

Risotto de langostinos y portobellos

Procedimiento

- Saltear los langostinos en una sartén con un poquito de oliva hasta que estén dorados. Reservar.
- Saltear la cebolla y el ajo picados bien chiquitos en una cacerola caliente a fuego medio con el aceite hasta que estén cocidas. Agregar el arroz y saltear todo unos dos minutos sin dejar de remover.
- Agregar caldo hasta cubrir el arroz e ir removiéndolo con cuchara de madera hasta que absorba el líquido. Ir agregando más caldo de a cucharones, a medida que lo vaya absorbiendo, hasta agregar todo el caldo. Siempre removiendo con la cuchara.
- Agregar la cebolla de verdeo, el queso y los portobellos y cocinar dos minutos más hasta que estén cocidos los vegetales y el queso derretido e integrado.
- Por último integrar el yogurt griego o queso crema y agregar los langostinos. Listo!



Ingredientes

Para 3 (tres) porciones:

- **300grs.** de langostinos pelados
- **200 grs.** de arroz orgánico
- **3 o 4** portobellos o champiñones en cuartos (opcional)
- **3 rodajas (60g)** de queso port salut light o el que prefieran
- **2 cdas.** de queso crema light o yogurt griego
- **1** cebolla y/o 1 cebolla de verdeo
- **1 diente** de ajo
- **1 cda.** de aceite de oliva
- **2 tazas o 400 cc.** de caldo (podés diluir $\frac{1}{2}$ caldito en el agua o usar caldo casero)
- Sal y pimienta a gusto