

Risotto con gambas y salmón ahumado



Ingredientes:

- 170g de arroz para risotto
- 1 litro de caldo de verduras. Muchísimo mejor si es casero.
- 8, 10 gambas grandes peladas
- 80g de salmón ahumado
- 1/2 puerro
- 1 diente de ajo pequeño
- 1 cucharadita de tomate concentrado
- 1/2 cucharadita de mostaza en polvo
- 6 semillas de cilantro, molidas
- Un chorrito de vino blanco
- Un chorrito de leche evaporada (leche Ideal)
- Sal, aceite de oliva, pimienta negra
- Queso rallado para decorar
- Algo más de salmón para decorar

Preparación:

Para preparar el risotto con gambas y salmón ahumado primero picaremos el puerro finamente y el ajo. Las gambas las cortaremos en tres partes y calentaremos el caldo de verduras.

En una cazuela freiremos el puerro y cuando esté tierno añadiremos el ajo y a continuación el arroz. Se rehoga, se añade el vino y dejamos que se evapore.

Añadiremos un tazón de caldo y cuando lo absorba, añadiremos otro. No dejando de

Risotto con gambas y salmón ahumado

vigilar y siempre a fuego lento, así añadimos la sal, esto será durante 20 minutos, hasta que esté hecho.

Añadimos las gambas, el tomate y las especias, cuando ya esté le ponemos las tiras de salmón y el chorrito de la leche evaporada, dejamos reposar y servimos bien caliente con un poco por encima de queso rallado.