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 él 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