

CLICKCHEF

Moulinex

Moulinex
CLICKCHEF





**¿ACABAS DE ADQUIRIR TU NUEVO CLICKCHEF Y
TE PREGUNTAS CÓMO TE PUEDE AYUDAR EN LA COCINA?**

Gracias a sus 5 programas automáticos y su función manual, su báscula integrada y sus accesorios, ClickChef te ayuda a diario en la preparación de tus comidas.

Domina por fin la cocción y la preparación de tus platos con dos clics. Con ClickChef ya no necesitas pasar horas en la cocina para preparar deliciosos platos para compartir con la familia o con amigos.

Cortar, picar, montar, triturar, cocer a fuego lento, cocinar al vapor, dorar, hervir, pesar: ¡se ocupa de todo!

Ultracompacto para que ahorres espacio en tu encimera, fácil de limpiar e incluye su libro de recetas: redescubre el placer de cocinar. Desde el entrante hasta el postre, contiene recetas básicas incluyendo los platos más originales. Déjate guiar por sus 200 recetas y cocina comidas caseras a diario.

**¡CLICKCHEF, TUS RECETAS DIARIAS EN 2 CLICS!
¡AHORA TE TOCA A TI!**

Introducción	P. 02	Salsa bechamel	P. 23
Descubre ClickChef	P. 05	Salsa de pimienta	P. 23
Descubre los accesorios	P. 06	Salsa de tomate	P. 24
Familiarízate con ClickChef	P. 07	Salsa holandesa	P. 24
1 botón/4 funciones	p. 08	Entrantes	
Función báscula	p. 08	Berenjenas con parmesano	P. 25
Tabla de parametros	p. 09	Buñuelos de bacalao	P. 26
Tabla de cocción con cesta de vapor ..	p. 10	Buñuelos de patata	P. 27
Importante	p. 11	Caviar de berenjena	P. 28
Consejos y trucos para leer el libro de recetas	p. 12	Champiñones estilo griego	P. 29
Mi primera receta con ClickChef	P. 13	Croquetas	P. 30
		Croquetas de arroz y mozzarella	P. 31
		Croquetas de bacalao	P. 32
		Empanadas de atún	P. 33
		Empanadillas de queso	P. 34
		Ensalada de marisco	P. 35
		Ensalada de patatas y ahumados	P. 36
		Ensalada de pulpo	P. 37
		Falafels	P. 38
		Flan de verduras	P. 39
		Frittata de calabacín	P. 40
		Galletas saladas	P. 41
		Gazpacho andaluz	P. 42
		Gougères	P. 43
		Guacamole	P. 44
		Guisantes con jamón	P. 45
		Huevos benedictinos a baja temperatura	P. 46
		Huevos rellenos	P. 47
		Hummus	P. 48
		Muffins de verduras	P. 49
		Naans de queso	P. 50
		Panecillos de queso y cebollino	P. 51
		Pastel de higos, jamón y nueces	P. 52
		Pastel de tomate seco, aceitunas y queso feta	P. 53
		Patatas con salsa picante	P. 54
		Pesto	P. 55
		Pimientos rellenos	P. 56
		Puré de verduras con gruyere	P. 57
		Samosas de pollo	P. 58
		Suflé de queso	P. 59
		Tapenade de alcachofas.	P. 60
		Tartar de salmón	P. 61
		Tzatziki (salsa griega)	P. 62
		Verduras al vapor con salsa de yogur	P. 63
Recetas basicas			
Masa de empanadilla	P. 15		
Masa para galletas de mantequilla	P. 15		
Masa quebrada	P. 16		
Masa para pizza	P. 16		
Mezcla para pastel salado	P. 17		
Pan de castañas	P. 17		
Pan de leche	P. 18		
Pan de fougasse	P. 18		
Panes de hamburguesa	P. 19		
Pan integral	P. 19		
Pan de molde casero para sándwiches frescos	P. 20		
Pan sin gluten	P. 20		
Pan rústico	P. 21		
Alioli	P. 21		
Mayonesa	P. 22		
Mantequilla casera	P. 22		



Sopa

Caldo de pollo	P. 64
Caldo verde	P. 65
Crema de brócoli y queso azul	P. 66
Crema de calabacín con quesitos	P. 67
Crema de calabaza	P. 68
Crema de champiñones	P. 69
Crema de coliflor	P. 70
Crema de espárragos	P. 71
Crema de guisantes	P. 72
Crema de verduras de invierno	P. 73
Minestrone	P. 74
Salmorejo	P. 75
Sopa cremosa de gambas	P. 76
Sopa de pescado	P. 77
Sopa de pollo con fideos	P. 78
Sopa fría de tomate y pimientos del piquillo	P. 79
Sopa de verduras con fideos	P. 80

Principal

Bacalao al pil-pil	P. 81
Bacalao gratinado	P. 82
Calamares guisados	P. 83
Curry de gambas	P. 84
Filete de salmón con pesto	P. 85
Guiso de pescado	P. 86
Mejillones a la marinera	P. 87
Ragú de rape	P. 88
Rape a la marinera	P. 89
Albóndigas con sepia	P. 90
Albóndigas de ternera	P. 91
Caldo de ternera especiado	P. 92
Chile clásico	P. 93
Conejo a la Cerveza	P. 94

Conejo con ciruelas	P. 95
Curry de cordero	P. 96
Cuscús de pollo	P. 97
Rulos de pollo rellenos con mozzarella	P. 98
Estofado de salchichas	P. 99
Estofado de ternera y cebolla	P. 100
Estrogonoff de ternera	P. 101
Goulash	P. 102
Lentejas estofadas	P. 103
Marmitako de bonito	P. 104
Nuggets de pollo con cereales	P. 105
Ossobucco	P. 106
Pollo a la cerveza	P. 107
Pollo a la vasca	P. 108
Pollo con anacardos	P. 109
Pollo con tomates y champinones	P. 110
Ragú de ternera	P. 111
Solomillo de cerdo agridulce	P. 112
Tajín de pollo con limón y cilantro	P. 113
Tartar de ternera	P. 114
Ternera guisada con Pedro Ximénez y patatas.....	P. 115
Tomates rellenos	P. 116
Acelgas gratinadas con salsa bechamel ...	P. 117
Cuscús de verduras	P. 118
Espinacas cremosas	P. 119
Estofado de verduras	P. 120
Garbanzos con espinacas	P. 121
Hamburguesa vegetal de soja y alubias rojas	P. 122
Lentejas con curry	P. 123
Menestra de verduras	P. 124
Patatas bravas	P. 125
Piperrada	P. 126
Pisto	P. 127
Polenta	P. 128
Puré de patatas	P. 129
Quinoa con tomates	P. 130
Tajín de verduras	P. 131
Arroz caldoso	P. 132
Arroz con pollo y verduras	P. 133
Arroz marinero	P. 134
Arroz negro con sepia	P. 135
Canelones	P. 136
Espagueti all'amatriciana	P. 137

Lasaña	P. 138
Macarrones con queso	P. 139
Pasta carbonara	P. 140
Paella exprés con gambas	P. 141
Risotto clásico	P. 142
Risotto de jamón y guisantes	P. 143
Risotto de gambas	P. 144
Salsa boloñesa	P. 145
Tagliatelle de verduras	P. 146
Quiche lorraine	P. 147
Quiche de queso	P. 148
Pastel de carne	P. 149
Tortitas de patata	P. 150



Postre

Bizcocho de almendras	P. 151
Bizcocho de chocolate	P. 152
Bizcocho de naranja	P. 153
Bizcocho de yogur	P. 154
Brioche	P. 155
Brioche de chocolate	P. 156
Brioche de Pascua	P. 157
Brownie	P. 158
Flan	P. 159
Fondant de chocolate	P. 160
Pastel de queso	P. 161
Pastel de queso fresco	P. 162
Pastel de zanahoria	P. 163
Tarta de chocolate	P. 164
Tarta de manzana	P. 165
Tarta de hojaldre	P. 166
Tarta de yogur y frutos secas	P. 167
Cookies de chocolate	P. 168
Churros	P. 169
Crêpes	P. 170

Galletas de almendras	P. 171
Galletas de Navidad	P. 172
Galletas sin gluten	P. 173
Gofres	P. 174
Lenguas de gato	P. 175
Macarons	P. 176
Macarons de coco	P. 177
Magdalenas	P. 178
Merengues	P. 179
Pancakes	P. 180
Profiteroles	P. 181
Rosquillas	P. 182
Tartaleta de crema	P. 183
Trufas de chocolate y castañas	P. 184
Turrón de chocolate	P. 185
Arroz con leche cremoso	P. 186
Chocolate caliente	P. 187
Crema catalana	P. 188
Crema de chocolate	P. 189
Crema de limón	P. 190
Natillas (Crema inglesa)	P. 191
Gachas de avena	P. 192
Mousse de chocolate	P. 193
Crema de vainilla al horno	P. 194
Panna Cotta	P. 195
Tiramisú	P. 196
Compota de manzana y canela	P. 197
Compota de melocotón	P. 198
Coulis de frutos rojos	P. 199
Crumble de manzana	P. 200
Gazpacho de melón y mango	P. 201
Helado de yogur y sandía	P. 202
Mermelada de frutos rojos	P. 203



DESCUBRE CLICKCHEF

LIMPIAR EL APARATO ANTES DE UTILIZARLO POR PRIMERA VEZ



TODOS LOS ACCESORIOS, EXCEPTO EL BOL Y LA PICADORA, SON APTOS PARA EL LAVAVAJILLAS

DESCUBRE LOS ACCESORIOS

TODOS LOS ACCESORIOS SE COLOCAN EN EL BOL

CESTAS DE VAPOR EXTERNA* E INTERNA

Funcionan con el programa VAPOR, que libera el vapor óptimo para cocinar al vapor tanto pequeñas cantidades como las porciones más grandes. La cesta de vapor externa tiene dos niveles para cocinar al mismo tiempo dos recetas diferentes. Atención: no se puede utilizar al mismo tiempo la cesta de vapor interna y la externa.

*Cesta de vapor externa disponible según el modelo.



TAPÓN

También sirve de vaso medidor.
Capacidad para 100 ml.



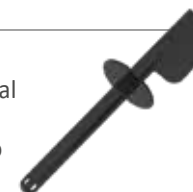
BOL

Con una capacidad máxima de uso de 2 L, este bol te permitirá preparar recetas desde 1 hasta 4 personas. Atención: no se deberá sobrepasar los 2 L de preparación para evitar los riesgos de derrames y quemaduras.



ESPÁTULA

Con forma redondeada, resulta ideal para mezclar tus preparaciones. Te permitirá llegar fácilmente al fondo del bol.



BATIDOR

Ideal para emulsionar, batir y montar; se coloca directamente sobre la picadora para elaborar deliciosos postres y cremosas salsas.



MEZCLADOR

Se debe colocar directamente sobre la picadora y te permite mezclar con cuidado todos los ingredientes.



PICADORA

Al fijarla sobre el acoplador del bol, te permitirá picar todo tipo de ingredientes, preparar sopas y amasar masas ligeras y pesadas.



TODOS LOS ACCESORIOS, EXCEPTO EL BOL Y LA PICADORA, SON APTOS PARA EL LAVAVAJILLAS

FAMILIARÍZATE CON CLICKCHEF

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

ESTÁN PREPROGRAMADOS Y ASEGURAN UN RESULTADO ÓPTIMO GARANTIZADO SIN ESFUERZO



Steam

PROGRAMA VAPOR
Para cocinar al vapor recetas equilibradas y sabrosas.



Slow cook

PROGRAMA COCCIÓN A FUEGO LENTO
Para controlar fácilmente la cocción de platos con salsa o una cocción larga de hasta 2 horas.



Sauce

PROGRAMA SALSA
Para acompañar todos tus platos y postres.



Soup

PROGRAMA SOPA
Para cocer y batir deliciosas cremas, sopas o sopas con trocitos de verduras.



Pastry

PROGRAMA MASA
Para elaborar tus propios panes y bollos, y conseguir un amasado óptimo.



Weight

BÁSCULA
Para pesar fácilmente hasta 5 kg sin ningún utensilio adicional

FAMILIARÍZATE CON LOS PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

Los programas automáticos muestran ajustes preseleccionados, pero puedes ajustar la temperatura, la velocidad y el tiempo según la receta, tal y como se indica en la siguiente tabla:

PROGRAMAS	OPCIÓN	VELOCIDAD	TIEMPO POR DEFECTO	TEMPERATURAS POR DEFECTO	
COCCIÓN A FUEGO LENTO	Slow cook	Velocidad 0	Lenta intermitente	1 hora (1 min. a 2 h)	100°C (80°C a 100°C)
COCCIÓN A FUEGO LENTO	Slow cook	Velocidad 1	Lenta	1 hora (1 min. a 2 h)	100°C (80°C a 100°C)
SOPA	Soup	-	Velocidad lenta durante la cocción y, después, batir durante 2 min. después de la cocción	35 min. (25 min. a 45 min.)	100°C
MASA	Pastry	Velocidad 3	Velocidad intermitente para masa de levadura (brioche, etc.)	12 min. (5 seg. a 12 min.)	-
MASA	Pastry	Velocidad 4	Velocidad continua para masa pesada (pan, masa quebrada, etc.)	3 min (5 seg. a 3 min.)	-
MASA	Pastry	Velocidad 5	Velocidad continua para masa ligera	2 min. 30 (5 seg. a 2 min. 30 seg.)	-
VAPOR	Steam	100°C Cesta interna	-	30 min. (5 min. a 60 min.)	100°C
VAPOR	Steam	120°C Cesta externa	-	30 min. (5 min. a 60 min.)	120°C
SALSA	Sauce	-	Velocidad 1 por defecto (velocidad 1 a velocidad 4)	10 min. (1 min. a 60 min.)	85°C (60°C a 105°C)

PROGRAMA MANUAL

¿Prefieres ajustar tú mismo el tiempo, la temperatura de cocción y la velocidad de batido? Entonces, utiliza el modo manual.



Time

Selecciona el **TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO**
Hasta 2 horas de uso continuo



Temp

Selecciona la **TEMPERATURA DE COCCIÓN**
de 30°C a 120°C (ajustable en intervalos de 5°C)



Speed

Selecciona **LA VELOCIDAD**
Hasta 12 velocidades



Pulse

Selecciona la **TECLA PULSE**
para que funcione una vez



Weight

FUNCIÓN BÁSCULA ¡CON CLICKCHEF, COCINA CONTROLANDO FÁCILMENTE LAS CANTIDADES!

No necesitas ninguna báscula adicional, la báscula de ClickChef se encuentra directamente sobre el robot.

¿CÓMO FUNCIONA?

- ▶ Selecciona el programa «Peso» para iniciar la función Báscula. Esta se mostrará en lugar de la temperatura.
- ▶ La tara se realiza automáticamente: la pantalla indicará 0000 g cuando se realice la tara.
- ▶ Coloca el bol del robot o cualquier otro recipiente sobre la báscula.
- ▶ Para pesar de nuevo en la báscula, pulsa brevemente en el programa «Peso» y volverán a aparecer los 0000 g.
- ▶ A continuación, añade los ingredientes hasta la cantidad que desees.
- ▶ Para salir del modo Báscula, pulsa prolongadamente en el programa «Peso».

TRUCOS

- ▶ Esta báscula te permite pesar tus ingredientes en gramos de forma precisa hasta los 5 kg. Para los líquidos, utiliza el vaso medidor.
- ▶ Ahorra tiempo: puedes utilizar la báscula mientras el ClickChef está en funcionamiento y, de esta forma, te anticipas a los siguientes pasos de la receta.
- ▶ También puedes utilizar solo la báscula como un simple accesorio, incluso cuando no vayas a cocinar con ClickChef.

1 BOTÓN / 4 FUNCIONES

- ▶ Para iniciar el programa automático o los ajustes que has seleccionado manualmente.
- ▶ Para pausar tu preparación cuando el aparato está funcionando.
- ▶ Para detener la preparación y/o restablecer los ajustes manteniéndolo presionado durante 2 segundos.
- ▶ Para aumentar o disminuir los ajustes en el modo manual o automático (velocidad, tiempo y temperatura).

ATENCIÓN

- ▶ Si hay demasiado peso sobre la báscula: la pantalla mostrará: «stop» (detener)
- ▶ Si la cantidad es negativa, la pantalla mostrará «—»

TABLA DE PARAMETROS




















		PROG.	 Speed	 Time	 Weight	 Temp	
CUCHILLA PICADORA	PICAR/BATIR	Batir sopas		10	2 min.	2 L	100°C
		Batir compotas		10	20 seg.	1.2 kg	100°C
		Batir smoothies		12	2 min.	2 L	-
		Picar verduras		12	15 seg.	500 g	-
		Picar carne		12	15 seg.	500 g	-
	Picar pescado		12	10 seg.	500 g	-	
	AMASAR/TRITURAR	Amasar masas de levadura (brioche, etc.)		3	12 min.	600 g	-
		Amasar masas de pan blanco		4	3 min.	800 g	-
		Amasar masas de panes especiales		4	3 min.	600 g	-
		Amasar masas brisa o quebrada		4	3 min.	750 g	-
		Masas de gofres, crêpes o plumcakes		5	2 min. 30 seg.	1.5 L	-
		Picar hielo			2 x 10 seg.	12 cubitos	-
		Picar avellanas		12	30 seg.	500 g	-
BATIDOR	EMULSIONAR/INCORPORAR	Claras a punto de nieve		4	4 min.	5 claras de huevo	-
		Salsa (bechamel)		1	13 min.	1 L	90°C
		Mayonesa		4	2 min.	0.5 L	-
		Nata montada		4	8 min.	0.4 L	-
		Puré de patatas		4	1 min.	1 L	-
MEZCLADOR	MEZCLAR	Dorar		1	5 min.	300 g	120°C
		Estofados		0 o 1	2 horas	2 L	100°C
		Risottos	Slow cook	1	18 min.	1.4 kg	95°C
CESTA DE VAPOR	INTERNA	Cocción al vapor		-	5 à 60 min.	800 g	100°C
		Sopas con trocitos		10	2 min.	2 L	100°C
	EXTERNA	Cocer al vapor verduras, pescados o carnes		-	5 à 60 min.	1.2kg	120°C

TABLA DE COCCIÓN CON CESTA DE VAPOR

AGUA EN EL BOL 700 ML	CESTA INTERNA		CESTA EXTERNA	
	CANTIDADES	TIEMPO	CANTIDADES	TIEMPO
Zanahorias en rodajas	700 g	35 min.	1 kg	45 min.
Calabacín en dados	600 g	25 min.	1 kg	35 min.
Cogollos de brócoli	400 g	20 min.	600 g	30 min.
Cogollos de coliflor	400 g	25 min.	1 kg	35 min.
Puerros (parte blanca) en rodajas	400 g	30 min.	800 g	40 min.
Pimiento rojo o verde en aros anchos	400 g	20 min.	600 g	30 min.
Patatas en dados	800 g	30 min.	1.2 kg	40 min.
Filetes de pescado fresco o descongelado	500 g	15 min.	1 kg	25 min.
Pescado entero fresco o descongelado	-	-	800 g	30 min.
Mejillones	-	-	1.5 kg	30 min.
Langostinos enteros descongelados	500 g	15 min.	800 g	25 min.
Pechuga de pollo fresca deshuesada	500 g	25 min.	1 kg	35 min.
Lomo de cerdo fresco	500 g	30 min.	1 kg	45 min.

IMPORTANTE

BOL SOBRE SU BASE

RECORDATORIO

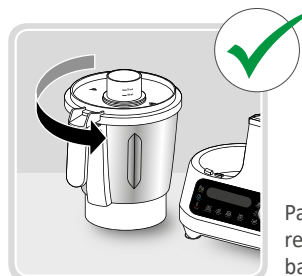


E3
Este símbolo se muestra cuando el robot está encendido pero el bol no está colocado sobre su base.

LÍQUIDOS	SÓLIDOS
1 ml	1 g
1 cl	10 g
1 dl	100 g
1 l	1000 g



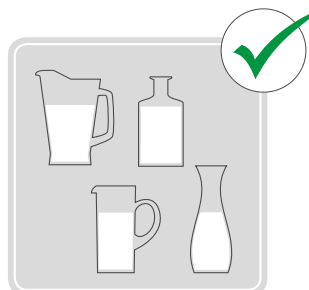
Atención: no puedes desbloquear la tapa cuando el bol está colocado sobre el robot.



Para abrir la tapa, retira el bol de su base.



Para añadir más ingredientes durante la preparación de la receta, utiliza el orificio de la tapa cuando sea posible.



Utiliza un recipiente con pitorro para verter fácilmente los alimentos por el orificio.



PRECAUCIÓN: para preparaciones calientes, al final de la cocción, retire el tapón dosificador para dejar salir el vapor y espere hasta que haya desaparecido antes de abrir la tapa

CONSEJOS Y TRUCOS PARA LEER EL LIBRO DE RECETAS

¡CLICKCHEF, TUS RECETAS DIARIAS EN 2 CLICS!

ELIGE TU RECETA.

Lee detenidamente los iconos para elegir los ajustes, programas e ingredientes correctos. Redescubre el placer de las comidas caseras.

NÚMERO DE PERSONAS	ACCESORIOS	PROGRAMAS	TIEMPO DE PREPARACIÓN Y REPOSO	TIEMPO DE COCCIÓN FUERA DE CLICKCHEF	TIEMPO DE COCCIÓN EN EL CLICKCHEF
	 Batidor Cesta de vapor	 Mezclador Picadora			

Las recetas se elaboran para 1 a 4 personas. Para evitar los riesgos de derrames y garantizar un resultado óptimo, te aconsejamos que no sobrepases las cantidades máximas.

No obstante, los tiempos de cocción y los tipos de ingredientes pueden adaptarse según los gustos de cada uno. No dudes en cambiar la receta según tus preferencias.



MI PRIMERA RECETA CON CLICKCHEF

PURÉ DE PATATAS

700 g de patatas • 0,7 L de agua •
15 cl de leche semidesnatada • 50 g
de mantequilla • Sal

TIEMPO TOTAL 45 MIN.



4

ACCESORIOS
Cesta de vapor
Batidor



Steam
+
Manual



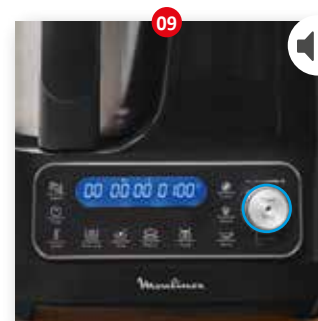
14 min.



31 min.

ATENCIÓN: NO PUEDE
DESBLOQUEARSE LA TAPA CUANDO EL
BOL ESTÁ COLOCADO SOBRE EL ROBOT.
PARA AÑADIR MÁS INGREDIENTES
DURANTE LA PREPARACIÓN DE LA
RECETA, UTILIZA EL ORIFICIO DE LA
TAPA O RETIRE EL BOL DE SU BASE.

