

Risotto de setas y calabaza

★ ★ ★ FÁCIL

🕒 35 MIN.

🍴 2 RACIONES



INGREDIENTES

- 250 g de ceps/setas
- 200 g de calabaza asada
- 100 g de cebolla caramelizada
- 100 ml de aceite de oliva
- 50 g de mantequilla
- 80 g de mantequilla
- 1 L de caldo de verduras
- 250 g de arroz Carnaroli
- 50 ml de Txacoli
- 150 g de queso parmesano
- Sal y pimienta al gusto

ACCESORIOS

- Direct Prep
- Disco de corte y de rallado
- Pala de remover



PREPARACIÓN

1. Cortar las setas con ayuda del Direct Prep, reservar.
2. Rallar el queso con ayuda del Direct Prep, reservar.
3. Colocar la pala de remover e introducir el aceite, programar la temperatura a 150º C, pasados 2 minutos, añadir la cebolla y los 50 g de mantequilla, rehogar 3 minutos a velocidad 5-6.
4. Añadir las setas y la calabaza asada, cocinar durante 10 minutos a 140º C.
5. Agregar el Txacoli y bajar la temperatura a 103º C, evaporar el alcohol.
6. Introducir el arroz y nacararlo durante 2 minutos.
7. Añadir el caldo caliente progresivamente, la sal y la pimienta al gusto.
8. Una vez hierva, bajar la temperatura a 101º C y dejar cocer durante 16 minutos a velocidad 4, dependiendo del gusto del arroz se puede añadir más o menos tiempo.
9. Una vez transcurrido el tiempo y sin temperatura añadir los 80 g de mantequilla y el parmesano reservado.

