

Risotto de langosta con espárrago

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 60 g

Vino Blanco: 250 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 40 cc

Cebolla: 1 Unidad

Queso Parmesano: 150 grs.

Caldo de langosta: 200 cc

Arroz Carnaroli: 300 g

Varios

Aceite de pimentón:

Aceite de eneldo

Aceite De Oliva: 150 cc

Eneldo: 1 Paquete

Caparazón de langosta frito

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Caparazón de langosta: 1 Unidad

Espárragos salteados

Manteca: 100 g

Sal y Pimienta: A gusto

Langosta: 1 Unidad

Esparragos: 1 Paquete

Remolacha frita

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Remolacha: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca*, rehogue la *cebolla*, añada sal y pimienta a gusto.
- Agregue el *arroz*, deje tostar unos minutos.
- Desglace con vino blanco, deje evaporar el alcohol, mezcle y agregue el caldo de langosta caliente, baje el fuego y mezcle en forma circular
- Añada caldo a medida que se vaya consumiendo Deje cocinar durante veinticinco minutos, hasta que el *arroz* este al dente.
- Agregue el queso rallado y la *manteca*, mezcle para incorporar los ingredientes.

Espárragos salteados

- Limpie los espárragos, retire la parte fibrosa.
- Tome la langosta, previamente cocida, con un paño por la cabeza y con otro paño el caparazón, haga girar la cabeza y retire
- Corte el caparazón, con una tijera y retire la cola.
- Corte la cola en rodajas
- Reserve el caparazón
- En una olla con agua salada hirviendo cocine los espárragos, retire y pase por agua helada.
- En una sartén con *manteca*, coloque los espárragos y la carne de langosta, un poco más de *manteca*, condimente con sal y pimienta, cocine de ambos lados.

Aceite de eneldo

- En un procesador coloque *eneldo* y aceite de oliva
- Procese y coloque dentro de un recipiente.

Caparazón de langosta frito

- En una olla con abundante aceite caliente coloque el caparazón de langosta, previamente reservado, cocine unos minutos y retire sobre papel absorbente
- Reserve.

Remolacha frita

- Pele y corte la *remolacha* en hilos.
- En una olla con abundante aceite caliente coloque los hilos de *remolacha* cocine unos minutos y retire sobre papel absorbente.

Presentación

- En un plato coloque un aro, rellene con el risotto, retire el aro, coloque encima, las rodajas de langosta y los espárragos salteados

- Rocíe el plato con aceite de *eneldo* y aceite de *pimentón*, decore con el caparazón de langosta frito y termine con pimienta.
- En otro plato coloque el risotto, encima los espárragos salteados una *rodaja* de langosta, las tiritas de *remolacha* frita y termine con el aceite de *eneldo*

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