

# Risotto de ricotta y limón

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Limon:** 1 Unidad

**Arroz arborio o bomba:** 100 g

**Azucar:** 5 cdas.

**Sal:**

**Salmonetes:** 2 Unidades

**Echalote:** 1 Unidad

**Agua:** 100 Ml.

**Ricotta:** 100 g

**Aceite De Oliva:**

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

#### cortamos el limón

- N en rodajas finas y los volcamos sobre una olla al fuego con agua
- Confitamos el **limón** durante unos 15-20 minutos
- Reservamos.
- Luego, cortamos finamente el echalote y reservamos.
- A continuación, en una *cacerola* con un chorro de aceite de oliva virgen extra, rehogamos el *arroz* con el echalote picado
- Vertemos agua y sal y seguimos cocinando.
- Cuando el risotto esté casi listo, llevamos una sartén al fuego con un chorro de aceite de oliva y freímos los salmonetes durante 2 minutos.
- Agregamos la ricotta al risotto.

### Para terminar

**colocamos el risotto en un plato, colocamos el salmonete por encima y las rodajas de limón**

- N confitado cortadas en cubitos.
- Servimos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/risotto-de-ricotta-y-lim-n>