

Recetario

cookeo ⊕



Composición

Uso

Menús

Recetas

Índice

1. Intro

p. 3 ¡Empecemos!

2. Composición

p. 4 ¿Qué incluye?

3. Uso

p. 5 ¿Cómo usarla?

4. Menús

p. 6 Ingredientes

p. 8 Recetas

p. 10 Favoritos

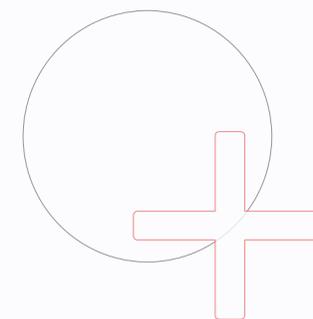
p. 12 Manual

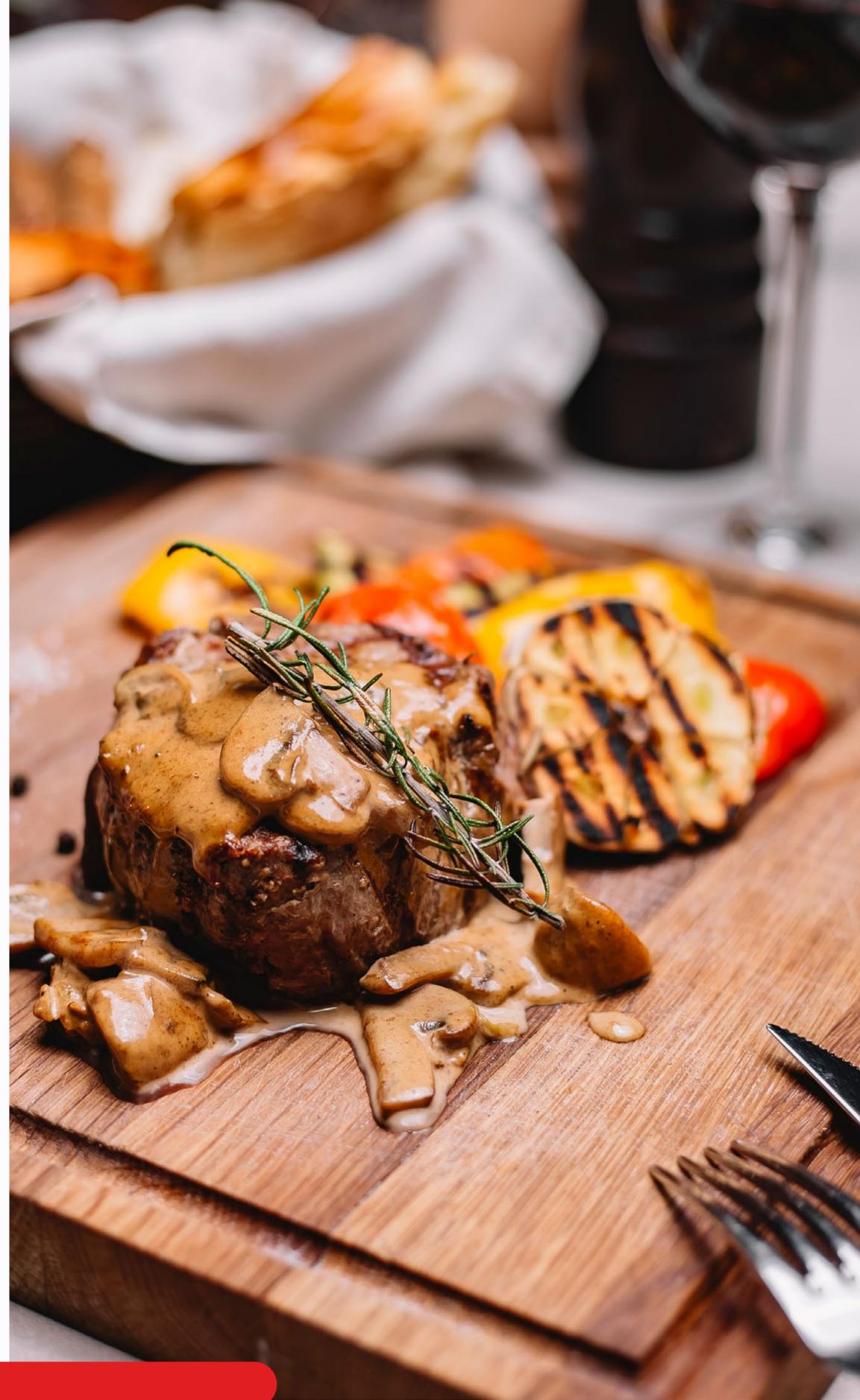
5. Recetas

p. 14 Entradas

p. 20 Principales

p. 30 Postres





Tu asistente de todos los días

Cookeo+ es una olla eléctrica a presión inteligente. Gracias a su menú intuitivo e interactivo, podrás cocinar rápidamente recetas variadas cada día.

