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 lim&oacute

- 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 lim&oacute

- N confitado cortadas en cubitos.
- Servimos.

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