Risotto negro con pan de cobre



Consejo del chef

Emplatar el arroz con ayuda de un aro metálico y decorar con un cuadradito de pan de cobre.

Raciones para 2

- ❏ **500 gr** Calamares
- ❏ **400 gr** Arroz arborio
- ❏ **1** Cebolla
- ❏ **1** Diente de ajo
- ❏ **125 ml** Vino blanco seco
- ❏ **1** Sobre de tinta de calamar
- ❏ **1 l** Caldo de marisco
- ❏ Sal
- ❏ Pimienta negra
- ❏ Aceite de oliva virgen extra
- ❏ **30 gr** Mantequilla
- ❏ Queso parmesano

1. Calentar el caldo por un lado y dorar los calamares por otro en una sartén a fuego fuerte. Picar finamente y reservar.

2. En una cazuela amplia, sofreír la cebolla y el ajo picados. Una vez esté la cebolla transparente, añadir el vino, la tinta de calamar y reducir hasta evaporar el alcohol del vino.

3. En ese momento, incorporar el arroz, mezclar bien para impregnar de tinta y nacararlo levemente. Agregar 3 cazos de caldo y remover. Ir añadiendo el caldo poco a poco mientras se remueve el arroz de vez en cuando hasta que esté en su punto, aproximadamente después de 15 minutos

4. Cuando queden 5, incorporar los calamares picados y seguir cocinando de la misma manera. Una vez pasado el tiempo, mantecar con un poco de mantequilla, y opcionalmente con queso parmesano.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/risotto-negro-pan-cobre/