

Risotto de Camarones

Ingredientes:

- 4 tazas de Consomé de Vegetales.
- 2 tazas de arroz arbóreo (arroz para Risotto).
- 1 cebolla mediana finamente picada.
- 1 taza de vino blanco.
- ½ cucharada de colorante para paella (opcional).
- ½ kilo de camarones pelados y limpios.
- ½ taza de crema de leche.
- 2 cucharadas de mantequilla.
- Perejil, limón y cebollitas chinas como guarnición.
- Sal y Pimienta al gusto.

Preparación:

Paso 1: Preparar el consomé según la receta. (puede substituirlo por cubitos disueltos en agua, pero no será lo mismo).

Paso 2: En una sartén con lados altos, derretir la mantequilla y luego añadir la cebolla, dejando que esta se vuelva transparente.

Paso 3: Agregar el arroz y saltearlo para que se mezcle con la cebolla. Verter el vino y una taza de consomé.

Paso 4: Ahora lo que hay que hacer es añadir el consomé cada vez que se seque un poco el arroz. La idea es que el arroz no quede muy blando, debe quedar "al dente".

Paso 5: Agregar los camarones crudos al mismo tiempo que la tercera taza de consomé. Si están precocidos debes echarlos con la cuarta y última taza de consomé.

Paso 5: Una vez que el arroz esté en su punto añadir la crema de leche y mezclar bien.

Servir inmediatamente adornado con las guarniciones. El tiempo de cocción es aproximadamente 18 min.

