



RISOTTO CON CAMARONES

Ingredientes:

- 5 cucharadas de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo, picados
- 200 g de camarones, limpios
- Sal de grano, al gusto
- Pimienta negra, al gusto
- ½ cucharadita de azafrán, en hebras
- 4 tazas de caldo de caldo de
- pescado o camarón (1 litro)
- ½ barra de mantequilla (45 g)
- ½ cebolla, finamente picada
- 2 tazas de arroz arborio
- ¼ de taza de vino blanco (60
- Calienta dos cucharadas de aceite, dora los ajos picados y los camarones sazona con la sal y pimienta al gusto. Reserva.
- Disuelva el azafrán con el caldo de pescado y reserva.
- Calienta el resto del aceite con la mantequilla y fríe la cebolla, agrega el arroz, mezcla y añade el vino cocina hasta que se evapore el alcohol. Vierte un poco del caldo con el azafrán hasta cubrir el arroz, cocina a fuego bajo agregando poco a poco el resto del caldo a mitad de la cocción agrega los camarones y deja en el fuego hasta que el arroz esté completamente cocido.
- Ofrece espolvoreando con el perejil.
- ml) Perejil picado, para decorar

Procedimiento:

1. Calienta dos cucharadas de aceite, dora los ajos picados y los camarones sazona con la sal y pimienta al gusto. Reserva.
2. Disuelva el azafrán con el caldo de pescado y reserva.
3. Calienta el resto del aceite con la mantequilla y fríe la cebolla, agrega el arroz, mezcla y añade el vino cocina hasta que se evapore el alcohol. Vierte un poco del caldo con el azafrán hasta cubrir el arroz, cocina a fuego bajo agregando poco a poco el resto del caldo a ~~1~~ ^{mitad} de la cocción agrega los camarones y deja en el fuego hasta que el arroz esté completamente cocido.

4. Ofrece espolvoreando con el perejil.

Tiempo de preparación:

35 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4