

Receta **Ri sotto a la Naranja**

Autor Claudia Paolini [Tarde de Tortas Fritas](#)

Raciones 6-8

Tiempo 40 minutos (aprox.)

300gr de Arroz arborio
1 Cebolla
50gr de Aceite de oliva
1 rama de Apio
150gr de Zumø de naranja
500ml de Caldo

Ingredientes La piel de dos naranjas
200ml de Agua
½ vaso de Vino blanco
3 cucharadas soperas de Queso parmesano rallado
30gr de Mantequilla
1 rama de Tomado

Hola! De nuevo, os traemos una receta de nuestra apreciada [Claudia Paolini](#), que esta vez nos enseña a preparar un sabroso risotto a la naranja. Si sois fans de este tipo de plato, seguro que os encanta.

Para hacerlo, se ha inspirado en el blog [ThermoRecetas](#) y nos lo ha adaptado para que lo podamos hacer con nuestro robot Companion. Os dejamos con su explicación.

Elaboración:

1. Equipamos el bol con la cuchilla de amasar/pi car. Ponemos en el bol la piel de las dos naranjas con los 200ml de agua. Programamos velocidad 1, 100°, 10 minutos. Al finalizar el programa, retiramos el agua y trituramos las pieles con velocidad 12. Reservamos ambas cosas.



2. Sin lavar el bol, con la cuchilla de amasar/pi car, picamos la cebolla y el apio con velocidad 11, 10 segundos.



3. Quitamos la cuchilla y ponemos el mezclador. Con la espátula, bajamos los restos de las paredes del bol y añadimos el aceite. Programamos cocción lenta P1, 130°, 7 minutos.



4. Cuando pasen 4 minutos, añadimos el arroz, y cuando falte 1, añadimos el vino. (Sin tapón durante todo este proceso)

5. Agregamos el caldo, las pieles trituradas, el agua, el zumo de naranja y el tomillo. Colocamos el tapón en la posición mini vapor y programamos cocción lenta P3, 95°, 20 minutos.



6. Cuando falte 1 minuto para terminar, agregamos el queso y la mantequilla. Servimos adornando con las almendras laminadas.

Nota: Si tenéis alguna duda sobre las posiciones del tapón y cómo colocarlo, [pincha aquí](#) y te explicamos.

Receta	Risotto de Espárragos Trigueros
Autor	RecetasCuisine
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.

El aboración:

1. Comenzamos picando la cebolla, podemos hacerlo con la cuchilla ultrablade y la tecla PULSE (velocidad 13 en el modelo [i-Companion](#)) durante unos segundos; o bien, al ser poca cantidad, podemos picarla a mano con el cuchillo.



