

# Riso nero de sepías y espárragos crocante, batida de coco



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** JuanRa Aparisi **Recetizador:** Pury Alvarez Du



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Medio

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 150gr de Arroz
- 2 unidades de Espárragos blancos
- 60gr de Sepias
- 90gr de Salsa verde tintada de negro
- 20gr de Pimiento Verde
- 20gr de Judía Verde
- Caldo hondas

## Preparación:

### Paso 1

Precocer el arroz de la forma habitual, cocer 8 minutos y refrescar **TOTALMENTE**

### Paso 2

Cortar las yemas de espárrago blanco momento el resto picar en dados y conservar en fresco

### Paso 3

Las partes duras del espárrago y las peladuras cocer, y una vez cocida triturar en termomix junto a la leche de coco, rectificas de sal y espesor, debe quedar una crema ligera.

### Paso 4

Picar las sepias en daditos del mismo tamaño que el pimiento y las judías verdes

### **Paso 5**

*Elaborar la salsa verde tradicional es decir, 6 ajos picados, 100 gramos de perejil picado, 1 dl de vino blanco, 60 gr. de harina y un litro de fumet además le añadiremos la tinta suficiente como para que quede negra COMPLETAMENTE*

### **Paso 6**

*En sartén saltear las sepias, el pisto de pimiento y judía verde, el arroz y mojar con la salsa verde negra, en el último segundo y fuera de fuego añadir dentes el espárrago en dados*

### **Paso 7**

*Montaje: 1) Fondear la batida de espárrago y coco 2) Colocar en aro de pase el arroz negro de sepias, colocar encima la juliana de espárrago blanco, pasada por la plancha 3) Retirar el aro y colocar encima o en paralelo el aire de hondas que habremos montado previamente*