

Risotto del mar

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Filet de lenguado: 1 Unidad

Arroz arborio: 300 g

Caldo de verduras: Cantidad necesaria

Centollas: 2 Unidades

Perejil: 2 cdas.

Manteca: 75 g

Mejillones: 300 g

Cebolla: 1 Unidad

Calamaretti: 250 g

Vino Blanco: 100 cc

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Cigalas: 4 Unidades

Almejas: 300 g

Preparación de la Receta

- Cocine las centollas al vapor durante 40 a 50 minutos aproximadamente.
- Cocine las cigalas al vapor durante 15 minutos aproximadamente.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los calamaretti y salpimente.
- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva rehogue las almejas y los mejillones hasta que se abran.
- Descarte los que no abrieron e incorpore los calamaretti.
- Reserve.
- Corte el lenguado en tiras finas.
- Pique finamente la *cebolla* y el *perejil*.
- En una *cacerola* con una cucharada de *manteca* rehogue la *cebolla*.
- Añada el *arroz* y nacre.
- Vierta el vino y deje evaporar.
- Cubra con caldo y cocine revolviendo constantemente hasta que se consuma el líquido.
- Repita este proceso hasta concluir con la cocción del *arroz*.
- Incorpore las patas de una *centolla*, las almejas, los mejillones, los calamaretti y el lenguado.
- Agregue la *manteca* fría y monte bien.
- Aromatico con el *perejil* picado.

Presentación

- En una fuente acomode una *centolla*, a los lados el risotto.
- Decore con las cigalas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/risotto-del-mar>