



Dificultad:
Media



Porciones:
4



Tiempo:
45 minutos

Información Nutricional

| | |
|------------------|----------|
| Energía: | 627 Kcal |
| Proteínas: | 47.0 g |
| Grasa Total: | 24.1 g |
| Colesterol: | 26,7 mg |
| H. de Carbono: | 53.0 g |
| Fibra Dietética: | 1,5 g |
| Sodio: | 671 mg |

RISOTTO DE CAMARONES Y CHAMPIÑONES CON REINETA HORNEADA

Ingredientes

Risotto

- 1 Cucharada de aceite de oliva
- ¼ Taza de cebolla cortada finamente
- ½ Diente de ajo cortado finamente
- 1 Taza de arroz (idealmente arbóreo o de grano corto)
- ¼ Taza de Vino Blanco
- ½ Tableta de caldo de verduras MAGGI® EQUILIVE® disuelta en ½ litro de agua caliente o mas si es necesario
- 100 g de camarones
- ½ Bandeja de champiñones cortados en cuartos
- ¼ Ramito de ciboulette
- ½ Tarro chico de crema NESTLÉ® (157 g)
- 50 g de queso parmesano recién rallado

Reineta

- 1 Cucharada de aceite de oliva
- 1 Cucharada de mantequilla
- 2 Filete de reineta (140 g c/u)
- 2 Cucharadas de jugo de limón
- ½ Cucharada de ralladura de limón
- Pimienta y sal a gusto

Preparación

1.- Calienta el aceite en una cacerola y saltea la cebolla durante unos minutos hasta dejarla blanda. Agrega el arroz de una vez y revuelve hasta que tome temperatura. Luego vierte el vino blanco de una vez y espera a que se evapore a la mitad. Luego agrega una taza de caldo de verduras MAGGI® EQUILIVE® diluido y revuelve constantemente hasta evaporar a la mitad, repite el proceso hasta cocer el arroz al dente removiendo constantemente.

2.- Aparte saltea los champiñones con los camarones a fuego fuerte con un toque de aceite de oliva y condimenta con sal y pimienta. Agrega a la preparación anterior y revuelve hasta unificar. Para finalizar retira del fuego y agrega la crema NESTLÉ® y el ciboulette, condimenta con sal y pimienta y revuelve hasta conseguir una mezcla cremosa.

3.- Para el pescado, condimenta los trozos de reineta con pimienta, jugo de limón, y pocas finas hierbas. Calienta en una sartén el aceite de oliva y la mantequilla. Acomódalas en la sartén y dóralos por ambos lados. Aparte prepara la salsa blanca MAGGI® según las indicaciones del envase y agrega finas hierbas a gusto. Sirve todo de inmediato y disfruta de tu preparación.