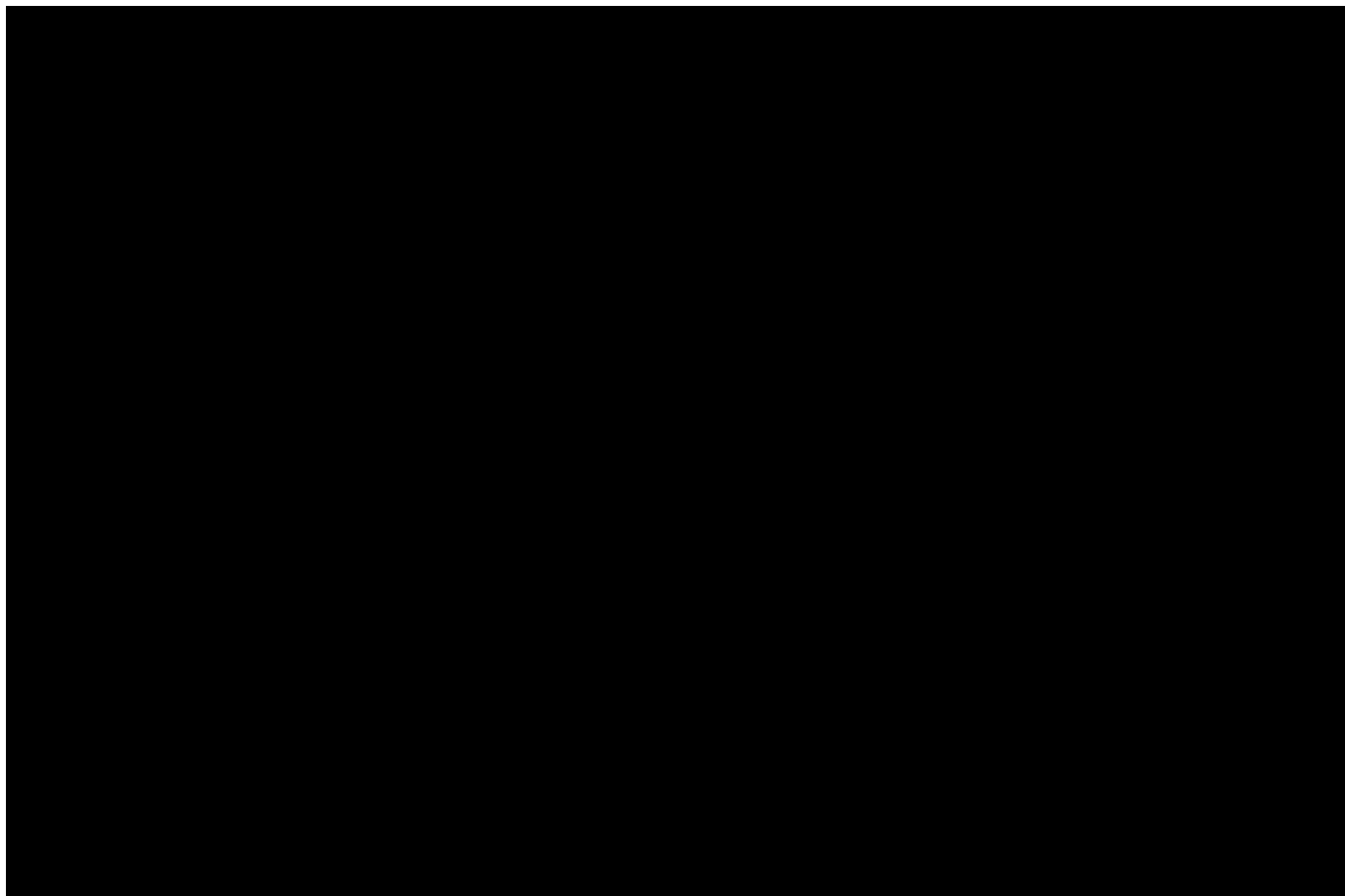
2. Equipamos el robot con el mezclador, podemos en el bol la cebolla picada y un par de cucharadas de aceite. Programamos cocción lenta P1, 130°, 7 minutos (sin tapón). A la mitad del programa aprox. añadimos por el bocal una pizca de sal.



3. Mientras, limpiamos los espárragos y cortamos en rodajitas; podemos separar dos puntas por cada plato, y marcarlas en la sartén para ponerlas sobre el arroz a la hora de emplatar. Una vez pochada la cebolla, añadimos los espárragos y programamos cocción lenta P1, 130°, 7 minutos.

4. Añadimos el arroz y el vino, y programamos cocción lenta

P1, 130°, 2 minutos.



Receta	Arroz Caldoso con Langostinos
Autor	RecetasCuisine
Raciones	2
Tiempo	50 minutos (aprox.)
Ingredientes	250gr aprox. de Langostinos crudos ½ Cebolla ½ Pimiento rojo 1 cucharadita de Pimentón de La Vera 160gr de Arroz redondo 4 cucharadas de tomate triturado o salsa de tomate 900ml de Agua (para el fumet) 100ml de Brandy o vino blanco Aceite de oliva Sal

Hola! Cómo me gusta un arroz, y cuanto me apetecía el otro día comer uno así caldosito, con bichos, como los llama Natalia.

Por eso, según me dio el antojo, bajé a pillar unos



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, añadimos más líquido.

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.

El aboración:

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.