EN LA PÁGINA 129 DE TU LIBRO DE RECETAS



Cuando estén cocidas
las patatas, el robot sonará
para indicar que la preparación
ha finalizado.



Retira el bol de su base
sujetándolo por el asa.



Desbloquea la tapa y ábrela
suavemente. Ten cuidado con
el vapor caliente.



Retira la cesta con
las patatas cocidas.



Coloca el robot sobre
la encimera y enchúfalo.



Enciende el ClickChef.



Retira el bol de su base
sujetándolo por el asa.



Pela las patatas y córtalas
en dados de 2 cm.



Vacía el agua del bol.



Acopla el accesorio batidor.



Añade las patatas
y bloquea la tapa.



A continuación, coloca el bol
sobre su base y bate a velocidad
3 durante 30 seg.



Echa 0,7 L de agua en el bol de
cocción del robot de cocina.



Coloca las patatas en
la cesta de vapor.



Bloquea la tapa.



Coloca el bol sobre su base
y inicia el programa Vapor
durante 30 min. a 100°C.



Añade la leche, la mantequilla, la
sal y la nuez moscada por la abe-
ertura del tapón y, a continuación,
bate a velocidad 4 durante 30 seg.



Retira el bol del robot de su
base y abre la tapa suavemente.



Sirve inmediatamente.

Consejo

Puedes añadir queso
al puré. El puré puede
recalentarse a velocidad
1 a 80°C durante 5 min.



MASA DE EMPANADILLA

TIEMPO TOTAL 40 MIN.



30 porciones

ACCESORIOS
Mezclador

Manual



40 min.



-



20 seg.

- 150 g de aceite de oliva
- 150 g de vino blanco
- 500 g de harina
- 1 cucharadita de sal

1. Poner en el vaso el aceite, el vino, la harina y la sal y mezclar a velocidad 6 durante 20 seg. Sacar la masa del vaso, amasarla con las manos y darle forma. Envolver con papel film transparente y dejar reposar durante 30 min. como mínimo.
2. Formar pequeñas bolas con porciones de masa, extenderlas con un rodillo y cortar círculos. Añadir el relleno deseado, humedecer el borde de la masa, doblar en dos y presionar para sellar la masa.
3. Hornear o freír las empanadillas.

Consejo

la masa se puede congelar bien envuelta en papel film.



MASA QUEBRADA

TIEMPO TOTAL 32 MIN.



1 tarta

ACCESORIOS
Picadora



Pastry



30 min.



-



2 min.

- 240 g de harina
- 120 g de mantequilla blanda
- Una pizca de sal
- 7 cl de agua

1. Poner 240 g de harina, 120 g de mantequilla blanda, una pizca de sal y 7 cl de agua en el bol del robot de cocina. iniciar el programa Pastry a velocidad 5 durante 2min hasta que la mezcla forme una bola.
2. Envolver en papel film y dejar reposar en la nevera durante mínimo 30 min.



MASA PARA GALLETAS DE MANTEQUILLA

TIEMPO TOTAL 58 MIN.



4/6

ACCESORIOS
Picadora



Pastry
y Manual



45 min.



10 min.



3 min.

- 300 g de harina
- 210 g de mantequilla blanda cortada en cubitos
- 110 g de azúcar glas
- Una pizca de sal
- 1 huevo
- 1 cuchara de leche

1. Poner 300 g de harina, 210 g de mantequilla blanda cortada en cubitos, 110 g de azúcar glas y una pizca de sal en el vaso del robot de cocina.
2. Programar a velocidad 4 durante 1 min. Añadir 1 huevo y la cucharada de leche por el agujero de la tapa, colocar el tapón y a continuación programar Pastry velocidad 3 durante 1,30 min. Sacar el contenido del vaso y formar una bola presionando con las manos.
3. Envolver papel film y dejar reposar en la nevera durante 35-45 min. Formar las galletas y hornear durante 10min.

Consejo

añadir trocitos de frutos secos o chocolate antes de formar las galletas.



Consejo

Estirar la masa con las manos engrasadas de aceite para que sea más fácil extenderla.

MASA PARA PIZZA

TIEMPO TOTAL 45 MIN.



6

ACCESORIOS
Picadora



Pastry
y Manual



1 min.



-



44 min.

- 25cl de agua templada
 - 20 g de levadura de panadería fresca (o 10 g de levadura seca de panadería)
 - 400 g de harina de fuerza
 - Una pizca de sal
 - 2 cucharadas de aceite de oliva
1. Diluir 20 g de levadura de panadería fresca (o 10 g de levadura seca de panadería) en 25 cl de agua templada y verterlo en el robot de cocina. Añadir 400 g de harina, una pizca de sal y 2 cucharadas de aceite de oliva. Iniciar el programa de Pastry velocidad 3 durante 4 min. Al finalizar, programar sin velocidad 40 min. a 30°C hasta que la masa doble de volumen.
 2. Una vez levada la masa, estirla y añadir la guarnición deseada.



MEZCLA PARA PASTEL SALADO

TIEMPO TOTAL 5 MIN.



6

ACCESORIOS
Picadora



Pastry



3 min.



-



1 min. 30

- 4 huevos
 - 170 g de harina
 - 1 sobrecito de levadura química (11 g)
 - 5 cl de aceite de oliva
 - 10 cl de vino blanco
 - Una pizca de sal
1. Poner 4 huevos, 170 g de harina, 1 sobrecito de levadura química (11 g), 5 cl de aceite de oliva, 10 cl de vino blanco y una pizca de sal en el vaso del robot de cocina. Programar Pastry velocidad 4 durante 1,3 minuto. A continuación, añadir la guarnición deseada y mezclar con la espátula antes de verter en el molde.



Consejo Agregar pepitas de chocolate a la masa.

PAN DE LECHE

TIEMPO TOTAL 198 MIN.



4

ACCESORIOS
Picadora



Pastry
y Manual



154 min.



-



44 min.

- 350 g de harina de fuerza
 - 12 cl de leche
 - 1 sobre de levadura seca de panadería
 - 20 g de azúcar en polvo
 - 5 g de sal
 - 150 g de mantequilla
 - 1 huevo + 1 yema
 - 20 g de azúcar moreno
1. Diluir la levadura en la leche templada y verter en el vaso del robot de cocina.
 2. Agregar la harina, el azúcar, la sal, el huevo entero y la mantequilla cortada en dados. Iniciar el programa para masa Pastry en velocidad 3 durante 4 min. Una vez terminado el tiempo programar sin velocidad durante 40 min. a 30°C.
 3. Amasar la masa de nuevo con sus manos y dividirla en 8 porciones. Formar 8 bolas de masa y colocarlas en una bandeja cubierta con papel para hornear; cubrir con un paño y dejar reposar durante 1h30.



PAN DE CASTAÑAS

TIEMPO TOTAL 134 MIN.



4

ACCESORIOS
Picadora



Pastry
y Manual



60 min.



30 min.



44 min.

- 300 g harina de fuerza
 - 100 g harina de castañas
 - 10 g levadura seca de panadería
 - 1 cucharada de sal
 - 25 cl de agua templada
1. Precalentar el horno a 240°C (pos. termostato 8). Poner en el robot de cocina 25 cl de agua templada en la que hayamos diluido la levadura. Añadir las harinas y la sal. Iniciar el programa Pastry a velocidad 3 durante 4 min. Conectar sin velocidad durante 40 min. a 30°C hasta que la masa leve.
 2. Al final del programa, retirar la masa del robot de cocina, darle forma de hogaza y dejarla sobre un plato cubierta con un paño. Dejar reposar durante 1 h.
 3. Hacer cortes en la masa utilizando un cuchillo y hornear durante unos 30 min. Poner un cuenco de agua en el horno junto al pan para obtener una buena corteza.

Consejo Se puede sustituir la harina de castañas por harina de arroz, harina integral o harina semi-integral o harina semi-integral.



Consejo Aderezar con pesto, chicharrones, taquitos de queso...

PAN FOUGASSE

TIEMPO TOTAL 69 MIN.



4

ACCESORIOS
Picadora



Pastry
y Manual



-



25 min.



44 min.

- 350 g de harina de fuerza
 - 12 cl de leche
 - 1 sobre de levadura seca de panadería
 - 20 g de azúcar en polvo
 - 5 g de sal
 - 150 g de mantequilla
 - 1 huevo + 1 yema
 - 20 g de azúcar moreno
1. Precalentar el horno a 200°C (pos. termostato 6-7).
 2. Diluir la levadura en 18 cl de agua templada y verterlo en el robot de cocina.
 3. Añadir la harina, el aceite de oliva, la sal, las aceitunas y el tomillo por el agujero de la tapa. Programar Pastry velocidad 3 durante 4 min.
 4. Reiniciar el robot de cocina sin velocidad a 30°C durante 40 min.
 5. Cuando la masa esté preparada, retirarla del robot de cocina y colocarla sobre una bandeja de horno cubierta de papel para horno. Estirla y hacer cortes con un cuchillo. Hornear durante unos 25 min.



PANES DE HAMBURGUESA

TIEMPO TOTAL 164 MIN.



4/6

ACCESORIOS

Picadora



Pastry

y Manual



100 min.



20 min.



44 min.

- 7 cl leche
 - 5 g levadura seca de panadería
 - 1 huevo batido
 - 300 g harina de fuerza
 - 5 g de sal
 - 15 g azúcar
 - 20 g de mantequilla
 - 1 yema de huevo
 - 40 g semillas de sésamo
 - 6 cl de agua templada
1. Poner 6 cl de agua templada en un cuenco y disolver la levadura. Verterlo en el robot de cocina y añadir la leche, el huevo batido, la harina, la sal, el azúcar y la mantequilla en trocitos. Iniciar el programa Pastry a velocidad 3 durante 4 min. Programar entonces sin velocidad durante 40 min. a 30°C para que la masa leve.
 2. Utilizando la espátula, retirar la masa del vaso y separarla en 4 ó 6 partes iguales. Formar bolas y colocarlas en una bandeja cubierta con papel para horno y aplanar con la palma de la mano. Dejar reposar durante 1 h 30 min.
 3. Precalentar el horno a 180°C (pos. termostato 6). Pintar los panes con yema de huevo y esparcir semillas de sésamo por encima. Hornear durante 15 - 20 min. Dejar enfriar.



Consejo

Puedes rellenar los sándwiches con los ingredientes que más te gusten (tomates, pimiento, beicon..).

PAN DE MOLDE CASERO PARA SÁNDWICHES FRESCOS

TIEMPO TOTAL 78 MIN.



6

ACCESORIOS

Picadora



Pastry

y Manual



-



30 min.



47 min.

- Para el pan de molde:
 - 500 g de harina de fuerza
 - 30 cl de leche
 - 60 g de mantequilla
 - 1 sobre de levadura de panadería
 - 20 g de azúcar
 - 10 g de sal
1. Introducir la leche, la levadura y la mantequilla cortada en trozos en el robot de cocina. Programar velocidad 1 durante 3 min. y 40°C.
 2. Añadir la harina, el azúcar y la sal por el agujero de la tapa. Programar Pastry velocidad 3 durante 4 min. Programar de nuevo sin velocidad durante 40 min. a 30°C para que la masa leve. Una vez transcurrido ese tiempo, amasarla un poco e introducirla en un molde para bizcochos untado con mantequilla. Cubrir la masa con un paño y dejarla reposar de nuevo durante 30 min. Precalentar el horno a 180°C y, a continuación, hornear el pan de molde durante 30 min. Desmoldarlo y dejarlo enfriar.



PAN INTEGRAL

TIEMPO TOTAL 185 MIN.



4

ACCESORIOS

Picadora



Pastry

y Manual



95 min.



45 min.



44 min.

- 10 g levadura seca de panadería
 - 370 g harina blanca de fuerza
 - 100 g harina de centeno
 - 50 g semillas
 - 5 g sal
 - 30 cl de agua templada
1. Diluir la levadura en 30 cl de agua templada y verter el bol de robot de cocina. Añadir las harinas, semillas y sal. Programar Pastry velocidad 5 durante 4 min.
 2. Una vez terminado el tiempo, conectar sin velocidad durante 40 min. a 30°C hasta que doble de volumen aproximadamente. Retirar la masa utilizando la espátula y reamasar durante 5 min. a mano. Formar una bola y dejarla sobre una bandeja cubierta con papel para horno. Dejar levar durante 1 h 30 min.
 3. Precalentar el horno a 200°C. Poner un cuenco de agua en el horno (esto ayudará a lograr una buena corteza). Hornear durante 25 min. Bajar la temperatura el horno a 180°C y hornear durante otros 15 - 20 min.

Consejo

También se pueden utilizar harinas preparadas de multi-cereales y añadir frutos secos, hierbas aromáticas o frutas deshidratadas.



Consejo

El pan sin gluten es más difícil de amasar que el pan clásico, no hay que sorprenderse si la masa tiene un aspecto diferente.

PAN SIN GLUTEN

TIEMPO TOTAL 175 MIN.



4

ACCESORIOS

Picadora



Pastry

y Manual



45 min.



40 min.



44 min.

- 350 g harina sin gluten
 - 8 g levadura química
 - 5 g sal
 - 5 g azúcar
 - 5 g de aceite de oliva
 - 35 cl agua
1. Poner la harina, la levadura, el azúcar y el aceite en el robot de cocina. Iniciar el programa Pastry velocidad 3 durante 4 min. y añadir gradualmente 35 cl de agua y la sal por el agujero de la tapa.
 2. Programar sin velocidad durante 40 min. a 30°C para que la masa leve.
 3. Precalentar el horno a 240°C (pos. termostato 6-7). Al final del programa echar la mezcla obtenida en un molde untado de aceite. Dejar reposar cubierta por un paño durante 45 min., hasta que doble de volumen. Hornear durante 40 min. La corteza debe tener un aspecto atractivo y dorado.
 4. Sacar el pan tan pronto como salga del horno y dejarlo enfriar. Esperar a que el pan se enfríe antes de cortarlo.



PAN RÚSTICO

TIEMPO TOTAL 100 MIN.



ACCESORIOS
Picadora



Pastry
y Manual



56 min.



15 min.



44 min.

- 500 g de harina de fuerza
- 150 g de leche
- 1 huevo
- 125 g de agua
- 10 g de levadura de panadería seca
- 10 g de sal
- Sésamo
- 25 g de aceite de oliva

1. Colocar en el bol todos los ingredientes excepto el aceite y el sésamo. Iniciar el programa Pastry a velocidad 3 durante 4 min. Cuando empiecen a mezclarse todos los ingredientes, agregar el aceite por el agujero de la tapa.
2. Finalizado el programa, conectar de nuevo sin velocidad durante 40 min. a 30°C para que fermente. Una vez haya alcanzado el doble de su volumen, hacer bolas individuales y ponerlas en la bandeja del horno y esperar a que fermenten de nuevo. Colocar el sésamo por encima y hornear a 180°C durante 15 min. (con el horno previamente calentado).



MAYONESA

TIEMPO TOTAL 5 MIN.



ACCESORIOS
Batidor

Manual



2 min.



-



3 min.

- 1 yema de huevo
 - 1 cucharada de mostaza
 - 1 cucharada de vinagre
 - 25 cl de aceite
 - Sal y pimienta
1. Poner la yema de huevo, la mostaza y el vinagre en el robot de cocina equipado con el accesorio batidor. Condimentar con sal y pimienta.
 2. Programar el robot de cocina a velocidad 3 durante 3 min. y verter gradualmente el aceite a través del agujero de la tapa. Una vez preparada la mayonesa, detener el robot.

Consejo

Dado que esta mezcla contiene yema de huevo cruda, debería comerse inmediatamente. Si se quiere preparar sin mostaza, sustituirla por otra cucharadita de vinagre. También se puede confeccionar la mayonesa con dos yemas en lugar de un huevo entero



ALIOLI

TIEMPO TOTAL 8 MIN.



ACCESORIOS
Batidor

Manual



6 min.



-



2 min.

- 1 l de aceite
- 250 ml de leche
- 5 ajos
- 15 g de sal

1. Introducir en el bol el ajo, la leche y la sal. Programar velocidad 8 durante 10 seg.
2. Terminado el proceso conectar durante 2 min. a velocidad 4 e ir introduciendo el aceite poco a poco por el agujero de la tapa como si fuera una mayonesa.

MANTEQUILLA CASERA

TIEMPO TOTAL 17 MIN.



ACCESORIOS
Batidor

Manual



10 min.



-



7 min.

- 40 cl de nata líquida (35% de grasa como mínimo)
1. Verter la nata líquida en el bol de cocción con la batidora, cerrar la tapa y mezclar a velocidad 3 durante 7 min.
 2. Retirar la mantequilla y dar la forma deseada. Se puede utilizar el líquido restante (suero) para hacer bebidas o postres.

Consejo Al no contener huevo, el alioli aguanta una semana en la nevera.



Consejo Añade queso rallado o salsa de tomate distintas variantes de salsa.

SALSA BECHAMEL

TIEMPO TOTAL 10 MIN.



6

ACCESORIOS
Batidor

Manual



1 min.



-



9 min.

- 50 g de harina
 - 50 cl de leche
 - Sal y pimienta
 - 50 g de mantequilla
 - Nuez moscada
1. Poner 50 g de harina con 50 cl de leche en el bol de cocción del robot de cocina equipado con la batidora, condimentar con sal y pimienta y nuez moscada.
 2. Mezclar a velocidad 3 durante 1 min. Añadir 50 g de mantequilla cortada en trozos pequeños a través del agujero de la tapa e iniciar el programa a velocidad 1 durante 8 min. a 90°C.



Consejo Añadir más o menos azúcar en función de la acidez de los tomates. Aderezar con albahaca en lugar de orégano.

SALSA DE TOMATE

TIEMPO TOTAL 30 MIN.



6

ACCESORIOS
Picadora
Mezclador



Slow cook
y Manual



4 min.



-



26 min.

- 1 cebolla
 - 2 dientes de ajo
 - 5 cl de aceite
 - 800 g de tomates frescos o una lata de tomate triturado
 - 1 cucharada de orégano (opcional)
 - 20 g de azúcar
 - Sal y pimienta
1. Pelar 1 cebolla y 2 dientes de ajo y cortar en cuatro trozos. Poner en el robot de cocina. Picar a velocidad 7 durante 10 segundos. Bajar la cebolla picada de las paredes con la espátula. Anadir el mezclador, raspar los bordes y añadir 5 cl de aceite.
 2. Iniciar el programa de cocción lenta Slow cook a velocidad 1 durante 5 min. a 120°C. Añadir a través del agujero de la tapa 700 g de tomates frescos pelados y cortados en cuatro trozos, 1 cucharada de orégano, 20 g de azúcar y condimentar con sal y pimienta. Iniciar el programa Slow cook velocidad 1 durante 20 min. a 100°C. Al final de la cocción, triturar velocidad 4 durante 1 min.



SALSA DE PIMIENTA

TIEMPO TOTAL 18 MIN.



6

ACCESORIOS
Batidor

Manual



6 min.



-



12 min.

- Una cucharada de pimienta en polvo
 - 1 cl de coñac
 - 10 cl de nata líquida
 - 1 cucharada de caldo de ternera
 - 1 cucharada de harina
 - 15 cl de agua
1. Poner una cucharada de pimienta en polvo, 1 cl de coñac, 10cl de nata líquida, 1 cucharada de caldo de ternera y 1 cucharada de harina en el robot de cocina equipado con la batidora. Añadir 15cl de agua y mezclar a velocidad 2 durante 10 segundos
 2. A continuación iniciar el robot a velocidad 2 durante 12 min. a 90° C . Servir con filetes.



SALSA HOLANDESA

TIEMPO TOTAL 13 MIN.



6

ACCESORIOS
Picadora

Manual



5 min.



-



8 min.

- 150 g de mantequilla cortada en trozos
 - 40 g de zumo de limón
 - 4 yemas de huevo
 - 50 g de agua
 - Sal y pimienta
1. Poner 150 g de mantequilla en trozos, 40 g de zumo de limón, 4 yemas de huevo y 50 g de agua en el robot de cocina equipado con la batidora. Condimentar con sal y pimienta e iniciar el robot a velocidad 2 durante 8 min. a 70° C



BERENJENAS CON PARMESANO

TIEMPO TOTAL 45 MIN.



Slow cook
y Manual



30 min.

ACCESORIOS

Picadora
Mezclador



10 min.



5 min.

Consejo

Esta receta se puede hacer
con calabacines.

- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 15 g aceite de oliva
- 500 g salsa de tomate
- 30 g de tomate concentrado
- 1 cucharada de oregano
- 600 g berenjena
- 50 g parmesano
- 120 g mozzarella
- 100 g pan rallado
- Sal y pimienta

1. Precalear el horno a 180°C (pos. termostato 6). Pelar la cebolla y el ajo y cortarlos en trozos gruesos, colocarlos en el robot de cocina. Picar a velocidad 7 durante 20 segundos.
2. Abrir el vaso y colocar el accesorio mezclador, añadir el aceite e iniciar el programa de cocción lenta Slow cook velocidad 1 durante 5 min. a 100°C. Abrir el vaso y añadir la salsa y el concentrado de tomate, el orégano, la sal y la pimienta y mezclar utilizando la espátula.

3. Cortar las berenjenas a lo largo en lonchas finas. Freír durante unos min. en una sartén y ponerlas en papel de cocina. Untar de aceite una fuente para horno y añadir una capa de berenjenas; a continuación, cubrirlas con la salsa de tomate. Repetir este paso hasta que se hayan utilizado toda la cantidad de ingredientes. Añadir el parmesano y la mozzarella en lonchas y cubrir con pan rallado. Hornear durante 30 min.



BUÑUELOS DE BACALAO

TIEMPO TOTAL 46 MIN.



Steam
y Manual



10 min.

ACCESORIOS

Cesta de vapor
Picadora
Mezclador



5 min.



31 min.

- 300 g bacalao desalado
- 300 g patatas
- 1 diente de ajo
- 1 cebolla
- 70 g harina
- 2 huevos
- 1 pequeño manojo de perejil
- Sal y pimienta
- 0,7 l de agua

1. Verter 0,7 l de agua en el bol de cocción. Pelar las patatas, cortarlas en trozos de 2 cm y colocarlas en la cesta de vapor. Iniciar el programa STEAM durante 30 min.
2. Al final del programa vaciar el robot de cocina. Pelar el ajo y cebolla, colocarlos en el robot de cocina y programar a velocidad 7 durante 10 segundos.
3. Añadir el bacalao desalado por el agujero de la tapa y mezclar a velocidad 7 durante otros 10 segundos.

- Aderezar ligeramente con sal y pimienta y añadir las patatas cocidas, la harina, los huevos, la pimienta y el perejil picado por el agujero de la tapa. Mezclar durante 1 min. a velocidad 3.
4. Calentar una freidora a 170°C y hacer pequeñas bolas utilizando una cuchara. Introducir las en el aceite caliente y freír durante 5 - 10 min. Poner sobre papel de cocina para eliminar el exceso de grasa y servir inmediatamente.

