

## RISOTTO CON PERAS Y GORGONZOLA



El contraste del dulce de la pera con el queso hacen de este risotto un espectáculo de sabor, la combinación del gorgonzola con el mascarpone es optativa, a gusto de cada uno. Y para un sabor más fuerte, gorgonzola solo. Alguien se atreve?

### CALDO SUAVE

- 1 carcasa de pollo
- 1 puerro
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 1 1/4 de agua
- sal

### INGREDIENTES

- 250 gr de arroz de grano redondo
- 180 cc de vino blanco seco
- 800-1.000 cc de caldo suave
- 150 gr de cebolla brunoise
- 45 gr de mantequilla + 1 cucharada de aceite
- 3 peras conference
- 100 gr de queso gorgonzola
- 75 gr de mascarpone
- sal, pimienta y nuez moscada

### PREPARACIÓN

Poner en frío todos los ingredientes del caldo en una olla y cocer a presión 20m. Colar y reservar en caliente.

Poner la cebolla en la thermomix y programar: 5 s, v. 3,5. Repetir la operación por segunda vez.

Poner la mariposa, añadir la mantequilla, el aceite y la cebolla. Programar: 10 m., 100°, v. 1

Añadir el arroz a través del bocal y programar: 2m, 100°, v.1

Añadir el vino a través del bocal y programar: 3 m, 100°, v.1 destapado. Comprovar que el vino se haya evaporado, si no programar un poco más. Comprovar el punto de sal y pimienta.

Programar 15-17m, 100°, v.1 destapado e ir añadiendo el caldo caliente poco a poco mirando por el bocal a medida que el arroz lo vaya requiriendo. Una vez finalizado el tiempo comprobar la cocción del arroz. Retirar y añadir las peras (previamente peladas, cortadas a cuadritos y salteadas en una sartén con un poco de aceite hasta que queden tiernas) ,mezclar cuidadosamente. Añadir los quesos y mezclar hasta que esten parcialmente fundidos.Retirar, servir en platos calientes.