

TOP



CHEF

P A N A M Á

## RISOTTO PANAMEÑITO

VIDA MÍA

CHEF JOSÉ



Tiempo de preparación: 30 min max

### INGREDIENTES:

1 lb de arroz arborio, caldo de mariscos, 1/2 litro de agua, 1 cabeza de ajo, 1 cebolla entera, carcasa de langostino, 2 oz de vino blanco, 1 lb de arroz arborio, 90 mililitros de crema batida, 1/2 barra de mantequilla, ralladura de queso parmesano, 1 cda de sal y 1 cda de pimienta.

### PROCEDIMIENTO:

1. Primero, se saltean los ajos y la cebolla finamente picada con la carcasa de langostino
2. Se agrega agua y se deja reducir
3. Luego, a ese sofrito se le incorpora el arroz arborio
4. Después, agregarle 2 oz de vino blanco, se deja que se consuma el vino
5. Aparte, se empiezan a saltear los guandúes
6. A los guandúes se les vierte un poco de caldo de mariscos para que suavicen
7. Por último, se vierte el risotto previamente cocido, se agrega los 90 mililitros de crema batida y la 1/2 barra de mantequilla
8. Se revuelve para darle consistencia al risotto
9. Y para decorar, ponerle ralladura de queso parmesano.

REY

Siempre Fresco