

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

Espárragos: 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 consume, 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.