



## Risotto con Langostinos ( para 4 personas )

### INGREDIENTES

- 1 taza de arroz arborio
- 6 tazas de caldo de pescado
- 1 cebolla cortada en cuadros
- ¼ de taza de ají dulce picado en cuadritos
- 4 langostinos jumbo
- 1 cdta de aceite de oliva
- 3 cdas de mantequilla
- 1 taza de vino blanco

### PREPARACIÓN

Limpia y sazona los langostinos con ajo, sal, aceite de oliva y pimienta.

Sofríe en una olla la cebolla, el ají dulce con la mantequilla y el aceite de oliva. Cuando los vegetales hayan sudado el agua agrega el arroz y deja que absorba el líquido primero. Cuando veas que ya se ha secado ve agregando de manera alterna el caldo de pescado y el vino siempre revolviéndolo. Prueba la sal y si le hace falta agrega un poco. Una vez que veas que el arroz está casi al dente en un sartén o una parrillera cocina los langostinos.

Cuando el arroz esté listo agrega 5 cucharadas de mantequilla, pimienta y unas hojuelas de pimienta roja. Revuelve y sirve decorando con un langostino por plato.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

[www.magefesa.com.ve](http://www.magefesa.com.ve)