



## RISOTTO VERDE CON BACALAO Y SOBRASADA A LA MIEL

### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 600g de caldo de pollo (o agua con una cucharada de concentrado de caldo)
- 4 lomos de bacalao desalado sin piel
- 1 ajo
- 60g de cebolla
- 50g de mantequilla
- 100g espinacas frescas lavadas y escurridas
- 200g de arroz
- 1 cucharadita de sal
- Pellizco de pimienta
- 100g de sobrasada ibérica (para untar)
- 40g de miel
- 50g de nata
- Perejil fresco para decorar

### PREPARACIÓN:

1. Trocear el ajo y la cebolla **3seg/vel5**. Con la espátula bajar la verdura hacia el fondo del vaso.
2. Añadir la mantequilla y sofreír **3 min/120°C/vel1**
3. Incorporar las espinacas y programar **2 min/120°C/vel1**. A continuación, triturar **20seg/vel7**
4. Agregar el arroz y rehogar 1 min/120°C/vel1
5. Verter el caldo reservado y la sal y colocar el Varoma en su posición con los filetes de bacalao, programar **14min/100°C/giro inverso/vel cuchara**. Volcar el arroz en una fuente, extender con la espátula y espolvorear con pimienta. Lavar el vaso.
6. Poner la sobrasada y la miel en el vaso limpio y programar 3 min/80°C/vel1.
7. Añadir la nata y programar 1 min/80°C/vel 1
8. Coloque el aro de emplatar sobre cada plato y vierta el arroz en ellos. Retire cada aro, coloque un lomo de bacalao sobre el arroz, riegue con la crema de sobrasada y decore con perejil.

SUGERENCIA: Si no quiere hacer montajes individuales, vierte el arroz en una fuente, reparta el bacalao en lascas encima y riegue con la crema de sobrasada.

**Silvia Gómez del Pulgar Álvarez**

Agente Comercial Thermomix Nº 66635