BUÑUELOS DE PATATA



TIEMPO TOTAL 63 MIN.



ACCESORIOS
Cesta de vapor



Steam



5 min.



28 min.



30 min.

Consejo

Puede añadirse bacon.

CAVIAR DE BERENJENA



TIEMPO TOTAL 40 MIN.



ACCESORIOS
Picadora
Mezclador



Slow cook
y Manual



2 min.



-



38 min.

Consejo

Esta mezcla se conserva bien en la nevera cubierta con una pequeña capa de aceite de oliva.

- 300 g patatas
- 1 huevo
- 20 g pan rallado
- 75 g harina
- 20 cl nata líquida
- 1 cucharada de cebollino
- 1 cucharada de jengibre
- 1 cucharada de nuez moscada
- 50 g queso rallado
- Sal
- Mezcla de 5 pimentas

1. Pelar las patatas, cortarlas en dados y colocarlas en la cesta de vapor. Verter 0,7 l de agua en el bol de cocción y poner la cesta de vapor en el robot de cocina. Iniciar el programa Steam durante 30 min.
2. Precalentar el horno a 180°C (pos. termostato 6). Al final de la cocción, colocar las patatas en un cuenco separado y machacarlas. Condimentar con sal y pimienta, añadir el huevo, el pan rallado y la harina. Mezclar bien.

3. Formar pequeñas bolas y cocer durante 8 min. en una cacerola con agua hirviendo. Escurrir los bolitas en papel de cocina y colocarlos en un recipiente de horno untado de mantequilla.
4. En un cuenco separado, mezclar la nata líquida, el cebollino troceado, la nuez moscada, la sal y la pimienta y colocar por encima los dumplings. Esparcir el queso rallado y hornear durante 20 min.

- 600 g berenjenas
- 3 dientes de ajo
- 15 cl aceite de oliva
- Zumo de 1 limón
- 1 cucharadita de comino molido
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- Sal y pimienta
- 10 cl de agua

1. Cortar las berenjenas en trozos y resérvelas. Pelar los dientes de ajo y colocarlos en el robot de cocina. Picar a velocidad 7 durante 10 segundos.
2. Añadir el aceite de oliva por el orificio de la tapa e iniciar el programa de cocción Slow cook velocidad 0 durante 1 min. a 100°C.
3. Al final de la cocción, poner el accesorio mezclador y añadir las berenjenas, el zumo de limón, 10 cl de agua, comino y pimentón dulce por el orificio de la tapa. Condimentar con sal y pimienta. Iniciar el programa Slow cook a velocidad 1 durante 35 min. a 95°C.
4. Al final del programa, mezclar a velocidad 3 durante 2 min.
5. Servir frío.

CHAMPIÑONES ESTILO GRIEGO



TIEMPO TOTAL 46 MIN.



Slow cook



-

ACCESORIOS

Picadora
Mezclador



10 min.



36 min.

CROQUETAS



TIEMPO TOTAL 10 MIN.



Manual



2 min.

ACCESORIOS

Batidora
Picadora



2 min.



6 min.

- 800 g champiñones
- 1 cebolla
- 1 cucharadita de semillas de cilantro
- 1 cucharadita de tomillo
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 10 cl vino blanco
- 6 cl zumo de limón
- 140 g de tomate triturado
- 3 cucharadas de azúcar
- Sal

1. Pelar la cebolla y cortarla en trozos pequeños, colocarla en el robot de cocina. Picar a velocidad 7 durante 20 segundos.
2. Abrir la máquina y colocar el accesorio mezclador, bajar los ingredientes de las paredes del vaso y añadir el aceite y el cilantro. Iniciar el programa Slow cook velocidad 1 durante 5 min. a 10°C.
3. Mientras tanto, lavar y cortar los champiñones en cuatro trozos. Después de 5 min. de cocción, añadir los champiñones, el tomillo, el vino blanco, el zumo de limón,

el tomate triturado por el orificio de la tapa. Añadir el azúcar y aderezar con sal. Iniciar el programa Slow cook a velocidad 1 durante 30 min. a 100°C.

4. Dejar enfriar, colocar en la nevera y servir bien frío.

- 85 g harina
- 55 g mantequilla
- 25 g de aceite de oliva
- 40 cl leche semidesnatada
- 1 pizca de nuez moscada
- 150 g de jamón serrano en taquitos
- 1 huevo
- Pan rallado
- Aceite para cocinar
- Sal y pimienta

1. Poner la harina y la leche en el robot de cocina equipado con la batidora. Condimentar con sal y pimienta y mezclar a velocidad 7 durante 30 segundos. Añadir la mantequilla e iniciar el robot a velocidad 4 a 90°C durante 5 min.
2. Remover la batidora, añadir el queso comté y el jamón cortado y mezclar a velocidad 9 durante 45 segundos. En caso necesario, mezclar de nuevo durante 30 segundos. Dejar enfriar.

3. Embadurnar de harina la encimera y formar un rollo con la mezcla. Cortar para hacer croquetas y rebozar en los huevos batidos y después en el pan rallado. Rebozar una vez más.
4. Calentar el aceite para cocinar en una sartén o freidora. Sumergir las croquetas en el aceite muy caliente (150°C) y freír durante 1 - 2 min. Deben tener un color marrón dorado. Servir.



CROQUETAS DE ARROZ Y MOZZARELLA

TIEMPO TOTAL 42 MIN.



6

ACCESORIOS

Picadora
Mezclador



Slow cook
y Manual



5 min.



5 min.



32 min.

- 300 g arroz arborio
- 1 chalota
- 10 cl aceite para cocinar
- 8 cl vino blanco
- 10 cl salsa de tomate
- 90 cl caldo de pollo
- 3 huevos
- 30 g parmesano
- 125 g mozzarella
- 100 g pan rallado
- 100 g harina
- Sal y pimienta

1. Pelar la chalota y cortarla en trozos grandes. Ponerla en el robot de cocina y picar a velocidad 7 durante 10 segundos.
2. Abrir la máquina y colocar el mezclador. Añadir el aceite de oliva e iniciar el programa Slow cook velocidad 0 durante 7 min. a 100°C (sin el tapón). Cuando el temporizador indique que quedan 4 min., añadir el arroz por el agujero de la tapa. Cuando indique 1 minuto, añadir el vino blanco y la salsa de tomate por el agujero de la tapa.

3. Al final del programa añadir el caldo de pollo a través del agujero de la tapa, condimentar con sal y programar a Slow cook velocidad 1 durante 25 min. a 95°C sin el tapón. Poner el arroz en un cuenco separado para enfriarlo.
4. Añadir 1 huevo batido y el parmesano rallado y mezclar con la espátula. Cortar la mozzarella en dados de 1 cm. Hacer bolas con el arroz, colocando un trozo de mozzarella en el centro. Rebozar cada bola en la harina, los 2 huevos batidos y el pan rallado. Freír durante 5 min. en una freidora a 180°C, las croquetas deben estar muy doradas. Servir.



CROQUETAS DE BACALAO

TIEMPO TOTAL 161 MIN.



4/6

ACCESORIOS

Cesta de vapor
Picadora



Steam
y Manual



120 min.



10 min.



31 min.

Consejo

Si se desea, la mezcla se puede hacer menos espesa con 5cl de leche.

- 300 g patatas
- 250 g bacalao desalado
- ½ manojo de perejil
- 1 diente de ajo
- 1 cebolla
- 2 huevos
- Pimienta
- 0,7 l de agua

1. Pelar y cortar en dados las patatas. Verter 0,7 l de agua en el bol de cocción y colocar las patatas en la cesta vapor. Iniciar el programa Steam durante 30 min. a 100°C. Al final de la cocción, poner las patatas en un cuenco separado y vaciar el robot de cocina.
2. Poner el bacalao en el robot de cocina y picar a velocidad 7 durante 10 segundos. Pelar el diente de ajo y la cebolla y picar las hojas de perejil. Añadir todo al bol de cocción por el agujero de la tapa. Mezclar a velocidad 7 durante 10 segundos.

3. Añadir los huevos por el agujero de la tapa y mezclar a velocidad 7 durante 10 segundos.
4. Verter esta mezcla sobre las patatas y aplastar con un tenedor. Condimentar con pimienta, mezclar y enfriar durante 2 h.
5. Utilizando una cuchara, formar pequeñas bolas y freír en una freidora durante 5 - 10 min. Servir inmediatamente.

EMPANADAS DE ATÚN

TIEMPO TOTAL 60 MIN.



4/6
Slow cook
y Manual



30 min.

ACCESORIOS

Mezclador



4 min.



26 min.

Consejo

Untar con clara de huevo o huevo batido de modo que las empanadas se sellen bien y se doren en el horno.

EMPANADILLAS DE QUESO

TIEMPO TOTAL 45 MIN.



Manual



20 min.

ACCESORIOS

Batidora



15 min.



10 min.

- 2 paquetes de empanadillas (32 unidades) o 1 masa quebrada (véase la pág. 14)
- 50 g calabacines
- 100 g pimiento rojo
- 40 g cebollas
- 1 diente de ajo
- 5 cl aceite de oliva
- 15 cl de tomate triturado
- 150 g atún
- Sal y pimienta

1. Precalear el horno a 180°C (pos. termostato 6). Cortar los calabacines y los pimientos en dados.
2. Pelar la cebolla y el ajo y cortarlos en trozos gruesos, colocarlos en el robot de cocina. Picar a velocidad 6 durante 10 segundos. Sacar el vaso de la base, colocar el accesorio mezclador sobre las cuchillas y añadir aceite de oliva. Iniciar el programa Slow cook a velocidad 1 durante 5 min. a 100°C.
3. Quitar el tapón y añadir los calabacines, los pimientos troceados, el tomate triturado, condimentar con sal y pimienta. Colocar el

tapón e iniciar el programa a velocidad 1 durante 20 min. a 100°C. Al final de la cocción, añadir el atún desmigado por el agujero de la tapa y mezclar a velocidad 1 durante 20 segundos.

4. Rellenar la masa de empanadillas o en el caso de usar la masa quebrada, estirarla y cortarla en discos utilizando un vaso grande. Echar el relleno en la mitad de la superficie, plegar la masa para formar una empanadilla y presionar los bordes. Poner en una bandeja cubierta con papel para horno y hornear durante 30 min. o freír. Servir caliente o frío.

- 40 g harina
- 40 g mantequilla blanda
- 40 cl leche semidesnatada
- 1 pizca de nuez moscada
- 2 rollos de masa de hojaldre
- 1 yema de huevo
- 120 g queso comté o emmental rallado
- Sal y pimienta

1. Precalear el horno a 180°C (pos. termostato 6). Poner la harina, la leche y la nuez moscada en el robot de cocina equipado con la batidora. Condimentar con sal y pimienta y mezclar a velocidad 2 durante 1 min.
2. Añadir mantequilla cortada en dados por el agujero de la tapa e iniciar el robot a velocidad 2 durante 8 min. a 90°C. Cuando haya acabado el programa, añadir el queso rallado por el orificio de la tapa y programar a velocidad 3 durante 45 segundos. Si la mezcla no es homogénea mezclar durante 30 segundos más.

3. Estirar la masa y utilizar un cuchillo para cortar formas redondas. Cubrir una bandeja de horno con papel para horno. Mezclar la yema de huevo con 1 cucharada de agua.
4. Verter 1 cucharada de la mezcla sobre la mitad de la redonda de masa y plegar en dos para hacer una empanadilla. Pellizcar los bordes para cerrar, extender la yema con un pincel y colocar la empanadilla sobre la bandeja. Repetir este paso hasta que se haya utilizado toda la masa.
5. Hornear durante 15 - 20 min. Comer caliente.

ENSALADA DE MARISCO



TIEMPO TOTAL 26 MIN.



ACCESORIOS
Cesta de vapor
Picadora



Steam
y Manual



11 min.



-



15 min.

Consejo

Los mejillones pueden sustituirse en función de lo que haya disponible en el mercado: langostinos, almejas.

ENSALADA DE PATATAS Y AHUMADOS



TIEMPO TOTAL 25 MIN.



ACCESORIOS
Cesta de vapor
Picadora



Steam
y Manual



4 min.



-



31 min.

Consejo

Se puede utilizar jamón ahumado en lugar de salmón. Se puede preparar la ensalada la noche antes para dejar que el sabor de las patatas se intensifique.

- 150 g gambas crudas
- 400 g mejillones
- 50 g cebollas
- 50 g pimiento rojo
- 50 g tomate
- 10 cl aceite de oliva
- 2 cl vinagre de Jerez
- Sal y pimienta
- 0,7 l de agua

1. Verter 0,7 l de agua en el cuenco del robot de cocina. Poner las gambas y los mejillones en la cesta de vapor y colocar esta en el robot de cocina. Iniciar el programa STEAM sin velocidad durante 15min. Al final de la cocción, vaciar el robot de cocina.
2. Pelar la cebolla y cortarla en trozos gruesos con el pimiento y el tomate. Ponerlos en el robot de cocina. Añadir el aceite de oliva y el vinagre, condimentar con sal y pimienta y programar a velocidad 7 durante 10 segundos. Puede prolongar el tiempo para una consistencia más fina.

3. Poner las gambas en una fuente, sacar los mejillones de sus conchas y añadirlos a la fuente. Cubrir con la salsa y servir frío.

- 300 g patatas
- 150 g yogur griego
- 10 ramitas de eneldo
- 10 cl aceite de oliva
- 100 g salmón ahumado
- Peladura de medio limón
- Sal
- Mezcla de 5 pimientas

1. Pelar las patatas y cortarlas en dados pequeños. Verter 0,7 l de agua en el bol de cocción del robot de cocina. Poner las patatas en la cesta de vapor e introducirla en el robot. Iniciar el programa Steam durante 30 min. Cuando las patatas estén cocinadas, colocarlas en un cuenco separado y enjuagar el bol del robot de cocina en agua fría.
2. Poner el yogur, el eneldo y el aceite de oliva en el robot. Condimentar con sal y pimienta y mezclar durante 30 segundos a velocidad 6. Cortar el salmón ahumado en tiras.

3. Verter la salsa sobre las patatas, mezclar y rallar la peladura de limón. Poner las tiras de salmón por encima. Disfrutar de la ensalada fría.



ENSALADA DE PULPO

TIEMPO TOTAL 160 MIN.



Manual



30 min.

ACCESORIOS

Picadora



130 min.



10 seg.

Consejo

El pulpo se puede marinar para que absorba la salsa.

- 500 g pulpo
- 150 g cebollas
- 120 g pimiento verde
- 100 g tomates
- 10 cl aceite de oliva
- 10 cl lima
- 20 g perejil
- Sal y pimienta

1. Cocer el pulpo en una cacerola con 2 L de agua hirviendo durante 30 min.
2. Pelar la cebolla y cortarla en trozos gruesos junto con el pimiento y el tomate. Poner el aceite de oliva, la lima y el perejil en el robot de cocina con el resto de ingredientes. Condimentar con sal y pimienta y picar a velocidad 7 durante 10 segundos. Añadir algo más de tiempo si se desea más troceado.

3. Cortar el pulpo en rodajas y ponerlo en una fuente. Verter por encima la salsa y mezclar bien. Enfriar como mínimo durante 2 h antes de servir.



FALAFELS

TIEMPO TOTAL 9 MIN.



Manual



8 min.

ACCESORIOS

Picadora



-



1 min.

Consejo

Para una versión más rápida, utilizar garbanzos en conserva (500 g).

- 500 g garbanzos secos
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 1 cucharada de semillas de sésamo
- ½ manojo de cilantro
- 1 cucharada de comino molido
- 1 cucharada de bicarbonato de sodio
- 1 cucharada de harina
- Sal

1. Poner a remojo los garbanzos secos en abundante agua fría 24 h antes de comenzar esta receta. El día que se va a cocinar, escurrirlos y secarlos.
2. Pelar la cebolla y el ajo y cortarlos en cuatro trozos. Lavar el cilantro y quitar los tallos. Poner todos los ingredientes en el robot de cocina. Condimentar con sal y picar a velocidad 8 durante 30 segundos. Bajar los ingredientes de las paredes con la ayuda de la espátula.

3. Volver a picar durante 30 segundos dos veces bajando los ingredientes con la espátula cada vez. La mezcla no debe ser completamente uniforme; debería contener todavía algunos trozos pequeños. Mojarse las manos y formar pequeñas bolas. Comprimirlas con fuerza para que conserven su forma durante la cocción. Freír en una sartén durante 2 min. de cada lado. Servir caliente.

FLAN DE VERDURAS



TIEMPO TOTAL 56 MIN.



ACCESORIOS
Cesta de vapor
Picadora



Consejo

Si se desea que el flan contenga algunos trozos de verduras, añadir solo la mitad de las verduras a la mezcla y añadir el resto al plato.

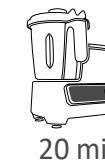
FRITTATA DE CALABACÍN



TIEMPO TOTAL 25 MIN.



ACCESORIOS
Cesta de vapor



Consejo

Añadir tomates secos, queso feta, aceitunas, etc.

- 150 g calabacines
- 150 g tomates
- 100 g puerros
- 20 g hojas de albahaca
- 20 cl nata líquida para cocinar
- 4 huevos
- 50 g queso (gruyere, parmesano, queso de cabra)
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

1. Precalear el horno a 180°C (pos. termostato 6). Trocear las verduras.
2. Verter 0,7L de agua en el robot de cocina. Poner las verduras en la cesta de vapor. Condimentar con sal y pimienta. Se puede añadir un chorrito de aceite de oliva. Poner la cesta en el robot de cocina e iniciar el programa Steam durante 25 min. Al final de la cocción, esperar a que las verduras se enfríen y quitar el agua del robot.

3. Verter las verduras en el robot, la nata, los huevos, el queso y la albahaca. Triturar a velocidad 6 durante 1 min. Verter la mezcla en una fuente y hornear durante 30 min.

- 100 g calabacines
- 20 hojas de albahaca
- 4 huevos
- 40 g parmesano
- 10 g pan rallado
- Sal y pimienta
- 0,7 l de agua

1. Cortar en dados o rodajas los calabacines.
2. Batir los huevos, añadir la albahaca picada, el parmesano y el pan rallados y los calabacines. Condimentar con sal y pimienta. Cubrir el fondo de la cesta de vapor con papel de horno y verter la mezcla.

3. Llenar el vaso del robot con 0,7l de agua. Colocar la cesta e iniciar el programa Steam durante 20 min. Desmoldar la frittata y servir fría o caliente.

GALLETAS SALADAS



TIEMPO TOTAL 82 MIN.



Pastry
y Manual



20 min.

ACCESORIOS

Picadora



60 min.



2 min.

Consejo

Las galletas se conservan durante varios días en una caja cerrada.

GAZPACHO ANDALUZ



TIEMPO TOTAL 10 MIN.



Manual



-

ACCESORIOS

Picadora



x min.



3 min.

Consejo

Se puede realizar esta receta sin pan, en ese caso no es necesario añadir agua al final de la elaboración. Acompañar el gazpacho de cubitos de tomate, pimiento, pepino, cebolla y pan para añadirlos justo antes de servir.

- 175 g harina
- 100 g queso mimolette o emmental (queso de vaca)
- 90 g mantequilla blanda
- 1 huevo
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 1 cucharadita de semillas de comino

1. Precaentar el horno a 180°C (pos. termostato 6).
2. Poner el queso mimolette emmetal cortado en taquitos en el robot de cocina y picar a velocidad 8 durante 30 segundos.
3. Añadir todos los demás ingredientes y Poner el programa pastry velocidad 5 durante 45 segundos. Envolver la mezcla en papel film para formar un rollo.
4. Dejar reposar en la nevera durante 1 h.

5. Cubrir una bandeja de horno con papel para horno. Cortar el rollo en rodajas de 5 mm de grosor para crear las galletas. Poner en la bandeja.
6. Hornear durante 20 min. Servir caliente o frío como aperitivo.

- 1 kg tomates
- 1 diente de ajo
- ½ cebolla
- 80 g pepino
- 50 g pimiento rojo
- 50 g de miga de pan
- 1 cucharada de vinagre de jerez
- 10 cl aceite de oliva
- Dos cucharaditas de sal

1. Pelar el ajo, la cebolla y el pepino y cortarlos en trozos gruesos. Lavar los pimientos, quitarles las semillas y cortarlos en dados. Cortar los tomates en trozos gruesos.
2. Poner las verduras, el pan, el aceite, el vinagre de jerez y la sal. Triturar a velocidad 8 durante 3 min
3. Colar por un colador fino, añadir agua al gusto para una consistencia más líquida y cubitos de hielo si se quiere consumir de inmediato. Servir frío.



Gougères

TIEMPO TOTAL 35 MIN.



ACCESORIOS

Picadora

Manual



2 min.



20 min.



13 min.

Consejo

Puede cambiar el sabor utilizando un queso diferente.

- 80 g mantequilla
- 150 g harina
- 4 huevos
- 150 g queso comté o gruyere rallado
- 1 pizza de nuez moscada
- Sal
- 25 cl agua

1. Precalentar el horno a 180°C (pos. termostato 6). Poner 25 cl de agua, la mantequilla, sal y pimienta y programar a velocidad 1 durante 3 min. a 90°C. Añadir la harina a través del agujero de la tapa y mezclar a velocidad 3 durante 2 min. Transferir la mezcla a un cuenco separado y lavar el bol de cocción del robot de cocina en agua fría para enfriarlo.
2. Volver a poner la mezcla en el robot de cocina y programar velocidad 5 min. a velocidad 5. Añadir los huevos uno a uno

- por el agujero de la tapa y dejar funcionar durante 2 min. Añadir 120 g de queso rallado y la nuez moscada por el agujero de la tapa y dejar funcionar durante 1 minuto más.
3. Cubrir una bandeja con papel vegetal. Con una cuchara, colocar montoncitos de masa sobre la bandeja. Espolvorear el queso comté o gruyere restante. Hornear durante 18 - 20 min. Degustar en caliente o en frío.



Guacamole

TIEMPO TOTAL 6 MIN.



ACCESORIOS

Picadora

Manual



5 min.



-



40 seg.

Consejo

Para una versión menos picante, sustituir Tabasco® por 1 cucharada de pimentón dulce.

- 250 g de aguacates maduros sin piel ni hueso
- 50 g cebolla roja
- 1 diente de ajo
- 2 ½ tomate cortado en cuadraditos
- 1 cucharadita de tabasco
- Zumo de ½ limón
- Cilantro fresco picado
- Sal y pimienta

1. Pelar la cebolla roja y el diente de ajo y cortar luego en cuatro trozos.
2. Poner la cebolla y el ajo en el robot de cocina. Picar a velocidad 6 durante 10 segundos.
3. Quitar el tapón y añadir por el agujero de la tapa los aguacates cortados en dados, el Tabasco® y el zumo de limón y condimentar con sal y pimienta.

