Risotto negro de mar con calamaretti y sepia

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria
Cebolla: 1 1/2 Unidad
Caldo de verduras: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Ralladura de limón: 1 cdita.
Tinta de calamar: 4 cda.
Arroz Carnaroli: 2 Tazas
Apio: 1 Tallo
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Queso Parmesano: A gusto
Vino Blanco: 1 Taza
Sepias: 3 Unidades

Varios

Ciboulette: A gusto
Perejil picado: A gusto

Preparación de la Receta

- Limpie las sepias.
- Retire la piel y las aletas laterales.
- Corte en tiras.
- Corte la *cebolla* y el *apio* en *brunoise*.
- Agregue la tinta de *calamar* al caldo de verduras caliente.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee el *apio* junto con parte de la *cebolla*, condimente con sal.
- Transparente las verduras, agregue las sepias y condimente con sal y pimienta.
- Incorpore la mitad del vino y deje evaporar el alcohol
- Reserve.

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, transparente el resto de la *cebolla*, condimente con sal y agregue el *arroz*

- Cocine hasta transparentar.
- Vierta el resto del vino y deje evaporar el alcohol.
- Agregue el caldo poco a poco y mezcle.
- Luego incorpore la preparación reservada.
- Incorpore caldo a medida que el risotto lo requiera, teniendo en cuenta que debe quedar espeso.
- Cocine durante 18 a 20 minutos aproximadamente.
- Luego añada la *manteca* fría del 10% al 20% con relación a la cantidad total de preparación, y mezcle.
- Agregue queso rallado y retire del fuego.
- Incorpore la ralladura de *limón*.

Presentación

- Sirva en un plato hondo el risotto
- Decore con ralladura de *limón*, *perejil* picado y hojas de *ciboulette*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/risotto-negro-de-mar-con-calamaretti-y-sepia