




SALMÓN A LA PLANCHA CON RISOTTO DE CHAMPIÑONES

 RESERVA SAUVIGNON BLANC

 4 porciones  15 min  dificultad fácil

INGREDIENTES

- 800 g de filete de salmón con piel
- 400 g de arroz arbóreo o de risotto (2 tazas)
- 300 g de champiñones (1½ taza)
- 1 cebolla mediana
- 100 ml de vino blanco (½ taza)
- 2 litros de caldo de verduras
- 100 g de queso parmesano (½ taza)
- 1 cucharada de mantequilla
- aceite de oliva
- sal y pimienta a gusto
- 2 limones

PREPARACIÓN

- 1. Para el risotto:** cortar la cebolla en cubitos pequeños y saltear con un poco de aceite de oliva en un sartén grande.
2. Retirar los tallos de los champiñones y cortarlos en cubitos pequeños, incorporar a la cebolla y seguir sofriendo durante 5 minutos, salpimentar. En otro sartén saltear los champiñones sin tallo durante 5 minutos y reservar.
3. Agregar el arroz al sartén inicial y sofreír durante 2 minutos más. Comenzar a agregar el caldo de verduras caliente, una taza a la vez, sin dejar de revolver, repitiendo a medida que el caldo se va evaporando. Luego de 18 minutos, agregar los champiñones salteados, la mantequilla y el queso parmesano. Cocinar por 2 minutos más y retirar del fuego.
- 4. Para el salmón:** cortar 4 porciones, sin retirar la piel y reservar. En un sartén agregar aceite y cuando esté muy caliente agregar el salmón con el lado de la piel hacia abajo. Cocinar por 5 minutos, agregar sal y pimienta y un chorrito de jugo de limón. Dar vuelta el salmón y seguir cocinando de 2 a 3 minutos. Servir por el lado de la piel hacia abajo a un costado del risotto.

