

Sartú di riso con fruti di mare

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Manteca: 100 g

Arroz Carnaroli: 1 k

Huevos: 2 Unidades

Queso Parmesano Rallado: 1 cda.

Perejil: 1 cda.

Albóndigas

Tomillo: 1 cdita.

Filete de Merluza: 350 g

Huevos: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Mejorana: 1 cdita.

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Albahaca: 1 cdita.

Pan Francés: 1 Unidad

Agua: Cantidad necesaria

Pan Rallado: 2 cdas.

Decoración

Mejillones Pelados: 100 g

Pure de tomate: 200 cc

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Lupines

Sal: A gusto

Lupines: 500 g

Agua: Cantidad necesaria

Salsa

Mejillones Pelados: 250 g

Albahaca: 1 cdita.

Ajo: 1 Diente

Mejorana: 1 cdita.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Tomillo: 1 cdita.

Sal y Pimienta: A gusto

Peperoncino: 1 Unidad

Camarones: 300 g

Pure de tomate: 500 cc

Varios

Manteca: Cantidad necesaria

Huevos: 2 Unidades

Pan Rallado: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Pique el *perejil*
- En una *cacerola* con abundante agua salada hirviendo cocine el *arroz* durante 15 minutos.
- Cuele el *arroz* y mezcle con la *manteca*, el *perejil* picado, los huevos y el queso rallado.
- Deje enfriar antes de utilizar.

Albóndigas

- Corte la merluza en trozos.
- Remoje el pan en agua y luego exprima el líquido.
- Pique finamente las hierbas.
- Procese la merluza, con el pan, las hierbas, el pan rallado, los huevos, sal y pimienta
- Tome porciones de esta preparación y forme pequeñas esferas.
- Fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.

Salsa

- Pele los *camarones*, elimine la cabeza, las patas, las colas y vena del *lomo*.
- Pique finamente las hierbas.
- En una sartén con aceite de oliva dore el *ajo* y el *peperoncino*.
- Incorpore el puré de tomates y cocine a fuego bajo durante 10 minutos.
- Agregue los *camarones*, sal, pimienta y cocine durante 2 minutos.
- Añada los mejillones pelados, las hierbas y termine la cocción.

Lupines

- Hidrate los lupines en abundante agua durante 12 horas.
- Cocine en abundante agua salada hasta que estén tiernos.

Decoración

- Pique los mejillones.
- En una sartén con aceite de oliva caliente los mejillones y el puré de tomates.

Armado

- Enmanteque un molde grande de timbal enlozado y espolvoree las paredes con pan rallado.
- Bata los huevos, moje todo el interior del molde y espolvoree nuevamente con pan rallado.
- Elimine el exceso de pan rallado.
- Forme una capa de *arroz* en el fondo y paredes del molde presionado bien.
- En el interior intercale las albóndigas con la salsa y los lupines hasta completar el molde.
- Termine con una capa de *arroz*, espolvoree con pan rallado y *manteca*.
- Cubra con papel aluminio y cocine en el horno precalentado a 200° C durante 5 minutos.

Presentación

- Desmolde en una fuente y decore con la salsa alrededor.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sartu-di-riso-con-fruti-di-mare>