

RISOTTO AMB POMA I CEPS

Ingredientes:

- 5-6 ramitas de perejil fresco limpias y secas (hojas y parte del tallo)
- 50g de cebolla en trozos
- 30 g de mantequilla
- 250g de boletus frescos en dados
- 1 manzana (aprox 200 g) pelada y cortada en dados
- 320 g de arroz de grano redondo
- 50 g de vino blanco seco
- 800 g de agua caliente
- 2 cucharaditas de sal o de concentrado de caldo de verduras casero
- 2 cucharaditas de nata
- 1 pellizco de pimienta recién molida
- 30 g de nueces troceadas



Preparación:

- 1- Ponga el perejil en el vaso y pique 3 seg vel 8 y reserve.
- 2- Ponga en el vaso la cebolla y la mantequilla. Trocee 5 seg vel 5 y sofría 3 min, 120°, vel 1.
- 3- Añada los boletus y la mitad de la manzana. Rehogue 3 min, 120° , giro inverso y vel 1.
- 4- Incorpore el arroz y rehogue 3 min, 120°, giro inverso, vel 1 sin poner el cubilete.
- 5- Agregue el vino y programe 1 min, temperatura Varoma, giro inverso y vel 1
- 6- Añada el agua y la sal y programe 6 min, 100°, giro inverso vel 1.
- 7- Vierta inmediatamente el risotto en una fuente, riegue con la nata y espolvoree con la pimienta, las nueces y el perejil reservado. Sirva inmediatamente.