

Receta	Risotto de Espárragos Trigueros
Autor	RecetasCui sine
Raciones	2
Tiempo	40 minutos (aprox.)
Ingredientes	½ Cebolla picada 30gr aprox. de Espárragos trigueros 160gr de Arroz redondo 1 chorro generoso de Vino blanco 600ml aprox. de Caldo de verduras 20gr aprox. de Queso manchego curado (o parmesano) 1 cucharadita de mantequilla Aceite de oliva Sal Pimienta

Hola! Cuando comienza la temporada, y los montes se llenan de espárragos, llega el momento ideal de salir al campo y dedicar una mañana o tarde para ir en su busca. Siempre que es la época, y me coincide que estoy por la zona de mis padres, no desaprovecho la ocasión de salir juntos y llegar a casa con el gran tesoro que supone un buen manojito de espárragos.

Es una de las cosas que más echo de menos de estar lejos; salir en busca de alimentos que nos da la naturaleza, me parece algo maravilloso, y una tradición que no quiero perder.

Hacía tiempo que no preparaba un risotto, y al compartir en nuestro grupo de Facebook ([pincha aquí para unirte](#)) una foto del manojito de espárragos que había cogido mi padre, una de las compañeras comentó que ella tenía también, y que había aprovechado para hacer este plato. Pues con lo que me gustan ambas cosas, no me lo pensé ni un instante, y a los pocos días lo hice para comer. Me gustó mucho cómo quedó, y espero poder repetirlo, pero con ese extra de sabor que tiene el haberlos

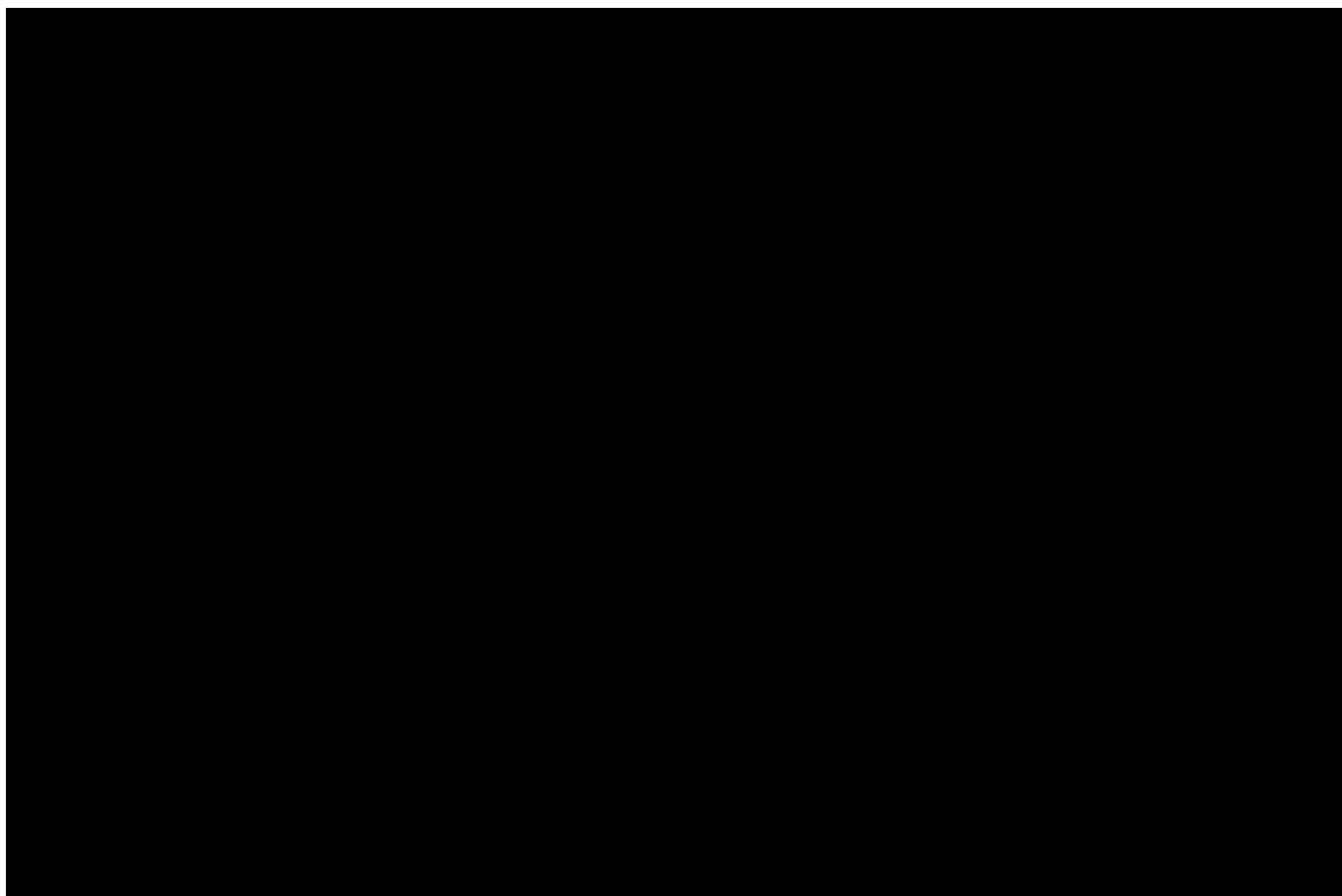
cogido uno mismo.

