

Será por recetas



Risotto de chipirones y parmesano

Recetas de arroz, Pescados

 5 Personas

 40 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 350 gr. Arroz
- 1 Cebolla
- 50 gr. Parmesano rallado
- 200 gr. Chipirones
- 1 L. Fumet de pollo
- Aceite, Sal y Pimienta
- 100 gr. Guisantes cocidos
- 100 ml Crema de leche o nata líquida

Elaboración

En una cazuela ancha poner aceite a calentar y pochar la cebolla picada muy fina. A continuación, agregar el arroz y dar unas vueltas hasta que coja un color anacarado. Añadir el fumet de ave y cocer a fuego medio removiendo varias veces para que suelte el almidón y quede suelto y meloso. Añadir la mitad de los guisantes.

Mientras tanto, y en la plancha bien caliente, pasar los chipirones hasta que cojan color. Reservar.

En una sartén, poner la crema a calentar a fuego suave y añadir la otra mitad de los guisantes triturados. Cocer unos minutos rectificando de sal y pimienta hasta conseguir una crema suave de color verdoso.

Para servir, colocar el arroz sobre una fuente. Bañar con la crema de guisantes y esparcir el parmesano rallado sobre él. Colocar los chipirones por encima.

Servir bien caliente.



Autor receta de Risotto de chipirones y parmesano

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012