Timballo di riso e pesce (Timbal de arroz y pescado)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Langostinos: 250 g
Cebolla: 1 Unidad
Salsa de tomates: 1 Taza
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Vino Blanco: 1/2 Taza
Mejillones: 300 g
Sal: A gusto
Caldo de verduras: Cantidad necesaria
Yema: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Besugo: 2 Filetes
Arroz Carnaroli: 300 g

Varios

Manteca: Cantidad necesaria
Pan Rallado: 2 Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En una *cacerola* caliente con una cucharada de aceite de oliva y 1/4 de taza de vino blanco disponga los mejillones, tape la *cacerola* y cocine hasta que éstos se abran.
- Retire los mejillones de sus valvas y reserve el fondo de cocción para la cocción del *besugo*.
- Cocine el **arroz** en abundante caldo en ebullición hasta que esté tierno.
- Cuele el *arroz*, deje enfriar y mezcle con la yema de *huevo*.
- Pele los *langostinos*, reserve las cabezas y descarte la cola y la vena del *lomo*.
- Pique la *cebolla*.
- Machaque el diente de *ajo* y retire su piel.
- Condimente el *besugo* con sal.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore el *besugo* comenzando por el lado de la carne.
- Incorpore las cabezas de los *langostinos*, el *ajo*, la *cebolla* picada y un poco de aceite de oliva.
- Deje cocinar durante 3 minutos.
- Agregue 1/4 de taza de vino y deje reducir.

- Incorpore la salsa de tomates, el fondo de cocción de los mejillones, los *langostinos* pelados, los mejillones y termine la cocción durante 2 minutos más.
- Reserve el pescado, los mejillones, los *langostinos* y pase el fondo de cocción a través de un *tamiz* haciendo presión sobre los ingredientes.
- Lleve la salsa al fuego y deje reducir durante unos minutos.

Armado y cocción final

- Enmanteque un molde individual apto para horno y espolvoree el interior con pan rallado.
- Cubra la base y las paredes del molde con el *arroz* y dentro disponga el pescado, los *langostinos* y los mejillones con un poco del fondo de cocción.
- Cubra con más *arroz* y gratine en el horno caliente (200º C).

Presentación

- Desmolde el timbal en el centro de una fuente y rocíe con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/timballo-di-riso-e-pesce-timbal-de-arroz-y-pescado