



RISOTTO AL HORNO CON CALABAZA

TIEMPO TOTAL DE PREPARACIÓN Y COCINADO: 1 H 45 MIN

INGREDIENTES:

- **2 cucharadas de aceite de oliva**
- **2 chalotas, cortadas muy finas**
- **2 dientes de ajo, cortados muy finos**
- **175 g de arroz arborio**
- **150 ml de vinagre blanco seco**
- **1 l de caldo de verduras, mantener caliente en el fuego**
- **80 ml de nata doble**
- **1/4 de calabaza, sin semillas, cortada en gajos finos**
- **Sal y pimienta negra recién molida**
- **Para servir: 3-4 cucharadas de crema fresca y 2-3 cucharadas de queso parmesano**

PREPARACIÓN:

1. Para el arroz: Calienta el aceite de oliva en una cacerola iCook grande poco profunda (por ejemplo la Sartén Senior del Conjunto Familiar). Deja a fuego moderado hasta que esté caliente. Añade las chalotas, el ajo y un pellizco de sal. Cocina 5-6 minutos hasta que se ablanden.
2. Añade el arroz y cocina 2-3 minutos, removiendo con frecuencia, hasta que tenga un aspecto translúcido. Añade el vino, lleva a ebullición y después reduce el fuego para que cueza a fuego lento otros 2 minutos.
3. Incorpora el caldo a cucharones, removiendo y cociendo a fuego lento hasta que el arroz haya absorbido todo el caldo antes de añadir el siguiente cucharón.
4. Continúa incorporando caldo hasta que el arroz haya absorbido todo el caldo y esté tierno y cremoso (unos 25-30 minutos). Es posible que no tengas que usar todo el caldo.
5. Precalienta el horno a 190 °C (170 ° con ventilador) | 375 F | gas 5.
6. Una vez que el arroz esté listo, incorpora la nata doble y ajusta de sal. Pon el arroz en una fuente de horno y añade por encima los gajos de calabaza.
7. Asa 30-40 minutos hasta que el risotto tenga un tono amarronado por encima y la calabaza esté tierna.
8. Para servir: Retira del horno y deja reposar 5 minutos antes de servir con porciones de crema fresca. Espolvorea queso parmesano por encima.