



Gestión anuncios ▶

- ▶ [Recetas cocina ensalada](#)
- ▶ [Videos de recetas](#)
- ▶ [Cocina Thai](#)

Publicidad



MODERN MANNERS
Primavera/Verano 2015

Descubrir ahora

BOSS
HUGO BOSS

RECETAS DE LOS CHEFS

Falso risotto de calamar con toques thai de Paco Roncero

Os dejamos con una muy elaborada receta del chef de La Terraza del Casino, Paco Roncero, es el Falso risotto de calamar con toques thai. Podéis tomar nota de la elaboración paso a paso.



VeSid
05 FEB 15



0 Comentar



Twitter 38



Me gusta 25



8+1 10



Gastronomía & Cía

Google™ Búsqueda personalizada

BUSCAR

PUBLICIDAD

BOSS
HUGO BOSS

MODERN MANNERS
Primavera/Verano 2015

Descubrir ahora

PUBLICIDAD

LE CREUSET
www.lecreuset.es

naranjas.com

Gastronomía & Cía | suscríbete

Después de ver esta receta de **Falso risotto de calamar con toques thai de Paco Roncero** muchos de vosotros vais a querer probarla. Nosotros también. Es una receta muy elaborada, pero no hay duda de que merecerá la pena. El chef de La Terraza del Casino ha creado un plato en el que sustituye el grano de arroz por el calamar finamente troceado.

Además se acompaña de diversas elaboraciones que le proporcionan la cremosidad característica del risotto y los toques de la gastronomía tailandesa. Veréis que hay ingredientes que será necesario adquirirlos en comercios especializados, aunque cada vez son más fáciles de encontrar sobre todo en ciudades, siempre está el recurso de internet.

Os dejamos con la receta del **Falso risotto de calamar con toques thai** del chef **Paco Roncero**. Si la ponéis en práctica, no dejéis de comentarnos qué tal los resultados, incluso si habéis elaborado una versión más sencilla.

Ingredientes

Calamar

1 calamar de 400 gramos aprox.

Caldo asiático

1.500 gramos de agua, 125 gramos de cebolleta, 3 ajetes, 125 gramos de nabo daikon, 100 gramos de setas enoki, 15 gramos de lemon grass, 15 gramos de galanga, 1 hoja de lima kaffir.

Pasta de arroz

150 gramos de arroz carnaroli, 600 gramos de caldo asiático.

Reducción de leche de coco

400 gramos de leche de coco.

Crema de arroz y coco

80 gramos de leche de coco reducida, 40 gramos de pasta de arroz thai.

Pasta de curry verde

4 gramos de pimienta negra, 10 gramos de piel de [lima kaffir](#), 8 gramos de galanga, 10 gramos de cilantro, 6'5 gramos de ajo, 30 gramos de chile verde, 9 gramos de pasta de camarón, 110 gramos de chalota, 15 gramos de lemon grass.



Puedes suscribirte por correo electrónico, te enviaremos un email cuando se publiquen nuevos contenidos

Suscríbete

60.576 SUSCRIPTORES

PUBLICIDAD



PUBLICIDAD



www.esah.es

Solicítanos información

 **Gastronomía & Cía**

Google[™] Búsqueda personalizada **BUSCAR**

> CATEGORÍAS

- » Bebidas (176)
- » Recetas de Cócteles (19)
- » Chefs (415)
- » Diccionario de cocina (577)

Aceite de curry verde

100 gramos de pasta de [curry verde](#) , 50 gramos de aceite de girasol

Almíbar al 20%

1 litro de agua, 200 gramos de azúcar.

Almíbar al 100%

1 litro de agua, 1 kilo de azúcar.

Cáscara de pomelo

800 gramos de piel de pomelo, 950 gramos de zumo de pomelo, 340 gramos de almíbar de la marinada, 100 gramos de nata líquida, 60 gramos de mantequilla, 3.000 gramos de almíbar al 50%.

Crema de pomelo y eucalipto

50 gramos de puré de piel de pomelo , 22 gotas de aceite esencial de eucalipto (Sosa).

Otros

Lima kaffir, brotes de cilantro , pimienta de Jamaica.

Elaboración

Calamar

Separar el cuerpo y cabeza de calamar. Con el cuerpo, hacer un corte longitudinal y limpiar por ambos lados, secar. Envasar y congelar.

Cuando esté congelado, cortar los cuerpos de calamar en dados de 0'2 cm x 0'5 cm y reservar en cámara frigorífica.

Caldo asiático

Cortar todos los ingredientes, excepto la hoja de lima, en dados muy finos, 0'5 cm x 0'5 cm. En una bolsa de vacío, poner todos los ingredientes y el agua. Envasar al 99%. Introducir en un cazo con agua hirviendo y cocer durante 45 minutos. Finalizado el tiempo, meter en un baño de agua y hielo. Colar por papel y reservar.

