

RISSOTO DE LLAGOSTINS (o del que volguem)

<u>Ingredient per l'arròs</u>		<u>Ingredients pel sèrum de parmesà</u>	
500 grs	arròs	250 grs	parmesà ratllat
50 grs	ceba	175 grs	crema de llet de 35%
75 ml	oli d'oliva verge extra	125 ml	llet sencera
100 ml	vi blanc		<u>Ingredients per la reducció</u>
	sal	100 m	xeres Pedro Ximenez (opcional)
	pebre		<u>COMPLEMENT (el que es vulgui)</u>
1 litre i 1/2	aigua, o brou, o fumet	12	llagostins

Nota: Si fem el risotto de carn o peix podem fer servir en brou o un fumet en lloc d'aigua.

Nota: Si el fem de bolets ceps secs podem fer servir l'aigua d'hidratar els ceps un cop colada

Fer el sèrum de parmesà

- Bullir la llet amb la crema de llet
- Afegir-hi el parmesà ratllat i remenar
- Deixar-ho coure a foc baix fins que es fongui
- Passar-ho per un colador xinès i reservar

Fer la reducció del Pedro Ximenez (OPCIONAL)

- Posar el xeres en un cassó i fer-lo bullir fins que es va reduint i agafa la textura d'un caramel
- Reservar per presentar el plat

Llagostins

- Pelar els llagostins en cru i treure'ls-hi el budell (el fil vermell del llom). Es fa un petit tall al llom i s'estira
- Reservar les cues

Coure el risotto

- Posar a escalfar el fumet.
- Pelar i picar la cebeta a dauets. Separar-ne la part que posarem a l'arròs, no n'ha de ser molta.
- Ofegar la cebeta en una mica d'oli (o en la 1/2 de la mantega) a foc baix fins que quedi transparent però que no agafi massa color
- Afegim l'arròs i deixem que es cogui fins que es torni una mica brillant i transparent. Anar remenant.
- Hi posem el vi i anem remenant fins que l'arròs la hagi absorbit completament.
- Seguidament hi posem caldo calent just fins a cobrir l'arròs i l'anem remenant. El caldo l'anirem incorporant de mica en mica a mesura que l'arròs va absorbint el que hem posat amb anterioritat.
- Ho deixem coure uns 18 minuts des del moment que hi hem posat el caldo, tot anant afegint cullerots de caldo mesura que l'arròs el vagi absorbint i remenant sovint perquè deixi anar el midó
- Quan porti uns 16 minuts i ja sigui gairebé cuit, però encara el notem un pèl dur, hi posem la mantega. Anar remenant.
- Quan arribi als 17 minuts hi tirem el sèrum de parmesà, remenem i tanquem el foc.
- Rectificar de sal i tirar un polsim de pebre negre acabat de moldre
- Finalment hi posem un rajolí de suc de llimona i remenar.
- Per presentar el plat hi posem els cullerots de risotto i donem un quants copets al voltant del plat perquè l'arròs s'estengui a l'amplada del plat en una capa fina

Finalment

- Quan falti poc per acabar de bullir l'arròs posarem una planxa al foc
- Posar unes gotes d'oli en un plat fons i una mica de sal. Passar-hi els llagostins perquè quedin impregnats lleugerament

- Passar els llagostins un moment per la planxa ben calenta. Volta i volta

Presentació

- Col·locar l'arròs al centre dels plats formant una mica de muntanya
- Dibuixar el contorn de l'arròs amb la reducció del Pedro Ximenez
- Al damunt de l'arròs hi col·loquem els llagostins