

RISOTTO con setas



Ingredientes:



400 g de setas
variadas



300 g de arroz para risotto
(arborio o carnaroli)



900 ml de caldo de
verduras o de pollo



100 ml de jerez o
vino blanco



100 g de queso
parmesano rallado



1 cebolla
2 dientes de ajo



Sal y pimienta
recién molida

Además: 4 c. s. de aceite de oliva, 1 pizca de tomillo fresco o seco, 1-2 c. s. de mantequilla

Preparación:

- Pele y pique la cebolla y el ajo. Limpie las setas con un cuchillo pequeño y un paño húmedo si fuera necesario, córtelas en cuartos o en rodajas gruesas.
- Añada 2 c.s. de aceite de oliva en la olla del AutoCook. Divida la cantidad de setas en 2 tandas y eche la primera tanda en la olla. Condimente con una 1 pizca de tomillo, sal y pimienta. Seleccione el programa **Risottos** y la opción **Medio**. Ajuste manualmente 20 minutos en el temporizador y pulse el botón de **Inicio** para **fase 1**.
- Fría cada tanda 6 minutos aproximadamente. Saque las setas cuando de hayan dorado y reserve.
- Eche el resto del aceite y la otra mitad de las setas en la olla del AutoCook. Fríalas otros 6 minutos, condiméntelas igual que la primera mitad, sáquelas del AutoCook y resérvelas junto con la primera tanda. Eche la cebolla y el ajo en la olla del AutoCook y dórelos hasta que suene la señal con la **tapa cerrada** removiendo de vez en cuando. Tres minutos antes de que finalice el programa, eche el vino o jerez y deje que se evapore con la **tapa abierta** hasta que suene la señal.
- Añada el arroz y el caldo. Condimente con sal y pimienta. **Cierre la tapa** y ajuste 18 minutos en el temporizador. Si selecciona la opción de **cocción exprés** en el AutoCook Pro: Bloquee la tapa con el botón giratorio y ajuste 9 minutos en el temporizador. Pulse el botón **Inicio para fase 2**.
- Abra la tapa en cuanto suene la señal, añada las setas, el parmesano y la mantequilla fría. Remueva todo hasta que se derrita la mantequilla y el queso. El arroz tiene que quedar cremoso.

RACIONES: 4

Programa: Risottos medio

Calorías por ración: 645 kcal

Tiempo de cocción (sin precalentamiento):

AutoCook - 38 min.

AutoCook Pro - 29 min.

Consejo Bosch:

Si prefiere el arroz con más punto de cocción, deje reposarlo con la tapa cerrada.