

Tortino de arroz con ragout de palombo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Piñones: 2 cdas.

Palombo: 2 Filetes

Echalotte: 50 g

Manteca: 1/2 cda.

Fume de pescado: Cantidad necesaria

Panceta: 3 Fetas

Uvas: 50 g

Sal y Pimienta: A gusto

Vino Blanco: 1/2 Taza

Ajo picado: 1 Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: 1 cda.

Arroz Carnaroli: 200 g

Salsa bechamel

Harina: 1 cda.

Aceite De Oliva: 1 1/2 cda.

Fume de pescado: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Limpie el pescado y corte en cubitos.
- Tueste los piñones en el horno.
- Corte las uvas por la mitad.
- Corte la *panceta* en cubitos y cocine en una sartén caliente, hasta que quede crocante.

Salsa bechamel

- Coloque en una olla el aceite de oliva junto con la *harina* y disuelva.
- Lleve al fuego y agregue el fume caliente, mezcle hasta que espese.

Armado

- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva caliente, rehogue el *echalotte* picado unos minutos y luego agregue el **arroz**.
- Mezcle e impregne con la materia grasa.
- Desglace con vino blanco y deje evaporar el alcohol.
- Agregue el fume caliente poco a poco a medida que lo vaya necesitando. Condimente con sal y pimienta.
- En otra sartén con aceite de oliva caliente, cocine el *ajo* sin llegar a *dorar*.
- Agregue el pescado y saltee. Incorpore las uvas, los piñones y condimente con sal y pimienta.
- Coloque el *arroz* en aro, deje reposar unos minutos y desmolde.

Presentación

- Sirva en un plato el *arroz* junto con el pescado. Acompañe con los piñones y la *panceta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tortino-de-arroz-con-ragout-de-palombo>