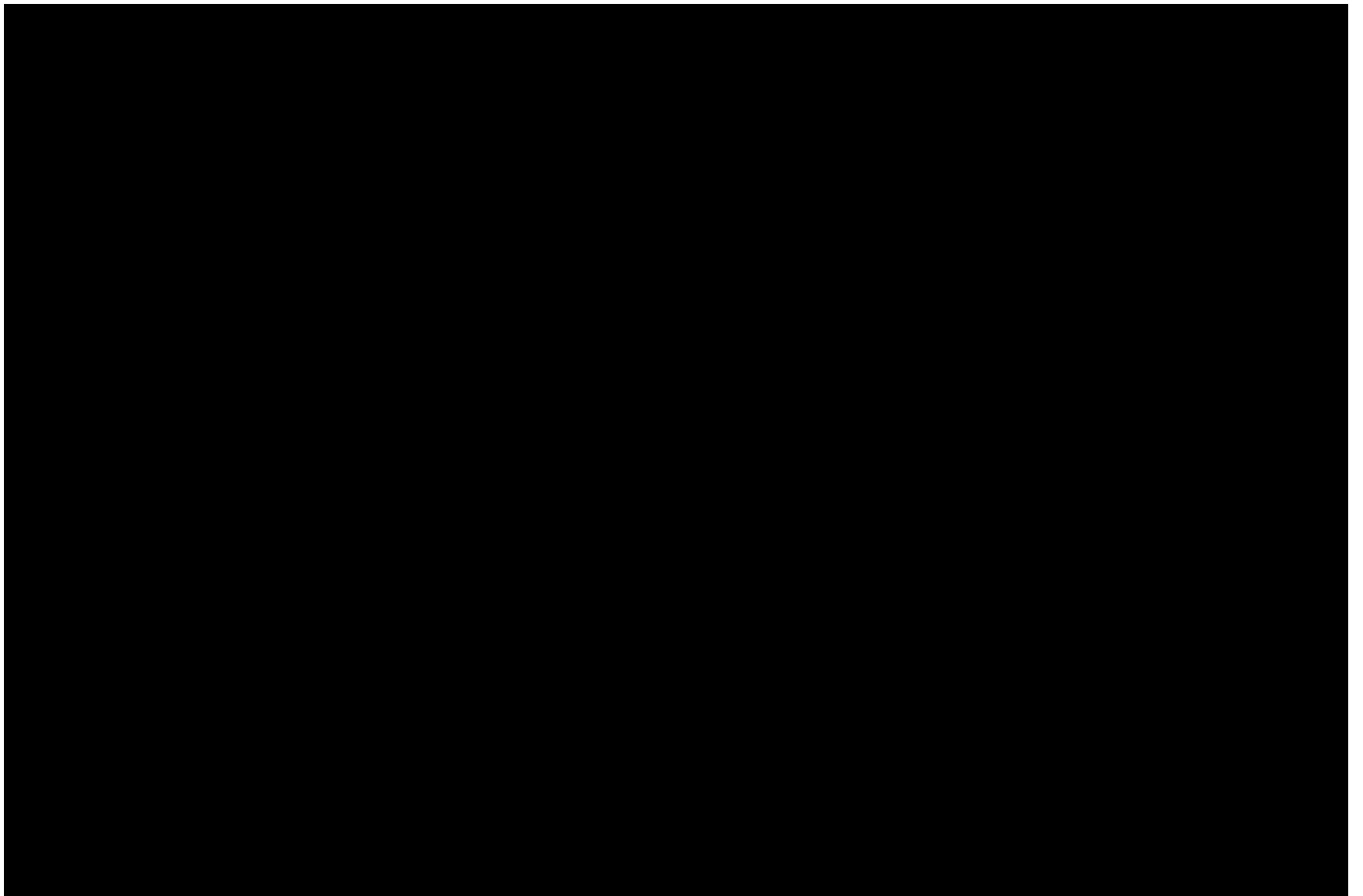
7. Añadimos el arroz y programamos cocción lenta P2, 95°, 20 minutos.



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	RecetasCuisine
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 hiciera 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. Añadimos el pimentón y damos una vuelta con la espátula. Añadimos 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.





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

10. Probamos el punto y si hace falta añadimos sal.