

RISOTTO CREMOSO DE CALABACINES, TACOS DE ATÚN Y VINAGRETA DE TOMATE



INGREDIENTES 4 PAX

Para el risotto

Calabacines	2 Ud
Ajo	2 Ud
Cebolla	140 Gr
Perejil	C/S
Albahaca	C/S
Arroz Scotti	350 Gr
Caldo de verduras	C/S
Parmesano	90 Gr
Mantequilla	50 Gr
AOVE	C/S
Sal y pimenta	C/S
Vino blanco	180 MI

Para el atún

Atún	300 Gr
Tomate natural	2 Ud
Ajo	2 dt
Tomillo	C/S
Alcaparras	C/S
Azúcar	C/S
Vinagre de Módena	C/S
Orégano	C/S

Preparación

Para el arroz:

- Cortamos las verduras en brunoise, en un rondón sofreímos las verduras hasta que estén doradas.
- Añadimos el arroz y sofreímos, mojamos con el vino blanco y dejamos evaporar.
- Mojamos con el caldo de verduras y cocinamos el arroz por 10 min.
- Añadimos las hierbas frescas picadas, la mantequilla y el parmesano y mantecamos para que se homogenice el arroz. Dejamos reposar 4 min y listo para consumir.

Para el atún.

- Maceramos el atún en agua con sal 10 min.
- A la hora del servicio marcaremos por los 4 lados en la plancha sin que se llegue a cocinar por el centro.

Para la vinagreta

- Pelamos los tomates y cortamos en brunoise la parte carnosa.
- Picamos las alcaparras y al ajo y mezclamos con el tomate, ponemos a punto de sal AOVE y vinagre y reservamos en el frigorífico.

PARA EL SERVICIO

- Terminamos el arroz
- Marcamos el atún