

# 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>