

RISOTTO DE LANGOSTINO

INGREDIENTES

(4 personas)

350 gr de arroz arborio
1 Cebolla
½ Taza de cava o vino blanco
4 Tazas de Fumet
18 langostinos
3 dientes de ajo
1 manojito de cilantro cortadito
Pimienta negra
Sal
Aceite de oliva virgen extra
40-50 gr de parmesano

PREPARACIÓN

FUMET

Pelamos los langostinos, limpia los cuerpos y reservamos. Echamos un chorro de aceite de oliva en una cazuela y la ponemos a calentar, añadimos las cabezas y las cáscaras de los langostinos y los tostamos, añadimos los dientes de ajo y rehogamos un par de minutos más, añadimos el agua, salpimentamos y lleva a ebullición. Cuando empiece a hervir, bajamos el fuego y dejamos cocer durante 30 o 40 minutos aprox. Después trituramos con la batidora y pasamos por el colador. Reservamos en caliente.

RISOTTO

Ponemos un chorrito de aceite de oliva en otra cazuela y pochamos la cebolla cortada en dados a fuego lento. Cuando esté transparente, incorporamos el vino blanco o cava y esperamos que evapore, luego añadimos el arroz, cocinamos un par de minutos sin dejar de remover y agregamos poco a poco el Fumet caliente.

Mientras tanto doramos los langostinos en una plancha o sartén, con unas gotas de aceite de oliva, sal al gusto y lo añadimos al arroz.

Seguimos añadiendo caldo. A medida que el arroz vaya absorbiendo el fumet, incorporamos más, así hasta terminarlo.

Debemos tener en cuenta remover el arroz, y cuando añadimos el último vaso de fumet agregamos el parmesano recién rallado poco a poco y lo vamos mezclando bien.

Tapamos la cazuela y dejamos reposar 5 min.

Servimos el Risotto de langostinos y rallamos un poco más de parmesano sobre el risotto.