



FALSO RISOTTO NEGRO
con chipirones y gambitas

Ingredientes para 4 personas:

320 gr de puntalete, orzo (pasta con forma similar al arroz)

1 cebolla

1 litro de caldo de pescado

6 sobres de tinta de calamar

400 gr de chipirones

250 gr de gamba arrocera

queso Parmigiano

mantequilla y sal

alioli

Preparación:

En primer lugar limpiamos los chipirones y troceamos. Reservamos.

Ponemos el caldo a calentar al que incorporaremos la tinta de calamar.

En la olla o cazuela en la que vayamos a hacer el risotto ponemos a calentar una nuez de mantequilla y pochamos la cebolla cortada en "brunoise", es decir, en daditos pequeños. Cuando comience a transparentarse la cebolla, unos 8-10 minutos, añadimos los chipirones, damos un punto de sal y cocinamos.

A continuación, añadimos la pasta y freímos hasta que esté transparente. Vamos incorporando poco a poco caldo, cubrimos la pasta, removemos y cuando se haya consumido añadimos más caldo con ayuda de un cazo.

A los 15 minutos, añadimos las gambitas peladas.

Cuando tengamos casi lista la pasta, en ese punto en el que está pelín durita pero casi está al dente, retiramos. Añadimos otra nuez de mantequilla y mezclamos bien. Añadimos un puñadito de queso Parmigiano rallado y mezclamos. Tapamos, dejamos reposar 5 minutos

[Conlaszarpasenlamasa](#)

