Risotto de Locos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Perejil picado: 2 cdas.
Vino Blanco: 50 cc
Caldo: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Champignones: 50 g
Ajo: 1 Diente
Arroz arborio: 1 Taza
Crema de leche: 2 cdas.
Camarones cocidos: 50 g
Locos de mar: 3 Unidades
Shitake fresco: 50 grs.
Setas: 50 g
Tomates Perita: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Echalotte: 1 Unidad
Queso Parmesano Rallado: 1/2 Taza
Ajo chilote: 1 Diente
Ají picante: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- En una olla con agua hirviendo cocine los locos durante una hora
- Retire y reserve el caldo
- Corte los locos en tiras.
- Pele y pique la *echalotte*, el *ajo chilote*.
- Corte el *tomate* en cuartos, retire las pepas y corte el cubos.
- Corte el *ají* en tiras.
- Corte los *hongos* en tiras,
- En un sartén con aceite de oliva caliente saltee la *echalotte*, el *ajo*, el *ají*, rehogue, desgalce con vino blanco y deje evaporar el alcohol.
- Incorpore los *hongos* y el *arroz*
- Agregue el caldo de a poco revolviendo a medida que la preparación lo requiere.
- Añada los tomates, salpimiente, añada el queso parmesano rallado y la *crema* de leche.
- Añada más caldo a medida que lo requiere sin dejar de revolver y un poco más de queso rallado
- Por ultimo agregue los *camarones* y los locos cortados en tiras revuelva bien.
- Termine con *perejil* picado y sirva.

Consulta la receta original en