

RISOTTO DE SALMON

Ingredientes (4 comensales)

360 gramos de arroz arborio o carnaroli,

1 1/2 litros de caldo de marisco o pescado (aproximadamente)

1 puerro

2 dientes de ajo

200 mililitros de vino blanco

4 rodajas o lomos de salmón fresco

100 gramos de guisantes

media cucharadita de las siguientes especias:

jengibre molido, igual de mostaza molida

cilantro en grano

pimienta negra

perejil seco

aceite de oliva al gusto

sal

100 gramos de queso parmesano.

PREPARACION:

Limpia los lomos de salmón de piel y espinas y córtalo en dados. Pela y pica el puerro y los dientes de ajo, lava y escurre el arroz y pon el caldo a calentar en un cazo, aunque también puedes hacerlo en el microondas. Pon una cazuela amplia al fuego con un poco de aceite de oliva, rehoga el puerro a fuego medio hasta que esté tierno. Incorpora entonces los ajos y sofríe un par de minutos más. Agrega a continuación el arroz y tuesta hasta que los granos empiecen a transparentar, entonces vierten el vino y deja que el arroz lo absorba. Añade los guisantes y las especias y empieza a agregar el caldo caliente vaso a vaso, vierte el primero y deja cocer hasta que el arroz lo haya absorbido mientras remueves con una cuchara de madera o espátula asiduamente para que vaya adquiriendo la textura cremosa. Repite la operación con el resto de caldo, no incorpores el siguiente vaso hasta que el anterior haya sido absorbido y no dejes de remover el arroz. Antes de verter el último vaso de caldo incorpora los dados de salmón, no necesitan mucha cocción y así evitamos que quede muy seco. Después de agregar todo el caldo y antes de que el arroz lo haya absorbido del todo, incorpora el queso parmesano y mezcla bien para mantecar el arroz.