



la cocina de Carolina

HARROZ AL NEGRO DE SEPIA

El intenso sabor del negro de sepia, así como da a este risotto un color impresionante y el impacto visual, que combina los sabores del mar. Su olor es una invitación de la degustación y transportará directamente por el mar! No es un risotto simple: es un risotto por excelencia si quiere encantar a sus invitados, tal vez para la víspera del Año Nuevo! ¿Por qué es cierto que con el negro, la elegancia por excelencia, nunca se equivoca!

Ingredientes:

Arroz doña Pepa 320 gr **Camarones** colas 150 gr
Negro de sepia limpia 250 gr **Sepias** 10 gr
Media cebolla cabezona y un diente de **ajo** 60 gr
Aceite de oliva extra virgen 70 ml **Vino blanco** 60 ml
Queso Grana Padano rallado 40 gr **Perejil**, picados 4 cucharadas **Caldo** vegetal 1 l **sal** cs **Pimienta negra** cs

Preparación



Para preparar el risotto con sepia y gambas empezaron a preparar el **caldo de verduras** y continuar picar finamente las chalotas (1). Hacer la limpieza de los peces: camarones sin cáscara (2). Una vez limpio el exterior proceder con la eliminación del intestino que afecta a la parte posterior de los camarones y retirar con cuidado con un palillo de dientes con cuidado de no romperlo (3). Mantenga los camarones a un lado.



Tome la sepia y cortar en tiras finas (4), teniendo el conjunto de tentáculos con sus formas rizadas serán utilizados para decorar risotto. Lavar y secar bien el perejil, entonces *effettuatene* un picado muy fino (5). Desde aquí, tomar una sartén antiadherente de la parte inferior y los lados altos donde freír las chalotas con 50 g de aceite (6), revolviendo constantemente.



Después de 5-6 minutos dorados: añadir la sepia (7) y también los camarones a la sartén (8): al cocinar el pescado, se mezcla continuamente para que no se peguen al fondo de la sartén durante unos 2 minutos a fuego lento. A continuación, añadir el arroz (9) y se deja asar durante 3 minutos, revolviendo constantemente, también.



Por último, se vierte en el vino (10): dejar que se evapore. Ahora agregue el caldo de verduras (11): agregar un cucharón cada vez que el anterior ha sido totalmente absorbido. A mitad de la cocción, añadir la tinta de sepia (12).



Cuando hay 3-4 minutos al final de la cocción risotto con sal (13) y la pimienta. Apagar el fuego y añadir 20 g de aceite (14) y el queso rallado (15). Mezclar bien los ingredientes para mezclarlos.



Espolvorear con perejil (16) y agitar todos los ingredientes hasta que estén completamente mezclados (17). Entonces Servir a su risotto con sepia y camarones (18) y servir a esta delicia!

Conservación El risotto de sepia y gambas alcanza la bondad máxima sólo listo. En el caso de sobra almacenarlo en un recipiente hermético hasta por 7 días en el refrigerador. No se recomienda la congelación

Consejo Para dar un sabor más intenso en lugar de utilizar el vino blanco utilice el brandy: el sabor de su risotto será aún más intenso y fragante!