COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



El risotto más cremoso de la primavera: arroz con espárragos y gambas en 20 minutos

Receta para 2

Preparación: 5 min
Total: 20 min
Dificultad: Muy fácil

INGREDIENTES

- [ ] 200 g Arroz para risotto
- [ ] 150 g Gambas peladas
- [ ] 100 g (espárragos) Judías verdes
- [ ] unidad Cebolla
- [ ] 1 unidad Diente de ajo
- [ ] 700 ml Caldo de verduras
- [ ] 50 ml Vino blanco
- [ ] 30 g Queso parmesano
- [ ] 15 g Mantequilla
- [ ] 1 pizca Sal
- [ ] 1 pizca Pimienta negra

PREPARACIÓN

1. En una sartén amplia, sofríe la cebolla y el ajo picados finamente con un poco de aceite. Cuando estén transparentes, añade los espárragos troceados (reservando las puntas) y saltéalos durante un par de minutos.

2. Incorpora el arroz para risotto y remueve bien para 'nacararlo' (que se vuelva ligeramente transparente por los bordes). Vierte el vino blanco y deja que evapore el alcohol completamente.

3. Añade el caldo de verduras caliente poco a poco, cazo a cazo, esperando a que el arroz absorba el líquido antes de añadir el siguiente. Remueve constantemente para que el grano suelte su almidón.

4. A mitad de la cocción (unos 10 minutos), añade las gambas peladas y las puntas de los espárragos que habías reservado para que se cocinen con el vapor del arroz.

5. Una vez el arroz esté en su punto, retira del fuego. Añade la mantequilla fría y el queso parmesano rallado. Remueve enérgicamente (mantecar) hasta obtener esa textura ultra cremosa característica.