Risotto de radicchio rosso con langostinos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Langostinos: 500 g
Ciboulette: 1 cda.
Radicchio Rosso: 2 Plantas
Queso Parmesano Rallado: 100 g
Aceite De Oliva: 150 cc
Cebolla: 1 Unidad
Vino Blanco: 100 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Limon: ½ Unidad
Arroz Carnaroli: 300 g

Bebida sugerida

Franciacorta:

Brodetto

Tomates Perita: 1 Unidades

Nage de langostinos

Puerro: 1 Unidad
Vino Blanco: 100 cc
Apio: 2 Ramas
Agua: Cantidad necesaria
Tomillo: 1 Rama
Cebolla: 1 Unidad
Colas y carcazas de langostinos:
Laurel: 1 Hoja
Zanahoria: 1 Unidad

Varios

Perejil:

Preparación de la Receta

- Pique finamente la *cebolla*.
- Pele los **langostinos**, elimine las cabezas y la vena del *lomo*
- Reserve los desechos.
- Exprima el *limón*.
- Pique finamente el *ciboulette*.
- En una sartén con un poco de aceite de oliva saltee los *langostinos*.
- Salpimente
- Deglase con el *jugo* de *limón* y aromatice con el *ciboulette*.
- Elimine las hojas externas del radicchio, las partes duras, pique groseramente y procese con 50 cc de aceite de oliva.
- Añada el parmesano rallado.
- En una sartén con un poco de aceite de oliva caliente saltee la *cebolla*.
- Agregue el *arroz* y nacre.
- Cubra con el vino y deje reducir.
- Añada nage de *langostinos* poco a poco hasta terminar la cocción.
- Salpimente
- Monte con la pasta de radicchio.

Nage de langostinos

- Pique la *cebolla* y el *puerro*.
- Corte la *zanahoria* y el *apio* en cubos pequeños.
- En una *cacerola* con aceite dore las cabezas, colas y carcazas de los *langostinos*.
- Agregue las verduras.
- Deglase con el vino y añada agua hasta cubrir los ingredientes.
- Aromatice con las hierbas y cocine durante 30 minutos.
- Pase por un colador chino.

Presentación

- En el fondo de un plato sirva una porción de risotto, en el centro los *langostinos*.
- Decore con hojas de *perejil*.

- Prepare la nage con antelación.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/risotto-de-radicchio-rosso-con-langostinos