

RISOTTO DE PASTA CREMOSO



Ingredientes:



400 g de pasta corta
(p. ej., conchas, farfalle
o mezze penne)



600 ml de caldo de
verduras o de pollo



200 ml de
nata



1 manojo de puerros
(alternativa: 2 cebollas)



200 g de
champiñones



150 g de panceta
en dados

Además: sal y pimienta recién molida

Preparación:

- Limpie los puerros, lávelos y córtelos en aros, separando los aros blancos y los verdes. Limpie los champiñones, lávelos si es necesario y séquelos bien sobre un papel de cocina. Corte los champiñones en rodajas.
- Ponga los dados de panceta en la olla del AutoCook. Seleccione el programa **Estofar** y la opción **Medio**. Pulse el botón de **Inicio para fase 1**. Sofría la panceta hasta que esté ligeramente dorada, con la **tapa abierta** y removiendo frecuentemente, y añada después los puerros y los champiñones.
- En cuanto suene la señal, ajuste el temporizador en el tiempo de cocción que se indica en el envase de la pasta (normalmente unos 10 minutos).
- Ponga la pasta en la olla del AutoCook y cúbrala con el caldo y la nata. Pulse el botón de **Inicio para fase 2. Cierre la tapa**.
- Cuando suene la próxima señal, abra la tapa, añada los puerros y sazone el risotto de pasta.

Consejo de Bosch:

Espolvoree el plato con parmesano rallado o añada al risotto de pasta ya listo 2-3 cucharadas soperas de queso antes de servirlo.

RACIONES: 4

Programa: Estofar medio (2 fases)

Calorías por ración: 478 kcal

Tiempo de cocción (sin precalentamiento):

AutoCook - 20 min.

AutoCook Pro - 20 min.