Risotto de Pulpo

Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Arroz arborio: 200 Gramos
Cebolleta: 1/2 unidad
Diente de ajo: 1 unidad
Flores comestibles: c/n
Fumet de pescado: 1/2 Litro
Hebras de azafrán: c/n
Mantequilla: 1 Trozo
Pulpo: 1/2 unidad
Sal y Pimienta: c/n
Vino Blanco: 50 miliitros

Preparación de la Receta

- En una olla poner agua y sal
- Cuando comience a *hervir* "asustar" al pulpo tres veces y lo cocer durante 25 minutos aproximadamente
- El tiempo depende del tamaño del pulpo y del tipo de olla.
- Cuando el pulpo esté *cocido* lo dejar enfriar y reservar el agua de cocción para mezclarla con el fumet de pescado en partes iguales
- Mantener caliente en una olla.
- En una sartén fundir la mitad de la *mantequilla*
- Picar finamente el *ajo* y la *cebolla* y añadir.
- Cuando el sofrito esté pochado incorporar las hebras de *azafrán*
- Añadir el *arroz* y nacarar hasta que se absorba la *mantequilla*.
- Agregar el vino blanco y dejar que evapore a fuego fuerte
- No debemos dejar de remover el risotto.
- A continuación, incorporar el caldo que tenemos caliente poco a poco y seguir moviendo
- Cuando se evapore el líquido, añadir más hasta que el *arroz* esté en su punto.
- Servir el risotto con unas láminas de pulpo y decorar con flores comestibles.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/risotto-de-pulpo