Elaboración:

más caldo.



5. Añadimos el queso rallado en polvo o en finas lascas y la mantequilla. Programamos P1, 130°, 2 minutos. Probamos de sabor y condimentamos al gusto con sal y pimienta. Servimos coronado el arroz con las puntas de espárragos.



Receta	Arroz Caldoso con Langostinos
Autor	RecetasCui si ne
Raciones	2

la superficie), pasamos por un colador apretando bien las cabezas para que no se quede nada de jugos y reservamos el fumet.

4. Equipamos el robot con el mezclador. Ponemos en el bol la cebolla y el pimiento rojo, ambos cortados en cuadraditos, añadimos un par de cucharadas de aceite y programamos cocción lenta P1, 130°, 7 minutos. (sin tapón todos los pasos).



5. Añadimos el pimentón y programamos velocidad 2, 90°, 1 minuto.



6. Añadimos el arroz y programamos cocción lenta P1, 130°, 3 minutos.



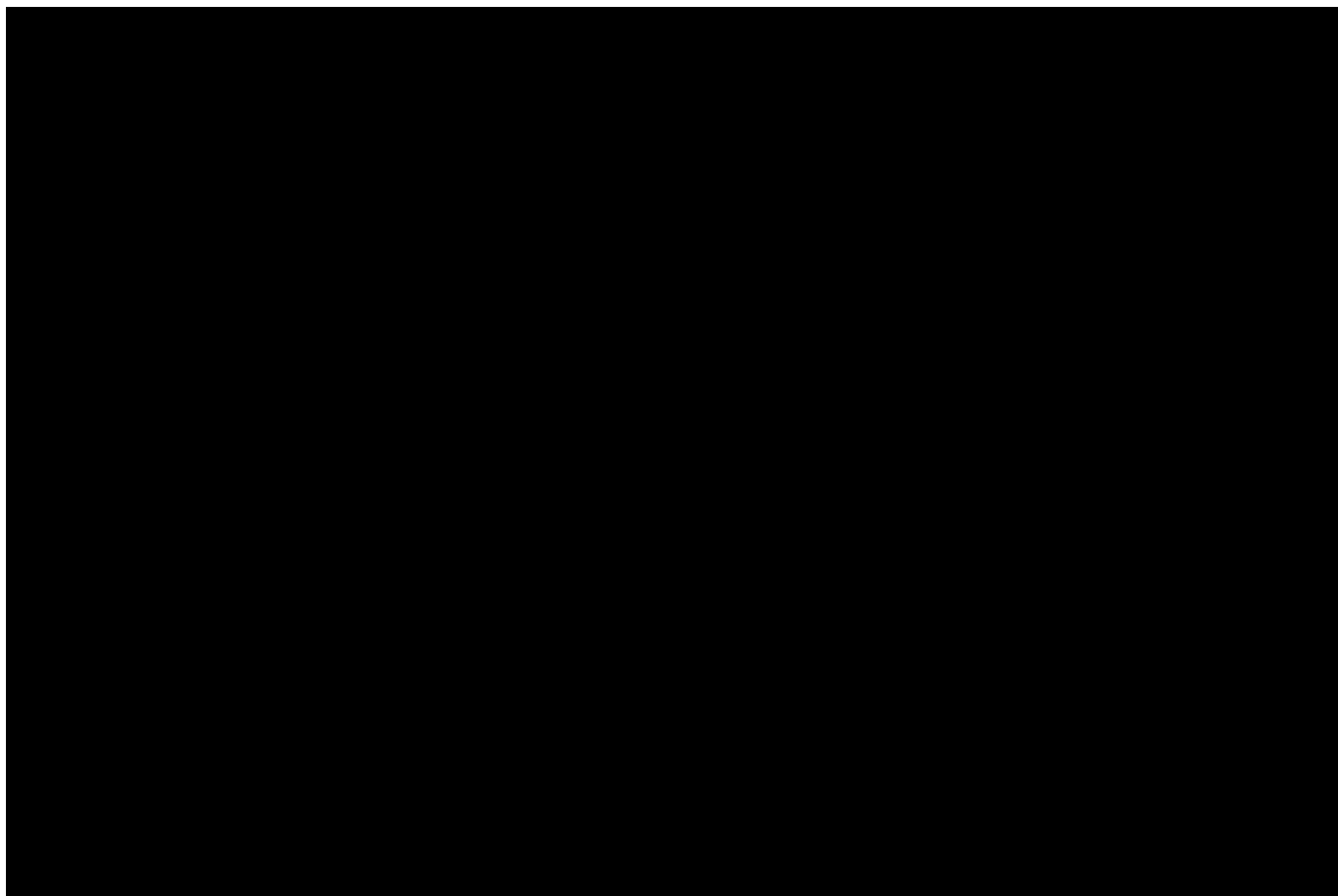
7. A continuación, añadimos el tomate triturado, sal al gusto, y damos una vuelta con la espátula. Incorporamos el fumet, y programamos velocidad 2, 110°, 18 minutos.



