

Risotto rojo con sabor a mar

media

Ingredientes

- 70 g de arroz arborio
- 300 g de fumet de mariscos
- 5 g de selección de algas
- 1 pieza de langostino salvaje
- 1 pizca de sal

Para la decoración del coral tuli (falso coral)

- 10 g de harina todo uso
- 55 ml de agua
- Un chorrito de aceite de oliva

Preparación

Preparación

- Limpia el langostino, dejando la cabeza y la cola intactas. Reserva.
- Para el fumet, el restaurante utiliza verduras, cáscaras de langostinos y nécoras. Todo se hornea a 200 grados durante 40 minutos. Luego lo pasan a una olla alta, añaden agua y lo cocinan a fuego fuerte durante dos horas. Así es como obtienen un caldo concentrado capaz de mejorar cualquier receta.
- Utilizaremos arroz arborio. Se trata de una variedad italiana de arroz de grano corto. El proceso de cocción comienza con un tostado ligero del arroz en un cazo mediano, a fuego alto, durante un minuto, lo que aporta una textura y sabor adicionales. Poco a poco añadimos el fumet y las algas seleccionadas,

que hidratan el grano y enriquecen el carácter marino. No dejar de remover con mimo hasta que el arroz esté al punto.

- Para dar color rojo intenso al risotto añadiremos una cucharada sopera de polvo de remolacha y apartamos del fuego.

- Mientras dejas reposar unos minutos el risotto, pon una sartén con un chorrito de aceite a fuego medio alto, en el que sellarás el cuerpo del langostino que ya habías limpiado. Este paso es crucial para asegurar que el langostino conserve su jugosidad y sabor marino.

- Para la decoración haremos el falso coral negro. Comenzamos mezclando el agua, harina, aceite y tinta de calamar hasta obtener una textura homogénea. Precalentamos una sartén antiadherente a fuego fuerte. Es importante que utilices una sartén en buenas condiciones, que no esté rallada, o tenga el revestimiento dañado.

- Pon una cucharada de la mezcla en la sartén caliente. Verás que con el calor el líquido se expande y el agua comienza a evaporarse generando ese “encaje” que buscamos. Cuando deje de hacer burbujas, baja el fuego y comienza a despegar suavemente con una espátula. Reserva sobre un papel absorbente hasta que se enfríe.

- El emplatado de esta receta es un verdadero deleite visual. Siguiendo las indicaciones de La Pizpireta, elegimos un plato blanco como lienzo, que resalta los colores y contrastes de la preparación.

- El risotto, con su llamativo tono rojo, se coloca en un lado del plato, mientras que el langostino se posiciona encima. Finalmente, el coral negro se utiliza como elemento que añade un toque de elegancia y sofisticación.