



RISOTTO CON MARISCOS

Ingredientes:

- 5 cucharadas de mantequilla
- ½ cebolla, picada finamente
- 300 g de almejas pequeñas, lavadas y abiertas
- 1 cucharada de vinagre de manzana
- 2 dientes de ajo, picados finamente
- 2 tazas de arroz arbório
- ½ taza de vino blanco (125 ml)
- 6 tazas de caldo de pescado caliente
- 300 g de camarón pacotilla
- 300 g de aros de calamar, cocidos
- 3 jitomates guajes, sin piel, sin semillas y picados
- 3 cucharadas de jugo de limón
- 1 cucharada de hinojo fresco, picado
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento:

1. En una cacerola caliente 2 cucharadas de mantequilla y fríe la cebolla para que se ablande un poco. Añade las almejas con el vinagre, tapa la cacerola y cocina por 2 minutos moviendo la cacerola. Incorpora a la cebolla el ajo con 2 cucharadas de mantequilla, sofríe y añade el arroz moviendo de vez en cuando hasta que esté transparente e impregnado con la mantequilla.
2. Agrega el vino y deja cocinar hasta que se evapore agrega 1 taza de caldo de pescado caliente y continúa la cocción moviendo constantemente hasta que el arroz haya absorbido el líquido. Sigue incorporando, poco a poco, el caldo caliente y espera que el arroz lo absorba cada vez sin dejar que se seque.
3. Continúa cocinando por 20 minutos o hasta que el risotto adquiera una consistencia cremosa pero cuidando que el grano no esté blando. Agrega el resto de los ingredientes y mezcla con cuidado para que no se bata. Retira del fuego, agrega el resto de la mantequilla y sazona con sal y pimienta, tapa la cacerola y deja reposar 1 minuto. Sirve de inmediato.

Tiempo de preparación: 35 minutos
Grado de dificultad: Fácil
Porciones: 4