



*risotto de setas y trufa*

Ingredientes para 3 personas:

75 g de queso parmigiano (parmesano)

50 g de mantequilla

250 g de setas variadas

200 g de cebolla

200 g de arroz arborio

100 g de vino blanco

550 g de caldo de verduras

sal y pimienta negra

3 g de trufa negra

Cómo preparar risotto de setas y trufa en robot de cocina

En primer lugar colocamos el queso en la jarra del robot de cocina y trituramos durante 10 segundos a velocidad 8, reservamos.

Calentamos 25 g de mantequilla durante 1 minutos, a 120°, velocidad 2.

A continuación, añadimos las setas y pochamos durante 3 minutos a 120°, función SOFRITO.

Incorporamos la cebolla pelada y cocinamos durante 5 minutos a 120°, función SOFRITO.

Quitamos el cubilete y colocamos la paleta mezcladora (que ya no quitaremos) y agregamos el arroz y el vino blanco. Cocinamos durante 1 minuto a 120°, velocidad 2.

Vertemos el caldo y salpimentamos, con el cubilete puesto cocinamos durante 16 minutos a 100°, velocidad 2.

Para finalizar, sólo falta mantecar. Añadimos el resto de la mantequilla (25 g) y el parmesano que hemos rallado al principio y cocinamos durante 2 minutos a 100°, velocidad 2.

Servimos en los platos o cuencos y rallamos trufa negra al gusto.

[Con las zarpas en la masa](#)

