

Arroz con espárragos y gambas

por tito



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Baja

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Arroz

Temporada: Todo el año

Técnica: to-sauté

País: España

Ingredientes

300g de arroz
300g de gambas
1 manojo de espárragos verdes
1 cebolla mediana
2 ramitas de perejil
1 ajo
1/2 vaso de vino blanco
2 cucharadas de aceite
30g de mantequilla
30g de parmesano rallado
Pimienta
Sal

Preparación

- Lavamos los espárragos, cortamos las puntas y escaldamos en agua hirviendo con sal unos segundos. Reservamos.
- Pelamos las gambas y separamos la cabeza y la cola.
- En el mismo agua de los espárragos cocemos los tallos de los espárragos y las cabezas y colas de gambas 20 minutos. Escurrimos y reservamos el agua de cocción y los tallos.
- Pasamos por el pasapurés algunos tallos de espárragos y mezclamos el puré con el agua de cocción.
- Calentamos el aceite y una nuez de mantequilla y freímos el ajo y la cebolla picada. Agregamos las gambas y doramos. Echamos el vino y dejamos que se evapore.
- Agregamos las puntas de los espárragos, el perejil, el arroz y mezclamos. Añadimos 2 cucharadas de caldo de espárragos. Salpimentamos y cocemos hasta que el caldo se evapore. Cocemos añadiendo más caldo hasta que el arroz esté cocido (no más de 18min).
- Apartamos del fuego y añadimos el arroz, la mantequilla restante y el parmesano. Mezclamos y servimos.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/592122/arroz-con-esparragos-y-gambas/>