Cuenta con 4 modos de cocción y 150 recetas preprogramadas donde se incluyen entradas, principales y postres.

Cookeo+ adapta el tiempo de cocción y las cantidades de los ingredientes en función del número de comensales, te guía paso a paso y cocina sin supervisión. **Déjate guiar: ¡es sencillo y rápido!**

¡Empecemos!

Composición

Cookeo+ tiene una tapa hermética que sella el interior de la olla y una válvula de seguridad que regula la presión y la liberación del vapor para mayor seguridad.



Olla

Válvula de vapor

Asa de apertura/cierre

Panel de control

Botón de cancelación

Botón principal de operaciones



Uso

Una vez conectada Cookeo+ por primera vez, el menú de ajustes aparecerá en la pantalla automáticamente. Luego podrás empezar a **experimentar con el menú**.

01. Apertura de la tapa



Girá el asa de apertura/cierre hasta ver la señal de candado abierto. No forzar nunca la apertura.

02. Instalación del depósito de condensación



Comprobá que el depósito de condensación esté vacío.

A continuación, instalalo en la parte posterior del aparato.

03. Recipiente de cocción



Limpiá la base del recipiente. Asegurate de que no haya restos de comida ni líquidos debajo del recipiente.

A continuación, colocá el recipiente en el aparato, con las asas en las ranuras.

! Nunca utilizar el aparato sin el recipiente de cocción.

Menú de ingredientes

Gracias al menú de ingredientes, podrá cocinar sus ingredientes **sin tener que preocuparse por el modo ni el tiempo de cocción**: Cookeo+ le indicará el procedimiento que debe seguir para cualquier tipo y peso de ingredientes: carne, pescado, verduras, frutas y cereales.

Selecciona tus ingredientes

01.



Ingrese el menú "ingredientes"



02.



Seleccione la categoría deseada



03.



Seleccione el ingrediente deseado



04.



Elija la cantidad



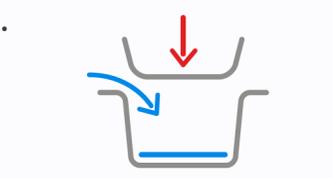
05.



Empezar la receta



06.



- Pour 200ml of water in the stockpot.
- Place the steam basket in the stockpot.

Siga las instrucciones



07.



Se mostrará el tiempo recomendado



08.



Empezar la cocción



09.



Siga las instrucciones



10.



El aparato está precalentándose

Menú de ingredientes

Gracias al menú de ingredientes, podrá cocinar sus ingredientes **sin tener que preocuparse por el modo ni el tiempo de cocción**: Cookeo+ le indicará el procedimiento que debe seguir para cualquier tipo y peso de ingredientes: carne, pescado, verduras, frutas y cereales.

Selecciona tus ingredientes

11.



COOK

00:02

La cocción se ha **iniciado**



12.



END OF COOKING
Please wait

La cocción ha **terminado**

13.

Serve!
Enjoy!

Keep warm

00:02

Listo para **servir**

¡A comer!



Menú de recetas

El menú de recetas le permite elegir entre tres categorías de platos dulces y salados: **entrantes/platos principales/postres**.

Ejemplo: Ternera a la Borgoña

01.

Ingredients Recipes
Manual Favourites

Ingrese el menú "recetas"

02.

Starter Main
Dessert

Seleccione el tipo de plato

03.

cod fillet and broccoli
beef bourguignon
rabbit with olives and vegetables
goulash
moules marinières

Seleccione una receta

04.

04 Personas

Seleccione el número de personas

05.

BEEF BOURGUIGNÓN 4 PERS

PREPARATION 10min | COOKING 35min

Ok

Vea la receta

06.

PREPARE THE INGREDIENTS

Beef cut into 25 g cubes	800g
Red wine	250 ml
Veal stock	150 ml
Bacons	70g
Onions Vegetable oil	5ca

Prepare los ingredientes

07.

Do you want to start the recipe?

YES NO

Inicie la receta

08.

PREHEAT
Please wait

El aparato está precalentándose

09.

Brown all the ingredients except the liquid for 10 mins

YES

Siga las instrucciones

10.

Do you want to stop browning?

YES NO

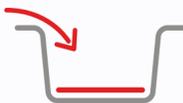
Dejar de dorar

Menú de recetas

El menú de recetas le permite elegir entre tres categorías de platos dulces y salados: **entrantes/platos principales/postres**.

Ejemplo: Ternera a la Borgoña

11.



Add the rest of the ingredients

Siga las **instrucciones**



12.



Do you want to start cooking?

YES NO

Empezar la **cocción**



13.



COOK

00:02

Tiempo de **cocción**



14.



END OF COOKING
Please wait

La cocción ha **terminado**

15.

Serve!
Enjoy!

Keep warm

00:02

Listo para servir



¡A servir!



Menú de favoritas

Con el menú favoritas, ten al alcance de tu mano las recetas que quieras repetir.

Guarde una receta como favorita

01.

