



Filete de pescado con risotto



Categoría
Peixe



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Selecione



Com quem?
Selecione



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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide