



## Risoto de Moluscos y Algas

### Ingredientes:

Arroz bomba  
Berberechos  
Almejas  
Mejillones  
Algas himantalia  
Mantequilla  
o queso parmesano

### Sofrito:

Cebolla  
Pimiento  
Zanahoria

### Preparación:

Preparar el sofrito, añadir las algas en trozos, mojar con vino y reservar.

Abrir al vapor los mejillones y las almejas y reservar los berberechos para añadir 2 minutos antes de que esté hecho el arroz. Con el agua sobrante de cocer el marisco hacer el caldo para cocer el arroz.

Calentar el arroz y añadir el agua en cantidades pequeñas (que lo cubra) y verter agua cada vez que ésta se evapore por completo.

Cuando falten 5 minutos para estar listo, añadir los mejillones y las almejas, y cuando apaguemos el fuego, los berberechos.

Por último añadir la mantequilla o el queso y remover hasta que éste se funda.