Risotto de parmesano con salmón a la parrilla



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caldo De Vegetales: 1 L
Manteca: 100 g
Cebollas: 2 Unidades
Jugo de Limón: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Arroz arboreo: 200 g
Salmón: 400 grs.
Queso Parmesano Rallado: 50 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Esparragos: 1 Paquete

Preparación de la Receta

- Pele y corte las cebollas en *brunoise*.
- Corte el **salmón** con piel en cuatro porciones, luego humedezca con aceite de oliva
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo con sal blanquee los espárragos.

Armado

- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva rehogue la *cebolla*, cuando este transparente incorpore el *arroz*, mezcle, una vez translucido agregue el *jugo* de *limón* y caldo solo hasta cubrir, mezcle con una cuchara de madera, agregue caldo a medida que se consuma, mezcle cada tanto para que no se pegue, sazone con sal y pimienta, mezcle y cocine hasta que el *arroz* este tierno y sin caldo
- Terminada la cocción incorpore la *manteca* fría y mezcle hasta emulsionar, por último espolvoree con queso parmesano rallado.
- En una *plancha* bien caliente selle las porciones de *salmón* primero del lado de la piel, una vez crocante de vuelta.

Presentación

- Sirva en un plato una porción del risotto y una posta de *salmón*
- Acompañe con los espárragos blanqueados.

Consulta la receta original en