RISOTTO DE ARROZ NEGRO CON LANGOSTINOS RELLENOS

INGREDIENTES

200 g arroz Alborio
Las cabezas de los langostinos
1 ½ litro de fumet
1 cebolla
1 diente de ajo
4 sobres de tinta de calamar
Mantequilla
½ copa de Vino blanco
100 g queso mascarpone

PIMIENTOS EN CREMA:

1 bote de pimientos de piquillo asados
150 ml de nata liquida
Pimentón De la Vera picante

LANGOSTINOS RELLENOS:

18 langostinos crudos grandes
Salsa de soja clara
50 ml de ron
Aceite de ajonjolí
½ puerro
1 ramillete de albahaca
Pan rallado
Aceite de oliva
Sal y pimienta

MODO DE HACERLO

CALDO DE TINTA DE CALAMAR:

Enriquecer el fumet con las cabezas de los langostinos machacándolas en el fumet. Colar y reservar.

En una olla pochar la cebolla y el ajo picado en un poco de aceite de oliva.

Incorporar el fumet, la tinta de calamar y llevar a hervor. Reservar en caliente.

LANGOSTINOS RELLENOS:

Abrir los cuerpos de los langstinos a lo largo haciendo en corte desde el lado interior del langostino. Marinar con salsa de soja, ron y aceite de ajonjolí.

En una sartén dorar unos minutos a fuego bajo el puerro muy picado con mantequilla. Agregar un poco de pan rallado e incorpora la albahaca picada en último momento. Salpimentar. Rellenar con esta mezcla los langostinos abiertos, pintar con un poco de aceite y llevar al gril para gratinar unos 2 minutos.

Preparar el risotto con el arroz Arborio y regar poco a poco con el fumet reservardo hasta que quede al dente. Al momento de servir, incorporar el mascarpone y mezclar bien.

PIMIENTOS EN CREMA:

Escurrir y triturar los pimientos del piquillos con la nata y una pizca de pimentón picante. Salpimentar y reservar. Si es necesario, calentar un poco la salsa para reducir y conseguir textura.

En el plato de presentación disponer el risotto negro y acompañar con 3 langostinos rellenos. Decorar el plato con unas pinceladas de salsa de pimientos asados y unas hojas de albahaca.

VARIANTES:

Sustituir el arroz Arborio por un carneroli o arroz de grano medio. También se puede hacer directamente con un arroz venere. En ese caso el tiempo de cocción es mayor. Se puede cocer previamente y terminar de hacer con el caldo y el queso mascarpone.

Sustituir los langostinos por gambones, carabineros, vieiras abiertas por la mitad, trozos de rape, merluza, doradas.

Sustituir la crema de piquillos por pimientos asados, espárragos, salsa de tomate aromatizada.

CONSERVACIÓN:

El risotto es de consumo inmediato. Los langotinos se pueden tener rellenos y terminar en el horno al momento de consumir. La crema de piquillos se conserva 3-4 días en la nevera.