# 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 200º 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**