

Receta croata



Crni Rižoto - Risotto negro con calamares

Ingredientes:

4 tarros de calamares en su tinta o 4 a 6 calamares frescos
2 cebollas grandes picadas finamente
1 diente de ajo
1 taza de arroz de grano grueso partido (para risotto)
1 tomate maduro
1 tarrito chico de pimienta morrón rojo
Caldo de pescado o agua
1 taza de vino blanco
Perejil
Pimienta negra
Sal
Aceite de oliva virgen
Queso parmesano

Preparación:

Picar muy finamente la cebolla y el ajo; ponerlos en una olla con el aceite de oliva virgen ya caliente y sofreír. Añadir sal para hacer que la cebolla sude. Cuando la cebolla esté transparente, echar el tomate picado sin piel ni semillas, el pimienta morrón cortado en tiras y un poco de pimienta negra.

Si se usan calamares frescos, limpiarlos bien retirando la piel y sacando el cartilago, y guardar con cuidado la tinta. Hacer trozos relativamente pequeños. Agregar los calamares a la preparación anterior con el agua necesaria para que los cubra y un vaso de vino blanco. Cocer hasta que los calamares estén blandos, y luego agregar 1 taza de arroz. Si es necesario, agregar más agua; debe quedar a punto y jugoso.

Si se usan calamares en conserva, agregar a la preparación los tarros de calamares, 1 taza de arroz, 2 tazas de agua y 1 de vino. Cocer aproximadamente 15-20 minutos y revolver suavemente con movimientos envolventes; el arroz debe quedar a punto y jugoso. Si se necesita, agregar más agua. Agregar el perejil picado.

Debe servirse enseguida (el arroz debe ponerse cuando los comensales estén en la mesa) con queso rallado encima

Receta enviada por
Juana Goic Drpic