4. Mezclar a velocidad 3 durante 30 segundos. Raspar las paredes y mezclar de nuevo si se prefiere una consistencia más espesa. Por último añadir el tomate y el cilantro picado. Rectificar la sazón si fuera necesario. Servir frío.

GUISANTES CON JAMÓN



TIEMPO TOTAL 75 MIN.



ACCESORIOS
Picadora/Mezclador



Slow cook
y Manual



10 min.



-



65 min.

- 1 kg de guisantes
- 150 g de cebolla
- 300 g de jamón cortado en tacos
- 1 copita de vino blanco
- 5/6 hojas de menta fresca
- Sal y pimienta
- 1,5 l de agua

1. Verter en el robot de cocina los guisantes y cubrir de agua. Cocer sin velocidad durante 40 min. a 100°C. Retirar los guisantes y reservar. Echar en el vaso la cebolla, el jamón y picar a velocidad 7 durante 10 seg.
2. Bajar los ingredientes de las paredes del vaso con la espátula, colocar el accesorio mezclador sobre las cuchillas. Mantener en el bol la cebolla y el jamón. Iniciar la cocción lenta en el programa Slow cook velocidad 1 durante 10 min. a 100°C.

3. Incorporar los guisantes, la menta y una copita de vino blanco por el orificio de la tapa. Iniciar la cocción lenta Slow cook velocidad 1 durante 15 min. a 100°C.
4. Terminado el proceso, rectificar de sal y pimienta. Servir.

HUEVOS BENEDICTINOS A BAJA TEMPERATURA



TIEMPO TOTAL 145 MIN.



ACCESORIOS
Picadora/Batidora



Pastry
Sauce steam
y Manual



60 min.



4 min.



80 min.

- 225 g Harina de fuerza
- 10 g Aceite girasol
- 15 cl Leche
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de azúcar
- ½ sobre de levadura seca de panadería
- 25 g Sémola fina de trigo o harina de arroz
- 2 Yemas de huevo (para la salsa holandesa)
- 2 cucharadas de zumo de medio limón
- 33 g Agua
- 125 g Mantequilla
- 10 g Nata espesa
- 1 manojo/s Cebollino
- 4 loncha/s Bacon
- 4 Huevos bio
- ½ cucharadita de sal
- 1 pizca Pimienta

1. Disolver la levadura en la leche templada y viértela en el vaso del robot de cocina. Añadir la harina, la sal, el azúcar y el aceite. Iniciar el programa Pastry a velocidad 3 durante 4 minutos. Programar sin velocidad a 30°C durante 40 minutos para que leve la masa. Sacar la masa del robot y amásala unos minutos sobre una encimera con harina.
2. Estirar la masa hasta conseguir un grosor de 1,5 cm aproximadamente. Recortar círculos de unos 8 cm de diámetro y colócalos en una bandeja cubierta con papel de horno. Espolvorar las dos caras de los discos de masa con sémola fina, cúbrirlos con un paño limpio y déjalos que leven durante 1 hora. Cuando los muffins estén bien hinchados, calentar una sartén a fuego bajo y cocinarlos durante 4 minutos por cada cara.

- Coloca la batidora en el robot e introduce la mantequilla troceada, el zumo de limón, el agua y las yemas de huevo. Iniciar el programa Sauce a velocidad 4 durante 8 minutos a 70°C. Incorporar la nata espesa por el orificio de la tapa y poner velocidad 4 durante 30 segundos. Reservar la salsa
3. Introducir 2 litros de agua y una cucharadita de sal en el vaso del robot. Pon en marcha sin velocidad a 65°C durante 10 minutos. Abre el robot, coloca los huevos en la cesta e introdúcirlos en la máquina. Iniciar el programa Steam durante 30 minutos. Cuando termine el programa, quitarles la cáscara a los huevos y resérvalos.
 4. Tostar los panes de muffins cortados en 2. Colocar las dos mitades de muffin en cada plato. En una de las dos, pon 2 lonchas de beicon tostadas, 1 huevo y recubrir todo con salsa holandesa caliente.



HUEVOS RELLENOS

TIEMPO TOTAL 28 MIN.



4/6

ACCESORIOS

Cesta de vapor
Batidora



Steam
y Manual



5 min.



-



23 min.

Consejo

Puede añadir una cucharada de atún o jamón a la mezcla.

- 6 huevos grandes
- 1 yema de huevo
- 1 cucharada de mostaza
- 1 cucharada de vinagre blanco
- 15 cl aceite
- 5 cebollinos
- Sal y pimienta

1. Verter 0,7 l de agua en el bol, poner los huevos en la cesta vapor e iniciar el programa Steam durante 20 min. Al final de la cocción, dejar que los huevos y el bol de cocción se enfríen.
2. Poner la yema de huevo, la mostaza y el vinagre en el robot de cocina equipado con la batidora. Condimentar con sal y pimienta. Poner el robot a velocidad 3 por 3 min. y verter gradualmente el aceite en hilo fino por el orificio de la tapa. Una vez preparada la mayonesa, detener el robot de cocina.

3. Cortar los huevos en dos. Poner las yemas en un cuenco separado y las claras en un plato. Aplastar las yemas con un tenedor y añadir la mayonesa. Verter la mezcla dentro de las claras de huevo duras. Para servir, decorar con el cebollino picado.



HUMMUS

TIEMPO TOTAL 5 MIN.



4/6

ACCESORIOS

Picadora

Manual



2 min.



-



3 min.

Consejo

La tahina es pasta de sésamo, puede comprarse en tiendas de alimentos integrales.

- 400 g garbanzos cocidos escurridos
- 1 dientes de ajo
- zumo de ½ limón
- 50 cl aceite de oliva
- 1 pizca de comino molido
- 1 cucharada de tahina (opcional)
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- Sal

1. Escurrir los garbanzos. Pelar el diente de ajo.
2. Poner los garbanzos, el ajo, el zumo de limón, el aceite de oliva, el comino y la tahina en el robot de cocina equipado con la cuchilla. Condimentar con sal y mezclar a velocidad 8 durante 3 min.
3. Servir frío y espolvorear con una cucharadita de pimentón dulce y un toque de aceite de oliva.



MUFFINS DE VERDURAS

TIEMPO TOTAL 28 MIN.



Pastry
y Manual



20 min.

ACCESORIOS

Picadora



5 min.



3 min.

Consejo

Se puede hornear la mezcla en un molde para tartas, en cuyo caso hay que doblar el tiempo de horneado.

- 120 g calabacines
- 60 g zanahorias
- 3 huevos
- 150 g harina
- ½ bolsita de levadura química (5-6g)
- 12 cl leche semidesnatada
- 10 cl aceite
- 70 g queso rallado
- ½ cucharada de comino molido
- 1 cucharada de sal
- Pimienta

1. Precalentar el horno a 180°C (pos. termostato 6).
2. Cortar el calabacín y la zanahoria en dados pequeños.
3. Poner los huevos, la harina, la levadura, la leche, el aceite, el comino, la sal y la pimienta en el robot de cocina. Iniciar el programa de masa Pastry a velocidad 4 durante 2 min. 30.

4. Al final del programa añadir las verduras y el queso rallado; a continuación, mezclar a velocidad 2 durante 30 segundos.
5. Verter la mezcla en un molde para muffins y hornear durante unos 20 min. Dejar enfriar y servir.



NAANS DE QUESO

TIEMPO TOTAL 15 MIN.



Pastry



11 min.

ACCESORIOS

Picadora



3 min.



1 min.

Consejo

Estos panes indios son perfectos con currys o como aperitivo. Puede esparcir curry en polvo por encima para servir.

- 300 g harina de fuerza
- 1 bolsita de levadura de panadería (11 g)
- 10 cl de agua
- 1 pizca de sal
- 1 cucharada de aceite de girasol o maíz
- 1 yogur natural (125 g)
- 6 porciones de quesitos (120 g)

1. Poner la harina, la levadura, la sal, 10 cl de agua, aceite y el yogur en el robot de cocina. Iniciar el programa masa Pastry a velocidad 3 durante 1 min.
2. Precaliente su horno a 260°C. Divida la pasta en 6 bolas, extiéndalas. Ponga el queso en medio y cierre la pasta en triángulo o en redondo. Enrolle de nuevo los naans con un rodillo de repostería: ponga los naans sobre una placa y hornee durante alrededor de 5 min. Tomar caliente.

3. Calentar una sartén antiadherente a fuego alto y cocinar los naans durante unos 2 min. por cada lado. Servir caliente.



PANECILLOS DE QUESO Y CEBOLLINO

TIEMPO TOTAL 61 MIN.



ACCESORIOS
Picadora



Pastry



2 min.



15 min.



44 min.

Consejo

Servir los panecillos como aperitivo o adornar con jamón o huevos rellenos.

- 450 g harina de fuerza
- 3 cucharadas de levadura de panadería
- 1 cucharada de semillas de mostaza
- 1 cucharada de pimienta
- 50 g queso rallado
- 50 g parmesano rallado
- 2 cucharadas de cebollino
- 50 g mantequilla
- 22 cl leche
- 1 huevo grande
- 1 cucharada de sal
- 1 yema de huevo

1. Precalentar el horno a 180°C (pos. termostato 6).
2. Poner la harina, la levadura, las especias, los quesos, la mantequilla, la leche, el huevo entero y la sal en el robot de cocina. Programar Pastry velocidad 3 durante 4 min. Programar de nuevo sin velocidad durante 40 min. a 30°C.

3. Cortar la masa en 12 trozos y hacer bolas de 2 cm de grosor. Poner sobre una bandeja de horno cubierta con papel para horno, recubrir con la yema de huevo y hornear durante 15 min. Dejar enfriar ligeramente antes de servir.



PASTEL DE HIGOS, JAMÓN Y NUECES

TIEMPO TOTAL 48 MIN.



ACCESORIOS
Picadora



Pastry
y Manual



5 min.



40 min.



3 min.

Consejo

Sustituir los higos por aceitunas y el queso de cabra por queso comté.

- 100 g higos secos
- 120 g jamón curado
- 4 huevos
- 170 g harina
- 1 bolsita de levadura química (11g)
- 5 cl aceite de oliva
- 10 cl vino blanco
- 2 cucharadas nueces peladas
- 80 g queso de cabra
- 3 pizcas de sal

1. Precalentar el horno a 180°C (pos. termostato 6). Cortar los higos y el jamón en taquitos.
2. Poner los huevos, la harina, la levadura, el aceite de oliva, el vino blanco y la sal en el robot de cocina. Iniciar el programa Pastry a velocidad 4 durante 2m30.
3. Cubrir un molde con papel para horno. Al final del programa añadir los higos, el jamón curado, las nueces y el queso de cabra por el agujero de la tapa y mezclar a velocidad 2 durante 30 segundos.

4. Verter la mezcla del pastel en el molde y hornear durante unos 40 min. Si el pastel se dora demasiado al final del horneado, cubrir con papel albal o papel de horno. Dejar enfriar y servir.

PASTEL DE TOMATE SECO, ACEITUNAS Y QUESO FETA

TIEMPO TOTAL 54 MIN.



Pastry
y Manual



45 min.

ACCESORIOS

Picadora



5 min.



3 min. 30

Consejo

Puede sustituir el queso feta por queso de cabra o emmental y el tomate seco por taquitos de jamón.

PATATAS CON SALSA PICANTE

TIEMPO TOTAL 55 MIN.



Manual



-

ACCESORIOS

Picadora



17 min.



38 min.

- 150 g tomates secos
- 4 huevos
- 200 g harina
- 1 bolsita de levadura química (11 g)
- 5 cl aceite de oliva
- 10 cl vino blanco
- 2 cucharadas de aceitunas verdes o negras
- 100 g queso feta
- 3 pizcas de sal

1. Precalentar el horno a 180°C (pos. termostato 6).
2. Poner los huevos, la harina, la levadura, el vino blanco y la sal en el robot de cocina. Iniciar el programa Pastry a velocidad 4 durante 2 min. 30.
3. Cubrir un molde con papel para horno.
4. Al final del programa añadir los tomates secos, las aceitunas y el queso feta por el agujero de la tapa y mezclar a velocidad 2 durante 1 min.



- 2 dientes de ajo
- 200 g pimiento rojo
- 15 g aceite de oliva
- 1 cucharada de vinagre de vino
- 1 cucharada de comino
- 2 cucharadas de pimentón dulce
- 700 g patatas pequeñas
- Sal

1. Pelar los dientes de ajo y el pimiento y colocarlos en el robot de cocina. Picar a velocidad 7 durante 10 segundos.
2. Añadir el aceite, el vinagre y una pizca sal por el orificio de la tapa. Programar a velocidad 1 durante 5 min. a 120°C.
3. Al final del programa añadir el comino y el pimentón dulce por el orificio de la tapa y triturar a velocidad 10 durante 1 min. una vez que la salsa y el robot se hayan enfriado. Reservarlo en otro recipiente y limpiar el robot de cocina.

4. Lavar las patatas y colocarlas en el robot de cocina, añadir una pizca de sal y cubrir con agua hasta arriba. Cocer sin velocidad durante 30 min. a 100°C. Retirar el agua y reiniciar durante 2 min. a 100°C.
5. Servir las patatas cubiertas con la salsa reservada.



PESTO

TIEMPO TOTAL 5 MIN.



ACCESORIOS

Picadora

Manual



4 min. 30



-



30 seg.

Consejo

Sustituir la mitad de la albahaca por pistachos o rúcula para un pesto más original.

- 20 g hojas de albahaca
- 1 diente de ajo
- 50 g parmesano
- 50 g piñones
- 20 cl aceite de oliva
- Sal y pimienta

1. Pelar los dientes de ajo. Poner todos los ingredientes en el robot de cocina.
2. Triturar a velocidad 8 durante 20 segundos. Retirar el vaso de la base, abrir la tapa y utilizando una espátula, raspar los bordes del bol y llevar la mezcla al centro.

3. Triturar de nuevo a velocidad 10 durante 10 segundos si se desea una textura muy suave.
4. Echar la mezcla en un cuenco y ponerlo en la nevera.



PIMIENTOS RELLENOS

TIEMPO TOTAL 40 MIN.



ACCESORIOS

Picadora

Manual



5 min.



35 min.



30 seg.

Consejo

La carne se puede sustituir por carne de ternera joven.

- 4 pimientos
- 1 diente de ajo
- 1 cebolla
- 500 g ternera
- 10 ramitas de menta
- 50 g piñones
- Sal y pimienta

1. Precalentar el horno a 200°C (pos. termostato 6-7). Pelar el ajo y cebolla y cortarlos en trozos grandes. Ponerlos en el robot de cocina junto con la carne y la menta. Condimentar con sal y pimienta. Picar a velocidad 10 durante 20 segundos.
2. Mezclar el contenido del robot de cocina con la espátula y picar de nuevo durante otros 10 segundos (mezclar durante 20 segundos más si se desea que el relleno sea menos consistente). Abrir el vaso y añadir los piñones, mezclando el relleno a mano.

3. Cortar la parte superior del pimiento y quitar la parte blanca y las semillas. Introducir en un horno y poner el relleno. Colocar las partes superiores y hornear durante 30 - 35 min. Servir caliente.

PURÉ DE VERDURAS CON GRUYERE



TIEMPO TOTAL 56 MIN.



4

ACCESORIOS

Picadora



Soup
y Manual



20 min.



-



36 min.

Consejo

Las patatas pueden sustituirse por tupinabo o boniatos.

SAMOSAS DE POLLO



TIEMPO TOTAL 35 MIN.



4/6

ACCESORIOS

Picadora/Mezclador



Slow cook
y Manual



5 min.



15 min.



15 min.

- 250 g puerros
- 250 g patatas
- 250 g zanahorias
- ½ cubito de caldo de pollo
- 80 g queso gruyere rallado
- 1 l de agua

1. Pelar las verduras y cortarlas en dados.
2. Poner toda la verdura en el robot de cocina. Añadir ½ cubito de caldo de pollo y 1 L de agua. Iniciar el programa de Soup durante 35 min.

3. Una vez finalizado el programa, añadir el queso gruyere y mezclar a velocidad 4 durante 10 segundos.
4. Servir caliente.

- 250 g filete de pollo
- 1 cebolla
- 5 cl aceite de oliva
- 1 cucharada de curry en polvo
- 1 pizca de jengibre molido
- 10 cl salsa de tomate
- 10 ramitas de cilantro
- 5 láminas de masa filo
- 2 claras de huevo
- Sal y pimienta

1. Pelar la cebolla y cortarla en cuatro trozos; a continuación, ponerla en el robot de cocina y picar a velocidad 7 durante 10 segundos.
2. Añadir el aceite y las especias por el agujero de la tapa y programar Slow cook a velocidad 1 durante 5 min. a 100°C.
3. Abrir la máquina y poner el accesorio mezclador, Cortar en dados el pollo y añadir al robot de cocina la salsa de tomate . Programar Slow cook velocidad 1 durante 10 min. a 95°C.
4. Al final de la cocción añadir el cilantro por el agujero de la tapa y condimentar con sal

- y pimienta. Dividir cada lámina de masa filo en 4 tiras. Poner un montoncito de relleno en uno de los extremos. Plegar para hacer un triángulo y luego plegar nuevamente hacia el extremo de la tira y sellar la masa con un poco de clara de huevo. Repetir con las otras tiras.
5. Freír durante 5 min. en una sartén a fuego alto con un poco de aceite o durante 15 min. en el horno a 150°C (pos. termostato 5) en una bandeja cubierta con papel para horno. Servir.



SUFLÉ DE QUESO

TIEMPO TOTAL 55 MIN.



Manual



35 min.

ACCESORIOS

Batidor
Mezclador



-



20 min.

Consejo

El suflé se debe consumir en el momento ya que la espera hará que caiga. Se puede hacer también en moldes individuales reduciendo el tiempo de horneado a 20 min. Untarlos bien de mantequilla por toda la superficie interior del molde hará que suba de manera uniforme.

- 40 g harina
- 40 g mantequilla
- 50 cl leche semidesnatada
- 1 pizca de nuez moscada
- 150 g queso gruyere rallado
- 5 huevos
- Sal y pimienta

1. Precalentar el horno a 180°C (pos. termostato 6). Poner la harina, leche y la nuez moscada en el robot de cocina equipado con el batidor. Condimentar con sal y pimienta y mezclar a velocidad 3 durante 1 min. Añadir la mantequilla cortada en trocitos por el agujero de la tapa y programar velocidad 1 durante 8 min. a 90°C.
2. Separar las claras de huevo de las yemas. Al final del programa añadir el queso gruyere rallado a través del agujero de la tapa, colocar el tapón y mezclar durante 50 segundos a velocidad 3. En caso necesario, mezclar durante 30 segundos más. Añadir las yemas de huevo a través del

- agujero de la tapa, colocar el tapón y mezclar a velocidad 3 durante 45 segundos. Verter la mezcla en un cuenco grande y lavar el robot de cocina.
3. Poner las claras de huevo y una pizca de sal en el bol de cocción equipado con el mezclador. Iniciar el robot de cocina a velocidad 4 durante 7 min. 30 segundos, sin el tapón.
4. Untar de mantequilla el molde de suflé. Mezclar suavemente las claras de huevo montadas a punto de nieve firme con la mezcla. Verter en el molde y hornear durante 30 - 35 min. sin abrir la puerta del horno. Comer inmediatamente.



TAPENADE DE ALCACHOFAS

TIEMPO TOTAL 6 MIN.



Manual



-

ACCESORIOS

Picadora



5 min. 30



30 seg.

Consejo

Pueden añadirse pequeños filetes de anchoa o incluso albahaca fresca. Acompaña de forma deliciosa a pescado blanco.

- 300 g corazones de alcachofa
- 5 cl aceite
- 1 diente de ajo
- 40 g aceitunas negras

1. Poner todos los ingredientes en el robot de cocina.
2. Programar velocidad 8 durante 30 segundos; triturar durante otros 30 segundos si fuera necesario.

3. Dejar reposar en la nevera. Servir frío con pequeños trozos de pan.



TARTAR DE SALMÓN

TIEMPO TOTAL 6 MIN.



ACCESORIOS

Picadora

Manual



5 min. 20



-



40 seg.

Consejo

Advertencia: este entrante contiene pescado fresco y debería comerse inmediatamente.

- 300 g salmón fresco
- 120 g salmón ahumado
- ½ cebolla roja
- 1 pizca de jengibre rallado
- 15 cebollinos
- 3 gotas de Tabasco®
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Zumo de 1 lima
- Sal
- Mezcla de 5 pimientas

1. Pelar ½ cebolla, cortarla en dos trozos y ponerla en el robot de cocina. Picar a velocidad 7 durante 20 segundos.
2. Picar el cebollino y colocar todos los demás ingredientes en el robot de cocina a través del orificio de la tapa. Programar a continuación a velocidad 3 durante 20 segundos.
3. Servir frío.



TZATZIKI (SALSA GRIEGA)

TIEMPO TOTAL 6 MIN.



ACCESORIOS

Picadora

Manual



5 min. 40



-



20 seg.

Consejo

Si se prefiere una textura más suave, triturar durante 30 segundos más.

- 250 g queso fresco
- 125 g pepino
- 1 cucharada de cebollino picado
- 1 cucharada de perejil picado
- 2 pizcas de sal
- Zumo de medio limón

1. Cortar el pepino en dos a lo largo y retirar las pepitas con una cuchara. Cortar en trozos pequeños.
2. Poner todos los ingredientes en el robot de cocina. Programar a velocidad 3 durante 20 segundos.

3. Servir frío con crudités (trozos vegetales crudos, por ejemplo: zanahoria o pepino) o sobre rodajas de pan tostado.

VERDURAS AL VAPOR CON SALSA DE YOGUR



TIEMPO TOTAL 30 MIN.



ACCESORIOS
Batidor
Cesta de vapor



Consejo

Puedes utilizar este método para todo tipo de vegetales: champiñones, berenjenas, cebolla, tomates ajustando el tiempo de cocción a la dureza y cantidad de agua de cada alimento. Para cocer más cantidad de verduras, utiliza el accesorio externo de vapor

CALDO DE POLLO



TIEMPO TOTAL 60 MIN.



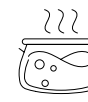
ACCESORIOS
Mezclador



Slow cook



40 min.



-



20 min.

Consejo

La cantidad de verduras puede modificarse según el gusto. Este caldo puede utilizarse para hacer un risotto (n.º 101, 133 o 181), polenta (n.º 113) o recetas de salsas.

- 150 g Rodajas de calabaza en trozos
- 150 g de Coliflor
- 200 g Habas tiernas
- 250 g de Patatas pequeñas de guarnición
- 150 ml Yogur griego
- 200 g Queso cremoso
- 1 Limón (zumo de medio limón)

1. Para la salsa de yogur: Poner el accesorio batidor en el vaso. Añadir el queso, el yogur y el zumo de limón. Cerrar la tapa y programar velocidad 3 durante 30 segundos. Reservar la salsa.
2. Cortar los vegetales en trozos del mismo tamaño. Disponer las patatas en la cesta de vapor y poner la calabaza, la coliflor y las habas dentro encima. Verter 0,7L de agua en el vaso y colocar la cesta dentro. Programar Steam durante 25 min.

