elGourmet

Risotto de coco casero

Tiempo de preparación: 75 Min

Ingredientes

Manteca: 100 g
Sal: A gusto
Arroz: 240 g
Ajo: 1 Diente
Limas ralladas: 2 Unidades
Ralladura de coco: 1/2 k
Vino Blanco: 100 Ml.
Puerro: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Leche de coco: 200 Ml.
Parmesano: 100 g
Langostinos: 8 Unidades

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Hacemos una infusión con 1 litro de agua y coco rallado, durante una hora a fuego bajo, para impregnar bien el sabor del coco en el agua
- Colamos y reservamos.
- Por otro lado, salteamos en una sartén grande el *ajo* bien picado, la *cebolla* y el *puerro* cortados en *brunoise*
- Cuando estén transparentes agregamos el *arroz* y lo nacaramos
- Seguidamente, rallamos un poco de lima por encima y removemos.
- Mientras tanto, vamos agregando caldo a la sartén poco a poco durante 10 minutos para que el *arroz* lo vaya absorbiendo.
- Pasado ese tiempo, rectificamos de sal y agregamos la leche de coco poco a poco, igual que el caldo
- Terminamos el risotto con más ralladura de lima, la *manteca* y el parmesano rallado, envolviendo con ellos todos los granos de *arroz*.
- Por último, en una *plancha* con aceite, salteamos los *langostinos* por ambas caras y los terminamos con sal.
- Emplatamos el *arroz*, lo acompañamos con los *langostinos* y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/risotto-de-coco-casero