

# Risotto negro de mar con calamar

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Manteca:** 300 g

**Ralladura de limón:** 1 Unidad

**Pimiento rojo:** 1/2 Unidad

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Tinta de calamar:** 1 Sobre

**Perejil picado:** Cantidad necesaria

**Queso rallado:** 40 g

**Arroz Carnaroli:** 200 g

**Caldo de verduras:** 450 cc

**Cebolla:** 1 Unidad

**Pimiento amarillo:** 1/2 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Apio:** 1 Rama

**Vino blanco seco:** 30 cc

**Calamar:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- Limpie el **calamar**, retire primero las viseras, luego los tentáculos, la bolsa de tinta y la boca
- Frote con los dedos los tentáculos de a uno y luego retire la piel del tubo.
- Abra el *calamar* al medio y corte en forma rectangular
- En la parte interior del tubo realice incisiones superficiales en forma diagonal dejando un espacio de  $\frac{1}{2}$  mm entre cada una, luego realice el mismo trabajo en forma perpendicular para lograr así un cuadrille perfecto
- Corte luego rectángulos de 3cm de lado por 7cm.
- Retire las semillas y las nervaduras del *pimiento rojo*, luego corte en *brunoise*, proceda del mismo modo con el *pimiento amarillo*.
- Corte el *apio* en *brunoise*.
- Coloque en un recipiente  $\frac{1}{2}$  taza de caldo junto con la tinta de *calamar*, mezcle hasta disolverla, luego incorpore al resto del caldo el cual tiene que estar hirviendo.

## Armado

- En una olla con abundante agua hirviendo cocine el *calamar* durante 5 minutos aproximadamente

- Retire y coloque en un baño maría inverso.
- Coloque en una sartén caliente 2 cucharadas de *manteca* junto con el aceite, agregue la *cebolla* y sazone con sal
- Una vez transparente incorpore los pimientos junto con el *apio* cortados en *brunoise*, saltee unos minutos y añada el *arroz*, mezcle continuamente con una cuchara de madera hasta que levante temperatura, llegado a ese punto incorpore el vino blanco y una vez evaporado el alcohol añada de a poco el caldo con tinta de *calamar* caliente mientras mezcla, cocine hasta que el *arroz* quede cremoso y al dente
- Una vez terminada la cocción del *arroz* agregue la *manteca* bien fría, mezcle y al momento de servir espolvoree con abundante queso rallado y ralladura de *limón*
- Envuelva con papel *manteca* y deje reposar por 10 minutos.

## Presentación

- Sobre una cuchara oriental coloque una porción del risotto y sobre esta el *calamar*.
- Decore con una rama de *romero*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/risotto-negro-de-mar-con-calamar>