

Será por recetas



Risotto negro con calamar

Recetas de arroz, Recetas fáciles

 4 Personas

 50 Minutos

 Fácil

 Enviada el 07/06/2012

Ingredientes

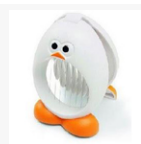
- 500 g de aros de calamar limpios
- 2 dientes de ajo
- 7 cucharadas soperas de aceite de oliva
- Zumo de 1 limón
- 1 cebolla
- 250 ml de vino blanco seco
- 25 g de tinta de calamar negra
- 1 L de caldo de pescado o verdura caliente
- 200 g de arroz para risotto
- Sal
- Pimienta
- 4 cucharadas soperas de perejil liso picado

Elaboración

Primero lavar los aros de calamar y secar. Pelar los ajos, picar, mezclar con 3 cucharadas soperas de aceite de oliva con el zumo de limón y verter por encima de los calamares. Dejar que marine durante 30 minutos, remover de vez en cuando. Seguidamente pelar la cebolla y cortar en trocitos.

A continuación en una olla calentar el resto del aceite de oliva y dejar los calamares, agregar los calamares y bañar con el vino blanco. Sin dejar de remover verter un poco de caldo de pescado o verdura. Incorporar el risotto, echar un poco más de caldo y remover hasta que el líquido haya sido absorbido por completo.

Repetir el proceso varias veces hasta que se acabe el caldo pero fijándose de que el arroz no se pase. Salpimentar y servir espolvoreado con perejil.



Autor receta de Risotto negro con calamar

Komatsu

 Valoración 3/5

 46 Recetas publicadas

 Miembro desde 30/05/2012