EUHT StPOL
ESCUELA UNIVERSITARIA DE HOSTELERÍA Y TURISMO
HOTEL-ESCUELA DE SANT POL DE MAR / BARCELONA
desde 1966

Elaborada por :	José Castillo		Fecha:		
Nombre del platillo:	**Risotto de cítricos con ostras**				
Tipo de Cocina:			Clasificación:	Arroces	
Tipo de Receta:	Std	Com	Unidad de la Receta:		
			Pociones:		

	Conceptos		Cantidad/Unidad		
	Clave	Ingredientes	Peso Neto	Peso Bruto	Unidad
1		Arroz	300gr		
2		Limon			1ud
3		Naranja			1ud
4		Ostras			2 o 3 ud
5		Mantequilla	20gr		
6		Yema de huevo			1 ud
7		Queso parmesano			al gusto
8		Cava (opcional)			
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

Pre-Procedimiento

Hacemos juliana de la piel de 1 limón y 1 naranja, blanqueamos o confitamos al vacío. Ponemos el arroz con un poco de aceite en un cazo al fuego y le añadimos el zumo del limón y la naranja. Vamos cociendo el arroz igual que un risotto normal pero con el agua que hemos usado para blanquear las pieles. Abrimos un par de ostras y nos aseguramos de que sean frescas. Coservamos el agua y las ponemos en la gratinadora para que cojan un poquito de calor solamente.

Ponemos 1 yema de huevo al calor con el agua de las ostras y batimos hasta que espese, podemos añadir cava si lo deseamos.

Cuando el arroz esté cocido añadimos un poco de mantequilla y un poco de queso parmesano. Añadimos unas cuantas pieles blanqueadas.

Ponemos el arroz en el plato, las ostras templadas encima, napamos con la muselina y gratinamos.

Procedimiento

Transcrita por Tristán

Nombre y firma de quien elaboró