8. Cuando falten tres minutos para terminar, abrimos y miramos cómo se está absorbiendo el caldo, por si es necesario que añadamos un poquito más de líquido. Añadimos los cuerpos de los langostinos y dejamos terminar.

9. Probamos de sabor por si hay que rectificar de sal, y el punto el arroz; si nos parece que aún no está hecho, programamos unos minutos más, y de nuevo, si vemos que hace

falta, añádmós más líquido.



Receta	Arroz con Bacalao y Patatas
Autor	Marta BD
Raciones	4-6
Tiempo	60 minutos (aprox.)

Ingredientes	200gr de Arroz 200gr de Bacalao 3 Patatas medianas 1 Cebolla 1 Tomate 1 hoja de Laurel 1 pizca de Sal 1 cucharadita de Pimentón 500ml de Caldo de pescado 4 cucharadas soperas de Aceite
---------------------	---

Hola! Hoy compartimos con vosotros esta receta de arroz con patatas y bacalao que nos enseña a preparar Marta BD.

Un plato muy reconocible de nuestra gastronomía, el cual es típico de preparar en épocas como pueden ser la cuaresma o Semana Santa, pero que se hace y disfruta durante todo el año. Un plato muy completo que, si sois amantes de la cuchara, seguro que os va a encantar.