Seleccione el menú **"favoritas"**

02.

Seleccione **"añadir"**

03.

Seleccione el tipo de **receta**

04.

Seleccione la que quiere **guardar**

¡Listo! ✚

Prepare una receta como favorita

01.

Seleccione el menú **"favoritas"**

02.

Seleccione **"mi lista"**

03.

Seleccione la receta que quiere **preparar**

04.

Siga las mismas **instrucciones**

¡A cocinar! ✚

Menú de manual

Con el menú manual es Ud. quien cocina. Seleccione el modo de cocción: **dorado, cocción rápida, recalentar o mantener caliente, así como el tiempo de cocción.**

Cocción a presión

01.



Ingrese el menú **"manual"**



02.



Ingrese el modo **"cocción rápida"**



03.



Inserte el bol

Coloque el bol y añada ingredientes

04.



00:10
Cooking

Configure el **tiempo de cocción**



05.



Seleccione el tipo de inicio



06.



Close and lock the lid

Cierre y bloquee

07.



PREHEAT
Please wait

El aparato está **precalentándose**

08.



COOK

00:02

La cocción se ha **iniciado**



09.



END OF COOKING
Please wait

La cocción ha **terminado**

¡Vamos!



Menú de manual

Con el menú manual es Ud. quien cocina. Seleccione el modo de cocción: **dorado, cocción rápida, recalentar o mantener caliente, así como el tiempo de cocción.**

Mantener caliente

Se inicia la conservación del calor y el tiempo aumenta

01.



Ingrese el menú **"manual"**



02.



Seleccione el modo **"mantener caliente"**



03.



Insert the pot

Coloque el bol de cocción

04.



PREHEAT
Please wait

El aparato está **precalentándose**

05.



Keep warm
00:02

La función de "mantener caliente" ha sido iniciada

06.

Do you want to stop the Keep warm function?

YES NO

Para terminar la función pulse **"atrás"** y luego **"sí"**

¡A comer!



Recetas

Croquetas de papa
Buñuelos de espinaca
Revuelto gramajo
Berenjenas rellenas
Empanadas de carne

Entradas

• Entradas •

Croquetas de papa

¡Una delicia crujiente por fuera y suave por dentro para compartir con amigos y familiares! Ideales para acompañar con salsa de tomate o alioli.



4
Personas



15'
Preparación



7'
Cocción



35'
Reposo

Cocción
A presión
Tradicional alta

• Ingredientes •

- › 1/2 kg de papas
- › 200 gr de jamón cocido
- › 300 gr de queso sardo
- › c/n de sal y pimienta
- › 2 cdas. de aceite de oliva
- › 500 ml de aceite girasol
 - › 1 cebolla
 - › 2 huevos
 - › c/n de harina
 - › c/n de pan rallado



• Instrucciones •

- 1.** Colocá 800 ml de agua en la canasta y luego agregá las papas cortadas para cocinarlas al vapor. Dejá actuar por 10 minutos. Una vez cocidas, pisá y reservá en la heladera.
- 2.** Para el relleno: colocá tu Cookeo+ en Modo Manual, tradicional alta y agregá 2 cdas. de aceite de oliva. Dorá la cebolla y cuando tome color, agregá el jamón en cubos.
- 3.** Mezclá el puré junto con el jamón y la cebolla. Es fundamental que el puré esté frío para realizar las croquetas.
- 4.** Dá forma a las croquetas, pasá por harina, el huevo batido y por último, el pan rallado. Llevá a la heladera por 30 minutos.
- 5.** Calentá el aceite a 200°C en tu Cookeo+ e incorporá las croquetas hasta que estén bien doradas (entre 3 y 5 minutos aproximadamente).

• Entradas •

Buñuelos de espinaca

Una alternativa saludable, deliciosa y súper fácil de cocinar.
Realzá su sabor con una rica salsa de yogur o hummus.



4
Personas



10'
Preparación



7'
Cocción

Cocción
Tradicional alta

• Ingredientes •

- › 1 kg de espinaca
- › 3 huevos
- › 300 gr de cebolla
- › 2 cdas. de aceite de oliva
- › 180 gr de harina 000
- › c/n de sal y pimienta

• Instrucciones •

- 1.** Cortá la espinaca bien finita. Colocá tu Cookeo+ en Modo Manual, cocción tradicional alta.
- 2.** Agregá 2 cdas. de aceite de oliva y dorá la cebolla cortada en brunoise/cubos.
- 3.** Una vez dorada, agregá la espinaca y cociná durante 1 minuto. Retirá de tu Cookeo+ todo el relleno, y en un bowl mezclá con los huevos, harina, sal y pimienta. Si lo preferís, podés mixear toda la preparación.
- 4.** Calentá el aceite a 200°C en tu Cookeo+ durante unos minutos. Freír los buñuelos. ¡Y a disfrutar!



. Entradas .

Revuelto gramajo

Un plato típico de la cocina argentina que se caracteriza por su sabor intenso y salado. Ideal para preparar una entrada abundante y deliciosa.



