



Risotto al natural

Ingredientes para 1 litro de preparación:

ARROZ REDONDO «ARBORIO»	300 G	MANTEQUILLA	25 G	SAL	14 G
CHALOTE	50 G	PARMESANO RALLADO	50 G	PIMIENTA	5 G
FONDO BLANCO DE AVE	1 L	CEBOLLA	50 G		
VINO BLANCO	25 CL	ACEITE DE OLIVA	50 ML		

	Ingredientes	Peso	Acción	Ajuste del calor	Velocidad	Tiempo	Orificio de la tapa	Observaciones
1	Chalote	50 g	Picar	-	1500 rpm	3 impulsos	Cerrado	
2	Aceite de oliva	50 ml	Hacer sudar	100 °C	-100 rpm R-Mix	5 min	Cerrado	
3	Arroz arborio	300 g	Nacarar el arroz	100 °C	-200 rpm R-Mix	1 min	Cerrado	
4	Vino blanco	25	Verter	-			Cerrado	
5	Fondo de ave caliente	1 L	Verter en 5 veces	90 °C	-200 rpm R-Mix	17 min	Cerrado	Cubrir el arroz con el caldo caliente. Cuando se evapore el caldo, repetir la operación 4 veces.
6	Mantequilla	25 g	Acabado del arroz	-		1 min	Cerrado	
7	Parmesano Sal Pimienta	50 g 14 g 5 g	Acabado del arroz	-		1 min		Probar y rectificar la sazón.



CONSEJO DEL CHEF

El risotto se trabaja con la función R-Mix (rotación inversa) a partir de la etapa 2 para evitar machacar los granos de arroz.