Elaboración:

1. Equipamos el robot con el mezclador. Ponemos en el bol dos cucharadas de aceite y el bacalao. Sofreímos programando cocción lenta P1, 130°, 7 minutos (sin tapón). Reservamos aparte.



2. Sustituimos el mezclador por la cuchilla ultrablade y añadimos al bol la cebolla. Picamos con velocidad 12, 15 segundos.



3. Cambiamos la cuchilla ultrablade por el mezclador. Añadimos al bol dos cucharadas de aceite y sofreímos programando

cocción lenta P1, 130°, 6 minutos.



4. Incorporamos el tomate y programamos cocción lenta P1, 130°, 6 minutos.



5. Añadimos las patatas peladas y cortadas en rodajas, el laurel y el pimentón.

6. Agregamos el caldo y la sal. Programamos cocción lenta P1, 130°, 15 minutos.



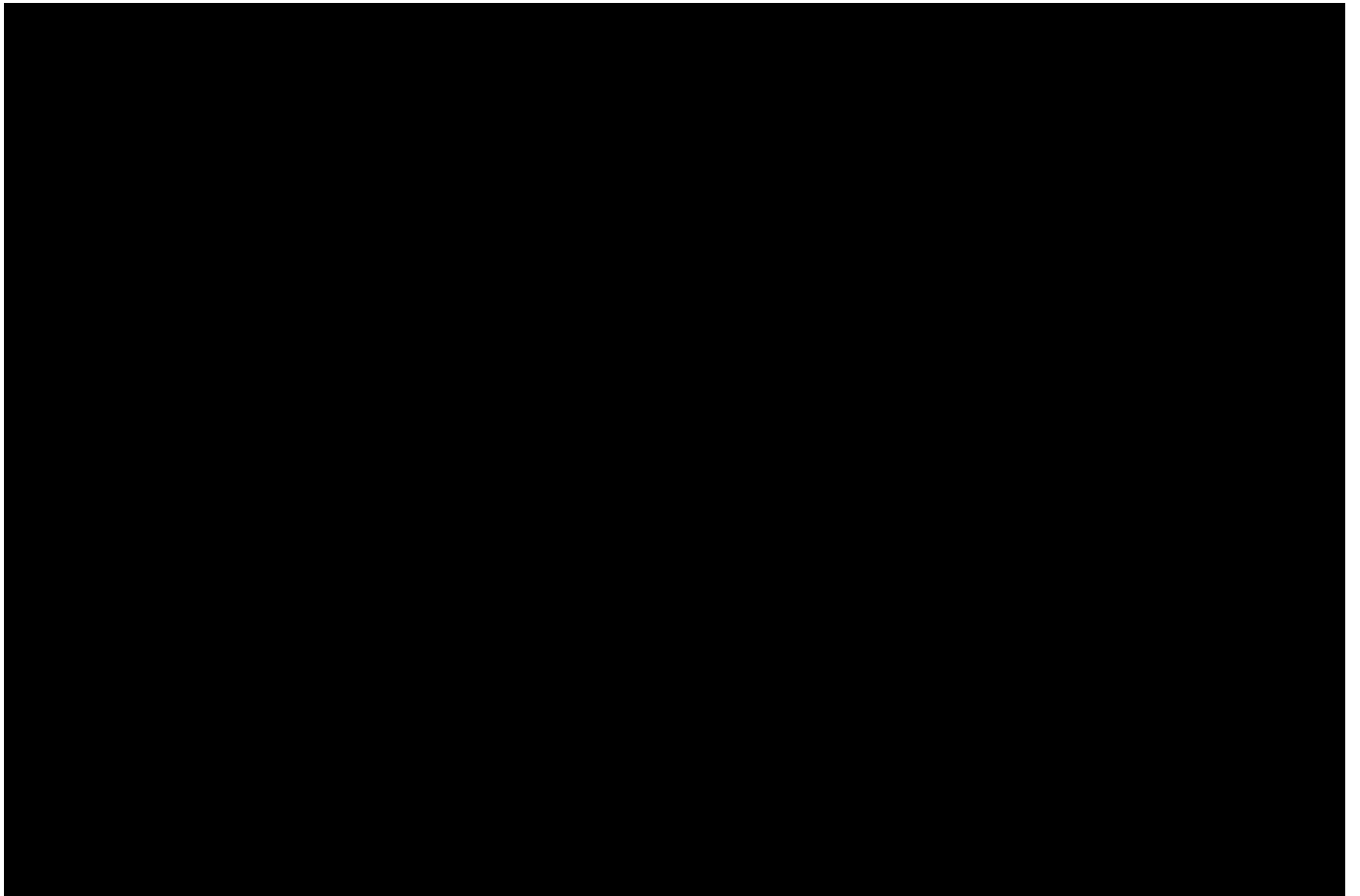
7. Añadimos el arroz y programamos cocción lenta P2, 95°, 20 minutos.