2
Personas



15'
Preparación



12'
Cocción

Cocción
Tradicional alta

. Ingredientes .

- › ½ kg de papas
- › ½ cebolla
- › 100 gr de arvejas
- › 1 pimiento rojo
- › 200 gr de queso sardo
- › 200 gr de jamón cocido
 - › 4 huevos
- › 2 cdas. de aceite de oliva
- › 500 ml de aceite girasol
 - › c/n de perejil
 - › c/n de sal y pimienta

*. Instrucciones .*

- 1.** Cortá las papas en bastones. Incorporá el aceite a tu Cookeo+ y calentá a 180°C. Freí las papas hasta que estén doradas de 7 a 10 minutos. Reservá.
- 2.** Con tu Cookeo+ en Modo Manual, tradicional alta, freí la cebolla y el pimiento cortados en cubos. Una vez cocido, agregá el jamón en dados y cociná hasta dorar.
- 3.** Agregá los huevos, bajá la temperatura a media saliendo del modo tradicional alta y eligiendo la cocción manual. Cociná lentamente revolviendo
- 4.** Añadí el queso, que con el calor residual se va derretir, y por último las arvejas, el perejil y pimienta molida.

. Entradas .

Berenjenas rellenas

¡La entrada perfecta para una mesa elegante! Su sabor suave se realza con el relleno de vegetales y se acompaña perfectamente con una ensalada o una porción de arroz.



2
Personas



15'
Preparación



10'
Cocción

Cocción
Tradicional alta

. Ingredientes .

- › 1 berenjena
- › ½ cebolla morada
- › ½ cebolla blanca
- › ¼ pimiento rojo
- › ½ choclo
- › 1 ramita de puerro
- › 1 ramita de verdeo
- › 300 ml de vino blanco
- › 2 cdas. de aceite de oliva
- › 200 gr de mozzarella

*. Instrucciones .*

- 1.** Cortá la berenjena en dos y hacé algunos cortes, sin llegar a la cáscara, para que penetre todo el sabor durante la cocción y sea más fácil de ahuecar.
- 2.** Colocá tu Cookeo+ en Modo Manual, cocción tradicional, a temperatura alta y sellá las berenjenas con aceite de oliva durante unos 3 minutos o hasta dorar.
- 3.** Añadí el vino blanco y cociná las berenjenas hasta que estén tiernas. Retirá y ahuecá.
- 4.** Para el relleno: cortá los vegetales y dorá en tu Cookeo+, Modo Cocción tradicional alto. Una vez dorados, salpimentá y cociná durante 5 minutos más. De ser necesario, agregá un poco más de aceite.
- 5.** Colocá el relleno dentro de las berenjenas. Agregá la mozzarella en trozos y llevá al horno a temperatura alta, para gratinar.

• Entradas •

Empanadas de carne

¡Una entrada que no puede fallar! Armá tu mesa perfecta acompañándolas con dos salsas típicas: criolla y chimichurri.



6
Personas



15'
Preparación



25'
Cocción

Cocción
Tradicional alta



• Ingredientes •

- › 1 kg de carne picada
 - › ½ kg de cebolla
 - › 4 huevos
 - › 1 ramita de cebolla de verdeo
 - › c/n de sal, pimienta
 - › c/n de condimentos: pimentón, comino
 - › c/n de tapas de empanada
- Para la salsa criolla:**
- › ½ pimiento rojo
 - › ½ pimiento amarillo
 - › ½ cebolla
 - › c/n de perejil
 - › 30 ml de aceite de oliva

• Instrucciones •

1. Cociná la cebolla en tu Cookeo+ en Modo Manual, cocción tradicional media y antes de que dore, agregá el pimentón y el comino.
2. Añadí la carne. Poné tu Cookeo+ en Cocción Manual y subí la cocción Tradicional alta. Si es necesario, agregá unas cucharadas de caldo. Cociná durante 10 minutos aproximadamente.
3. Llevá a un recipiente y una vez que esté frío el relleno e incorporá los huevos duros y lo verde de la cebolla de verdeo
4. Armá tu empanada, mojá con agua los bordes y cerrá con el repulgue que más te guste.
5. Pintá con huevo batido y llevá a horno fuerte durante 12 minutos aproximadamente.
6. Para la salsa: cortá todos los vegetales en brunoise o cubos pequeños.
7. En tu Cookeo+ en Modo Manual, cocción tradicional alta, agregá el aceite de oliva y cociná. Terminá con el perejil picado y serví junto con las empanadas.



Recetas

Arroz con pollo
Cintas con fondue de tomate y pesto
Milhojas de vegetales
Gambas al ajillo
Mero con vegetales
Roast Beef a la cacerola
Costillitas de cerdo a la riojana
Bondiola a la cerveza
Osobuco al Malbec
Lomo al champiñón

Principales

• *Platos principales* •

Arroz con pollo

Un plato súper versátil para adaptar a los gustos y preferencias culinarias de cada persona. Realzá su sabor con especias como azafrán, comino o pimentón.



