elGourmet

Risotto de Cebada y Langostinos

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Langostinos

Aceite De Oliva: 3 cdas
Albahaca: 1 Atado
Limón para su jugo: 1 unidad
Sal y Pimienta: c/n
Ají molido: 1/2 cda
Langostinos Frescos: 300 grs
Miel: 3 cdas

Risotto

Arvejas: 250 grs
Caldo: c/n
Esparragos: 1 Atado
Limón para su ralladura: 1 unidad
Puerro picado: 200 grs
Queso rallado: 100 grs
Cebada perlada: 200 grs.
Ajo: 2 Dientes
Manteca: 2 cdas
Puré de espinaca: 150 cc
Taza de vino blanco: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Risotto

- *Hervir* las arvejas en abundante agua con sal y reservar.
- Grillar los espárragos en sartén con aceite de oliva y *condimentar* con sal y reservar.
- En una *cacerola*, *saltear* en *manteca* el *puerro* y el *ajo* picado.
- Incorporar la cebada y revolver constantemente durante unos minutos.
- Agregar el vino blanco y revolver hasta evaporar el alcohol.
- Incorporar el caldo caliente y revolver continuamente hasta evaporar todo el líquido.
- Agregar el puré de espinacas, las arvejas, el queso, la *manteca* y mezclar bien.

- *Condimentar* con sal, pimienta y agregar la ralladura de *limón*.
- Servir con algunos espárragos y **langostinos** encima.

Langostinos

- Hacer un puré en un mixer con *albahaca* y mezclarlo con un poco de aceite, miel, *limón* y *ají* molido ; salpimentar.
- *Marinar* los *langostinos* en la salsa de *albahaca* durante 30 minutos.
- En una sartén con aceite de oliva *saltear* los *langostinos* 1 minutos por lado.
- Servir sobre el risotto

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/risotto-de-cebada-y-langostinos