

RISOTTO DE CALAMARS I LLAGOSTINS.

INGREDIENTS.

RISOTTO .

2 grans d'all
180g de ceba
50g d'oli d'oliva verge
1 culler. petita de pebre vermell
1 "'''' "'' de julivert sec
300g de calamars frescos
50g de vi blanc
1 culler. de colorant groc (opcional)
250g d'arròs de grà rodó
1 culleradeta de sal

FUMET.

15 llagostins
1 grà d'all
30g d'oli d'oliva verge
800g d'aigua

PREPARACIÓ.

FUMET

Posar dins el vas els caps i les pells dels llagostins, l'all i l'oli i triturar 2 segons a velocitat 5. Sofregir 10 minuts, a 120°, velocitat cullera (En TM31 varoma)
Afegir l'aigua i programar 10 minuts a temperatura 100° i velocitat 1. Colar i reservar.
Rentar el vas.

RISOTTO.

Posar dins el vas els alls, la ceba i l'oli i triturar 4 segons a velocitat 4. Sofregir 8 minuts a temperatura 120°, velocitat cullera (En TM31 varoma).
Afegir el pebre vermell, el julivert, els calamars tallats i el vi. Posar el varoma damunt del vas amb els llagostins pelats a dins, tancar i programar 13 minuts a varoma, gir a l'esquerra i velocitat cullera. Treure i reservar tapat.
Afegir el colorant i el fumet reservat i programar 3 minuts, 100°, gir a l'esquerra i velocitat cullera.
Afegir l'arròs i la sal. Programar 13 minuts, 100°, gir a l'esquerra i velocitat cullera.
Posar a la plata i deixar reposar 5 minuts.
Servir individual amb un llagostí al damunt!!!!