

RISOTTO CON PERA Y GORGONZOLA



INGREDIENTES:

- 60 gr de cebolla
- 30 gr aceite de oliva
- 350 gr de arroz Carnaroli (de 18 min de cocción)
- 50 gr vino blanco seco
- 800 gr caldo de verduras hirviendo
- Sal (con precaución)
- 200 gr gorgonzola cortado en dados pequeños
- 200 gr de pera pelada y cortada en dados
- 30 gr mantequilla

PREPARACIÓN:

- Ponga la cebolla en el vaso y trocee **3 seg / Vel 7**. Con la espátula , baje la cebolla hacia el fondo del vaso
- Agregue el aceite y sofría **3 min / 100 / Vel 1**
- Añada el arroz y rehogue **3 min / 100 / giro inverso / Vel cuchara** sin poner el cubilete
- Vierta el vino y programe **1 min / 100 / giro inverso / Vel 1** sin poner el cubilete para facilitar la evaporación

- Incorpore el caldo y la sal y cueza **11 min / 100 / giro inverso / Vel 1**
- Añada por el vocal el queso Gorgonzola y la pera y programe **2 min / 100 / giro inverso / Vel 1**. Vierta en una fuente, añada la mantequilla y mezcle delicadamente. Sirva inmediatamente

COMENTARIOS/TRUCOS:

- Si desea el arroz más caldoso ponga 850 gr de caldo en lugar de 800 gr