



RISOTTO CON CAMARONES Y ALCACHOFA

2 porciones

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ½ cebolla, picada finamente
- ½ cucharada de ajo, picado finamente
- 150 g de arroz arborio
- ¼ de taza de vino blanco
- 4 tazas de caldo de pollo
- 4 cucharadas de mantequilla
- 3 pizcas de paprika
- 1 taza de caldo de la cocción de la alcachofa
- Sal y pimienta, al gusto
- 2 cucharadas de pimienta rojo, picado finamente
- 1 taza de corazones de alcachofa
- ¼ de taza de leche
- 40 g de parmesano rallado
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 6 camarones, grandes y limpios
- Sal y pimienta al gusto
- Hojas de alcachofa, para decorar

Método de Preparación:

1. Calienta el aceite de oliva, agrega la cebolla hasta que esté transparente. Incorpora el ajo y el arroz arborio moviendo constantemente hasta que el arroz esté transparente. Agrega el vino blanco y el caldo de pollo, baja el fuego hasta que se consuma el líquido.
2. Agrega la mantequilla, la taza del caldo de la cocción de la alcachofa y el pimienta rojo, revuelve. Sazona al gusto. Agrega los corazones de alcachofa, la leche y el parmesano rallado. Deja cocinar hasta que reduzca el líquido. Reserva.
3. Calienta el aceite de oliva y agrega los camarones, sazona al gusto. Cocina por ambos lados hasta que estén dorados y cocidos. Reserva.
4. Sirve el risotto decorando con los camarones y las hojas de alcachofa. Ofrece.

Tiempo de Preparación: 45 min.
Grado de Dificultad: ***

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****