

Risotto cremoso de langostinos con orzo, setas portobello y queso pecorino

Familia • Una olla

8



Langostinos



Caldo vegetal



Portobello



Puerro



Pecorino



Orzo

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, mantequilla, ajo, agua.

Cocinando: 20 mins
Listo en: 30 mins



Si eres amante del orzo y los langostinos, no dejes de pedir esta asombrosa receta, en la que podrás preparar un cremoso risotto con portobellos y puerro rehogados, que aportarán un sabor sutil y profundo al plato. Agrega unos langostinos salteados con ajitos laminados y disfruta de un plato redondo con ingredientes frescos.

Antes de empezar

Planifica qué receta cocinarás primero según la caducidad de sus ingredientes y limpia las frutas y verduras. ¡No olvides lavarte las manos!

Utensilios necesarios:

Jarra medidora, bol mediano, papel de cocina, olla.

Ingredientes

	2P	4P
Langostinos* 5)	150 gramos	300 gramos
Caldo vegetal 10)	2 sobres	4 sobres
Portobello	250 gramos	500 gramos
Puerro	1 unidad	2 unidades
Pecorino* 7)	40 gramos	80 gramos
Orzo 13) 15)	180 gramos	360 gramos
Ajo	2 unidades	4 unidades
Agua	400 ml	800 ml

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	429 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2657/ 635	619/ 148
Grasas (g)	23,3	5,4
de las cuales saturadas (g)	6,1	1,4
Carbohidratos (g)	83,1	19,4
de los cuales azúcares (g)	9,9	2,3
Proteínas (g)	35,2	8,2
Sal (g)	3,6	0,8

Allergens

5) Crustáceos 7) Leche 10) Apio 13) Cereales que contienen gluten 15) Trigo.

Para más información de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.



Prepara los ingredientes

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Retira las raíces y el extremo verde del **puerro** y deséchalos. Córtales por la mitad a lo largo y, luego, corta en medias lunas finas. Limpia los **portobellos** con la ayuda de un paño húmedo. Retira y desecha el extremo del pie de los **portobellos**. Luego, córtalos en cuartos.



Cocina el risotto

En la olla, agrega el **agua** (ver cantidad en ingredientes) y el **caldo vegetal** en polvo y cocina 10-12 min, con la olla tapada y removiendo frecuentemente.



Saltea los langostinos

Pela el **ajo** (ver cantidad en ingredientes) y córtalo a láminas finas. Seca los **langostinos** con papel de cocina. En una olla, agrega un chorrito de **aceite** junto con el **ajo** laminado. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min. Luego, agrega los **langostinos**, **salpimenta** y cocina 1-2 min. Retira y reserva los **ajos** y los **langostinos** en un bol.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular marisco crudo.



Acaba el risotto

Retira la olla del fuego cuando el **orzo** esté listo y agrega el **queso pecorino** y **mantequilla** al gusto. Remueve bien para integrar los ingredientes. Agrega los **langostinos** y el **ajo laminado** a la olla, reservando algunos para el emplatado, y remueve.



Prepara el sofrito

En la misma olla, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio y agrega el **puerro**. Cocina 4-5 min, hasta que empiece a ablandarse. Luego, agrega las **setas portobello** y rehoga todo junto 3 min más. Agrega el **orzo** y cocina 1-2 min más, removiendo ocasionalmente.

CONSEJO: Puedes añadir un chorrito de agua si el **puerro** se pega ligeramente.



Emplata y disfruta

Sirve el **risotto de orzo con langostinos** y **setas portobello** en platos hondos. Coloca los **langostinos** y los **ajos laminados** reservados sobre el **risotto de orzo**.

¡Que aproveche!

¡Recíclame!



¡Ponle nota, chef!
Tu opinión es nuestro
ingrediente secreto.

