



Preparación básica del risotto

Receta de V-ZUG AG



Preparación	15 Min.
Tiempo de cocción	30 Min.
Porciones	4
Aparato	CombiSteamer V4000 45 a partir de 2021

La técnica adecuada convierte al risotto en la base ideal para una gran variedad de platos, desde los más clásicos hasta los más creativos. La preparación con el Steamer es especialmente sencilla.

Ingredientes

200 ml Caldo de verduras
50 ml Vino blanco
200 g Arroz para risotto
1 Ajo chalote, picado fino
200 ml Caldo de verduras
un poco Sal
un poco Pimienta
50 g Mantequilla
50 g Parmesano, rallado

Preparación

Mezclar el caldo y todos los ingredientes, incluida la sal, en una fuente de horno. Colocar el molde en una bandeja de acero inoxidable perforada. Colocar el caldo de verduras en un segundo recipiente al lado. Introducir la bandeja en la cámara de cocción fría y cocer al vapor a 100 °C durante unos 15 minutos. Remover el risotto y cocer otros 15 minutos. Colocar Añadir $\frac{3}{4}$ del caldo de verduras caliente, la mantequilla y el parmesano. Si es necesario, ajustar a la consistencia deseada con el caldo restante.

Cocción al vapor 100 °C durante 15 Min.

Remover

Cocción al vapor 100 °C durante 15 Min.





Accesorios

Molde apto para horno con capacidad para 2 l aprox.

Recipiente resistente al horno con una capacidad de 500 ml aprox.

Recipiente de cocción perforado

Información complementaria

Creado el

04.08.2025

