RecetaKA

RISOTTO CON GAMBAS Y BOLETUS



Ingredientes para 4 personas: 200 g de arroz arborio / 6 gambas / 1 cebolleta / 4 dientes de ajo / 220 g de boletus, setas o champiñón / 100 ml de vino blanco / 800 g de caldo de pescado / 100 g de queso parmesano / 20 g de queso mascarpone / Aceite / Sal **Ingredientes para el caldo de pescado**: Morralla (pescado de roca, cola de rape, …) / el verde de un puerro / 1 zanahoria / 1 cebolla / sal



Elaboración:

1. Pelar las gambas, reservar la carne y utilizar las cabezas y cáscaras para añadir al caldo de pescado
2. Freír las gambas salar y reservar tanto las gambas que utilizaremos después, como el aceite que usaremos para pochar las verduras
3. Picar las verduras. Cortar el boletus en brunoise. Si utilizas champiñón laminarlo
4. Pochar las verduras en el aceite reservado de la fritura de las gambas. Cuando las verduras estén bien pochadas, agregar las setas (reservar una porción de boletus para decorar) y rehogar. Una vez rehogadas añadir el arroz. Sellar durante un par de minutos
5. Poco a poco, y sin parara de remover, verter el vino blanco
6. A continuación y sin dejar de remover añadir el caldo (la proporción es un vaso de arroz 2,5 vasos de caldo)
7. Cuando el arroz esté casi cocido (al dente), apagar y agregar el queso parmesano. Remover para que el queso quede bien integrado
8. Dejar reposar el arroz durante un par de minutos y emplatar. Colocar sobre el arroz un sombrero de boletus o champiñón, las gambas y una cucharadita de queso mascarpone.

Elaboración del calo de pescado:

1. Llenar una cacerola con agua hasta la mitad de su capacidad. Añadir la morralla de pescado (o un cubito de caldo de pescado), el verde de un puerro, la zanahoria, la cebolla y una pizca de sal. También las cabezas de gambas y cáscaras reservas
2. Llevar el caldo a ebullición. Cuando comience a hervir, retirarlo para que no enturbie. Colar y reservar

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil