elGourmet

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