# *RISOTTO* FUSIÓN

## INGREDIENTES:

- 100 gr. de queso Parmesano
- 70 gr. de aceite de oliva virgen extra
- 150 gr. de cebolla
- 100 gr. de calabaza
- 2 dientes de ajo
- 250 gr. de setas frescas variadas y troceadas
  (o 50 gr. de setas deshidratadas puestas en remojo durante 30 min).
- 350 gr. de arroz
- 400 gr. de leche de coco
- 2 pastillas de caldo de ave
- 1 cucharadita de curry
- 600 gr. de agua
- 1 cayena (optativo)
- 50 gr. de mantequilla

## PREPARACIÓN:

1. Ponga el queso Parmesano en el vaso y ralle **10 seg./vel. progresiva 5-10.** Retire y reserve.
2. Ponga en el Vaso la cebolla, la calabaza, los dientes de ajo y el aceite. Trocee **4 seg./vel. 5.**
3. Sofría **5 min./120°/vel 1.**
4. Añada las setas y rehogue **5 min./120°/giro inverso/vel. 1.**
5. Incorpore el arroz y rehogue **5 min./120°/giro inverso/vel. 1.**
6. A continuación agregue la leche de coco, el agua, las pastillas de caldo, el curry y la cayena. Programe **15 min./120°/giro inverso/vel. 1.**
7. Distribuya sobre una fuente la mantequilla cortada en pequeños trozos.
8. Acabado el tiempo, vierta sobre la fuente el contenido del vaso. Espolvoree el parmesano por encima. Mezcle el risotto con movimientos envolventes y deje reposar 3-5 minutos antes de servir.

M. Teresa Carrió Prat
http://thermomix-sabadell.es/carrioprat