

Risotto Veneciano

INGREDIENTES:

- ¼ Kg de Camarones limpios
- Reservar todas las cabezas y cascara de los camarones
- 2 dientes de ajo partidos por la mitad
- 1 limón en rodajas
- ¼ Kg de mejillones limpios y sin las bardas
- ¼ Kg de almejas limpias
- ½ Litro de agua
- 120 g de mantequilla
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cebolla picada
- 2 cucharadas de perejil picado
- 350 g de arroz
- 125 ml de vino blanco seco
- ¼ Kg de calamar limpio en anillas o trocitos
- 4 cucharadas de vino blanco
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Echar las cabezas y cáscaras de las gambas una cazuela con el ajo, el limón, los mejillones y las almejas. Vierta el agua, tápelo y llévelo a ebullición a fuego vivo. Cocer en una olla las almejas y los mejillones por 5 minutos, hasta que los moluscos se abran. Déjelos enfriar y deseche las conchas. Cuele el caldo a través de un colador añada agua hasta obtener 1.2 litros. Hiérvalo y déjelo cocer a fuego lento. En una cazuela, derrita la mantequilla con el aceite. Rehogue la cebolla con la mitad del perejil a fuego medio, removiendo hasta que esté tierna. Baje el fuego, eche el arroz, removiendo hasta que esté transparente, vierta el vino y cuézalo, removiendo 1 minuto, hasta que se reduzca, agregar el caldo, cucharón a cucharón, removiendo tras cada incorporación hasta que el arroz se lo consuma. En un sartén agrgar 50 g de mantequilla y sofreir el calamar, removiendo durante 3 minutos. Ponga los camarones y siga sofrriendo durante 2 o 3 minutos. Vierta el vino deje que se evapore. Agregue el marisco al arroz junto con el resto de la mantequilla y del perejil, salpimiéntelo y sírvalo enseguida.