» Enología (556)
» Bodegas (13)
» Diccionario enológico (12)
» El Sumiller (10)
» Eventos Enológicos (263)
» Noticias Enológicas (221)
» Vinos (41)
» Eventos Gastronómicos (1.843)
» Formación (126)
» Historia de la gastronomía (58)
» Hoy Cocinas Tú (1.098)
» Libros de Cocina (336)
» Materia prima y productos (599)
» Tipos de pasta (30)
» Muebles de cocina (16)
» Noticias gastronómicas (2.138)
» Nuevas tendencias (191)
» Recetas de Cocina (3.013)
» Aperitivos (247)
» Carne y Pescado (462)
» Entrantes (954)
» Pan y varios (176)
» Pinchos y Tapas (96)
» Pizza, bocadillo, sandwich... (70)
» Postres (767)
» Recetas con FussionCook (9)
» Recetas de salsas (207)
» Recetas en microondas (32)
» Recetas de los Chefs (273)
» Recetas y cocina de escuela (32)
» Recursos en la red (209)
» Restaurantes (89)
» Taller I+D (20)
» Técnicas culinarias (157)
» Todo Salud (545)
» Transgénicos y OMG (339)
» Trucos de Cocina (216)
» Trucos gastronómicos (54)

Pasta de arroz

Poner los ingredientes en una bolsa de vacío y envasar al 99%. Introducir en un cazo con agua hirviendo y dejar hasta que el arroz se haya cocido por completo (pasado de cocción), triturar la mezcla en Thermomix hasta obtener una masa fina. Reservar.

Reducción leche de coco

Reducir a fuego medio la leche de coco hasta obtener 300 gramos. Colar y reservar.

Crema de arroz y coco

Calentar la leche de coco, introducir pasta de arroz y con ayuda de una varilla mezclar hasta obtener una preparación homogénea.

Pasta de curry verde

Cortar los chiles a lo largo y retirar las semillas y las nervaduras. Blanquearlos 5 veces partiendo cada vez de agua fría. Tostar la pimienta a fuego medio y añadir todos los ingredientes en la Thermomix. Triturar y reservar.

Aceite de curry verde

Mezclar todos los ingredientes, triturar y reservar el aceite (capa superior).

Almíbar al 20%

Mezclar todos los ingredientes en un cazo. Llevar a hervor, colar y reservar.

Almíbar al 50%

Mezclar todos los ingredientes en un cazo. Llevar a hervor, colar y reservar.

Cáscara de pomelo

Con la ayuda de un pelador retirar la piel de los pomelos. Blanquearlas 4 veces partiendo cada vez de agua fría. Cocer durante 20 minutos las pieles de pomelo en un jarabe al 20%. Colar y macerar durante 12 horas en el jarabe al 50%. Colar y reservar. Añadir todos los ingredientes a la Thermomix, triturar hasta obtener una crema fina, ligera y homogénea. Colar y reservar.

Acabado y presentación

Se puede servir en plato, como en la foto, o en un vaso de yogur. En este caso poner una cucharada pequeña de puré de pomelo y eucalipto y extenderla a 1 cm de altura. Hervir la crema de coco y arroz y verter la crema caliente sobre los dados de calamar previamente atemperados (para un pax, 60 gramos de calamar x 54 gramos de crema de arroz y coco). Mezclar y mantener sobre un baño María a baja temperatura, manteniendo el calamar crudo. Poner a punto de sal y añadir la mezcla de coco y calamar en el vaso de yogur. Acabar añadiendo el aceite de curry verde. Rallar pimienta de Jamaica con ayuda de un Microplane. Colocar sobre la superficie de la mezcla 3 brotes de cilantro y terminar rallando lima kaffir.

Foto | Paco Roncero

- » [Turismo gastronómico \(64\)](#)
- » [Utensilios de cocina \(860\)](#)
- » [Videos \(271\)](#)
- » [Videos de cocina \(161\)](#)

PUBLICIDAD

PREMIO
Mejor Blog
Gastronómico
Navarra Gourmet 2011



> ARCHIVOS DEL BLOG

- » [febrero 2015 \(118\)](#)
- » [enero 2015 \(163\)](#)
- » [diciembre 2014 \(167\)](#)
- » [noviembre 2014 \(170\)](#)
- » [octubre 2014 \(185\)](#)
- » [septiembre 2014 \(172\)](#)
- » [agosto 2014 \(121\)](#)

- » [julio 2014 \(165\)](#)
- » [junio 2014 \(165\)](#)
- » [mayo 2014 \(171\)](#)
- » [abril 2014 \(152\)](#)
- » [marzo 2014 \(166\)](#)

[2015](#) [2014](#) [2013](#) [2012](#)

[2011](#) [2010](#) [2009](#) [2008](#)