

Risotto con verduras y gambas

Travelcooking - Recetas con Cooking Chef



Ingredientes:

- 60 grs queso parmesano
- 1 puerro
- 3 zanahorias medianas
- 1 calabacín
- 50 grs. de aceite de oliva virgen
- 90 ml. de vino blanco
- 400 grs. arroz arborio (o carnaroli)
- 1,200 lts. caldo de verduras caliente
- 300 grs. de gambas peladas.
- 30 grs. mantequilla

Accesorios:

- Procesador de alimentos
- Disco de raspar muy fino
- Disco de rodajas finas
- Disco de juliana
- Batidora flexible

1. Monta el procesador de alimentos con el disco de raspar muy fino y ralla el parmesano. Reserva en un bol aparte.
2. Cambia el disco por el de corte en rodajas finas y corta el puerro.
3. Cambia el disco por el de corte en juliana y corta las zanahorias y el calabacín.
4. Monta la batidora flexible, introduce las verduras en el bol del Cooking Chef y añade el aceite. Programa 9 minutos, 120°, velocidad 1 de remover.
5. Cuando acabe el tiempo programado, añade el vino blanco y programa 120°, velocidad 1 de remover hasta que el vino se haya evaporado.
6. Añade el arroz y programa 2 minutos, 110°, velocidad 1 de remover.
7. A continuación programa 16 minutos, 110°, velocidad 1 de remover y ve añadiendo despacio el caldo de verduras. Es importante que esté caliente para que no baje la temperatura al ir añadiéndolo. Si lo tienes a temperatura ambiente, tendrás que añadirlo más despacio, intentando que la temperatura no baje de los 95°.
8. Cuando acabe el tiempo programado, comprueba el grado de cocción del arroz (debe estar al dente) y si está demasiado duro, programa 2 minutos más. Ten en cuenta que aún no hemos acabado la receta, con lo que, a la hora de servirlo, habrá reposado un tiempo.
9. Añade las gambas y sin temperatura ni tiempo, programa velocidad 1 de remover. A continuación añade el parmesano reservado y la mantequilla y mantén el robot en velocidad 1 de remover durante un par de minutos.
10. Sirve inmediatamente. El risotto no puede hacerse con antelación, enseguida se pasa.