Risotto de vieiras, limón y vodka

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Azafrán: ½ cdita.
Arroz arborio: 300 g
Caldo de verduras: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 30 cc
Limon: ½ Unidad
Albahaca: 1 cda.
Cayos de vieiras: 300 g
Vodka: 50 cc
Manteca: 1 cda.
Aceite De Oliva: 1 cda.
Puerros: 2 Unidades

Varios

Zest de limón: A gusto
Albahaca: A gusto
Vodka: A gusto

Preparación de la Receta

- Realice cortes superficiales en las vieiras.
- Pique los puerros.
- Exprima el **limón** y corte la cáscara, sin la parte blanca, en fina juliana.
- Lleve el caldo a ebullición y mantenga caliente.
- Corte la *albahaca* en chiffonade y reserve.
- En una sartén caliente con *manteca* y aceite de oliva saltee rápidamente las vieiras y retire.
- Incorpore el *puerro* a la sartén y rehogue.
- Agregue el *arroz* y nacre.
- Aromatice con el *azafrán* y el zest de *limón*.
- Vierta caldo poco a poco sin dejar de revolver hasta terminar con la cocción.
- Sobre el final de la cocción agregue el *jugo* de *limón*, sal y pimienta.
- Agregue el vodka, reincorpore las vieiras y termine la cocción.
- Añada la *crema* y mezcle bien.

Presentación

- Sirva en platos hondos, rocíe con vodka, espolvoree con la *albahaca* y zest de *limón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/risotto-de-vieiras-limon-y-vodka