3. Comprobar que las verduras estén cocidas al gusto, si no fuera así, añadir un poco más de tiempo
Retirar las hortalizas de la máquina y servir las en una fuente con la salsa de yogur.

- 1 carcasa de pollo
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 1 zanahoria
- 1 pizca de sal

1. Pelar la cebolla, la zanahoria y el puerro y cortar los en trozos menudos. Trocear la carcasa de pollo.
2. Poner las verduras, la carcasa de pollo y 1,5 L de agua en el robot de cocina equipado con el mezclador. Condimentar con sal e iniciar el programa de cocción lenta Slow cook durante 20 min. a 95°C.
3. Servir caliente o frío.



CALDO VERDE

TIEMPO TOTAL 50 MIN.



ACCESORIOS

Picadora



Soup



5 min.



-



45 min.

- 400 g patatas
- 2 dientes de ajo
- 80 g chorizo dulce
- 180 g col verde sal

1. Pelar las patatas y los dientes de ajo y cortarlos en dados. Cortar en chorizo en trozos pequeños. Lavar la col, quitar las hojas exteriores y cortar el resto en tiras.
2. Poner los ingredientes en el robot de cocina equipado con la picadora ultrablade, añadir 80 cl de agua y condimentar ligeramente con sal. Iniciar el programa de SOUP durante 45 min.
3. Servir caliente.



CREMA DE BRÓCOLI Y QUESO AZUL

TIEMPO TOTAL 40 MIN.



ACCESORIOS

Picadora



Soup
y Manual



4 min.



-



36 min.

Consejo

El brócoli se puede sustituir por coliflor.

- 350 g brócoli
- 80 g puerros (parte blanca solo)
- ½ cubito caldo de verduras (opcional)
- 80 g queso azul (tipo roqueford)
- Sal y pimienta
- 75 cl de agua

1. Cortar el brócoli para separar los tallos. Cortar los puerros en rodajas.
2. Introducir los ramilletes de brócoli, las patatas y la pastilla de caldo en el robot de cocina. Añadir agua e iniciar el programa Soup durante 35 min. Al final del programa añadir el queso azul por el orificio de la tapa y mezclar a velocidad 4 durante 1 min.
3. Servir caliente.

CREMA DE CALABACÍN CON QUESITOS



TIEMPO TOTAL 31 MIN.



4/6



Soup
y Manual



-

ACCESORIOS

Picadora



5 min.



26 min.

Consejo

Esta crema es ideal para niños. Para adultos, añadir 1 cucharada de curry en polvo y un poco de cilantro. Los quesitos se pueden sustituir por queso fresco. Para darle espesor a la crema, agregar 2 patatas medianas en el paso 1.

CREMA DE CALABAZA



TIEMPO TOTAL 45 MIN.



4



Soup



-

ACCESORIOS

Picadora



10 min.



35 min.

Consejo

La calabaza se puede sustituir por mitad calabaza, mitad zanahorias.

- 4 calabacines (800 g)
- ½ pastilla de caldo de pollo
- 4 porciones de quesitos (tipo queso kiri®)
- Sal y pimienta
- 1 l de agua
- 2 patatas medianas

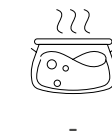
1. Lavar los calabacines y trocearlos. Ponerlos en el robot de cocina. Añadir ½ pastilla de caldo de pollo las patatas y cubrir con 1 l de agua.
2. Iniciar el programa Soup velocidad 1 durante 25 min.
3. Al final de la cocción, añadir las porciones de quesito por la abertura de la tapa. Condimentar con sal y pimienta.
4. Mezclar a velocidad 4 durante 1 min. Servir caliente.

- 800 g calabaza
- 100 g patatas
- 50 g cebolla
- 50 g ramas de apio
- ½ pastilla caldo de pollo
- Sal y pimienta
- 80 cl de agua

1. Pelar las verduras y cortarlas en dados.
2. Poner las verduras en el robot de cocina. Añadir la mitad del cubito de caldo de pollo y 80 cl de agua. Iniciar el programa SOUP durante 35 min.
3. Condimentar con sal y pimienta y servir caliente.

CREMA DE CHAMPIÑONES

TIEMPO TOTAL 31 MIN.



ACCESORIOS

Picadora



5 min.



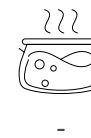
26 min.

Consejo

Pueden añadirse 150 g de panceta, bacon o chorizo durante la cocción para tener una sopa más rústica.

CREMA DE COLIFLOR

TIEMPO TOTAL 45 MIN.



ACCESORIOS

Picadora



5 min.



40 min.

Consejo

Pueden añadirse 50 g de roquefort o 1 cucharada de nata líquida a la sopa.

- 400 g champiñones
- 1 cebolla
- 80 g puerros (parte blanca solo)
- 15 cl nata líquida para cocinar
- Sal y pimienta
- 60 cl de agua

1. Lavar los champiñones y cortarlos en trozos gruesos. Pelar la cebolla y la parte blanca del puerro y cortar en cuatro trozos.
2. Poner los champiñones, la cebolla y la parte blanca del puerro en el robot de cocina. Añadir 60cl de agua y condimentar con sal y pimienta.
3. Iniciar el programa Soup durante 25 min.
4. Al final del programa añadir la nata líquida por el orificio de la tapa y mezclar a velocidad 4 durante 30 segundos.
5. Servir caliente.



- 500 g coliflor
- 50 g puerros (parte blanca solo)
- ½ pastilla caldo de pollo
- 85 cl de agua

1. Cortar la coliflor en ramilletes. Cortar la parte blanca del puerro en rodajas.
2. Poner la coliflor y la parte blanca del puerro en el robot de cocina. Añadir la mitad de la pastilla de caldo de pollo y 85cl de agua. Iniciar el programa Soup durante 40 min.
3. Servir caliente.

CREMA DE ESPÁRRAGOS



TIEMPO TOTAL 46 MIN.



ACCESORIOS

Picadora



Soup
y Manual



5 min.



-



51 min.

Consejo

Esta crema se puede servir con tiras de salmón ahumado.

CREMA DE GUISANTES



TIEMPO TOTAL 56 MIN.



ACCESORIOS

Picadora



Soup
y Manual



5 min.



-



51 min.

- 800 g espárragos trigueros
- 2 chalotas
- 40 g ramas de apio
- 1 pastilla de caldo de pollo
- 20 cl nata líquida para cocinar
- 0,7 l de agua

1. Pelar las chalotas y cortarlas en trozos gruesos. Cortar los espárragos y el apio en trocitos. Poner los espárragos, las chalotas, el apio y el cubito de caldo de pollo en el robot de cocina. Añadir 1,5 l de agua caliente. Poner en marcha el programa Soup durante 50 min.
2. Al final del programa, añadir la nata líquida por el orificio de la tapa y mezclar a velocidad 4 durante 1 min.
3. Enfriar la mezcla. Servir caliente o frío.

- 150 g guisantes
- 50 g puerros (parte blanca solo)
- 50 g zanahorias
- 20 g ramas de apio
- 1 cebolla
- 1 cucharada de aceite
- 150 g patatas
- 100 g bacon
- 1 pastilla de caldo de verduras
- ½ cucharada de comino molido
- 1 l de agua

1. Pelar y cortar las verduras en trozos. Cortar el bacon en trozos pequeños. Poner la cebolla en el robot de cocina y picar a velocidad 7 durante 10 segundos. Añadir el bacon, el apio y el aceite por el orificio de la tapa y programar velocidad 1 durante 5 min. a 120°C.
2. Al final del programa añadir los otros ingredientes y 1 l de agua por el orificio de la tapa. Programar el programa soup durante 45 min.

3. Al final de la cocción, si se desea un acabado más liso, dejar enfriar la mezcla y programar a velocidad 12 durante 1 minuto.



CREMA DE VERDURAS DE INVIERNO

TIEMPO TOTAL 50 MIN.



2/4

ACCESORIOS

Picadora



Soup



5 min.



-



35 min.

Consejo

Se puede añadir una pizca de curry en polvo y 1 cucharada de nata líquida antes de mezclar la sopa.

- 250 g calabaza
- 200 g zanahoria
- 200 g boniato
- 80 g puerros (parte blanca solo)
- 30 g ramas de apio
- ½ pastilla de caldo de pollo
- 1 l agua

1. Pelar las verduras y cortarlas en dados. Cortar el apio en trozos muy finos.
2. Poner las verduras en el robot de cocina, añadir ½ pastilla de caldo de ternera y 1 l de agua. Iniciar el programa Soup a durante 35 min. .
3. Servir caliente.



MINISTRONE

TIEMPO TOTAL 90 MIN.



4/6

ACCESORIOS

Picadora

Mezclador



Slow cook
y Manual



16 min.



-



74 min.

- 120 g alubias blancas
- 50 g cebollas
- 1 diente de ajo
- 100 g patatas
- 100 g zanahorias
- 50 g puerros (parte blanca solo)
- 50 g calabacines
- 20 g de apio
- 80 g bacon ahumado
- 40 g mantequilla
- 1 hoja de laurel
- 1,5 l caldo de pollo
- 250 g tomates pelados en conserva
- 80 g pasta pequeña
- Sal y pimienta

1. Poner a remojo las alubias en agua desde la víspera.
2. Pelar la cebolla y el ajo y luego cortarlos en trozos gruesos. Cortar las otras verduras y el bacon en dados pequeños.
3. Poner la cebolla y el ajo en el robot de cocina y picar a velocidad 7 durante 10 segundos.
4. Colocar el accesorio mezclador sobre las cuchillas. Añadir la mantequilla, la hoja de laurel y el bacon por el orificio de la tapa y programar velocidad 1 durante 3 min. a 120°C.

5. Añadir el caldo, las verduras troceadas, las alubias y los tomates pelados por el orificio de la tapa. Condimentar con sal y pimienta e iniciar el programa Slow cook a velocidad 1 durante 1 hora a 95°C
6. Añadir la pasta por el orificio de la tapa y reiniciar el programa Slow cook velocidad 1 a 100°C durante 10 min. Servir caliente con hojas de albahaca troceadas.

SALMOREJO



TIEMPO TOTAL 8 MIN.



6/8

ACCESORIOS

Picadora

Manual



4 min.



-



4 min.

Consejo

Se puede preparar el salmorejo más espeso añadiendo mayor cantidad de miga de pan y servirlo para untar como aperitivo.

SOPA CREMOSA DE GAMBAS



TIEMPO TOTAL 31 MIN.



4/6

ACCESORIOS

Picadora



Slow cook
y Manual



4 min.



-



27 min.

Consejo

Hacer esta sopa con pescado blanco.

- 1 kg de tomates rojos y aromáticos
- 2 dientes de ajo
- 100 g de miga de pan de hogaza
- 50 ml de vinagre
- 1 cucharada sopera de sal
- 150 ml de aceite de oliva Virgen
- 50 g de jamón serrano en taquitos
- 2 huevos duros picados

1. Cortar los tomates en cuartos sobre una tabla.
2. Colocar los ajos, la miga de pan de hogaza, el vinagre, los tomates y la sal en el robot de cocinal. Colocar la tapa y programar velocidad 12 durante 3 min.
3. Retirar el tapón de la tapa y programar velocidad 6 durante 10 segundos.
4. Verter el aceite por el agujero de la tapa como si fuera una mayonesa. Colocar de nuevo el tapón y programar velocidad 12 durante 1 minuto.

5. Refrigerar y servir acompañado de taquitos de jamón serrano y huevo duro muy picado.

- 400 g gambas crudas enteras
- 50 g patatas
- 1 cebolla 1 diente de ajo
- 5 cl aceite de oliva
- 60 g hinojo
- 50 g puerros (parte blanca solo)
- 400 g salsa de tomate
- 5 cl vino blanco
- 20 cl caldo de pescado
- 5 cl nata líquida para cocinar
- Pimienta roja
- Cebollinos
- Picatostes
- Sal

1. Pelar las patatas y cortarlas en cuatro trozos. Pelar la cebolla y el ajo y cortarlos en trozos gruesos.
2. Poner la cebolla, el ajo, el aceite y las gambas en el robot de cocina. Programar velocidad 1 durante 5 min. a 120°C . sin el tapón.
3. Añadir el hinojo, las patatas, los puerros, la salsa de tomate, el vino blanco, el caldo de pescado, la pimienta roja y la sal a través del orificio de la tapa. Iniciar el programa de cocción lenta Slow cook velocidad 1 durante 20 min. a 100°C sin el tapón.

4. Al final de la cocción, añadir la nata líquida por la tapa y triturar a velocidad 4 durante 1 minuto. Si se desea una consistencia más suave, dejar enfriar y triturar a velocidad 12 durante 1 minuto.
5. Colar la mezcla por un colador o chino y servir caliente o frío con picatostes y con cebollino picado por encima.»

SOPA DE PESCADO



TIEMPO TOTAL 120 MIN.



ACCESORIOS

Picadora



Slow cook
y Manual



72 min.



-



48 min.

- 700 g de pescado para sopa
- 300 g de sepia troceada
- 150 g de gambas
- 130 g de carne de mejillón
- 100 g de pan duro
- 150 g de arroz
- 60 g de cebolla (cortada en cuatro mitades)
- 60 g de pimiento rojo (cortado en cuatro mitades)
- 60 g de zanahoria (cortada a rodajas)
- 100 g de tomate frito
- Aceite
- Unas gotas de anís (opcional)

1. Colocar en el robot de cocina el accesorio mezclador. Introducir dentro del bol el pescado para la sopa, la cebolla, el pimiento y la zanahoria. Llenar de agua hasta la marca de los dos litros. Programar Slow cook velocidad 0 durante 10 min. a 100°C. Al finalizar el tiempo del programa, colar y reservar.
2. Introducir las gambas, la sepia y la carne de mejillón en el vaso y poner un chorrito de aceite. Pulsar la tecla Slow cook velocidad 0 durante 5 min. a 100°C. Finalizado el programa, retirar y reservar.

77

3. Introducir el caldo reservado y el pan en el robot. Mezclar a velocidad 2 durante 15 min. a 120°C.
4. Finalizado el programa retirar el caldo y acoplar el accesorio batidor. Introducir en el robot de cocina las gambas, la sepia y la carne de mejillón, el tomate frito, el arroz y el caldo. Pulsar la tecla Slow cook velocidad 0 durante 18 min. a 100°C. Finalizado el programa, retirar y servir.

SOPA DE POLLO CON FIDEOS



TIEMPO TOTAL 45 MIN.



ACCESORIOS

Picadora



Slow cook
y Manual



10 min.



-



35 min.

- 300 g pollo (muslos)
- 150 g patatas
- 150 g zanahorias
- 100 g ramas de apio
- 60 g cebollas
- 2 dientes de ajo
- 30 g mantequilla
- 2 cucharadas de aceite
- 100 g fideos
- 20 g perejil de hoja plana
- 1 cucharada de jengibre molido
- 1 cucharada de cilantro molido
- Sal y pimienta
- 1 l de agua

1. Pelar las verduras y cortarlas en pequeños dados. Pelar las cebollas y el ajo y cortarlos en trozos gruesos; a continuación, echarlos en el robot de cocina. Picar a velocidad 7 durante 30 segundos.
2. Abrir el robot y acoplar el accesorio mezclador. Añadir la mantequilla, el aceite, las zanahorias y el apio. Programar a velocidad 1 durante 4 min. a 120°C.
3. Añadir 1 l de agua, el pollo, las patatas, el cilantro y el jengibre por el orificio de la tapa. Condimentar con sal y pimienta

- e iniciar el programa de Slow cook sin velocidad durante 30 min. a 95°C. Añadir los fideos 5 min. antes del fin de la cocción.
4. Servir caliente con hojas de perejil.

78



SOPA FRÍA DE TOMATE Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO

TIEMPO TOTAL 13 MIN.



4

ACCESORIOS

Picadora

Manual



10 min.



-



3 min.

Consejo

Para una sopa más picante, sustituir el pimentón dulce por pimienta.

- 350 g tomates *pelados*, (en conserva)
- 150 g pimientos del piquillo (peso neto)
- 15 cl caldo de pollo
- 5 cl aceite de oliva
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- Sal

1. Poner los tomates, los pimientos del piquillo, el caldo, el aceite de oliva, el pimentón dulce y la sal en el robot de cocina.
2. Mezclar a velocidad 12 durante 3 min.
3. Servir frío.



SOPA DE VERDURAS CON FIDEOS

TIEMPO TOTAL 70 MIN.



4

ACCESORIOS

Mezclador



Slow cook



-



-



70 min.

Consejo

Cortar las hortalizas en trozos de mismo tamaño para que la cocción sea más uniforme.

- 1 patata
- 1 carcasa de pollo troceada
- 1 hueso pequeño de jamón
- 20 g fideos nº 0
- 50 g puerro
- 80 g calabacín
- 70 g zanahoria
- 80 g judías verdes
- 50 g apio
- 50 g col rizada
- 1.5 l agua

1. Introducir en el bol los huesos de pollo, el hueso de jamón y el agua. Iniciar el programa Slow cook sin velocidad 50 min. a 100°C. Al finalizar, colar el caldo.
2. Volver a verter el caldo en la máquina. Incorporar las verduras cortadas y las patatas. Programar de nuevo Slow cook 20 min. a 100°C. Cuando falten 5 min. para finalizar el programa, incorporar los fideos por el agujero de la tapa.
3. Servir caliente.

BACALAO AL PIL-PIL



TIEMPO TOTAL 29 MIN.



ACCESORIOS

Batidor



Slow cook
y Manual



4 min.



-



25 min.

Consejo

El pil pil no se debe calentar a más de 60°C porque la salsa es muy delicada y se cortarían

BACALAO GRATINADO



TIEMPO TOTAL 60 MIN.



ACCESORIOS

Picadora

Mezclador

Manual



32 min.



20 min.



8 min.

- 400 g de bacalao en salazón desalado en 4 trozos
- 15 cl de Aceite de oliva Virgen Extra
- 2 dientes de ajo
- 3 guindillitas de cayena
- 1 cl de agua

1. Verter el 5 cl de aceite, el ajo laminado y las guindillas en el vaso y programar sin velocidad durante 4 min. a 100°C sin el tapón. Colar, reservar los ajos y la guindilla.
2. Volver a verter en el robot el aceite de freír los ajos con el resto de aceite de oliva. Añadir los trozos de bacalao con la piel hacia abajo y programar Slow cook sin velocidad durante 12 min. a 80°C. Terminado el tiempo, sacar el vaso de la máquina, retirar el bacalao y reservarlo al calor mientras se elabora la salsa (en el horno precalentado a 100°C). Dejar el aceite dentro del vaso.

3. Colocar el accesorio batidor, añadir los 10 cl de aceite restantes y programar a velocidad 3 durante 5 min. a 50°C y cuando quede 1 minuto añadir el agua en chorrillo por el agujero de la tapa. Conectar a velocidad 5 durante 2 min. sin temperatura hasta que emulsione.
4. Servir el bacalao cubierto con el pil pil. Decorar con las láminas de ajo y las guindillas.

- 400 g bacalao
- 200 g cebolla
- 2 dientes de ajo
- 50 cl aceite de oliva
- 400 g patatas paja
- 100 cl leche
- 100 g harina
- 50 g mantequilla
- 200 g nata líquida
- Pan rallado
- Sal y pimienta

1. Precalentar el horno a 220°C (pos. Termostato 7). Pelar y cortar en trozos gruesos la cebolla y el ajo. Ponerlos en el robot de cocina y picar a velocidad 7 durante 10 segundos.
2. Añadir el aceite de oliva por el orificio de la tapa y programar velocidad 1 durante 5 min. a 120°C .
3. Poner las patatas y el bacalao en un recipiente para horno.

4. Sin lavar el bol de cocción realizar la salsa bechamel indicada en la sección de recetas básicas, utilizando las cantidades allí mencionadas. Añadir la nata líquida y mezclar a velocidad 3 durante 2 min. Poner la salsa por encima del bacalao y las patatas y mezclar bien.
5. Espolvorear con pan rallado y poner en el horno durante 20 min.

CALAMARES GUISADOS



TIEMPO TOTAL 28 MIN.



ACCESORIOS

Picadora
Mezclador



Slow cook
y Manual



-



-



26 min.

CURRY DE GAMBAS



TIEMPO TOTAL 30 MIN.



ACCESORIOS

Picadora

Manual



10 min.



-



20 min.

Consejo

Servir este plato con arroz basmati.

- 500 g de calamares
- 150 g de cebolla
- 100 g de pimiento rojo
- 100 g de pimiento verde
- 2 ajos
- 170 g de tomate
- 1 hoja de laurel
- 1 chorrito de vino blanco
- Sal y pimienta
- 50 g aceite
- 100 g de guisantes

1. Poner todas las verduras en el vaso del robot. Picar a velocidad 7 durante 20 segundos.
2. Abrir el vaso y colocar el accesorio mezclador. Añadir el aceite y pulsar la tecla Slow cook velocidad 1 durante 5 min. a 100°C.

3. Incorporar el tomate, el vino, los guisantes, los calamares cortados en rodajas, la sal y la pimienta por el agujero de la tapa. Programar Slow cook velocidad 1 durante 20 min. a 100°C.
4. Rectificar de sal y pimienta, y servir.

- 500 g gambas crudas descongeladas
- 1 diente de ajo
- 1 cebolla grande
- 1 cucharada de aceite
- 1 cucharada de curry en polvo
- 1 cucharada de salsa de tomate
- 25 cl leche de coco
- 1 cucharada de cilantro fresco
- Sal y pimienta

1. Pelar el ajo y la cebolla y cortar la cebolla en cuatro trozos. Ponerlo en el robot de cocina y picar a velocidad 6 durante 10 segundos.
2. Añadir el aceite, una pizca de sal y el curry en polvo a través del agujero de la tapa. Programar sin velocidad durante 5 min. a 120°C sin tapón.

3. Al final de la cocción sacar el vaso de la base, abrir la tapa y añadir las gambas (sin antenas), la salsa de tomate y la leche de coco. Condimentar con sal y pimienta. Programar sin velocidad durante 15 min. a 95°C.
4. Al final de la cocción servir inmediatamente con cilantro picado.

FILETE DE SALMÓN CON PESTO

TIEMPO TOTAL 15 MIN.



ACCESORIOS
Cesta de vapor



Steam



5 min.



-



10 min.

Consejo

ambién se puede aderezar con un poco de zumo de limón y eneldo picado.

GUISO DE PESCADO

TIEMPO TOTAL 31 MIN.



ACCESORIOS
Picadora



Slow cook
y Manual



10 min.



-



21 min.

Consejo

Sustituir el pescado por gambas.

