

TOP



CHEF

P A N A M Á

## LA CUENTA Y NOS VAMOS

CHEF SERGIO



Tiempo de preparación: 1 hora max.

### INGREDIENTES:

1 cebolla, 3 ajos, 1 lb de arroz arborio, caldo de verduras, cáscara de langostinos, ralladura de zapallo, ralladura de hongos, 2 langostinos, 1 lata de leche de coco, media barra de mantequilla.

### PROCEDIMIENTO:

1. Saltear la cebolla y el ajo con el risotto
2. Aparte calentar caldo de verduras con cabeza de langostino
3. Echarle el caldo de las verduras y revolver con el risotto
4. Ponerle zapallo rallado y hongos rallados a su gusto
5. Los camarones se echan en el caldo por 1 minuto
6. Se sigue añadiendo al risotto el caldo poco a poco
7. Por último, se agrega leche de coco y mantequilla para darle una melosidad
8. Para servir, se pone un langostino arriba.

REY

Siempre Fresco