



RECETA DE RISOTTO DE BERBERECHOS, COQUINAS Y PORTOBELLO

Ingredientes para 2 pers.

- 250gr de arroz *carnaroli* o *arborio*
- 1 puñado de berberechos
- 1 puñado de coquinas
- 1 puñado de setas Portobello (laminadas)
- 60ml de AOVE
- 50gr de mantequilla
- 1 litro de fumet (caliente)
- 1 gran chalota finamente picada o 2 pequeñas
- 1 vaso de vino blanco
- ½ manojo de perejil
- Sal y pimienta
- Queso parmigiano reggiano, o grana padano rallado.

Procedimiento:

1º paso: abrir los bivalvos.

1. En una cazuela introduce la mitad del AOVE y 1 nuez de la mantequilla, además la mitad de la chalota finamente picada, échale un poco de sal y póchala.
2. Cuando esté fundente incorpora los moluscos, la mitad del vino y algo de perejil picado. Cuando se abran los bivalvos, sácalos inmediatamente y reservalos. Reserva también el jugo que habrán soltado los berberechos y las coquinas (para añadir al risotto).

2º paso: el arroz.

1. En otra cazuela, echa el AOVE restante y otra nuez de mantequilla, introduce el arroz y nacáralo unos instantes.
2. Incorpora las setas laminadas y rehógalas unos segundos. Añade el resto del vino blanco y el jugo que te quedó de abrir el marisco.



3º paso: operación risotto.

1. A partir de ahora iremos incorporando el fumet caliente en 7 u 8 vuelcos a la cazuela con el arroz, sin dejar de remover para que no se pegue por efecto del almidón.
2. Cuando hayas gastado casi todo el fumet..Corta la cocción a los 18 minutos, pero si ves que te has quedado corto de líquido, no temas en añadir más, no es un arroz seco.
3. Finalmente incorpora los trozos de mantequilla y mezcla en un movimiento envolvente. Este último paso le dará untuosidad y brillo a tu risotto.
4. Incorpora al risotto el marisco que tenías reservado con un movimiento suave de cuchara. Cúbrela a la espera del servicio.

Et voilà, bon appétit!

CocinaFrancia.com