

El queso adecuado se elige en un momento.

Published on *Brugge kaas* (<https://www.bruggequesos.es>)

[Inicio](#) > Langostinos a la plancha con Brugge d'Or sobre risotto con cebollino y limón

Langostinos a la plancha con Brugge d'Or sobre risotto con cebollino y limón

Ingredienten:

- 8 langostinos jumbo, limpios y partidos a la mitad
- 60 g de mantequilla Nazareth derretida
- 1 cucharada de hojas pequeñas de salvia
- pimienta negra molida gruesa
- 100 g de queso Brugge d'Or

Ingredientes para el risotto:

- 8 dl de caldo de pollo
- 8 dl de vino blanco
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 300 g de arroz Arborio
- 3 cucharadas de zumo de limón
- 1 manojo de cebollino, muy picado
- 175 g de queso Brugge d'Or, rallado

Bereiding:

- Lleve el caldo a ebullición y reserve.
- Caliente el aceite de un cazo, añada el arroz y revuelva durante 1 minuto aproximadamente.
- Enfríe con el zumo de limón y el vino blanco y baje el fuego a la mitad.
- Siga removiendo hasta que se reduzca el caldo. A continuación, añada 1,5 dl de caldo caliente. Siga removiendo y deje que se reduzca de nuevo. Repita el proceso 5 veces hasta que el arroz esté al dente.
- Mientras tanto, pase los langostinos por la plancha.
- Incorpore el zumo de limón, el cebollino y el queso Brugge d'Or. Si es necesario, añada una nuez de mantequilla Brugge.
- Ponga los langostinos con la parte más carnosa hacia arriba.
- Eche un poco de mantequilla Brugge por encima y añada las hojas de salvia.
- Espolvoree con queso Brugge d'Or y gratine 2 minutos al grill.
- Sirva los langostinos sobre el risotto.

4 personen

50 min
Entrada
2.5

Source URL: <https://www.bruggequesos.es/recetas/langostinos-la-plancha-con-brugge-dor-sobre-risotto-con-cebollino-y-limon>