

Risotto de sepia y jamón crudo

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Perejil: Cantidad necesaria

Cebolla: 1 Unidad

Bolsita de tinta de sepia: 1 Unidad

Jengibre fresco para rallar: Cantidad necesaria

Sepia grande: 1 Unidad

Sal: A gusto

Arroz bomba: 180 g

Chile Verde: 1 Unidad

Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria

Jamón crudo: 50 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Picamos el *chile* y la *cebolla* y los cocinamos, en una sartén, con aceite de oliva
- Cuando hayan tomado *color*, añadimos los tentáculos de la **sepia** y reservamos el resto cortado en cubitos
- Cocinamos durante 10 minutos.
- Retiramos los tentáculos y añadimos la *sepia* que teníamos cortada
- Rehogamos bien
- Por otro lado, añadimos un poco de *jengibre* rallado a la tinta y mezclamos
- Luego, incorporamos el *arroz* y la tinta a la sartén.
- Añadimos un buen chorro de agua y cocinamos durante 8-10 minutos
- Pasado ese tiempo, emplatamos el *arroz*, añadimos el **jamón** cortado en tiras y servimos.

Para terminar

- Agregamos un poco de *perejil* picado y servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/risotto-de-sepia-y-jamon-crudo>