# Risotto playero

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Echalotte picado**: 1 Taza
**Arroz arboreo**: 500 g
**Jugo de Naranja**: 2 Tazas
**Jengibre**: 1 Rodajas
**Queso Parmesano Rallado**: 1 Taza
**Aceite De Oliva**: 1 L
**Nuez Moscada**: Una pizca
**Cebollin picado**: 2 cda.
**Pimienta verde, negra y roja**: A gusto
**Pimientos rojos**: 2 Unidades
**Cebolla**: 1 Unidad
**Mantequilla fría**: 100 g
**Mangos**: 2 Unidades
**Pimienta de Cayena**: A gusto
**Caldo de langosta**: 1 Taza
**Aguacates**: 2 Unidades

### Trago

**Tequila**: 1 Medida
**Hojas de menta**: 1/2 Taza
**Crema De Coco**: 1/2 Taza
**Pimienta**: A gusto
**Nuez Moscada**: A gusto
**Cebollin picado**: 1 cda.
**Sal gruesa**: Una pizca

## Preparación de la Receta

- Prepare una infusión, vierta el *jugo* de *naranja* en una olla, incorpore el *jengibre* y sazone con nuez moscada y pimienta de *cayena*, lleve a fuego máximo y una vez que rompa hervor lleve el fuego a mínimo durante aproximadamente 10 minutos.
- Pele y corte la *cebolla* en pluma.
- Corte los pimientos en fina *brunoise*.
- Pele los mangos y córtelos en *brunoise*.
- Pele y corte los aguacates en *brunoise*.

## Trago

- Coloque todos los ingredientes en un recipiente y procese con un mixer.

## Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva incorpore la *mantequilla* fría, una vez fundida agregue el *echalotte* picado, cuando comience a tomar *color* incorpore el *arroz*, sazone con pimienta verde, negra y roja y sal, mezcle y una vez que el *arroz* este translucido hidrátelo de a poco con el caldo de langosta caliente, mezcle cada tanto y agregue caldo a medida que se consuma. A media cocción sazone con pimienta de *cayena*, luego agregue el *pimiento* rojo, el mango y el *cebollin*, por ultimo incorpore un cucharón de la infusión de *naranja* caliente, una vez que se evapore el líquido retire del fuego y agregue el *aguacate*, mezcle.
- En una sartén caliente con una cucharada de aceite de oliva y una cucharada de *mantequilla* fría saltee la *cebolla* a fuego lento hasta que se caramelice.
- Agregue al trago hielo y por ultimo la infusión de *naranja*, procese nuevamente.

## Presentación

- Sirva el trago en copas de martini.
- Sirva en un plato hondo una porción de risotto playero y espolvoree con queso parmesano rallado y las cebollas caramelizadas.

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