



RISOTTO DE SALMON

El risotto de salmón es un plato sencillo de pescado y rápido de preparar, la receta requiere de unos pocos ingredientes pero es importante utilizar alimentos frescos para exaltar el gusto refinado de este plato. Para hacer el risotto de salmón aún más sabroso que puede revolver en una mantequilla de aromas de hierbas con sabor muy delicado.

Ingredientes:

350 gr de arroz carnaroli
un filete de 250 gr de salmón fresco,
1 puerro
aceite de oliva extravirgin en cantidad suficiente
1 diente de ajo
1/2 taza de vino blanco (o cerveza)
2 cucharadas de queso parmesano rallado
sal c.s.p.
pimienta c.s.p.
1/2 lt de caldo de pescado (o de verduras)

ingredientes para la mantequilla de hierbas

80g de mantequilla
1 cucharada de mejorana picada
1 cucharada de eneldo picado
1 cucharada de tomillo picado
ralladura de 1/2 limón
sal c.s.p.

Preparación:



Preparación de la mantequilla al sabor picar las hierbas (1) y la cáscara de limón rallado, permiten suavizar la mantequilla a temperatura ambiente y cuando alcanza una consistencia cremosa agregar las hierbas picadas (2), la ralladura de limón (3) y el sal.



Mientras tanto limpiar el filete de salmón y cortar en trozos pequeños (4). Calentar en una sartén una cucharada de aceite de oliva con un diente de ajo y saltee durante 2-3 minutos todos los trozos de salmón (5), añadir la sal y dejar de lado el salmón eliminar el ajo (6).



Ahora comenzó la preparación del risotto: puerro finamente picado y rehogar a fuego lento con dos cucharadas de aceite en una sartén. Añadir el arroz a la lluvia (7) y tostadas brevemente a fuego alto revolviendo con una cuchara de madera. Vierta el vino (8) y continuar la cocción, revolviendo ocasionalmente, asegurándose de que el arroz no se pegue, añadiendo el caldo (vegetal o de pescado) poco a poco. A mitad de la cocción, añadir el salmón cortado en cubitos (9), agregar sal si es necesario y cuando el arroz esté cocido, retirar del fuego y agregue la mantequilla aromatizada con hierbas y unas cucharadas de queso parmesano rallado, si te gusta.