

RISOTTO DE POLLO AL CURRY Y GAMBAS

INGREDIENTES:

200gr de trigo tierno
100gr de pechugas de pollo
1/2 cebolla
200gr de gambas
15gr de curry
200ml de caldo de pollo
25gr de mantequilla
25gr de queso parmesano
Germinados para decorar



PROCEDIMIENTO:

Picamos la cebolla en brunoise y la pochamos con aceite de oliva, añadimos el pollo cortado en cubos, las gambas y el curry; rehogamos durante 1 min y añadimos el trigo y el caldo. Dejamos cocer durante 8 min a fuego lento, cuando el caldo se haya absorbido por el trigo, fuera del fuego añadimos el queso parmesano y la mantequilla, dejamos reposar 2 min y emplatamos.

PRESENTACIÓN

En un plato llano con ayuda de un molde rellenamos con el risotto y decoramos con los germinados.

SÍGUENOS EN:

facebook

