



# Filete de pescado con risotto



Categoría  
Peixe



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Seleccione



Com quem?  
Seleccione



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Reserva

- 4 filetes de pescado
- 1 cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 250g de arroz para risotto
- 1 vaso de vino blanco
- 1000ml de caldo de verduras
- 200g de guisantes
- Cáscara de limón, al gusto
- Cilantro picado, al gusto
- Sal, al gusto
- Pimienta, al gusto
- Microgreens, al gusto

## Modo de preparación

1

Rehogar la cebolla y el ajo en Aceite de Oliva Gallo Reserva en una sartén, añadir el arroz y mezclar. Refrescar con el vino blanco y seguir removiendo.

2

Añadir poco a poco el caldo de verduras, dejando que se absorba antes de añadir más.

3

Cuando el arroz esté casi cocido, añadir la ralladura de limón, los guisantes, la sal y la pimienta. Remover, añadir más caldo y continuar la cocción.

4

Terminar con cilantro picado.

5

Salpimentar el pescado. Calentar una sartén antiadherente con Aceite de Oliva Gallo Reserva y cocinar los filetes de pescado durante 3 minutos por cada lado.

6

Servir el risotto con el pescado y los microgreens. Rociar con un chorrito de Aceite de Oliva Reserva Gallo y un poco de pimienta recién molida.

*Produtos utilizados*



*Reserva*

Aceite de Oliva Virgen Extra



*Mais receitas em*

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide