ФАЙНЕ РИЗОТТО

На вопрос "какое мое хобби", я уже вполне могу отвечать - "Ходить по ресторанам, заказывать блюда, вдохновляться и пробовать приготовить их дома!
Возможно кто-то назовет это плагиатом, но я всего лишь экспериментирую! Веду, так сказать, исследования в направлении того, что на самом деле, кулинария - это просто! И всегда можно самой попробовать приготовить своим любимым красивое, ресторанное блюдо! Смогла я, сможешь и ты!

У Киевлян, конечно есть еще парочка дней, чтобы продегустировать оригинал от Радека Давида - шеф повара сети ресторанов "Файна Фамилия", где в самом разгаре фестиваль испанской кухни. А остальным рекомендую сохранить рецепт в "закладочку", чтобы при случае удивить друзей или родных!

Сочетание очень смелое! Радек предлагает добавить "чоризо" (вместо осьминог), но гениально вкусная "жареная редиска" - это действительно находка для меня как кулинара! Еще в оригинале форель, я взяла лосось...

Для черного ризотто вам понадобятся чернила каракатицы. Купить их можно тут spanishfoods.com.ua
Я вообще фанат этого ингредиента, ведь с ним можно любое заурядное блюдо сделать интересным! Поэтому мне привозят их пачками изх Европы подруги и родственники!

Понадобится:

рис - 1 стакан
бульон - 3 стакана (+/-)
лук - 1/2
лосось - 200 граммов
слайсы осьминога - 1 упаковка (я брала в Метро, фирмы Nuchar - 98 грн за упаковку)
редиска - 10 штук
сельдерей - 1/3 стебля
чернила каракатицы - 3 упаковки по 2 грамма (если съэкономить чернила, рис будет серым).
чеснок - 2 зубчика
микрогрин
соль и перец по вкусу

Приготовление:

Лучше начать с ризотто, так как остальные ингредиенты очень быстро готовятся.

На сковороде обжарь на сливочном масле мелко порезанный лук до золотистого цвета, добавь рис и обжаривай его несколько минут помешивая.

Влей стакан горячего бульона (если нет бульона, бери кипяток) и убавь огонь. Готовь постепенно вливая бульон пока рис не станет мягким. Следи чтобы он не разварился. В

процессе приготовления риса, добавь чернила каракатицы растворенные в небольшом количестве теплого бульона и один зубочек чеснока. Готовый рис посоли и поперчи по вкусу.

Можно к рису добавить тертый пармезан. Готовый рис лучше переложи из сковороды, чтобы он остался рассыпчатым и не продолжал готовиться в теплой сковороде!

Редиску помой и нарежь на 4 части, нарежь сельдерей и обжарь на сливочном масле до того момента как редиска станет немного прозрачной, но при этом еще останется хрустящей. Я влила в сковороду столовую ложку бульона. Посоли и поперчи в конце.

Быстро обжарь на сковороде с чесноком слайсы осьминога.

Посоли.

Рыбу полей столовой ложкой оливкового масла, посоли, поперчи и обжарь на горячей стороне с двух сторон.

Подавай блюдо горячим с холодным испанским Batuta Airen