Risotto de calabaza y setas

INGREDIENTES:

- 320 gr de arroz redondo
- 40 gr. de queso parmesano
- 50 gr de aceite
- 10 gr, de mantequilla
- 100 gr de cebolla en trozos
- 60 gr. de vino blanco
- 150 gr. de calabaza.
- 150 gr. de setas en conserva.
- 720 gr. de agua o caldo de verduras.
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta molida.

PREPARACIÓN:

1. Ponga el parmesano en el vaso y ralle **10 seg/vel 10**. Vierta en un bol y reserve.
2. Ponga la cebolla, la calabaza, la setas, el aceite y la mantequilla en el vaso y trocee **4seg/vel 4.** A continuación programe **10 min/120ºC/giro inverso/vel 1.**
3. Añada el arroz y sofría durante **3 min/120ºC/giro inverso/vel 1** sin poner el cubilete.
4. Agregue el vino y rehogue **1 min/100ºC/giro inverso/vel 1** sin poner el cubilete.
5. Añada el agua o caldo de verduras, remueva con la espátula el arroz para soltarlo del vaso. y programe **13 min/100ºC/giro inverso/vel 1.**
6. Vuelque en una fuente honda y mezcle con el queso reservado. Sirva inmediatamente.

EVA NAVAS
http://thermomix-sabadell.es/evanavas/