2
Personas



17'
Preparación



20'
Cocción

Cocción
Tradicional alta
Mantenimiento caliente
A presión

• *Ingredientes* •

- › 800 gr de pata muslo (aproximadamente 2 unidades)
 - › 1 taza de arroz
 - › ½ cebolla blanca
 - › 1 ramita de puerro
- › 1 ramita de cebolla de verdeo
 - › 1 zanahoria
 - › ½ pimiento rojo
- › 50 ml de aceite de oliva
 - › c/n de azafrán
 - › ½ litro de caldo
 - › c/n de sal y pimienta



• *Instrucciones* •

- 1.** Cortá todos los vegetales y el pollo en cubos.
- 2.** Colocá tu Cookeo+ en Modo Manual, cocción tradicional cocción alta. Dejá calentar la superficie y sellá el pollo. Una vez dorado, colocá todos los vegetales y rehogá durante 5 minutos.
- 3.** Colocá el arroz y cociná en seco hasta que transparente. Agregá el caldo, sal, pimienta. Opcional: azafrán, aunque también se puede reemplazar con cúrcuma.
- 4.** Colocá tu Cookeo+ en Modo Manual, cocción a presión, y cociná por 13 minutos. Luego, en Modo Mantenimiento por 5 minutos más: ¡y a disfrutar!

TIP MOULINEX

♦ ♦
La cantidad de caldo debería ser el doble de arroz.

• *Platos principales* •

Cintas con fondue de tomate y pesto

¡Un plato de pasta cremoso y sabroso! Perfecto para acompañar con una ensalada y un vino blanco, fresco, ligero y aromático.



2
Personas



7'
Preparación



20'
Cocción

Cocción
Tradicional alta



• *Ingredientes* •

- › 300 gr de cintas frescas
- › ½ kg tomate perita
 - › 1 cebolla
- › 1 ramita de tomillo
 - › 1 diente de ajo
- › 100 ml de vino blanco
- › 100 ml de caldo o agua
 - › 1,5 litros de agua
 - › c/n de sal gruesa
- › 20 ml de aceite de oliva
 - › c/n de sal y pimienta

Para el pesto:

- › ½ planta de albahaca
- › ½ planta de rúcula
- › 100 ml de aceite de oliva
 - › 50 gr de nueces
- › 100 gr de queso Sardo o Parmesano
 - › c/n de sal y pimienta

• *Instrucciones* •

- 1.** Para la salsa: colocá tu Cookeo+ en Modo Manual, cocción tradicional alta. Esperá a que caliente y agregá el aceite, la cebolla y el tomate en cubos (sin piel ni semillas). Cociná de 5 a 7 minutos.
- 2.** Agregá el tomillo, ajo y cociná durante 2 minutos más. Desglasá con vino blanco.
- 3.** Una vez que evaporó el alcohol, agregá 100 ml de caldo o agua y mezclá.
- 4.** Para el pesto: en una procesadora colocá la albahaca, rúcula, queso, nueces y el aceite de oliva. Mixeá y reservá.
- 5.** Con tu Cookeo+ en Modo Manual, en cocción tradicional alta, agregá 1,5 litros de agua con sal. Una vez que el agua hirvió, agregá las pastas y cociná durante 7 minutos. Una vez cocida, mezclá con la salsa, el pesto, ¡y a disfrutar!

• *Platos principales* •

Milhojas de vegetales

La textura crujiente, mezcla de sabores y colores vibrantes lo hacen un plato vegetariano perfecto para agasajar a todos tus comensales.



2
Personas



17'
Preparación



20'
Cocción

Cocción
Tradicional alta
A presión

• *Ingredientes* •

- › 150 gr de zanahoria
- › 200 gr de papas
- › 150 gr de zucchini
 - › 2 huevos
 - › 1 tomate perita
- › 1 ramita de cebolla de verdeo
- › 200 ml de crema de leche
- › 200 gr de queso Pategrás
 - › 20 gr de manteca
 - › 80 ml de agua
- › Opcional: reducción de aceto balsámico
- › c/n de sal y pimienta



• *Instrucciones* •

- 1.** Cortá los vegetales en círculos. En un bowl, mezclá los huevos con la crema.
- 2.** Enmantecá un molde circular (de 5x16 aproximadamente). En la base, colocá un poco de la mezcla de crema y huevos. Luego, disponé de manera circular las papas.
- 3.** Añadí sal, pimienta y queso. Cubrí nuevamente con la mezcla de crema y huevos.

- 4.** Intercalá con la zanahoria y el zucchini repitiendo el mismo proceso. En la capa superior, disponé las papas y cubrí con la mezcla.
- 5.** Colocá tu Cookeo+ en Modo Manual, cocción a presión y agregá 80 ml de agua. Cociná por 20 minutos.
- 6.** Dejá reposar el milhojas durante 10 minutos antes de desmoldar. Cociná unos tomates peritas con tu

Cookeo+ en Modo Manual, cocción tradicional alta. Agregá 1 c dita. de aceite y cociná los tomates vuelta y vuelta.

7. Decorá con tomates, cebolla de verdeo y unas hojitas de perejil. Opcional: agregá unos hilos de reducción de aceto balsámico.

• *Platos principales* •

Gambas al ajillo

Un plato clásico de la cocina española característico por su sabor auténtico e intenso. Ideal acompañar con un poco de limón o una salsa alioli.



2
Personas



4'
Preparación



5/10'
Cocción

Cocción
Tradicional alta



• *Ingredientes* •

- › 10 unidades langostinos
 - › 5 dientes de ajo
 - › 50 ml de vino blanco
- › 100 ml de aceite de oliva
 - › c/n de perejil
 - › c/n de sal y pimienta

• *Instrucciones* •

- 1.** Colocá tu Cookeo+ en Modo Manual, cocción tradicional alta.
- 2.** Cortá uno de los ajos y agregá el aceite de oliva. Cociná hasta dorar.
- 3.** Picá los dientes restantes y cociná junto a los langostinos.
- 4.** Agregá el vino blanco y cociná hasta que el alcohol se evapore.
- 5.** Agregá 2 cditas. de aceite de oliva y terminá con el perejil.

• *Platos principales* •

Mero con vegetales

Su variedad de sabores hacen de este plato uno súper único y original. Sorprendé a tu mesa acompañándolo con un puré de papas y un vino blanco seco.



2
Personas



4'
Preparación



12'
Cocción

Cocción
A presión

• *Ingredientes* •

- › 300 gr de Mero o Chernia Chernia (o el pescado que más te guste)
 - › 1 choclo
 - › 1 zanahoria
 - › 1 zucchini
 - › 150 ml de aceite
 - › ½ planta de albahaca
 - › ½ pimiento rojo
 - › 100 ml de agua



• *Instrucciones* •

- 1.** Cortá los vegetales en una medida de entre 3 y 4 cm aproximadamente.
- 2.** Colocá los vegetales con sal, pimienta y 100 ml de agua en tu Cookeo en Modo Manual, cocción a presión, durante 7 minutos.
- 3.** Pasado el tiempo, agregá el pescado. Salpimentá y cociná durante 5 minutos más.
- 4.** Mientras se cocina, prepará el aceite de albahaca. Mezclá el albahaca con el aceite y mixeá hasta que tome coloración verde.
- 5.** Colocá los vegetales en un plato, salseá con el aceite de albahaca y agregá pimiento rojo cortado en brunoise.

. Platos principales .

Costillitas de cerdo a la riojana

Un plato lleno de sabor y aroma, con un toque ahumado para sorprender a todos. Su textura tierna y jugosa lo hace ideal para acompañar con papas fritas o una ensalada fresca.



2
Personas



10'
Preparación



33'
Cocción

Cocción
Tradicional alta
A presión

*. Ingredientes .*

- › 800 gr de costillitas de cerdo (4 unidades aproximadamente)
 - › 1 pimiento rojo
 - › 1 cebolla blanca
 - › 1 diente de ajo
 - › 150 gr de arvejas
- › 200 ml de salsa de tomate
 - › 100 ml de vino blanco
 - › 2 huevos
 - › 1 papa
 - › c/n de perejil
- › 50 ml de aceite de oliva
 - › 100 ml de agua
 - › c/n de sal y pimienta

. Instrucciones .

1. Colocá tu Cookeo+ en Modo Manual, cocción tradicional alta, y sellá las costillitas (durante 3 minutos, por lado, aproximadamente). Retirá y reservá.

2. Colocá los vegetales cortados y cociná en Modo Manual, cocción tradicional alta, durante 5 a 7 minutos. Cuando comenzó a dorar, agregá la sal y pimienta.

3. Agregá nuevamente las costillitas y desglasá con vino blanco. Dejá cocinar hasta que se evapore el alcohol. Agregá la salsa de tomate y 100 ml de agua. Colocá tu Cookeo+ en Modo Manual, cocción a presión y cociná de 7 a 10 minutos.

4. Mientras se terminan de cocinar las costillitas. Cortá las papas en forma de bastón finas. Fritá hasta que estén doradas.

5. Opcional: agregá dos huevos fritos para presentar.

6. Serví las costillitas y decorá con perejil.

• *Platos principales* •

Bondiola a la cerveza

¡Un plato ideal para compartir con familia y amigos! Disfrutá de esta delicia con un sabor intenso y textura tierna.



2
Personas



5'
Preparación



70'
Cocción

Cocción
Tradicional alta

• *Ingredientes* •

- › 1 bondiola de cerdo
- › 250 gr de tomate
 - › 1 pimiento rojo
 - › ½ litro de cerveza
- › 20 ml de aceite de oliva
- › 1 cda. de pimentón ahumado
 - › 1 cda. de miel
 - › c/n de sal y pimienta

••



• *Instrucciones* •

1. Colocá tu Cookeo+ en Modo Manual, cocción tradicional, sellá la bondiola con aceite de oliva. Retirá y agregá la cebolla y el pimiento rojo cortado en juliana. Una vez dorado, volvé a agregar la bondiola, incorporá la cerveza, el pimentón y la miel.

2. Colocá la Cookeo+ en Modo Manual, cocción a presión, cerrá la tapa y dejá cocinar por 1 hs.

3. Retirá, desmechá y prepará en el plato o en sándwich.

• *Platos principales* •

Osobuco al Malbec

¡Un plato exquisito para disfrutar en buena compañía! Su carne suave y jugosa convierten a este plato en un manjar culinario junto a su deliciosa salsa de vino tinto Malbec.



2
Personas



8'
Preparación



60'
Cocción

Cocción
Tradicional alta



• *Ingredientes* •

- › 1,2 kg de osobuco (1 unidad)
 - › 1 litro de vino tinto
 - › 1 cebolla
 - › 1 pimiento rojo
 - › 2 ramitas de puerro
 - › 1 zanahoria
- › 1 ramita de cebolla de verdeo
 - › 100 gr de manteca
 - › 50 ml de aceite de oliva
 - › c/n de sal y pimienta

• *Instrucciones* •

- 1.** Con tu Cookeo+ en Modo Manual, cocción tradicional alta, agregá aceite de oliva y sellá el osobuco para conservar los jugos y que quede más sabroso.
- 2.** Una vez sellado, agregá todos los vegetales cortados, y cociná de 5 a 7 minutos, hasta que estén dorados. Agregá la pimienta.
- 3.** Agregá el vino tinto, y colocá tu Cookeo+ en Modo Manual, cocción a presión, y cociná de 40 a 50 minutos, hasta que el hueso del osobuco salga solo.
- 4.** Para terminar, colocá la manteca bien fría para montar la salsa y que quede con un lindo brillo.

• *Platos principales* •

Lomo al champiñón

Para los fanáticos de la carne, este es un plato que no se puede dejar pasar. Su cremosidad, juego de sabores y textura suave lo hacen un plato increíble para acompañar con papas fritas o puré de papas.



2
Personas



10'
Preparación



30'
Cocción

Cocción
Tradicional alta
A presión

• *Ingredientes* •

- › 400 gr de lomo
- › 1 cebolla
- › 150 gr de champiñones
- › 50 ml de Coñac
- › 200 ml de crema de leche
- › 50 ml de aceite de oliva
- › 1 papa



• *Instrucciones* •

1. Colocá tu Cookeo+ en Modo Manual, cocción a presión, agregá 50 ml de agua y colocá la papa cortada en rodajas de unos 3 cm. Cociná durante 5 minutos.

2. Descartá el agua y colocá tu Cookeo+ en Modo Manual, cocción tradicional alta. Con un poco de aceite, dorá las papas. Reservá

3. En el mismo modo de cocción, colocá más aceite y sellá el lomo de ambos lados. Retirá, agregá la cebolla, los champiñones, y cociná hasta dorar.

4. Colocá el lomo nuevamente, agregá sal y pimienta y desglasá con Coñac. Cuando el alcohol evaporó, agregá la crema, colocá tu Cookeo+ en Modo Manual, cocción a presión, y cociná de 5 a 10 minutos, dependiendo del

punto que te guste de la carne.

5. Emplatá, salseá y colocá las papas bien doradas a un costado. Terminá con pimentón ahumado.



Recetas

Flan casero
Arroz con leche
Brownie de chocolate
Cheese cake
Carrot cake

Postres

• Postres •

Flan casero

¡Un postre que no puede faltar en ninguna mesa! Su simplicidad, sabor único y elegante lo convierten en uno de los postres más tradicionales y elegidos. Ideal para acompañar con una cucharada de dulce de leche.



4
Personas



4'
Preparación



26'
Cocción



2h'
Reposo en
heladera

Cocción
A presión
Tradicional alta

• Ingredientes •

- › Ingredientes:
- › 400 ml de leche
 - › 4 huevos
- › 150 gr de azúcar
- › c/n de esencia de vainilla

Para el caramelo:

- › 150 gr de azúcar
- › 120 ml de agua



• Instrucciones •

- 1.** Colocá tu Cookeo+ en Modo Manual, cocción tradicional alta. Añadí el agua con el azúcar para formar el caramelo. Una vez que tome color, pasá a las flaneras. Importante: nunca revolver.
- 2.** En un bowl, mezclá los huevos con la esencia de vainilla y la leche (puede estar caliente o fría).
- 3.** Llevá el contenido a las flaneras y colocálas dentro de tu Cookeo+. Agregá 300 ml de agua para cocinar a baño maría. Seleccioná Modo Manual, cocción a presión por 13 minutos.
- 4.** Dejá enfriar y desmoldá.

. Postres .

Arroz con leche

Un postre cremoso y dulce para servir frío o caliente. Potenciá su sabor con frutas frescas, miel o cacao en polvo.



4
Personas



5'
Preparación



25'
Cocción

Cocción
A presión

. Ingredientes .

- › 1 litro de leche
- › 150 gr de arroz
- › 150 gr de azúcar
- › Cáscara de un limón (trozos grandes)
- › 10 gr de canela en rama

. Instrucciones .

1. En tu Cookeo+ en Modo Manual, cocción a presión, colocá todos los ingredientes. Es recomendable atar la canela con un hilo matambrero para que no se deshaga durante la cocción y las cáscaras grandes para luego extraer.

2. Mezclá para que el arroz no se apelmace y cerrá la olla. Cociná durante 23 minutos, dependiendo el punto del arroz que te guste.

3. Decorá con cáscara de limón y un pedacito de canela.



. Postres .

Brownie de chocolate

Una receta que dejará a tus brownies crujientes por fuera y húmedos por dentro. Resaltá su sabor intenso a chocolate con una bocha de helado o crema batida.



2
Personas



10'
Preparación



13'
Cocción

Cocción
A presión

*. Ingredientes .*

- › 90 gr de nueces
- › 150 gr de chocolate semiamargo
 - › 90 gr manteca
 - › 200 gr de azúcar
 - › 3 huevos
 - › 125 gr harina
- › 1 cdita. de esencia de vainilla
 - › 100 ml de agua
 - › ½ cdita. de sal

. Instrucciones .

- 1.** Picá las nueces en trozos gruesos. Fundí el chocolate con la manteca a baño maría y dejá entibiar a temperatura ambiente.
- 2.** Batí los huevos con el azúcar, sal, la esencia de vainilla, chocolate, luego sumá la harina, y por último, las nueces.
- 3.** Colocá la masa en un molde y añadí 100 ml de agua. Cociná en tu Cookeo+ en Modo Manual, cocción a presión, durante 13 minutos.
- 4.** Retirá, dejá enfriar y desmoldá.

. Postres .

Cheese Cake

¡Un elegido por muchos a la hora de cocinar un postre riquísimo y poco empalagoso! Una combinación estupenda entre lo dulce y lo salado, ¡dejando a tus invitados con ganas de repetir!



4
Personas



10'
Preparación



30'
Cocción



2h'
Reposo en
heladera

Cocción
A presión
Tradicional alta



. Ingredientes .

- › 400 gr de queso unttable
- › 3 huevos
- › 300 gr de azúcar
- › 15 gr de harina
- › 150 gr de crema de leche
- › 80 ml de agua

Para la salsa:

- › 200 gr de mermelada de frutos rojos
- › 150 gr frutos del bosque

. Instrucciones .

1. En un bowl, mezclá todos los ingredientes. Enmantecá un molde circular (de 5x16 aproximadamente). Salen 2 tartas.

2. Incorporá la mezcla y agregá a tu Cookeo+ 80 ml de agua. Añadí la cesta de vapor.

3. En Modo Manual, cocción a presión, cociná durante 25 minutos. Dejá enfriar por 2 horas.

4. Para la salsa: calentá la mermelada junto con los frutos hasta integrar en tu Cookeo+ en Modo Manual, cocción tradicional alta, durante 3 a 5 minutos. Dejá enfriar y colocá sobre la tarta.

. Postres .

Carrot Cake

¡Ideal para acompañar con una capa de frosting de queso crema y un café caliente!



2
Personas



15'
Preparación



15'
Cocción

Cocción
A presión



. Ingredientes .

- › 2 huevos
 - › 240 gr de azúcar
 - › 130 ml de aceite girasol
 - › 200 gr de zanahorias ralladas
 - › 160 gr de harina 0000
 - › 5 gr de polvo de hornear
 - › 1 cdita. de canela molida
 - › 100 gr de pasas de uva
 - › 80 ml de agua
- Para el frosting:**
- › 120 gr de queso crema
 - › 80 gr de manteca
 - › c/n de esencia vainilla o de limón
 - › 400 gr de azúcar impalpable
 - › 100 gr de nueces

. Instrucciones .

1. Batí los huevos con el azúcar hasta blanquear. Agregá el aceite y las zanahorias ralladas.
2. Tamizá los secos, agregá las pasas y pasá la mezcla a un molde apto para calor.
3. Colocá el molde en tu Cookeo+ en Modo Manual, cocción a presión, y agregá 80 ml de agua. Cociná durante 15 minutos.
4. Dejá enfriar y desmoldá.
5. Para el frosting: colocá el queso en un bowl y ablandá. Agregá la manteca pomada (a temperatura ambiente).
6. Añadí el azúcar de a poco y la vainilla. Batí rápidamente para lograr un frosting aireado.
7. Untá la preparación el Carrot Cake y decorá con nueces picadas



cookeo ⊕

¡Que la disfrutes!