

TOP



CHEF

P A N A M Á

NO ME OLVIDES VERSIÓN RISOTTO

CHEF MANUEL



Tiempo de preparación: 30 min max

INGREDIENTES:

1 lb de arroz arborio, aceite de achiote, 1 lata de leche de coco, 1 pimentón rojo y 1 pimentón amarillo, 1 pizca de cilantro, 1 pizca de culantro, media cabeza de ajo, caldo de camarones, tres langostinos, 1/2 cebolla.

PROCEDIMIENTO:

1. Se va cocinando el arroz arborio
2. Se le agrega un caldo de cáscara y cabeza de camarón
3. Luego, se hace un aceite de achiote
4. El aceite de achiote se hace con 100 gramos de aceite de oliva extra virgen de sabor suave o aceite de girasol y 1 cucharada soper de semillas de achiote
5. Luego, se saltea con el aceite, los dos pimentones, la cebolla picada en juliana, el cilantro, el culantro y los langostinos
6. Después, este sofrito se incorpora al risotto
7. Se le pone mantequilla y se agrega la leche de coco
8. Se revuelve y después se sirve.

REY

Siempre Fresco