



### INGREDIENTES:

- 800 gramos de caldo de carne hirviendo.
- 1 puerro a trozos
- 30 gramos de aceite de oliva
- 300 gramos de salchichas frescas
- 320 gramos de arroz
- 50 gramos de vino blanco
- 30 gramos de mantequilla
- 60 gramos de nueces peladas
- Sal (sólo si el caldo no la lleva)
- 50 gramos de queso parmesano rallado

### PREPARACIÓN:

1. Lo primero será, poner a hervir el caldo de carne (si este tiene sal, no le ponemos, sal, al arroz cuando lo echemos mas tarde)

2. Poner el puerro a trozos en el vaso de thermomix, y **picarlo 3 segundos a velocidad 7**. Bajar lo que ha quedado en las paredes con ayuda de la espátula. Agregamos el aceite y **sofreímos 3 minutos, temperatura 100 grados □ velocidad 1**.

3. Si hacemos toda la receta sin poner el cubilete, saldrá mas sequito todo (eso ya a gustos) .Incorporamos las salchichas desmenuzadas y sin piel y volvemos a **rehogar otros 3 minutos, temperatura 100 grados, velocidad cuchara. Poner la mariposa en las cuchillas**.

Añadir el arroz y la sal si no la llevase el caldo, y **sofreír el arroz otros 3 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda velocidad cuchara**.

4. Luego incorporamos el vino y le **programamos 1 minuto, temperatura varoma, giro a la izquierda velocidad cuchara** , para que evapore el alcohol.

5. Finalmente agregamos el caldo muy caliente (hirviendo) y **programamos 12 minutos, temperatura 100 grados, giro a la izquierda, velocidad cuchara**

.  
En el minuto 11 añadirle la mantequilla y el queso.

6. Cuando termine lo vertimos en una fuente. Dejamos reposar 10 minutos antes de servir, y en ese momento es cuando le añadimos las nueces troceadas por encima. **UNA**

**EXQUISITESSSSSSSSSSSSSSS.**