Risotto de espárragos y camarones

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Peixe	Médio	Fácil	Medio	Con amigos	4 pessoas

Ingredientes

- Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Reserva
- Al gusto: Vinagre Gallo Balsámico de Módena
- 1 manojo de espárragos
- 12 camarones
- 1 diente de ajo picado
- 1 cebolla picada
- 300g de arroz arbóreo
- 1 vaso de vino blanco
- Queso parmesano, al gusto
- Cilantro picado, al gusto

Modo de preparación

1. Cocine los espárragos en 1 litro de agua durante 10 minutos. Retire los espárragos con la ayuda de una espumadera y luego córtelos en trozos. Reserve el caldo.
2. Pele los camarones y luego saltéelos en una sartén con aceite y el diente de ajo picado. Cocine durante cinco minutos y reserve.
3. En una sartén alta, caliente aceite, agregue la cebolla picada y deje que se sofría a fuego lento durante 2 minutos.
4. Añada el arroz, mezcle, cocine durante 2 minutos y refresque con el vino blanco. Cuando este se evapore, agregue un cucharón del agua de la cocción de los espárragos. Mezcle hasta que el agua se evapore.
5. Continúe añadiendo el agua y dejándola evaporar hasta que el arroz esté cocido, aproximadamente 18 minutos.
6. Agregue los espárragos, los camarones y mezcle.
7. Añada el queso, el cilantro y el vinagre balsámico de Módena, mezcle y sirva inmediatamente.

Produtos utilizados

Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra

Balsámico de Módena

Vinagre Premium

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide