

## Risotto a la milanesea

### Ingredientes para 6 personas.

1 chalota ( o cebolla pequeña)  
40 gr de mantequilla  
40 gr de aceite de oliva  
320 gr de arroz de grano redondo  
100 gr de vino blanco seco  
900 gr de agua caliente  
1 pastilla de caldo de pollo  
unas hebras de azafrán  
40 gr de queso parmesano rallado

### Preparación:

1. Ponga la chalota en el vaso y programe 3 seg velocidad 5. Con la espátula baje los restos de chalota de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas.
2. Añada 20 gr de mantequilla y el aceite y programe 3 minutos 120° , velocidad 1( Tm 5) o temperatura Varoma ( Tm 31)
3. Incorpore el arroz y programe 3 minutos 120° (Tm 5) o temperatura Varoma (Tm 31), giro inverso, velocidad cuchara.
4. Añada el vino y programe 1 minuto, giro inverso y temperatura 120° para Tm5 o Varoma para Tm 31.
5. Agregue el agua caliente, la pastilla de caldo y el azafrán. Programe 15 minutos temperatura 100, giro inverso y velocidad 1.
6. Vierta el arroz en una fuente, añada la mantequilla restante y el queso parmesano y mezcle con la espátula. Sirva inmediatamente.

Si se quiere, después de hacer el sofrito de la chalota, se le pueden añadir unos champiñones o cualquier otra variedad de setas y se dejan sofreír unos cinco minutos .