- 2 filetes de salmón
- 125 g cada uno
- 50 g pesto
- 0,7 l agua

1. Cubrir cada filete de salmón una cucharadita de pesto.
2. Verter 0,7 l de agua en el bol del robot de cocina. Colocar el pescado cubierto de pesto en la cesta de vapor y colocarlo dentro del robot .
3. Iniciar el programa Steam durante 10 min. Al final de la cocción, comer inmediatamente.



- 600 g pescado blanco
- 2 dientes de ajo
- 3 chalotas
- 3 cucharadas rasas de curry suave
- 300 g patatas
- 200 g calabacines
- 20 cl caldo de pollo
- 20 cl leche de coco
- 2 hojas de laurel
- Zumo de 1 lima
- Sal

1. Pelar los dientes de ajo y las chalotas y cortar en dos. Poner en el robot de cocina y picar a velocidad 7 durante 10 segundos.
2. Pelar las patatas y cortarlas en dados junto con los calabacines. Cortar el pescado en trozos grandes.
3. Abrir la máquina Y Añadir las verduras, el caldo, la leche de coco, el curry, las hojas de laurel y el zumo de lima y condimentar con sal. Poner el pescado cortado en dados en la cesta de vapor y ponerla en el robot de

- cocina. Iniciar el programa de cocción lenta Slow cook sin velocidad durante 20 min. a 95°C con el tapón.
4. Retirar la cesta de vapor con cuidado, colocar el pescado en platos y cubrir con la salsa y las verduras.

MEJILLONES A LA MARINERA



TIEMPO TOTAL 30 MIN.



ACCESORIOS

Picadora
Mezclador



Slow cook
y Manual



10 min.

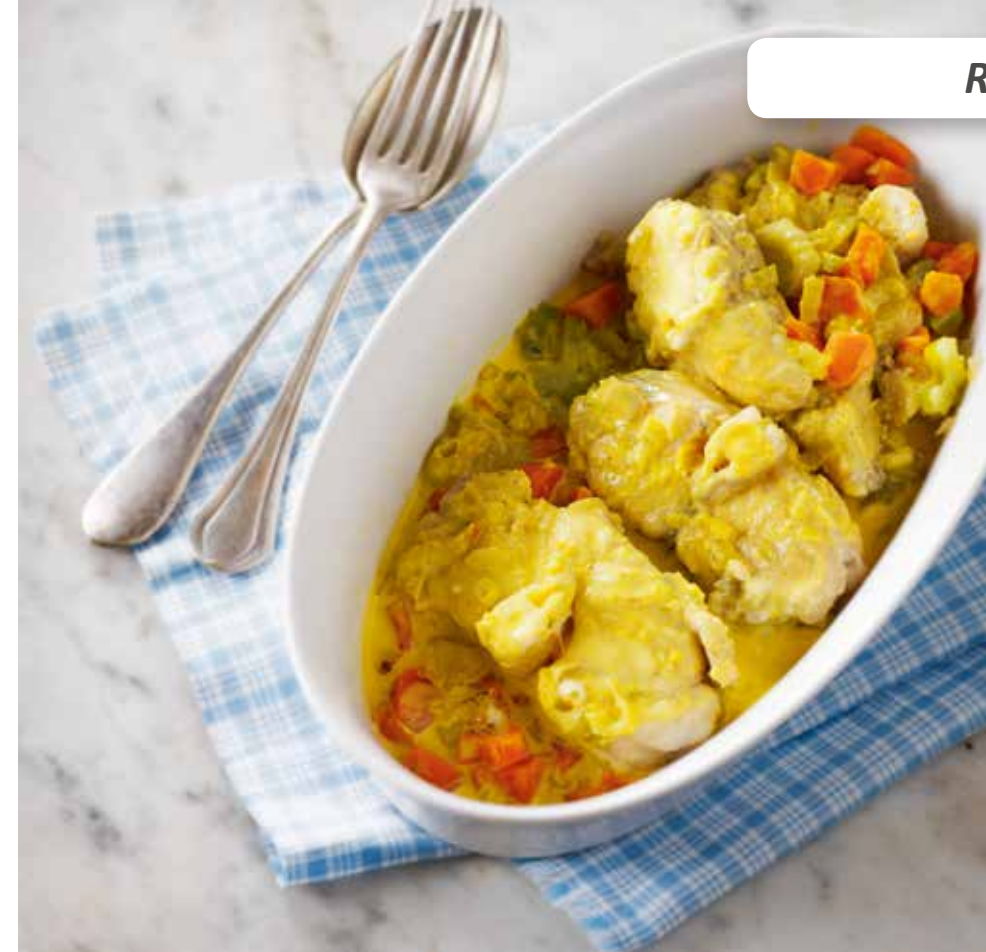


-



20 min.

RAGÚ DE RAPE



TIEMPO TOTAL 35 MIN.



ACCESORIOS

Mezclador



Slow cook
y Manual



15 min.



-



20 min.

Consejo

El vino blanco puede sustituirse por coñac y las verduras por tomates para rape a la americana.

- 750 g de mejillones lavados
- 125 g de tomates
- 55 g cebolla
- 1 ajo
- 50 g de aceite
- 1 chorrito de vino blanco
- 1,5 cucharada de café de harina
- Sal y pimienta

1. Introducir la cebolla y el ajo en el robot de cocina y picar a velocidad 7 durante 10 segundos.
2. Añadir el aceite por el orificio de la tapa y programar Slow cook velocidad 1 durante 5 min. a 100°C.
3. Incorporar el tomate, el vino, la harina, la sal y la pimienta por el orificio de la tapa. Tapar y programar velocidad 4 durante 5 seg. para que se mezclen todos los ingredientes.

4. Abrir la máquina, agregar los mejillones limpios y programar Slow cook sin velocidad durante 15min. a 95°C.
5. Al final rectificar de sal y pimienta y servir.

- 500 g rape
- 100 g zanahorias
- 100 g hinojo
- 30 g ramas de apio
- 50 g chalotas
- 10 cl aceite de oliva
- 10 cl vino blanco
- 20 cl caldo de pollo
- 2 g azafrán molido
- 40 cl nata líquida
- Sal y pimienta

1. Cortar el rape en dados del tamaño de un bocado. Pelar las verduras. Trocear el hinojo, el apio, las zanahorias y la chalota.
2. Poner la chalota y el aceite en el robot de cocina equipado con el mezclador y programar velocidad 1 durante 5 min. a 120°C. Después de 2 min., añadir el vino blanco por el orificio de la tapa.
3. Al final del programa añadir el rape, las verduras y el caldo por el orificio de la tapa. Condimentar con sal y pimienta e iniciar el programa Slow cook durante 15 min. a 100°C.

4. Al final de la cocción, retirar la mitad del caldo y mezclar con la nata líquida y el azafrán. Poner el pescado y las verduras en una fuente y cubrir con la salsa. Servir inmediatamente.

RAPE A LA MARINERA



TIEMPO TOTAL 31 MIN.



3/4

ACCESORIOS

Picadora
Mezclador



Slow cook
y Manual



5 min.



-



26 min.

ALBÓNDIGAS CON SEPIA



TIEMPO TOTAL 65 MIN.



6

ACCESORIOS

Picadora
Mezclador



Slow cook
y Manual



10 min.



-



55 min.

- 500 g de rape
- 8 ud de gambas
- 16 ud de mejillones
- 16 ud de almejas
- 60 g de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 500 g de caldo de pescado
- 2 cucharaditas de harina
- 100 g de tomate frito
- 60 g de pimiento rojo
- Perejil
- 50 g de aceite
- Sal y pimienta

1. Introducir en el vaso del robot la cebolla, el ajo, y el pimiento rojo, y picar a velocidad 7 durante 10 seg. (no hace falta que quede muy bien picado ya que posteriormente lo trituraremos).
2. Agregar el aceite por el orificio de la tapa y pochar iniciando el programa Slow cook velocidad 1 durante 7 min. a 100°C. Sacar el vaso de su base, abrir la tapa y añadir el tomate y el caldo de pescado. Introducir a la vez en la cesta de vapor los mejillones y las almejas (limpios). Iniciar el

programa Slow cook velocidad 1 durante 8 min. a 100°C.

3. Al finalizar retirar la cesta y reservar el contenido, incorporar la harina y el perejil en el bol y mezclar a velocidad 4 durante 10 seg.
4. Abrir la máquina y colocar el accesorio mezclador sobre las cuchillas. Introducir las almejas, los mejillones sin la cáscara, el rape y las gambas. Mezclar a velocidad 1 durante 10 min. a 100°C. Rectificar de sal y pimienta y servir.

- 250 g de sepia troceada
- 400 g de albóndigas (12 uds)
- 100 g de guisantes
- 100 g de cebolla troceada
- 50 g de pimiento rojo
- 100 g de tomate frito
- 1 diente de ajo
- 30 g de aceite
- 100 cl de agua
- Un poco de harina para las albóndigas
- Sal y pimienta

1. Introducir la cebolla, el ajo y el pimiento en el vaso y picar a velocidad 7 durante 10 seg.
2. Añadir el aceite por el orificio de la tapa y cocer en el programa Slow cook a velocidad 1 durante 10 min. a 100°C.
3. Enharinar las albóndigas e introducirlas en el bol. Añadir la sepia, el agua, el tomate, los guisantes, la sal y la pimienta. Programar Slow cook sin velocidad durante 45 min. a 95°C.

4. Finalizado el programa, rectificar de sal y pimienta y servir.

ALBÓNGIDAS DE TERNERA



TIEMPO TOTAL 20 MIN.



4

ACCESORIOS

Picadora

Manual



60 min.



10 min.



10 seg.

Consejo

También se puede cocinar en el horno; en este caso, añadir un poco de salsa de tomate al plato. Estas albóndigas también pueden hacerse con mezcla de carne de ternera y cerdo.

CALDO DE TERNERA ESPECIADO



TIEMPO TOTAL 95 MIN.



4/6

ACCESORIOS

Mezclador



Slow cook



5 min.



-



90 min.

Consejo

Añadir una guindilla si se desea un caldo más picante. Este caldo puede congelarse y utilizarse como base para una sopa.

- 500 g ternera
- 1 yema de huevo
- 10 g pimentón dulce
- 20 g perejil
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva

1. Cortar la ternera en dados, semicongelar durante 1 hora, ponerlos en el bol y picar a velocidad 8 durante 10 segundos. Añadir la yema de huevo batida, el perejil y el pimentón. Mezclar el contenido utilizando una espátula. Condimentar con sal y pimienta.

2. Hacer bolas con la carne condimentada. Calentar una sartén a fuego alto y añadir un poco de aceite de oliva. Freír las albóndigas durante unos 10 min.
3. Comer inmediatamente.

- 1 cebolla
- 15 g jengibre fresco
- 300 g ternera (carrillada o rabo de buey)
- Unas cuantas gotas de salsa de pescado
- 1 anís estrellado (especia)
- 3 clavos (especias)
- 1 pizca de semillas de hinojo
- 1 rama de canela
- 1 manojo de habas de soja
- Menta fresca.
- Cilantro

1. Pelar la cebolla y el jengibre y cortarlos en trozos menudos. Trocear la ternera.
2. Poner la cebolla, el jengibre, la ternera, la salsa de pescado, el anís estrellado, las semillas de hinojo y la canela en el robot de cocina equipado con el mezclador. Añadir 1,5 L de agua y luego iniciar el programa de cocción lenta Slow cook velocidad 1 durante 1 h 30 min. a 90°C.

3. Al final de la cocción, quitar la grasa al caldo y colarlo.
4. Servir caliente o frío con las habas de soja, hierbas frescas y trozos de lima.

CHILE CLÁSICO



TIEMPO TOTAL 43 MIN.



ACCESORIOS

Picadora
Mezclador



Slow cook
y Manual



5 min.



-



38 min.

Consejo

Si se quiere una salsa más líquida, añadir 20cl de caldo durante la cocción.

CONEJO A LA CERVEZA



TIEMPO TOTAL 61 MIN.



ACCESORIOS

Picadora
Mezclador



Slow cook
y Manual



10 min.



-



51 min.

- 500 g ternera picada
- 2 dientes de ajo
- 1 pimiento rojo
- 1 chile rojo pequeño
- 5 cl aceite de oliva
- 1 cucharada de comino molido
- 2 cebollas
- 600 g pulpa de tomate
- 20 g pasta de tomate
- 500 g frijoles o judías pintas en conserva
- Sal

1. Pelar el ajo, cortar el pimiento en dos y quitar las semillas y la parte blanca. Poner el pimiento troceado, el ajo y todo el chile en el robot de cocina. Cortar a velocidad 7 durante 5 segundos.
2. Sacar el vaso de la base, abrir la tapa y colocar el accesorio mezclador. Añadir el aceite, el comino, las cebollas cortadas en dos y luego en rodajas. Programar velocidad 1 durante 8 min. a 100°C. Añadir el tomate triturado, la ternera picada, los frijoles por

el orificio de la tapa y condimentar con sal, y programar Slow cook sin velocidad durante 30 min. a 95°C.

3. Al final de la cocción servir inmediatamente.

- 800 g conejo cortado en dados
- 100 g cebollas
- 1 diente de ajo
- 5 cl aceite de oliva
- 150 g panceta
- 3 cucharadas de harina
- 35 cl cerveza
- Sal

1. Pelar la cebolla y el ajo y colocarlos en el robot de cocina. Picar a velocidad 7 durante 10 segundos. Cortar la panceta en trozos pequeños. Rebozar el conejo en harina.
2. Añadir el aceite de oliva y la panceta por el orificio de la tapa y programar Slow cook velocidad 1 durante 5 min. a 100°C.

3. Al final del programa añadir la cerveza y el conejo con el mezclador. Programar Slow cook sin velocidad durante 45 min. a 95°C. Retirar el tapón después de 5 min. para permitir que el alcohol se evapore. Al final de la cocción, servir inmediatamente.



CONEJO CON CIRUELAS

TIEMPO TOTAL 56 MIN.



ACCESORIOS

Picadora
Mezclador



Slow cook
y Manual



5 min.



-



51 min.



CURRY DE CORDERO

TIEMPO TOTAL 61 MIN.



ACCESORIOS

Picadora
Mezclador



Slow cook
y Manual



10 min.



-



51 min.

Consejo

Servir este plato con arroz basmati.

- 750 g conejo troceado
- 50 g cebollas
- 1 diente de ajo
- 5 cl aceite de oliva
- 100 g panceta
- 180 g ciruelas
- 25 cl caldo de ternera
- 25 cl vino blanco
- 1 cucharada de Maizena®
- Sal

1. Pelar la cebolla y el ajo y ponerlos en el robot de cocina equipado con la picadora ultrablade. Picar a velocidad 11 durante 10 segundos.
2. Añadir el aceite de oliva y la panceta por el orificio de la tapa y programar Slow cook velocidad 1 durante 5 min. a 120°C.
3. Al final del programa añadir el conejo, las ciruelas, el caldo de ternera, el vino blanco y la Maizena® con el mezclador y condimentar

- con sal. Iniciar el programa de cocción lenta Slow cook sin velocidad durante 45 min. a 95°C. Durante los primeros 5 min. quitar el tapón para que se evapore el alcohol.
4. Al final de la cocción, servir inmediatamente con pasta.

- 800 g cordero (paletilla deshuesada)
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 6 cl aceite de oliva
- (50 g) 2 cucharadas de curry en polvo
- 25 cl leche de coco
- 200 g salsa de tomate
- 30 cl caldo de pollo
- 50 g manzana verde
- Sal

1. Pelar el ajo y la cebolla y ponerlos en el robot de cocina equipado. Picar a velocidad 7 durante 10 segundos. Añadir el aceite y el curry en polvo por el orificio de la tapa y programar Slow cook velocidad 1, durante 5 min. a 120°C.
2. Cortar el cordero en trozos grandes. Después de 5 min, añadir el cordero, la leche de coco, la salsa de tomate y el caldo con el mezclador y condimentar con sal. Iniciar el programa de cocción lenta Slow cook sin velocidad durante 45 min. a 95°C.

3. Pelar la manzana y cortarla en dados. Al final de la cocción, servir inmediatamente con la manzana cortada

CUSCÚS DE POLLO



TIEMPO TOTAL 45 MIN.



4

ACCESORIOS

Picadora
Mezclador



Slow cook
y Manual



7 min.



-



38 min.

Consejo

Se puede añadir cilantro fresco para servir.

RULOS DE POLLO RELLENOS CON MOZZARELLA



TIEMPO TOTAL 40 MIN.



2

ACCESORIOS

Cesta de vapor



Steam



20 min.



-



20 min.

Consejo

Se puede sustituir el pesto por tapenade (olivada) o salsa de tomate

- 650 g pechuga de pollo
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo
- 5 cl aceite de oliva
- 1 cucharada comino molido
- 1 cucharada de cilantro molido
- 25 cl caldo de pollo
- Sal
- 250 g de cuscús

1. Pelar el ajo y la cebolla y cortar el pimiento en dados. Poner los ingredientes en el robot de cocina y picar a velocidad 7 durante 20 segundos.
2. Añadir el aceite y las especias por el orificio de la tapa y programar Slow cook a velocidad 1 durante 8 min. a 100°C.
3. Cortar el pollo en dados. Al final del programa añadir el pollo troceado y el caldo con el mezclador y condimentar con sal.

- Iniciar el programa de cocción lenta Slow cook sin velocidad durante 30 min. a 95°C. Por último añadir 25 cl de agua hirviendo mezclada con una cucharadita de sal sobre el cuscús o sémola. Esperar 5 min. y remover con un tenedor. Servir el cuscús con el guiso de pollo.
4. Al final de la cocción, servir inmediatamente con el cuscús.

- 2 escalopes de pollo
- 100 g mozzarella
- 35 g pesto
- Sal y pimienta
- 0,7 l de agua

1. Cortar la mozzarella en daditos. Poner cada escalope de pollo sobre una hoja de film transparente. Utilizando un cuchillo, realizar una incisión en cada escalope sin cortarlo del todo. Introducir la mozzarella en las hendiduras. Condimentar con sal y pimienta y esparcir abundante pesto con un pincel. Enrollar cada escalope en el papel film para tener un rollo muy compacto.

2. Verter 0,7 l de agua en el bol de cocción del robot de cocina. Poner los rollos en la cesta de vapor. Colocar la cesta en el robot e iniciar el programa Steam durante 20 min.
3. Al final de la cocción, comer inmediatamente acompañado de pisto por ejemplo.

ESTOFADO DE SALCHICHAS

TIEMPO TOTAL 35 MIN.



4

ACCESORIOS

Picadora
Mezclador



Slow cook
y Manual



10 min.



-



25 min.

Consejo

Se puede añadir 1 cucharada de mostaza o de curry en polvo

ESTOFADO DE TERNERA Y CEBOLLA

TIEMPO TOTAL 141 MIN.



4/6

ACCESORIOS

Picadora



Slow cook
y Manual



10 min.



-



131 min.

Consejo

También se puede añadir 20 - 30 g de azúcar para un sabor más dulce.

- 4 salchichas de 150 g
- 1 cebolla
- 40 g de jengibre
- 2 dientes de ajo
- 2 cl de aceite
- 300 g de tomate triturado
- 20 cl de caldo de pollo
- 1 pimiento seco
- Sal y pimienta

1. Pelar la cebolla, el jengibre y los dientes de ajo. Cortarlos en trozos gruesos y ponerlos en el robot de cocina. Picar a velocidad 7 durante 10 segundos.
2. Añadir aceite por el agujero de la tapa e iniciar el programa Slow cook velocidad 1 durante 5 min. a 120°C sin tapón.

3. Cortar las salchichas en 6 trozos. Al final del programa añadir el mezclador y las salchichas, la pulpa de tomate, el caldo de pollo, el pimiento y condimentar con sal y pimienta. Programar Slow cook sin velocidad durante 20 min. a 100°C.
4. Servir acompañado de arroz blanco.

- 800 g paletilla de ternera
- 3 cebollas
- 2 dientes de ajo
- 5 cl aceite
- 150 g bacon
- 15 g Maizena®
- 15 cl caldo de ternera
- 70 cl cerveza
- 30 g pan de jengibre
- 10 granos de pimienta
- 1 bouquet garni (manejo de hierbas aromáticas)

1. Pelar la cebolla y el ajo y ponerlos en el robot de cocina. Picar a velocidad 7 durante 30 segundos.
2. Añadir el aceite y el bacon por el orificio de la tapa y programar velocidad 1 durante 10 min. a 120°C.
3. Mientras tanto, disolver la Maizena® en el caldo. Al final del programa añadir el caldo, la cerveza, la carne, el pan de jengibre, los granos de pimienta y el bouquet garni por el agujero de la tapa. Iniciar el programa Slow cook sin velocidad durante 2 h. a 95°C.

4. Comer caliente con patatas al vapor o tagliatelle.

ESTROGONOFF DE TERNERA



TIEMPO TOTAL 41 MIN.



4/6

ACCESORIOS

Picadora
Mezclador



Slow cook
y Manual



15 min.



-



26 min.

Consejo

Se puede cocinar más tiempo si se desea la carne muy hecha. Pueden utilizarse champiñones en conserva.

GOULASH



TIEMPO TOTAL 96 MIN.



4

ACCESORIOS

Picadora
Mezclador



Slow cook
y Manual



5 min.



-



91 min.

Consejo

Puede añadirse un poco de nata antes de servir. Elegir trozos bastante grasos de ternera y cortarlos en dados de 2 cm.

- 500 g ternera (filete)
- 250 g champiñones
- 60 g cebollas
- 2 cl aceite de oliva
- 90 g pasta de tomate
- 7 g pimentón dulce
- 15 cl nata líquida para cocinar
- Sal y pimienta

1. Cortar los champiñones y la carne en tiras finas. Pelar la cebolla, y ponerla en el robot de cocina y picar a velocidad 7 durante 10 segundos.
2. Añadir el aceite por el orificio de la tapa y programar velocidad 1 durante 5 min. a 120°C.
3. Añadir la carne, la pasta de tomate y 2 cucharadas de agua con el mezclador. Iniciar el programa Slow cook sin velocidad durante 10 min. a 100°C.

4. Añadir los champiñones y el pimentón dulce por el agujero de la tapa. Condimentar con sal y pimienta e iniciar el programa Slow cook durante 10 min. a 100°C. Pasados 5 mins añadir la nata líquida por el orificio de la tapa. Servir caliente.

- 500 g filete de ternera
- 100 g cebollas
- 1 dientes de ajo
- 150 g patatas
- 50 g pimiento rojo
- 25 g harina
- 2 cucharadas de aceite
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 125 g de tomate triturado
- 30 cl caldo de ternera
- 5 cl vino tinto
- Sal

1. Pelar las cebollas, el ajo y las patatas y cortarlos en cuatro trozos. Cortar el pimiento en dados. Cortar la carne en dados y rebozarla en la harina. Poner la cebolla y el ajo en el robot de cocina y picar a velocidad 7 durante 10 segundos.
2. Añadir el aceite, la pimienta y el pimentón dulce por el orificio de la tapa e iniciar el programa Slow cook a velocidad 1 durante 5 min. a 100°C.

