

# Risotto de Cebada con Arvejas

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Cebolla:** 1 Unidad

**Hojas de menta:** 1/2 Taza

**Cebada perlada:** 600 grs

**Huevos poche:** 6 Unidades

**Mantequilla:** c/n

**Sal y Pimienta:** c/n

**Apio:** 3 Varas

**Caldo De Vegetales:** c/n

**Filet de lenguado:** 1 Kilo

**Vino Blanco:** 1/2 Taza

**Queso Sardo:** 250 grs

**Aceite De Oliva:** c/n

## Preparación de la Receta

- Cortar *apio* y *cebolla* en *brunoise* y sudar en una sartén con *mantequilla*.
- Agregar la cebada y sellar.
- Desglasar con vino blanco e ir incorporando el caldo caliente de a cucharones a medida que el grano vaya absorbiendo.
- Cuando la cebada esté cocida al dente agregar arvejas y cocinar 1 minuto.
- Montar con *mantequilla* y terminar con queso sardo, *menta* fresca, sal y pimienta.
- Cocinar vuelta y vuelta los filetes de pescado en sartén caliente con aceite de oliva y *condimentar* con sal y pimienta.
- Servir el risotto, por encima los filetes de pescado y terminar con huevos poche.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/risotto-de-cebada-con-arvejas>