



Dificultad:
Media



Porciones:
5



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	672 Kcal
Proteínas:	35.0 g
Grasa Total:	27.0 g
Colesterol:	111. mg
H. de Carbono:	58.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	696 mg

RISOTTO MARINO AL OLIVA CON SALMÓN HORNEADO

Ingredientes

- 1 Cucharadas de aceite de oliva
- 2 Tazas de arroz grano largo
- 1 Tableta de caldo de gallina MAGGI®
- 1 ½ Lt de Agua caliente
- 1 Cebollines cortados finamente
- 1 Tarro de choritos escurridos
- 1 Taza de kanikama cortado en cubos (200g)
- 1 Tarro de crema SVELTY® (167 g)
- 1 Sobre de queso parmesano rallado (80)
- 5 Trozos de salmón condimentados con sal y pimienta
- ¼ Taza de vino blanco
- ¼ Taza de jugo de limón
- 1 Cucharita de eneldo
- Sal y pimienta a gusto

Preparación

1.- Calienta el aceite en una cacerola y agrega el arroz, cocina hasta que tome temperatura y mientras disuelve la tableta de caldo de gallina MAGGI® en el agua caliente indicada. Agrega un cucharón de caldo sobre el arroz y revuelve constantemente hasta que se esté a punto de evaporar el caldo, repite el procedimiento durante 20 minutos aproximados hasta acabar todo el caldo y cocer el arroz completamente.

2.- Aparte en otra sartén, calienta un poco de aceite y saltea los cebollines con los mariscos durante uno segundos, condimenta con un toque de pimienta a gusto y agrega este salteado al arroz, agrega la crema SVELTY® y el queso parmesano, remueve hasta homogenizar y verifica la condimentación.

3.- Deja los trozos de salmón en una lata de horno y condimenta con el jugo de limón, vino blanco, aceite de oliva, sal, pimienta y eneldo. Lleva a horno fuerte de 180°C durante 15 a 20 minutos aproximados hasta cocer



completamente. Una vez listo, sirve el risotto con un trozo de salmón recién cocido y disfruta de esta preparación.

