

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Risotto al vino tinto

4 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 80 gr. de queso parmesano
- 1 cebolla
- 30 gr. de aceite de oliva
- 400 gr. de arroz carnaroli
- 500 ml. de vino tinto
- 700 ml. de caldo de verduras
- Sal
- Pimienta blanca
- 20 gr. de mantequilla

Preparación

1. Monta el procesador de alimentos con el disco de rallar extrafino y ralla el queso parmesano. Reserva.
2. Vierte el aceite y la cebolla en el bol de tu Cooking Chef y coloca la batidora flexible. Programa 10 minutos a 120° y a velocidad 1.
3. Añade el arroz y programa 2 minutos más a 105° y a velocidad 1.
4. Agrega 80 ml. de vino tinto y programa 2 minutos a 110° y a velocidad 1 para que evapore el alcohol.
5. Programa 16 minutos a 105° y a velocidad 1. Vierte el resto del vino con el caldo de forma progresiva para no cambiar la temperatura.
6. Comprueba el punto del arroz para que esté al dente.
7. Por último, añade la mantequilla y programa sin temperatura y a velocidad 1 hasta que se integre bien la mezcla.
8. Sirve inmediatamente.