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 frutti di mare**				
Tipo de Cocina:	Internacional		Clasificación:	Arroces	
Tipo de Receta:	Std	Com	Unidad de la Receta:		
			Pociones:		

	Conceptos		Cantidad/Unidad		
	Clave	Ingredientes	Peso Neto	Peso Bruto	Unidad
1		Chalotas			2 o 3ud.
2		Mantequilla		70/80 gr.	
3		Mejillones			2ud.
4		Almejitas			4ud.
5		Vino blanco		100ml. Aprox.	
6		Kokotxas			2 ud.
7		ajos			1 diente
8		espinacas		200gr.	
9		huevas de erizo			1 c.c
10		huevas de salmón			1 c.c
11		arroz		150gr.	
12		fumet			
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

Pre-Procedimiento

Picamos las chalotas y las ponemos al fuego con mantequilla, abrimos los mejillones y almejas en la misma cazuela y las retiramos. Añadimos el vino blanco y el arroz y lo dejamos rehogar y absorber el líquido.
Ponemos las kokotxas limpias a confitar con un ajo laminado. Añadimos al arroz un poco de espinacas picadas. Vamos añadiendo fumet al arroz según la vaya absorbiendo hasta que esté hecho. En éste momento pondremos un poco de las huevas de erizo. Emplatado: Ponemos el arroz en el fondo del plato, decoramos con los mejillones y almejas. Añadimos las huevas de salmon y un poquito más de yema de erizo. Hacemos un liquado de las espinacas y lo usamos para decorar. Colocamos las kokotxas confitadas encima del arroz y mojamos con un poco de aceite de ajitos.

Procedimiento

Transcrita por Tristán

Nombre y firma de quien elaboró