



RISOTTO ESPÁRRAGOS GAMBAS Y PUERRO CRUJIENTES

Categoría: Primeros platos **Tempo di preparazione:** 25 minutos **Difficoltà:** medio 

Ingredienti per 4 porciones

- 300 g de espárragos
- 320 g de arroz Carnaroli
- Caldo vegetal q.s.
- Fumet de pescado q.s.
- 450 g de gambas
- medio vaso de vino blanco
- 1 diente de ajo
- aceite de oliva virgen extra AOVE
- 1 puerro
- Sal q.s.
- pimienta q.s.

El espárrago con gambas es un clásico, la delicadeza se encuentra en la adición de puerro crujiente que hace que la receta sea aún más deliciosa y placentera. La suavidad y delicadeza de las gambas va muy bien con el sabor equilibrado, aunque ligeramente ácido, de los puerros.

Dificultad: **media**

Costo: **medio**

Tiempo de preparación: **25 minutos**

Porciones: **4**

Preparación

Lave y limpie los espárragos, corte a rodajas dejando intactas las puntas.

Pele las gambas y prepare el fumet de pescado que utilizará con el caldo de verduras previamente preparado para bañar el arroz.

Ponga el ajo y los espárragos en una sartén y deje que se doren e incorpore las gambas. Añada el arroz, dejándolo tostar e incorpore el vino blanco.

Deje cocer añadiendo la cantidad adecuada de líquido.

Limpie por separado el puerro, córtelo en tiras y póngalo a freír, deje que escurra el exceso de aceite sobre un papel para fritos.

Una vez esté listo el arroz, sírvalo y use el puerro como decoración crocante. ¡Disfruten!

