

<p></p>

<p>Hoy vamos a realizar una receta ideal para cualquier ocasi\diamond. Un risotto de hortalizas sobre una cama de carpaccio de gambas.</p>

<p>\diamond</p> <p>Ingredientes:
 1 Pimiento rojo italiano
 1 Calabac\diamond peque\diamond
 1/2 Zanahoria
 Unos ramitos de br\diamondoli
 Un pu\diamonddo de Guisantes
 2 dientes de Ajo
 2 c/s de Aceite de oliva virgen
 Caldo de verdura
 Sal y Pimienta reci\diamond molida
 2 c/s de Queso rallado parmesano grana padano
 Arroz</p>

<p>

</p> <p>Preparaci\diamond:</p> <p>Primero cortamos en dados peque\diamonds los ajos, la zanahoria y el pimiento. lo sofreimos en una sart\diamond con el aceite de oliva.</p> <p>Cuando se hayan ablandado un poco a\diamonddimos el calabac\diamond en brunoise, el br\diamondoli y los guisantes.

Salpimentamos y dejamos unos minutos m\diamond pochando la hortaliza.</p> <p>Seguidamente a\diamonddimos el arroz, lo removemos un poco con todo y a continuaci\diamond vertemos el caldo muy poco a poco, removemos y esperamos que lo absorba el arroz para volver a a\diamonddir m\diamond

caldo.</p> <p>Cuando el arroz este hecho lo apartaremos del fuego y agregamos el queso parmesano por encima.</p> <p>
Para

el carpaccio de gambas:</p> <p>Pelamos las gambas y limpiamos la tripa.

Despu\diamond fileteamos las gambas muy finas aderezando con sal y pimienta.</p> <p>
Presentaci\diamond:</p>

<p>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.</p> <p>\diamond</p> <p>\diamond</p>