

# RISOTTO de pera y gorgonzolla



**RACIONES: 6-8**

**Programa:** Risottos medio

**Calorías por porción (con 12 porciones):** 640 kcal

**Tiempo de cocción (sin precalentamiento):**

AutoCook - 35 min.

AutoCook Pro - 35 min.

## Ingredientes:



60 g de chalota



3 c.s. de  
aceite de  
oliva



350 g de  
arroz  
Carnaroli



3 peras



Sal



50 ml de vino  
blanco



900 ml de caldo  
de verdura



250 g de queso  
gorgonzola



30 g de  
mantequilla

## Preparación:

- Pela y corta la chalota y las peras en dados y reserva los ingredientes.
- Selecciona el programa **Risottos** y la opción **Medio**, ajustando la temperatura a 130°C y tiempo a 12 minutos. Pulsa el botón de **Inicio** para la **fase 1**. Echa en la olla de **AutoCook** el aceite y la cebolla. Deja que se poche con la **tapa abierta**. Cuando la cebolla esté transparente, añade la pera y cierra la tapa.
- Dos minutos antes de que finalice la primera fase, añade el vino y deja que se evapore con la **tapa abierta**. Después, añade el arroz y remueve.
- Una vez que acabe la primera fase, no modifiques nada ni canceles el programa.
- Añade a la olla el caldo y una pizca de sal. Ajusta el tiempo a 18 minutos, **cierra la tapa** y pulsa el botón de **Inicio** para dar comienzo a la fase 2.
- Tres minutos antes de que finalice el programa, **abre la tapa** y añade el queso gorgonzola cortado en trozos. Remueve todo con cuidado y **cierra la tapa**.
- Al final añade la mantequilla e intégrala bien.
- Deja reposar el arroz para conseguir el punto deseado. Puedes servir el risotto acompañado de nueces y compota de pera.

## Consejo de Bosch:

Elige siempre arroz indicado para risottos, aportará cremosidad al plato. Si quieres potenciar el sabor del plato, añádele más cantidad de gorgonzola o al contrario, un toque de dulzor, añadiendo más pera.