

# RISOTTO CON SALMONETE Y CREMA DE AJO



## INGREDIENTES 4 PAX

### ARROZ

Salmonete

Sal y pimienta

Caldo de pescado

Cebolla

Ajo

Calamar

Cabracho

Arroz

Pimentón

Tomate triturado

### ALL I OLI

Aove

Ajo

Huevo

Sal

### SALSA MERY

Perejil

Ajo

Aceite

Vinagre

### Para el all y oli

- *Marcaremos los ajos en una sartén y retiramos el germen.*
- *En un vaso alto añadimos el ajo y un huevo, con la túrmix trituramos y montamos el ajo aceite. Y enfriamos.*

### Para la SALSA MERY

- *Trituramos todos los ingredientes y reservamos.*

### Para el ARROZ

- *Picamos la cebolla y el ajo en brunoise, trituramos el tomate y reservamos.*
- *Picamos el calamar en dados deslomamos el salmonete y reservamos.*
- *En rondón añadimos aceite, marcamos los calamares y añadimos la cebolla.*
- *Añadimos el pimentón, sofreímos con el tomate y el ajo*
- *Marcamos el arroz ///// hasta aquí antes de comer///// y mojamos con el caldo de pescado, vamos moviendo constante mente sin que se agarre.*
- *Cocinamos por 15 mins añadiendo caldo poco a poco hasta que el arroz este en su punto*

### PARA EL SALMONETE

- *Marcamos en sartén con un poco de salsa meri*

### PARA EL SERVICIO

- *Marca del arroz*
- *Caldo de pescado*
- *All i oli en biberón grande*
- *Salsa Meri y salmonete para marcar en sartén*