



Hoy vamos a realizar una receta ideal para cualquier ocasión. Un risotto de hortalizas sobre una cama de carpaccio de gambas.

Ingredientes:

- 1 Pimiento rojo italiano
- 1 Calabacín pequeño
- 1/2 Zanahoria
- Unos ramitos de brócoli
- Un puñado de Guisantes
- 2 dientes de Ajo

Risotto sobre carpaccio de gambas

Viernes, 19 de Diciembre de 2014 00:00

2 c/s de Aceite de oliva virgen
Caldo de verdura
Sal y Pimienta recién molida
2 c/s de Queso rallado parmesano grana padano
Arroz

Preparación:

Primero cortamos en dados pequeños los ajos, la zanahoria y el pimiento. lo sofreimos en una sartén con el aceite de oliva.

Cuando se hayan ablandado un poco añadimos el calabacín en brunoise, el brócoli y los guisantes. Salpimentamos y dejamos unos minutos más pochando la hortaliza.

Seguidamente añadimos el arroz, lo removemos un poco con todo y a continuación vertemos el caldo muy poco a poco, removemos y esperamos que lo absorba el arroz para volver a añadir más caldo.

Cuando el arroz este hecho lo apartaremos del fuego y agregamos el queso parmesano por encima .

Para el carpaccio de gambas:

Pelamos las gambas y limpiamos la tripa. Después fileteamos las gambas muy finas aderezando con sal y pimienta.

Presentación:

Risotto sobre carpaccio de gambas

Viernes, 19 de Diciembre de 2014 00:00

Ponemos el carpaccio de gaambas en la base del plato. Luego encima pondremos el risotto. Para decorar pondremos las cabezas de la gambas, un poco de cebollino picado y un crujiente de queso parmesano.