

Risotto de calamares y langostinos

INGREDIENTES:

Para el fumet

- 15 langostinos crudos medianos (*las cabezas y cáscaras*)
- 1 diente de ajo
- 30 gr de aceite de oliva
- 800 gr de agua

Para el risotto

- 2 dientes de ajo
- 180 gr de cebolla roja
- 50 gr de aceite de oliva
- 1 cucharadita de perejil seco
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 300 gr de calamares frescos en trozos
- 250 gr de arroz de grano redondo
- 50 gr de vino blanco o whisky
- 1 cucharadita de colorante amarillo
- 1 cucharadita de sal

PREPARACIÓN:

Para el fumet

1. Ponga en el vaso las cabezas y las cáscaras de los langostinos, el ajo y el aceite. Triture **2 seg/vel 5** y sofría **10 min/120°C/vel. cuchara**.
2. Añada el agua y programe **10 min/100°C/vel 1**. Cuele con un colador de malla fina y reserve. Aclare el vaso y la tapa.

Para el risotto

3. Ponga en el vaso la cebolla, los ajos y el aceite. Trocee **4 seg/vel 4** y sofría **8 min/120°C/vel. cuchara**.
4. Añada el pimentón, el perejil, los calamares y el vino. Sitúe el recipiente Varoma en su posición con los cuerpos de los langostinos dentro. Tape y programe **13 min/varoma/giro invertido/vel. cuchara**. Retire el Varoma y reserve tapado.
5. Añada al vaso el colorante y el fumet reservado y programe **3 min/100°C/giro invertido/vel. cuchara**.
6. Agregue el arroz y la sal, programe **13 min/100°C/giro invertido/vel. cuchara**. Vierta inmediatamente el risotto en una fuente con los langostinos por encima y deje reposar 5 min. Sirva inmediatamente.

