LANGOSTINOS A LA PLANCHA CON QUESO NAZARETH SOBRE RISOTTO DE LIMÓN Y CEBOLLINO



Instructions:
Lleve el caldo a ebullición y reserve. Caliente el aceite de un cazo, añada el arroz y revuelva durante 1 minuto aproximadamente. Enfríe con el zumo de limón y el vino blanco y baje el fuego a la mitad. Siga removiendo hasta que se reduzca el líquido.

A continuación, añada 1,5 dl de caldo caliente. Siga removiendo y deje que se reduzca de nuevo. Repita el proceso 5 veces hasta que el arroz esté al dente.

Mientras tanto, pase los langostinos por la plancha. Mezcle el zumo de limón, el cebollino y el queso Nazareth Classic. Si es necesario, añada una nuez de mantequilla Nazareth.

Ponga los langostinos con la parte más carnosa hacia arriba. Vierta un poco de mantequilla Nazareth derretida por encima y añada las hojas de salvia.

Espolvoree con queso Nazareth Classic y gratine 2 minutos al grill. Sirva los langostinos sobre el risotto.

Serves:
4 people
Recipe type:
Entrada
Grado de dificultad:

4