

Risotto de calamares y langostinos

INGREDIENTES

FUMET

- 15 langostinos crudos medianos (separados cabezas y cáscaras de cuerpos)
- 1 diente de ajo
- 30 g de aceite de oliva virgen extra
- 800 g de agua

RISOTTO

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



PREPARACIÓN

FUMET

1. Pon en el vaso las cabezas y las cáscaras de los langostinos, el ajo y el aceite. Tritura **2 seg/vel 5** y sofríe **10 min/120°C/vel cuchara**.
2. Añade el agua y programa **10 min/100°C/Vel 1**. Cuela con un colador de malla fina y reserva. Aclara el vaso y la tapa.

RISOTTO

3. Pon en el vaso los ajos, la cebolla y el aceite. Tritura **4 seg/Vel 4** y sofríe **8 min/120°C/Vel cuchara**.
4. Añade el pimentón, el perejil, los calamares y el vino. Sitúa el recipiente Varoma en su posición con los cuerpos de los langostinos. Tapa el Varoma y programa **13 min/Varoma/Giro Inverso/Vel cuchara**. Retira el Varoma y reserva tapado.
5. Añade al vaso el colorante y el fumet reservado y programa **3 min/100°C/Giro Inverso/Vel cuchara**.
6. Agrega el arroz y la sal y programa **13 min/100°C/Giro Inverso/Vel cuchara**. Vierte inmediatamente el risotto en una fuente y deja reposar. Sirve inmediatamente.

Preparación: 10 min

Total: 1 hora

Kcal./Ración: 532

INGREDIENTES PARA 4 RACIONES

SILVIA RUIZ

TEAM LEADER THERMOMIX

www.thermomix-sabadell/ruizlozanosilvia

thermomix
VORWERK