

# Riso Venere con gambas y laksa de marisco

1 hora y 15 minutos  
media

## Ingredientes

### Para el arroz Venere

- 6 chalotas
- 2 dientes de ajo
- 350 g de arroz venere
- 100 g setas variadas
- 1,5 dl de vino tinto
- 1,5 litros de caldo de pescado (aproximadamente)

### Para la laksa (caldo de pescado)

- 2 latas de leche de coco
- 2 c.s. salsa de pescado thai
- 1 c.s. zumo de lima
- 1/2 manojo de cilantro
- 2 dientes de ajo
- 1 guindilla roja fresca
- 4 ramas de lemon glass
- 2 cm de jengibre fresco
- 1 dk de aceite de cacahuets
- 1 c/c de cúrcuma en polvo
- 15 cabezas de langostinos

### Para el emplatado

- 5 langostinos pelados

# Preparación

## Para el arroz

En una cazuela fondear las chalotas y el ajo bien picados en un poco de aceite de oliva suave. A continuación, añadir las setas variadas cortadas a trozos no muy grandes. En el momento en que ya estén cocinadas, añadir el vino y dejar reducir. Después, incorporar casi todo el caldo de pescado y, cuando empiece a hervir, añadir el arroz y dejarlo cocinar unos 35 minutos a fuego lento y tapado. Tiene que consumirse todo el caldo, si el arroz no está cocido, añadirle un poco más de caldo. A continuación, ponerlo a punto de sal, sacarlo del fuego, dejar enfriar y reservarlo.

## Para la laksa

Hacer una pasta laksa con el cilantro, el ajo, la guindilla fresca, el lemon glass, el jengibre y el aceite de cacahuetes, triturándolo todo. Luego, rehogar esta pasta durante 20 minutos. Por otro lado, poner en una olla la leche de coco, las cabezas de langostinos previamente semitostadas al horno, la salsa de pescado thai y el zumo de lima. A los 20 minutos, añadir la pasta laksa y dejarlo cocinar, todo junto, 15 minutos más. Un minuto antes de retirarlo del fuego, añadir la cúrcuma, remover y ponerlo a punto de sal. Colar y reservar.

## Para el emplatado

Calentar el arroz con 2 langostinos troceados y un poco de caldo de pescado. Por otro lado, marcar tres langostinos sin piel ni cabeza en una sartén con un poco de sal, hay que dejar que queden un poco crudos por dentro. Para el emplatado, poner primero el arroz colocado en el centro, la laksa ya caliente a los lados y los tres langostinos en el centro. Finalmente, decorar con algunos germinados.