3. Al final del programa añadir la ternera, las patatas, la pulpa de tomate, el caldo y el vino tinto con el mezclador. Condimentar con sal y pimienta. Iniciar el programa de cocción lenta Slow cook sin velocidad durante 1 h 20 min. a 95°C. Servir muy caliente.

LENTEJAS ESTOFADAS



TIEMPO TOTAL 35 MIN.



4

ACCESORIOS

Mezclador



Slow cook



5 min.



-



30 min.

Consejo

El tiempo de remojo de las lentejas acorta la cocción y la cantidad de agua en la receta. Se puede sustituir el agua por caldo y añadir dos cucharadas de aceite de oliva Virgen al final de la cocción.

MARMITAKO DE BONITO



TIEMPO TOTAL 65 MIN.



6

ACCESORIOS

Picadora

Mezclador



Slow cook
y Manual



15 min.



-



50 min.

- 300 g lentejas pardinas
- 1 unidad/es hueso pequeño jamón
- 50 g de chorizo
- 50 g de morcilla
- 50 g de panceta
- 1 tomate cortado en cuatro mitades
- ½ cebolla pequeña cortada en cuatro mitades
- 3 dientes de ajo (enteros y con piel)

- 1 unidad/es zanahoria cortada en cubos
- 1 hoja/s laurel
- 800 ml de agua
- 1 pizca sal y pimienta

1. Poner las lentejas a remojo en agua fría durante 2 horas antes de su preparación.
2. Poner en el robot de cocina el accesorio mezclador, y colocar todos los ingredientes en el bol. Conectar Slow cook velocidad 1 durante 30 min. a 100°C. Al finalizar, servir.

- 400 g de bonito troceado en tacos
- 700 g de patatas troceadas
- 140 g de pimiento verde troceado
- 70 g de pimiento rojo troceado
- 115 g de cebolla troceada
- 1 diente de ajo
- 150 g de tomate frito
- 40 g de aceite de oliva
- Sal y pimienta

1. Introducir el pimiento verde, el rojo, la cebolla y el ajo en el vaso. Picar a velocidad 7 durante 10s.
2. Añadir el aceite por el orificio de la tapa y programar Slow cook velocidad 1 durante 5 mns a 100°C.
3. Introducir el mezclador y el tomate, las patatas, la sal y la pimienta. Pulsar la tecla Slow cook sin velocidad durante 45 min. a 100°C. 15 min. antes de finalizar el programa anterior, añadir el bonito por el orificio de la tapa.

4. Al finalizar el programa rectificar de sal y pimienta. Servir.

NUGGETS DE POLLO CON CEREALES



TIEMPO TOTAL 35 MIN.



ACCESORIOS

Picadora

Manual



10 min.



25 min.



10 seg.

Consejo

Se pueden dorar en una sartén con un poco de aceite. Es necesario mojarse las manos antes de dar forma a los nuggets, ya que, de lo contrario, la mezcla se pegará.

OSSOBUCCO



TIEMPO TOTAL 135 MIN.



ACCESORIOS

Picadora

Mezclador



Slow cook
y Manual



10 min.



-



125 min.

- 350 g pechuga de pollo
- 50 g harina
- 10 g pimentón dulce
- 2 claras de huevo
- 100 g copos de avena
- Sal y pimienta

1. Precaentar el horno a 180°C (pos. termostato 6).
2. Poner la pechuga de pollo cortada en dados, la sal y la pimienta en el robot de cocina. Picar a velocidad 8 durante 10 segundos. Sacar el vaso de la base, abrir la tapa y mezclar utilizando una espátula.
3. Poner la harina y el pimentón dulce en un plato, las claras de huevo batidas en otro plato y los copos de avena en un tercer

- plato. Dar forma de nuggets al pollo con las manos y rebozar los nuggets en harina, claras de huevo y finalmente la avena.
4. Poner los nuggets en una bandeja de horno y hornear durante 20 - 25 min. dándoles la vuelta a media cocción o freírlos en una sartén con un poco de aceite.

- 1 kg jarrete de ternera
- 80 g cebollas
- 1 diente de ajo
- 250 g zanahorias
- 50 g ramas de apio
- 5 cl aceite de oliva
- 10 cl vino blanco
- 400 g tomates pelados (en conserva)
- 40 cl caldo
- Ralladura de 1 limón
- 2 hojas de laurel
- 20 g harina
- Sal y pimienta

1. Pelar las cebollas y el ajo y cortarlos en trozos gruesos. Pelar las zanahorias y cortarlas en lonchas. Cortar en dados las ramas de apio.
2. Poner la cebolla y el ajo en el robot de cocina equipado con la picadora y picar a velocidad 11 durante 10 segundos.
3. Añadir el accesorio mezclador. Añadir el aceite y la rama de ajo; a continuación, iniciar el programa Slow cook sin velocidad a 120°C durante 5 min. Después de 2 min. de cocción, añadir el vino blanco.

4. Al final del programa añadir la ternera que rebozada en la harina, las zanahorias, los tomates, el caldo, la mitad del limón y la hoja de laurel por el orificio de la tapa. Condimentar con sal y pimienta e iniciar el programa Slow cook sin velocidad a 95°C durante 2 h.
5. Al final de la cocción, servir con la peladura de limón restante esparcida por encima. Servir con tagliatelle.

POLLO A LA CERVEZA



TIEMPO TOTAL 55 MIN.



4

ACCESORIOS

Picadora
Mezclador



Slow cook
y Manual



40 min.



-



15 min.

Consejo

Acompañar de arroz hervido.

POLLO A LA VASCA



TIEMPO TOTAL 60 MIN.



4

ACCESORIOS

Picadora
Mezclador



Slow cook
y Manual



7 min.



-



53 min.

Consejo

Pueden añadirse aceitunas negras.

- 500 g pollo troceado sin hueso
- 100 g cebolla cortada en cuatro partes
- 1 unidad/es lata de cerveza - 33 cl
- 30 g aceite
- 8 g harina
- ½ cucharadita/s colorante alimenticio
- 1 pizca sal y pimienta

1. Verter la cebolla en el robot de cocina y picar a 7 durante 10 segundos.
2. Colocar el accesorio mezclador, añadir el aceite por el agujero de la tapa y programar a velocidad durante 5 min. a 100°C. Sacar el vaso de la base, abrir la tapa y añadir el pollo salpimentado y enharinado, agregar una pizca de colorante alimenticio (media cucharadita de café) y la cerveza. Programar a velocidad 1 durante 10 min. a 100°C.

3. Antes de servir rectificar de sal y pimienta.

- 750 g muslos de pollo
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 pimiento rojo
- 5 cl aceite de oliva
- 5 cl vino blanco
- 200 g tomate triturado, en conserva
- 25 cl caldo de pollo
- Sal

1. Pelar la cebolla y los dientes de ajo. Lavar el pimiento, pelarlo y cortarlo.
2. Poner el ajo, la cebolla y el pimiento en el robot. Picar a velocidad 7 durante 10 segundos.
3. Añadir el aceite de oliva y el vino blanco por el orificio de la tapa y programar Slow cook velocidad 1 durante 8 min. a 100°C.

4. Una vez finalizada la cocción, añadir el pollo, los tomates y el caldo con el mezclador y condimentar con sal. Iniciar el programa Slow cook sin velocidad durante 45 min. a 95°C.
5. Al final de la cocción servir inmediatamente.

POLLO CON ANACARDOS



TIEMPO TOTAL 56 MIN.



ACCESORIOS

Picadora
Mezclador



Slow cook
y Manual



5 min.



-



51 min.

Consejo

Se puede añadir 1 cucharada
pasta Harissa.

POLLO CON TOMATES Y CHAMPINONES



TIEMPO TOTAL 61 MIN.



ACCESORIOS

Picadora
Mezclador



Slow cook
y Manual



5 min.



-



56 min.

Consejo

Los champiñones se pueden sustituir
por patatas. Si se hace, añadirlos al inicio
de la cocción. El caldo no hace falta si
los tomates tienen mucho jugo.

- 750 g muslos de pollo
- 100 g anacardos salados tostados
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 300 g pimientos rojos
- 5 cl aceite de oliva
- 5 cl salsa de soja
- 20 g pasta de tomate
- 25 cl caldo de pollo
- 12 g cilantro fresco
- Zumo de medio limón
- Pimienta

1. Pelar el ajo y la cebolla. Quitar las semillas de los pimientos y cortarlos en tiras.
2. Poner el ajo y la cebolla en el robot de cocina. Picar a velocidad 7 durante 10 segundos.
3. Añadir el aceite de oliva e iniciar el programa Slow cook velocidad 1 durante 5 min. a 100°C.
4. Al final del programa añadir el pollo, los pimientos, la salsa de soja, la pasta de tomate, los anacardos y el caldo con el

- mezclador. Iniciar el programa de cocción lenta Slow cook sin velocidad durante 45 min. a 95°C.
5. Lavar y trocear el cilantro. Al final de la cocción, servir inmediatamente con el cilantro picado y el zumo de limón.

- 750 g muslos de pollo
- 2 chalotas
- 250 g champiñones
- 5 cl aceite de oliva
- 15 cl vino blanco
- 200 g tomates pelados (en conserva)
- 1 ramita de tomillo
- 1 hoja de laurel
- 15 cl caldo de pollo
- 1 cucharada Maizena®
- Sal

1. Pelar las chalotas. Cortar los champiñones en cuatro trozos. Poner las chalotas en el robot de cocina. Picar a velocidad 7 durante 10 segundos.
2. Añadir el aceite de oliva y el vino blanco; a continuación, iniciar el programa de cocción lenta Slow cook a velocidad 1 durante 5 min. a 100°C.

3. Al final del programa añadir el mezclador con el pollo, los tomates, el tomillo, la hoja de laurel y la Maizena® disuelta en la pastilla de caldo por el orificio de la tapa y condimentar con sal. Iniciar el programa de cocción lenta Slow cook durante 50 min. a 95°C. Una vez transcurridos 20 min., añadir los champiñones por el orificio de la tapa. Al final de la cocción, servir inmediatamente.

RAGÚ DE TERNERA



TIEMPO TOTAL 75 MIN.



4

ACCESORIOS

Mezclador

Manual



15 min.



-



50 min.

Consejo

Para una salsa más espesa, añadir 1 yema de huevo.

SOLOMILLO DE CERDO AGRIDULCE



TIEMPO TOTAL 30 MIN.



4

ACCESORIOS

Mezclador

Manual



5 min.



-



24 min.

1. Cortar el solomillo de cerdo en trozos, enharinarlos y condimentarlos con la sal y la pimienta. En el recipiente, Poner 3 cucharadas soperas de aceite vegetal y los trozos de solomillo con el mezclador, y después activar la cocción a 120°C durante 9min velocidad 1 y Reservar en una ensaladera.
2. Introducir en el robot una cucharada soperas de aceite, las verduras, el ajo y el azúcar con el mezclador, y poner a 120°C durante 5 min. velocidad 1.
3. Al cabo de 5 min, añadir el ketchup, el agua, el caldo, el vinagre, la salsa de soja, el solomillo de cerdo por el orificio de la tapa y dejar reducir a 100°C durante 10 min. velocidad 1 con la tapa cerrada.

- 800 g ternera en trozos
- 100 g champiñones
- 200 g zanahorias
- 30 g ramas de apio
- 50 g cebolla
- 5 cl aceite de oliva
- 1 manojo de hierbas aromáticas (perejil, tomillo y laurel)
- 20 g harina
- 60 cl caldo de pollo
- 30 cl nata líquida para cocinar
- Sal y pimienta

1. Cortar la carne. Pelar las verduras. Cortar en rodajas las zanahorias, y cortar los champiñones y las cebollas en cuatro trozos.
2. Poner el accesorio mezclador, añadir la cebolla y el aceite en el robot de cocina e iniciar el programar Slow cook a velocidad 1 durante 5 min. a 120°C sin tapón
3. A continuación, añadir la carne que previamente se había cubierto con harina, las hierbas aromáticas, las zanahorias, la rama de apio y el caldo. Condimentar con sal y pimienta y programar a velocidad 1 durante

- 30 min. Al final del programa añadir los champiñones a través del agujero de la tapa y reiniciar el programa a velocidad 1 durante 45 min.
4. Al final de la cocción mezclar con la nata con la espátula y rectificar la sazón si fuera necesario. Servir inmediatamente.

- 500 g de solomillo de cerdo en medallones
- 2 cucharadas soperas de harina o maicena
- 1 cucharada soperas de albahaca fresca picada
- 1 cucharadita de jengibre fresco picado
- 2 cucharadas soperas de salsa de soja
- 4 cucharadas soperas de Ketchup
- 3 dientes de ajo pelados y machacados
- ½ pastilla de caldo de ternera
- 200 ml de agua
- 1 cucharada soperas de vinagre de vino
- 1 cucharada soperas de azúcar moreno

- 4 cucharadas soperas de aceite vegetal
- 150 g de cebolla en rodajas
- 1 pimienta verde grande cortado en dados
- 1 pimienta roja grande cortado en dados
- Sal y pimienta

TAJÍN DE POLLO CON LIMÓN Y CILANTRO



TIEMPO TOTAL 56 MIN.



ACCESORIOS

Picadora
Mezclador



Slow cook
y Manual



5 min.



-



51 min.

Consejo

Se puede sustituir la mitad de las patatas por calabacines.

TARTAR DE TERNERA



TIEMPO TOTAL 5 MIN.



ACCESORIOS

Picadora

Manual



4 min.



-



18 seg.

Consejo

El tartar no se conserva, comer inmediatamente. Añadir más cantidad de picante según el gusto y decorar con cebollino picado, brotes o germinados.

- 750 g muslos de pollo
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla dulce
- 1 limón en conserva
- 5 cl aceite de oliva
- 400 g patatas
- 100 g aceitunas verdes, sin hueso
- 40 cl caldo de pollo
- 12 g cilantro fresco
- Sal

1. Pelar el ajo y la cebolla. Cortar en trozos grandes el limón en conserva. Poner el ajo, la cebolla y el limón en conserva en el robot de cocina. Picar a velocidad 7 durante 10 segundos.
2. Abrir la máquina y colocar el accesorio mezclador. Añadir el aceite de oliva e iniciar el programa de Slow cook a velocidad 1 durante 5 min. a 100°C.
3. Pelar las patatas y cortarlas en dados.

4. Al final del programa añadir el pollo, las patatas cortadas, las aceitunas y el caldo por el orificio de la tapa y condimentar con sal. Iniciar el programa Slow cook a velocidad 1 durante 45 min. a 95°C. Lavar y picar el cilantro. Servir inmediatamente con cilantro esparcido por encima.

- 350 g ternera
- 1 chalota
- 20 g alcaparras
- 30 g pepinillos
- 1 manojo pequeño de perejil
- ½ cucharada de mostaza de sabor intenso
- 3 gotas de tabasco
- 1 cucharada de salsa perrins
- 1 yema de huevo
- Sal y pimienta

1. Pelar la chalota, cortarla en dados y colocarla en el robot de cocina junto con las alcaparras y los pepinillos. Picar a velocidad 8 durante 10 segundos; a continuación, colocar en un cuenco.
2. Cortar la ternera en dados, semicongelar durante 1 hora, ponerlos en el bol y mezclar a velocidad 8 durante 8 segundos. Picar las hojas de perejil a cuchillo.

3. Añadir la carne a los condimentos y mezclar. Añadir la mostaza, el perejil, el Tabasco®, la salsa Perrins y la yema de huevo. Condimentar con sal y pimienta y mezclar.
4. Repartir el tartar entre los platos. Servir con patatas fritas.

TERNERA GUISADA CON PEDRO XIMÉNEZ Y PATATAS



TIEMPO TOTAL 100 MIN.



ACCESORIOS
Picadora
Cesta de vapor



Slow cook
y Manual



5 min.



-



95 min.

Consejo

Verifica la cocción de las patatas a la mitad del tiempo de cocción de la carne. Retira el cestillo en cuanto estén cocidas y resérvalos hasta el momento de servir.

TOMATES RELLENOS



TIEMPO TOTAL 55 MIN.



ACCESORIOS
Picadora
Mezclador

Manual



10 min.



40 min.



5 min.

Consejo

Sustituir la carne picada por sobras de estofado picado.

- 2 cebollas
- 30 g de aceite de oliva
- 500 g carne para guisar en cubos
- 250 g de zanahorias en rodajas
- 100 ml de salsa de tomate
- 50 ml de vino dulce Pedro Ximénez
- 50 ml de agua
- 1 hoja de laurel
- 4 patatas
- Sal y pimienta

1. Verter las cebollas cortadas en cuartos, colocar la tapa y conectar la máquina a velocidad 12 durante 10 segundos.
2. Añadir el aceite de oliva por el orificio de la tapa y conectar Slow cook sin velocidad 100° durante 5 min.
3. Abrir la máquina y añadir la carne, las zanahorias cortadas en rodajas, la salsa de tomate, el vino, la hoja de laurel, sal pimienta y 50 ml de agua.

4. Disponer las patatas peladas y cortadas en rodajas en la cesta de vapor. Introducirla en la máquina.
5. Cerrar la tapa y conectar Slow cook sin velocidad durante 1,30 horas a 90°C .
6. Abrir la máquina, retirar el cestillo y servir la carne estofada con zanahorias sobre un lecho de patatas.

- 4 tomates grandes
- 250 g champiñones
- 1 diente de ajo
- 250 g carne picada
- 30 g pan rallado
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

1. Precalentar el horno a 200°C (pos. termostato 6-7).
2. Cortar la parte superior del tomate y vaciar el interior. Limpiar los champiñones y cortar los tallos. Pelar el diente de ajo. Poner los champiñones y el ajo en el robot de cocina y picar a velocidad 7 durante 20 segundos.
3. Abrir la máquina y colocar el accesorio mezclador, añadir un poco de aceite de oliva. Programar velocidad 1 durante 5 min. a 100°C.

4. Abrir la máquina, añadir la carne picada y el pan rallado y condimentar con sal y pimienta. Mezclar el relleno con una espátula.
5. Poner los tomates en una bandeja de horno e introducir el relleno. Añadir las tapas de los tomates y hornear durante 40 min.

ACELGAS GRATINADAS CON SALSA BECHAMEL

TIEMPO TOTAL 72 MIN.



4/6

ACCESORIOS

Mezclador
Batidora



Slow cook
y Manual



18 min.



30 min.



24 min.



- 600 g hojas de acelgas
- 40 g harina
- 40 g mantequilla blanda
- 50 cl leche semidesnatada
- 1 pizza de nuez moscada
- 120 g queso comté o emmental rallado
- Sal y pimienta
- 50 cl de agua

1. Precalear el horno a 180°C (pos. termostato 6). Trocear las hojas de acelga. Poner las acelgas y 50 cl de agua en el robot de cocina equipado con el mezclador. Iniciar el programa de cocción lenta Slow cook durante 15 min. a 95°C. Al final de la cocción, escurrir en un colador. Lavar el bol de cocción del robot de cocina.
2. Poner la harina, la leche y el pan rallado en el robot de cocina equipado con la batidora. Condimentar con sal y pimienta. Mezclar a velocidad 6 durante 30 segundos.

3. Añadir la mantequilla cortada en trocitos por el orificio de la tapa e iniciar el robot a velocidad 2 durante 8 min. a 90°C.
4. Cuando haya acabado el programa, añadir el queso rallado y mezclar a velocidad 2 durante 45 segundos. Si la mezcla no es homogénea mezclar durante 30 segundos más.
5. Mezclar las acelgas y la bechamel. Verter la mezcla en una fuente de horno. Hornear durante 30 min. Comer caliente.

CUSCÚS DE VERDURAS

TIEMPO TOTAL 35 MIN.



4

ACCESORIOS

Picadora



Slow cook
y Manual



10 min.



-



25 min.



Consejo

Añadir garbanzos en conserva 8 min. antes del fin de la cocción.

- 300 g cuscús
- 100 g cebolla roja
- 1 diente de ajo
- 15 cl aceite de oliva
- 1 cucharada ras-el-hanout (mezcla de especias marroquí)
- 300 g zanahorias
- 300 g nabo
- 50 g ramas de apio
- 60 cl caldo de pollo
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharada de salsa de tomate
- Sal y pimienta

1. Preparar el cuscús según lo indicado en el envase. Pelar la cebolla y cortarla en trozos menudos. Ponerla en el robot de cocina equipado y picar a velocidad 6 durante 10 segundos.
2. Machacar el diente de ajo utilizando la hoja de un cuchillo. Verterlo en el robot de cocina a través del agujero de la tapa, junto con el aceite de oliva, el ras-el-hanout y la hoja de laurel. Colocar el tapón y programar Slow cook velocidad 1 durante 4 min. a 100°C.

3. Pelar las verduras y trocearlas. Al final del programa añadir a través del agujero de la tapa el caldo, la salsa de tomate y las verduras. Condimentar con sal y pimienta e iniciar el programa Slow cook sin velocidad a 95°C durante 20 min.
4. Servir en caliente con el cuscús.



ESPINACAS CREMOSAS

TIEMPO TOTAL 15 MIN.



ACCESORIOS

Picadora
Mezclador



Slow cook
y Manual



10 min.



-



5 min.

Consejo

para un mejor resultado abrir la tapa después de 8min. para mezclar con una espátula y poner todo en el centro.

- 300 g espinacas frescas
- ½ pastilla de caldo de verduras
- 10 cl nata líquida
- Nuez muscada
- Sal

1. Verter la cebolla en el robot de cocina y picar a 7 durante 10 segundos.
2. Colocar el accesorio mezclador, y añadir los espinacas, el caldo de verduras mezclado con la nata, la nuez de muscada y el sal. Iniciar el programa Slow cook sin velocidad durante 15min. a 90°. Servir.



ESTOFADO DE VERDURAS

TIEMPO TOTAL 55 MIN.



ACCESORIOS

Picadora
Mezclador



Slow cook
y Manual



12 min.



-



43 min.

Consejo

Patatas, boniatos, aguaturmas o tupinambo (alcachofas de Jerusalén), ¡hay mucho donde elegir! No dude en variar las verduras.

- 100 g cebolla roja
- 1 diente de ajo
- 10 cl aceite de oliva
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 250 g calabaza
- 250 g chirivía
- 300 g zanahorias
- 20 cl caldo de pollo
- Sal y pimienta

1. Pelar la cebolla y cortarla en trozos pequeños. Ponerla en el robot de cocina y picar a velocidad 7 durante 10 segundos.
2. Añadir el mezclador. Machacar el diente de ajo utilizando un cuchillo y colocarlo en el robot de cocina junto con el aceite de oliva y el pimentón dulce. Iniciar el programa Slow cook velocidad 1 a 100°C durante 3 min.

