Risotto de habas y arvejas con langostinos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bouquet garnie

Puerro (hojas): 1 Unidad
Perejil: 2 Tallos
Romero rama pequeña: 1 Unidad
Laurel: 1 Hoja
Tomillo: 1 Ramitas

Caldo de verduras

Sal: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Pimienta Negra en grano: 5 g
Agua: 750 cc
Vino Blanco: 100 cc
Laurel: 2 Hojas
Zanahoria: 1 Unidad

Risotto

Cebollas: 2 Unidades
Langostinos limpios: 4 Unidades
Habas frescas peladas: 200 g
Ciboulette picado: 2 cdas.
Manteca pomada: 150 grs.
Arvejas frescas: 200 g
Arroz arborio: 300 g
Vino Blanco: 1 Vaso
Hojas de Perejil: 1/2 Taza
Aceite de oliva extra virgen: 60 cc
Queso Parmesano Rallado: 150 g
Jamòn crudo: 150 g

Preparación de la Receta

Caldo de verduras

- Pele la *zanahoria* y córtela en trozos.
- Pele la *cebolla* y córtela al medio.
- En una *cacerola* caliente con una pizca de aceite de oliva dore la *cebolla* junto con la *zanahoria*, las hojas de *laurel* y los granos de pimienta, desglace con vino blanco y una vez que evapore el alcohol agregue el agua, cuando rompa hervor sazone con sal.

Bouquet garnie

- Arme el bouquet uniendo los ingredientes y átelos con un hilo.

Risotto

- Pele las cebollas y córtelas en *brunoise*.
- Corte el *jamón* crudo en lardons.
- En un chino coloque las **habas** y arbejas, sumerja en el caldo unos segundos hasta que tomen temperatura, luego colóquelas en el vaso de la procesadora, incorpore dos cucharadas de *manteca* y una cucharada de aceite de oliva, procese con un mixer, agregue las hojas de *perejil* previamente blanqueadas en el caldo y siga procesando.

Armado

- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva cocine la *cebolla*, una vez transparente agregue el *arroz*, puede ser arborio o carnaroli, cuando el *arroz* se cristalice desglace con vino blanco, mezcle con una cuchara de madera y agregue el bouquet garnie y el caldo de a poco, mezcle y sazone con una pizca de sal y pimienta, añada caldo a medida que se consuma
- El tiempo de cocción del *arroz* es aproximadamente de 18 a 20 minutos
- Unos minutos antes de terminar la cocción quite el bouquet garnie, agregue la *crema* de *habas* y arbejas, mezcle y un minuto antes de terminar la cocción retire del fuego, incorpore la *manteca*, espolvoree con queso parmesano rallado, mezcle y tape la *cacerola*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore los **langostinos** junto con el *jamón* crudo.

Presentación

- Sirva en el plato de presentación una porción de risotto y acompañe con los *langostinos* y *jamón*
- Espolvoree con *ciboulette* picado.

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