

RISOTTO DE CAMARONES

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 40 minutos

Ideal para 4 personas



Ingredientes

- 6 tazas de caldo de pollo*
- 3 cucharadas de mantequilla amarilla
- 1 chalota, picada
- 4 dientes de ajo, triturados
- 1 ½ tazas de arroz arborio (arroz para risotto)
- ½ taza de vino blanco seco* (se recomienda pinot grigio o sauvignon blanc)
- 16 camarones jumbo, pelados y desvenados
- 1 taza de queso parmesano recién rallado
- Sal y pimienta negra, al gusto

Instrucciones

1. En una olla mediana, hervir el caldo de pollo a fuego alto, luego apaga la estufa y tapalo para mantener el caldo caliente.
2. En una sartén grande, derrite la mantequilla a fuego medio, luego agrega la chalota y saltea hasta que se ablande, 2-3 minutos.
3. Agrega el ajo, saltea hasta que esté muy fragante, 1 minuto más, incorporar el arroz, revuelve para cubrir con mantequilla y cocina mientras revuelves durante 1 minuto.
4. Agrega el vino y luego revuelve lenta y continuamente hasta que el arroz casi lo absorba; esto sucederá rápidamente.
5. Agrega ½ taza (1 cucharón para servir sopa) de caldo de pollo y luego revuelve lenta y continuamente hasta que el arroz casi lo absorba, **continúa agregando caldo ½ taza/1 cucharón a la vez**, revolviendo lenta y continuamente hasta que el arroz casi lo absorba antes de agregar la siguiente adición.
6. Cuando mas o menos queden 2 adiciones de caldo, agrega los camarones, continúa revolviendo y cocinando hasta que el arroz esté tierno y los camarones bien cocidos. Todo el proceso debe durar entre 35 y 40 minutos. Si ves que el arroz está completamente suave antes de agregar el último caldo, ¡está bien! Es posible que no necesites agregarlo todo.

7. Apaga la estufa, agrega el queso parmesano, prueba y sazona con sal y pimienta al gusto. Servir inmediatamente.

Notas:

*Si no quieres utilizar vino blanco, lo puedes sustituir por más caldo de pollo.

*Utiliza un caldo de pollo de buena calidad, porque será el encargado de darle el sabor al risotto.