elGourmet

Risotto nero

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Vino Blanco: 100 cc
Manteca: 50 g
Sepia: 1 Unidad
Tinta de sepia: 2 cdas.
Aceite De Oliva: 50 cc
Arroz Carnaroli: 400 g
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Agua: Cantidad necesaria
Fumet de pescado: 500 cc
Pure de tomate: 300 cc

Varios

Perejil: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Limpie la *sepia*, separe el cuerpo de los tentáculos y pele.
- Corte la *sepia* en tiras finas.
- Pele y aplaste el *ajo*
- En una *cacerola* con aceite de oliva dore el *ajo* con la *cebolla*.
- Agregue la *sepia* y cocine durante 3 minutos.
- Vierta el vino, cubra con agua y deseche el *ajo*.
- Incorpore la tinta, el puré de tomates, la sal, la pimienta y cocine durante 45 minutos.
- Adicione el *arroz* y un poco de caldo cocine durante 18 minutos aproximadamente.
- Revuelva de tanto en tanto
- Añada fumet no bien lo requiera.
- Emulsione con la *manteca* y aceite de oliva.

Presentación

- Sirva en platos individuales.
- Rocíe con aceite de oliva

- Decore con hojas de *perejil*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/risotto-nero