RISOTTO AL PARMESANO CON LANGOSTINOS

INGREDIENTES 6 PAX

125 g. Langostinos
200 g. Arroz vaporizado
150 g. Parmesano Padano
¼ l. Nata
50 g. Panceta curada
½ dl. Aceite de oliva
75 g. Boletus
½ dl. Demi-glass
½ Limon
50 g. Azucar

ELABORACIÓN

Poner la nata caliente junto con el parmesano rallado en la termomix con temperatura hasta fundirse del todo y colar.

Las laminas de panceta cortadas muy finas en una sartén hasta que queden crujientes.
Pelar los langostinos y reservarlos.
Hervir el arroz, enfriar y escurrir.
Saltear las gambas
Saltear los boletas en daditos, añadir el arroz, las gambas, la mitad de la crema de parmesano, y la de demi-glass.

Debe quedar el arroz cremoso.

Cortar el limón en brunoise fina, mezclar con el azúcar y 1 dl de agua. Poner a cocer a fuego lento hasta que quede como una mermelada.

TERMINACIÓN:
Colocar en el plato unas gotas de mermelada, una cucharada de rissotto, los langostinos salteados, la vinagreta de parmesano y por ultimo los crujientes de panceta. Decorar con perifollo.