# Risotto negro con mariscos y hongos en salsa de jengibre y lima

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Mejillones**: 6 Unidades
**Morrón colorado**: 50 Unidad
**Tinta de calamar**: 2 Sobres
**Calamar entero grande**: 1 Unidad
**Fumet de pescado**: 250 cc
**Arroz**: 150 grs.
**Girgolas**: 50 g
**Jengibre**: 15 g
**Morrón amarillo**: 1/2 Unidad
**Vino Blanco**: 100 cc
**Ajo**: 2 Dientes
**Echalotte**: 1 Unidad
**Cebolla Colorada**: 1 Unidad
**Morrón Verde**: 1/2 Unidad
**Queso Parmesano Rallado**: 50 g

### Guarnición II

**Manteca**: 50 g

### Salsa

**Manteca**: 200 g
**Jengibre**: 20 g

### Varios

**Lemon grass - vara**: 1 Unidad
**Aceite De Oliva**: 1

## Preparación de la Receta

- Blanquee los mejillones en agua para que se abran
- Corte el *echalotte*, la *cebolla*, los morrones y el *ajo* en *brunoise*.
- Limpie el *calamar*, separe el cuerpo de los tentáculos

- Corte en rodajas.
- Hidrate los **hongos** en vino blanco, cuele y corte en juliana.
- Ralle el **jengibre**.
- En una sartén, caliente aceite de oliva con *manteca*, rehogue el *echalotte*, la *cebolla* y el *ajo*, hasta transparentarlos.
- Incorpore el *arroz* hasta que nacre, añada los sobres de tinta.
- Añada los *hongos* y un poco de fumet, deje evaporar.
- Vaya agregando el fumer a medida que éste lo necesite hasta finalizar la cocción
- Vierta el vino.
- Agregue el *calamar*, los morrones y el *jengibre*.
- Sobre el final de la cocción agregue la *manteca* y el parmesano rallado

## Salsa

- Clarifique la *manteca*.
- Ralle el *jengibre*
- En una sartén caliente la *manteca* con el *jengibre* rallado.

## Presentación

- Apoye en el plato hojas de bambú sirva en el centro el risotto
- Cubra con la salsa
- Acompañe con las ostras abiertas
- Decore con el lemon grass.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/risotto-negro-con-mariscos-y-hongos-en-salsa-de-jengibre-y-lima**