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.
- Aromatice 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