8. Incorporamos el bacalao. Programamos velocidad 2, 95°, 5 minutos.



9. Probamos el arroz, si quedara algo duro, dejamos reposar en el bol unos 10 minutos.



Receta	Arroz con Costillas
Autor	RecetasCui si ne
Raciones	2
Tiempo	40 minutos (aprox.)
Ingredientes	4-5 trozos de Costillas de cerdo por persona Aceite de oliva ½ Cebolla 2 dientes de Ajo 1 cucharada rasa de perejil picado (mejor fresco) ¼ de cucharadita de Pimentón de La Vera (dulce o picante) 4 cucharadas de Salsa de tomate frito casero 180gr de Arroz redondo 75ml de Vino blanco 800ml de Caldo de verduras o carne

Hola! La verdad que, a estas alturas de la vida, nunca me

había dado por comer ni por cocinar arroz con costillas. Cuanto menos curioso, porque suelo comer de todo y siendo el arroz uno de mis platos preferidos, es raro que no hubiera combinado ambas cosas.

Pero nunca es tarde si la dicha es buena, que se suele decir, y como tenía unas costillas que compre para hacerlas guisadas con patatas, y me iban a sobrar unos trozos, pensé que podría estar bien hacerlos con arroz. Bendita la hora, porque pude disfrutar de un señor plato que, sin duda, repetiré más veces. Si queréis, estáis invitados!

Elaboración:

1. Equipamos el robot con el mezclador. Ponemos en el bol 2-3 cucharadas de aceite y las costillas. Programamos cocción lenta P1, 130°, 10 minutos. (Sin tapón todos los pasos)



2. Mientras, picamos la cebolla menuda y hacemos un majado en el mortero con el ajo picado, el perejil y un chorrito de aceite.

3. Finalizado el programa, sacamos las costillas, las condimentamos con sal y las reservamos aparte.

4. A continuación, en ese mismo aceite que nos queda en el bol (si hace falta se añade un poquito más) ponemos la cebolla que hemos picado y programamos cocción lenta P1, 130°, 5 minutos.



5. Añadimos el majado de ajo y perejil y programamos cocción lenta P1, 130°, 5 minutos.



6. Añadi mos el pimentón y damos una vuelta con la espátula. Añadi mos la salsa de tomate y programamos velocidad 2, 100°, 1 minuto.



7. Incorporamos el arroz y el vino blanco. Programamos cocción lenta P1, 130°, 2 minutos.



8. Añadi mos el caldo y programamos velocidad 2, 120°, 16 minutos.



9. A los seis minutos, añadi mos las costillas y dejamos terminar.

10. Probamos el punto y si hace falta añadi mos sal.

Receta	Arroz con Champiñones y Romero al Toque picante
Autor	RecetasCui si ne
Raciones	2
Tiempo	40 minutos (aprox.)



7. Servimos decorando con una ramita de romero.