



**MADE IN
ARAGÓN**

risotto alla carbonara

Ingredientes para 3 personas:

- 75 gr de queso Parmigiano o Grana Padano
- 50 gr de mantequilla
- 100 gr de cebolla
- 125 gr de bacon
- 200 gr de arroz especial risotto
- 50 gr de vino blanco
- 550 gr de caldo de pollo
- 4 yemas de huevo

Preparación con MyCook Touch:

Trituramos el queso durante 10 segundos a velocidad 8, reservamos.

Sin limpiar el vaso, calentamos 25 gr de mantequilla durante 1 minuto, a 120°, velocidad 2.

Añadimos el bacon = 2 minutos, 120°,
velocidad SOFRITO.

A continuación, incorporamos la cebolla
troceada = 5 minutos, 120°, velocidad
SOFRITO.

Ponemos la paleta mezcladora y añadimos el
arroz y el vino blanco, quitamos el
cubilete = 1 minuto, 120°, velocidad 2.

Salpimentamos y vertemos el caldo = 17
minutos, 120°, velocidad 2.

Vertemos las yemas de huevo, quitamos el
cubilete y cocinamos sin temperatura 1
minuto, velocidad 2.

Añadimos el queso rallado y los 25 gr de
mantequilla restante, sin temperatura
cocinamos 1 minuto, velocidad 2.

[Con las zarpas en la masa](#)

