En una olla con dos cucharadas de caldo coloque los mejillones y las almejas junto con la mitad de la *cebolla* picada y cocine tapado hasta que se abran.
- Retire de la olla los bibalbos, deseche los que no se abrieron, separe una de las valvas y reserve el caldo.
- Corte el *calamar* en triángulos.
- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva cocine el *calamar* junto con los tentáculos
- Reserve.
- En otra sartén cocine los *camarones*
- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva rehogue la otra mitad de la *cebolla* junto con los pimientos picados.
- Incorpore el *arroz* y nacree
- Desglace con vino blanco deje evaporar el alcohol y cocine revolviendo constantemente.
- Bañe el risotto a medida que lo requiera con una cucharada de caldo.
- Agregue el *azafrán* y el *calamar* salteado.

- Salpimiente y añada los tomates en cubos.
- Continúe revolviendo y agregando caldo a medida que la preparación lo requiera.
- Añada las almejas, los mejillones y los *camarones* y termine de cocinar a fuego bajo revolviendo constantemente.
- Termine el plato con *manteca*, sal, *ciboulette* picado y *jugo* de *limón*.
- Revuelva bien, tape, deje reposar durante 2 minutos y sirva.
- Decore con hierbas frescas

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/risotto-de-cazuela-de-mariscos