Recetario

RISOTTO MELOSO DE GAMBAS Y VERDURITAS

INGREDIENTES:

1/2 calabacín
2 zanahorias
1 cebolla
1/2 pimiento rojo
1/2 pimiento verde
100gr de gambas
100gr de trigo tierno
150ml de caldo de verduras
50gr de queso parmesano
25gr de mantequilla
Germinados para decorar

BABEL
FOOD EXPLORERS
¿Hablamos el mismo idioma?

PASO A PASO:

Cortamos las verduritas en brunoise y las pochamos en una cazuela con un poco de aceite de oliva.
Cuando estén pochadas añadimos el trigo, las gambas y mojamos con el caldo.
Cocemos durante 8 min.
Una vez pasado el tiempo retiramos del fuego y añadimos el queso y la mantequilla.
Dejamos reposar 1 min y empatamos.

Presentación:
En un plato hondo colocamos el risotto y decoramos.