3. Pelar la calabaza, la chirivía y las zanahorias y trocearlo todo. Al final de los 3 min., añadir el caldo y las verduras por el orificio de la tapa. Condimentar con sal y pimienta. Iniciar el programa Slow cook a velocidad 1 durante 40 min. a 95°C. Servir caliente.

GARBANZOS CON ESPINACAS



TIEMPO TOTAL 115 MIN.



ACCESORIOS
Mezclador



Slow cook



10 min.



-



105 min.

HAMBURGUESA VEGETAL DE SOJA Y ALUBIAS ROJAS



TIEMPO TOTAL 21 MIN.



ACCESORIOS
Picadora

Manual



20 min.



-



20 seg.

Consejo

Aderezar la mezcla de hamburguesa con salsa picante y servir con mayonesa y queso, si no se sigue una dieta vegetariana o vegana estricta.

- 400 g de garbanzos
- 450 g de espinacas
- 500 g de patatas
- 1 hueso de jamón carnosos
- 1,5 l agua
- Sal y pimienta

1. Introducir en el vaso del robot los garbanzos (previamente puestos en remojo el día anterior), el agua y el hueso de jamón. Iniciar la cocción lenta Slow cook sin velocidad durante 1 h 15 min. a 100°C.
2. Finalizado el programa anterior, Abrir la máquina, retirar el hueso del jamón e incorporar en el bol las espinacas y las patatas troceadas y la carne del jamon. Iniciar el programa de cocción lenta Slow cook sin velocidad durante 30mn.
3. Rectificar de sal y servir.

- 160 g de soja texturizada
- Media cebolla
- 1 diente de ajo
- 160 g de alubias pintas cocidas
- 1 cucharada de harina
- 4 panes de hamburguesa o molletes
- Unas hojas de lechuga
- 1 tomate en rodajas
- Sal y pimienta

1. Rehidratar la soja texturizada en agua fría abundante durante 15 min.
2. Poner media cebolla en trozos y un diente de ajo en el vaso del robot. Cerrar la tapa y programar velocidad 7 durante 10 segundos.
3. Incorporar las alubias rojas y la soja escurrida del agua de remojo por el orificio de la tapa, salpimentar al gusto. Programar a velocidad 8 durante 10 segundos. Abrir la máquina y añadir la harina, mezclando con una cuchara.

4. Sacar porciones de la mezcla y dar forma de hamburguesa con las manos. Verter un chorrito de aceite en una sartén y dorar las hamburguesas en una sartén por ambas caras.
5. Cortar cada mollete de pan en dos, añadir unas hojas de lechuga, unas rodajas de tomate, la hamburguesa vegetal y cubrir con el pan.



LENTEJAS CON CURRY

TIEMPO TOTAL 55 MIN.



4/6



Slow cook
y Manual



-

ACCESORIOS

Picadora
Mezclador



10 min.



45 min.

Consejo

El curry denominado «dah» por los indios se parece a un puré. Está delicioso servido con arroz y aderezado con cilantro fresco.

- 250 g lentejas
- 80 g cebolla roja
- 2 dientes de ajo
- 10 cl aceite de oliva
- 1 cucharada de curry en polvo
- 1 cucharada de jengibre molido
- 1 cucharada de cilantro molido
- 25 cl leche de coco
- Sal y pimienta
- 0,7 l de agua

1. Pelar la cebolla y cortarla en trozos grandes. Ponerla en el robot de cocina y picar a velocidad 7 durante 10 segundos. Añadir el mezclador. Machacar los dientes de ajo con la hoja de un cuchillo. Poner en el robot de cocina junto con el aceite de oliva y las especias. Iniciar el programa Slow cook velocidad 1 a 100°C durante 4 min.
2. A continuación, añadir las lentejas, 0,7 l de agua y la leche de coco. Condimentar con sal y pimienta e iniciar el programa Slow cook sin velocidad a 95°C durante 40 min.
3. Servir caliente o frío.



MENESTRA DE VERDURAS

TIEMPO TOTAL 35 MIN.



4



Steam



-

ACCESORIOS

Cesta de vapor



5 min.



30 min.

Consejo

Pueden utilizarse guisantes congelados. La mantequilla se puede sustituir por una vinagreta de salsa de soja: 4 cl de aceite de oliva, 1 cucharada de salsa de soja, 2 ramitas de estragón. En este caso, no añadir sal.

- 250 g patatas
- 250 g zanahorias
- 250 g guisantes
- 15 g mantequilla o aceite de oliva
- 2 ramitas de estragón
- Sal
- 0,7 l de agua

1. Pelar las patatas y zanahorias y cortarlas en dados.
2. Verter 0,7 l de agua en el bol de cocción del robot de cocina. Poner todas las verduras en la cesta de vapor. Poner la cesta en el robot e iniciar el programa de vapor Steam sin velocidad durante 30 min.
3. Servir inmediatamente con un trocito de mantequilla o un chorrito de aceite de oliva, estragón y una pizca de sal.



PATATAS BRAVAS

TIEMPO TOTAL 50 MIN.



Steam
y Manual



-

ACCESORIOS
Cesta de vapor
Picadora
Mezclador



8 min.



42 min.

Consejo

En lugar de hacer las patatas al vapor y luego saltearlas, se pueden freír directamente en aceite caliente.

- 350 g patatas
- 3 cl de aceite de oliva
- ½ cebolla
- 1 cucharada de pimentón picante
- ½ cucharada de pimentón picante
- 50 g de harina
- 35 cl de caldo de pollo
- Sal

1. Pelar las patatas, cortarlas en dados y colocarlas en la cesta de vapor. Verter 0,7 l de agua en el bol de cocción del robot de cocina y colocar la cesta. Iniciar el programa Steam durante 30 min. Al final de la cocción, vaciar robot de cocina. Saltear las patatas en una sartén a fuego vivo con 2 cucharas de aceite de oliva.
2. Poner la cebolla en el robot de cocina y picar a velocidad 7 durante 5 segundos. Sacar el bol de la base, abrir la tapa y bajar los trocitos de las paredes con la espátula.

3. Introducir el caldo, el pimentón dulce y picante por el agujero de la tapa. Colocar el tapón e iniciar a velocidad 4 durante 10 min. a 90°C.
4. Cubrir las patatas con la salsa brava y servir.

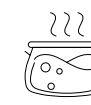


PIPERRADA

TIEMPO TOTAL 46 MIN.



Slow cook
y Manual



-

ACCESORIOS
Picadora
Mezclador



10 min.



36 min.

Consejo

El jamón se puede sustituir por chorizo. Añadir al mismo tiempo que los huevos.

- 300 g tomates
- 150 g pimiento rojo
- 50 g jamón serrano
- 150 g cebollas dulces
- 1 diente de ajo
- 5 cl aceite de oliva
- 10 cl caldo vegetal
- 3 huevos
- 1 cucharada de pimentón dulce
- Sal y pimienta

1. Cortar el pimiento en dados. Pelar las cebollas y el ajo y cortarlos en trozos gruesos. Ponerlos en el robot de cocina y picar a velocidad 7 durante 10 segundos.
2. Abrir la máquina y colocar el mezclador. Añadir el aceite de oliva e iniciar el programa de cocción lenta Slow cook velocidad 1 durante 5 min. a 100°C.
3. Cortar los tomates y el jamón en dados. Después de 5 min, añadirlos con el caldo por el orificio de la tapa. Iniciar el programa de cocción lenta Slow cook durante 20 min. a 95°C.

4. Añadir los huevos batidos y el pimentón dulce por el orificio de la tapa e iniciar el programa de cocción lenta Slow cook a velocidad 1 durante 10 min a 95°C.
5. Servir caliente o frío.



PISTO

TIEMPO TOTAL 50 MIN.



ACCESORIOS

Picadora



Slow cook
y Manual



15 min.



-



35 min.

Consejo

Si se prefieren las verduras muy hechas, prolongar la cocción durante 10-15 min. más a la misma temperatura.

- 150 g cebollas
- 100 g pimiento rojo
- 2 dientes de ajo
- 5 cl aceite de oliva
- 250 g calabacín
- 250 g berenjena
- 300 g tomate triturado
- Sal y pimienta

1. Pelar las cebollas y cortar en trozos gruesos. Lavar el pimiento, pelarlo y cortarlo. Colocar las cebollas y el pimiento en el robot de cocina y picar a velocidad 2 durante 10 segundos.
2. Machacar los dientes de ajo utilizando un cuchillo y volcarlos por el agujero de la tapa en el robot de cocina con el aceite de oliva. Programar sin velocidad 5 min. a 100°C sin el tapón.
3. Cortar los calabacines y la berenjena en cuadraditos.
4. Al final del programa, sacar el bol del robot de la base, abrir la tapa y añadir el tomate triturado y las verduras. Condimentar con sal y pimienta, mezclar con la espátula e iniciar Slow cook sin velocidad durante 30 min. a 100°C.
5. Servir caliente o frío.



POLENTA

TIEMPO TOTAL 17 MIN.



ACCESORIOS

Batidor

Manual



5 min.



-



12 min.

Consejo

Se puede añadir hierbas o salsa de tomate. La polenta puede comerse como puré o fría, cortada en tacos o fría en una sartén.

- 150 g polenta precocinada
- 1 pastilla de caldo de pollo
- 30 g mantequilla
- 30 g parmesano

1. Poner 0,7 l de agua, la polenta y la pastilla de caldo de pollo desmenuzados en el robot de cocina equipado con el accesorio batidor. Iniciar la cocción a velocidad 1 durante 12 min. a 90°C.
2. Al final de la cocción, añadir la mantequilla y el parmesano a través del agujero de la tapa. Programar de nuevo a velocidad 3 durante 30 segundos para mezclar los ingredientes.

PURÉ DE PATATAS



TIEMPO TOTAL 45 MIN.



Steam
y Manual



ACCESORIOS
Cesta de vapor
Batidor



14 min.



31 min.

Consejo

Puede añadir queso al puré. El puré puede recalentarse a velocidad 1 a 80°C durante 5 min.

- 700 g patatas
- 15 cl leche semidesnatada
- 50 g mantequilla
- Sal

1. Pelar las patatas y cortarlas en dados de 2 cm.
2. Verter 0,7 l de agua en el bol de cocción del robot de cocina y colocar las patatas en la cesta de vapor. Iniciar el programa Steam durante 30 min. .
3. Cuando las patatas estén cocinadas, vaciar el agua del bol y acoplar el accesorio batidor. Añadir las patatas y batir a velocidad 3 durante 30 segundos. Añadir la leche,

4. Servir inmediatamente.
- mantequilla, sal por el agujero de la tapa y batir a velocidad 3 durante 30 segundos o hasta que quede un puré suave.

QUINOA CON TOMATES



TIEMPO TOTAL 31 MIN.



Slow cook
y Manual



ACCESORIOS
Picadora
Mezclador



10 min.



21 min.

Consejo

Se puede cocinar la quinoa solamente y añadir hierbas frescas y especias al servirla. Sabe deliciosa fría en una ensalada.

- 150 g quinoa
- 1 cebolla
- 5 cl aceite de oliva
- 10 cl salsa de tomate
- 200 g tomates
- 10 hojas de albahaca
- Sal y pimienta
- Agua

1. Pelar la cebolla y cortarla en trozos grandes. Ponerla en el robot de cocina y picar a velocidad 7 durante 10 segundos.
2. Abrir la máquina y colocar el mezclador. Añadir el aceite de oliva, la quinoa, la salsa de tomate y el doble de agua que de quinoa. Condimentar con sal y pimienta. Iniciar el programa de cocción lenta Slow cook a velocidad 1 durante 20 min. a 95°C, con el tapón colocado.
3. Cortar los tomates en trozos pequeños.

4. Al final de la cocción, añadir los tomates y mezclar suavemente con una espátula. Servir inmediatamente aderezándolo con las hojas de albahaca.

TAJÍN DE VERDURAS



TIEMPO TOTAL 60 MIN.



ACCESORIOS

Picadora
Mezclador



Slow cook
y Manual



16 min.



-



44 min.

Consejo

Sustituir el hinojo y los calabacines por chirivía, zanahorias y calabaza.

ARROZ CALDOSO



TIEMPO TOTAL 45 MIN.



ACCESORIOS

Picadora
Mezclador



Slow cook
y Manual



11 min.



-



34 min.

- 80 g cebolla roja
- 100 g pimiento rojo
- 2 dientes de ajo
- 5 cl aceite de oliva
- 1 cucharada de canela
- 1 cucharada de jengibre
- 1 cucharada de comino
- 250 g calabacines
- 250 g hinojo
- 300 g tomates
- 20 cl caldo vegetal
- ½ manojo de cilantro
- Sal y pimienta

1. Pelar la cebolla roja y cortarla en trozos grandes. Lavar el pimiento, pelarlo y cortarlo. Poner la cebolla y el pimiento en el bol de cocción del robot de cocina y picar a velocidad 7 durante 15 segundos.
2. Abrir la máquina y colocar el mezclador. Machacar los dientes de ajo con la hoja de un cuchillo. Ponerlos en el robot de cocina con el aceite de oliva y programar velocidad 1 durante 3 min. a 120°C.
3. Cortar los calabacines, el hinojo y los tomates. Añadir el caldo, las especias y las

- verduras al robot de cocina por el orificio de la tapa y condimentar con sal y pimienta. Iniciar el programa de cocción lenta Slow cook a velocidad 1 durante 40 min. a 95°C.
4. Servir caliente o frío con cilantro picado por encima.

- 400 g de arroz
- 100 g de carne de mejillón
- 7 langostinos pelados
- 7 cigalas peladas
- 10 gambas peladas
- 100 g de sepia cortada
- 40 g de pimiento rojo
- 90 g de cebolla
- 150 g de tomate frito
- 700 ml de caldo de pescado (véase receta en pág. 3)
- 1 ajo
- Aceite
- Sal y pimienta

1. Colocar en el robot de cocina la picadora. Introducir en el bol la cebolla, el pimiento rojo y el ajo. Picar a velocidad 7 durante 20 seg.
2. Abrir la máquina y colocar el accesorio mezclador. Añadir el aceite y sofreír a velocidad 1 durante 10 min. a 120°C.
3. Incorporar la sepia cortada por el orificio de la tapa. Iniciar Slow cook a velocidad 1 durante 5 min. a 100°C.

4. Añadir el tomate frito y el arroz, la carne de mejillón, los langostinos, las gambas y las cigalas junto con los 700 ml. de caldo por el orificio de la tapa. Iniciar la cocción lenta Slow cook a velocidad 1 durante 18 min. a 100°C.
5. Al finalizar, rectificar de sal y pimienta y servir.

ARROZ CON POLLO Y VERDURAS



TIEMPO TOTAL 36 MIN.



ACCESORIOS

Picadora
Mezclador



Slow cook
y Manual



10 min.



-



31 min.

Consejo

Añade otras hortalizas como guisantes, maíz o trocitos de calabaza. Puedes incorporar un poco de pimentón o colorante para darle más color al arroz.

ARROZ MARINERO



TIEMPO TOTAL 38 MIN.



ACCESORIOS

Picadora
Mezclador

Manual



8 min.



-



30 min.

Consejo

Utilizar las cabezas y pieles de los langostinos y cigalas para elaborar un caldo de marisco. Aprovechar el agua de los mejillones y los berberechos y añadirlos al caldo del arroz.

- 450 g de arroz bomba
- 300 g de pollo troceado
- 330 ml de cerveza
- 800 ml de caldo de pollo
- 200 g de tomate en conserva escurrido
- 200 g de pimiento rojo y verde
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de pimiento choricero
- 100 g de aceite de oliva
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de azafrán
- 1 pizca de pimienta

1. Conectar el robot sin velocidad a 120°C durante 5 min. sin tapón. Abrir la máquina, añadir 1 cucharada sopera de aceite de oliva, incorporar el pollo cortado, sazonar con sal y pimienta. Colocar el accesorio mezclador y conectar a velocidad 1 a 120°C durante 5 min. saltear hasta que cambie de color y se dore ligeramente. Reservar.
2. Retirar el accesorio mezclador, incorporar los ajos, los pimientos troceados y el tomate en conserva escurrido. Cerrar la tapa y picar a velocidad 7 durante 15 segundos.

3. Añadir el resto de aceite, la pasta de pimiento choricero por el orificio de la tapa. Conectar a velocidad 1 durante 5 min. a 120°C.
4. Abrir la tapa y añadir el accesorio mezclador. Añadir el arroz, la cerveza, el caldo, el azafrán y sal.
5. Cerrar la tapa y programar Slow cook velocidad 1 15 min. a 95°C. Por último, añadir el pollo reservado por el agujero de la tapa. Remover, dejar reposar 5 min. y servir.

- 300 g arroz
- 10 unidad/es mejillones cocidos y sin concha
- 45 g de berberechos al natural en conserva
- 6 unidad/es langostinos pelados
- 4 unidad/es cigalas peladas
- 175 g calamares troceados
- 40 g pimiento rojo
- 90 g cebolla
- 150 g tomate frito
- 1 l caldo
- 1 unidad/es ajo
- 1 pizca sal
- 1 pizca pimienta

1. Introducir en el bol la cebolla, el pimiento rojo y el ajo. Programar velocidad 7 durante 10 segundos.
2. Sacar el vaso de la base, abrir la tapa y colocar el accesorio mezclador sobre las cuchillas. Añadir el aceite y sofreír con la cebolla, el pimiento rojo y el ajo a velocidad 1 durante 10 min. a 100°C sin el tapón.
3. Añadir el tomate frito y el arroz, junto con el caldo por el agujero de la tapa. Iniciar la cocción a velocidad 1 durante 20 min. a 100°C. Cuando falten 2 min. para finalizar

- el programa, incorporar por el tapón los mejillones, los berberechos, los langostinos, las cigalas y los calamares troceados por el agujero de la tapa.
4. Al finalizar, rectificar de sal y pimienta y servir.

ARROZ NEGRO CON SEPIA



TIEMPO TOTAL 70 MIN.



ACCESORIOS

Picadora
Mezclador



Slow cook
y Manual



35 min.



-



35 min.

Consejo

Se acompaña de un poco de all i oli
(ver receta pág. 21).

CANELONES



TIEMPO TOTAL 45 MIN.



ACCESORIOS

Picadora
Mezclador

Manual



5 min.



35 min.



6 min.

Consejo

Sustituir el relleno por salsa boloñesa.
Los 10 cl de aceite son para agregarle al
agua para cocer la pasta de canelones.

- 300 g de sepia
- 200 g de arroz
- 400 ml de caldo de pescado
- 3 sobres de tinta
- 40 g de pimiento troceado
- 50 g de aceite
- 60 g de cebolla troceada
- Sal y pimienta
- All i oli

1. Introducir el pimiento y la cebolla en el vaso del robot. Picar a velocidad 7 durante 10 seg.
2. Abrir la máquina y colocar el accesorio mezclador sobre las cuchillas. Programar Slow cook a velocidad 1 durante 7 min. a 100°C.
3. Cortar con un cuchillo la sepia en trozos pequeños e introducirlos en el vaso por el orificio de la tapa. Programar Slow cook velocidad 1 durante 7 min. a 100°C.

4. Finalizado este proceso introducir el arroz, la tinta y el caldo de pescado por el orificio de la tapa. Programar Slow cook velocidad 1 durante 20 min. a 100°C.
5. Finalizado el programa anterior, servir.

- 12 láminas de pasta de canelones
- 50 g cebollas
- 1 diente de ajo
- 10 cl aceite de oliva
- 250 g espinacas congeladas con tallos
- 400 g ricotta
- 1 huevo
- 125 g parmesano rallado
- 25 cl nata líquida
- Sal

1. Precalentar el horno a 200°C (pos. termostato 6-7). Cocinar la pasta de los canelones en una cacerola brevemente. Pelar la cebolla y el ajo y cortarlos en trozos grandes, colocarlos en el robot de cocina. Picar a velocidad 7 durante 10 segundos.
2. Añadir el aceite y las espinacas por el orificio de la tapa y programar velocidad 1 a 120°C durante 5 min.
3. Al final del programa añadir la ricotta, el huevo batido, la sal y la mitad del parmesano rallado con el mezclador.

- Mezclar a velocidad 4 durante 30 segundos. Abrir la máquina llevar la mezcla hacia el centro utilizando una espátula y mezclar de nuevo a velocidad 4 durante 30 segundos.
4. Rellenar los canelones con esta mezcla y ponerlos en una bandeja de horno. Cubrir con nata líquida y esparcir el parmesano restante por encima. Hornear durante 35 min. Servir caliente.

ESPAGUETI ALL'AMATRICIANA



TIEMPO TOTAL 51 MIN.



ACCESORIOS

Picadora
Mezclador



Slow cook
y Manual



5 min.



-



46 min.

Consejo

Puede sustituirse la panceta por berenjenas picadas.

LASAÑA



TIEMPO TOTAL 85 MIN.



ACCESORIOS

Picadora
Mezclador
Batidora



Slow cook
y Manual



8 min.



30 min.



49 min.

- 400 g espagueti
- 1 dientes de ajo
- ½ peperoncini (o guindilla)
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 200 g panceta cortada
- 600 g tomate triturado, en conserva
- 75 g queso rallado
- Sal y pimienta

1. Hervir los espagueti en una cacerola grande según lo indicado en el envase.
2. Pelar el diente de ajo y colocarlos junto con la guindilla en el robot de cocina. Picar a velocidad 6 durante 10 segundos.
3. Sacar el vaso de la base, abrir la tapa y colocar el accesorio mezclador. Añadir el aceite y la panceta por el agujero de la tapa. Iniciar el programa Slow cook a velocidad 1 durante 10 min. a 100°C sin el tapón.

4. Al final del programa añadir el tomate triturado a través del agujero de la tapa, condimentar con sal y pimienta. Colocar el tapón, iniciar Slow cook a velocidad 1 a 95°C durante 35 min.
5. Verter la salsa sobre la pasta y añadir el queso rallado. Mezclar y servir.

- 300 g carne picada de ternera
- 1 diente de ajo
- 1 cebolla
- 5 cl aceite de oliva
- 500 g tomates pelados y escurridos (en lata)
- 10 g orégano
- 50 g harina
- 50 g mantequilla
- 50 cl leche semidesnatada
- 1 pizca de nuez moscada
- 1 pasta de láminas de lasaña, precocinadas
- 100 g queso gruyere rallado
- Sal y pimienta

1. Pelar la cebolla y el ajo y ponerlos en el robot de cocina. Picar a velocidad 7 durante 10 segundos.
2. Abrir la máquina y colocar el mezclador sobre las cuchillas, añadir el aceite y programar velocidad 1 durante 5 min. a 120°C.
3. Añadir la carne, los tomates y el orégano por el orificio de la tapa. Condimentar con sal y pimienta e iniciar el programa de cocción lenta Slow cook a velocidad durante 35 min. 1 a 90°C. Reservar la salsa y limpiar el robot de cocina.
4. Precalentar el horno a 180°C (pos. termostato 6). Poner la harina, la leche y la nuez moscada en

- el robot de cocina equipado con la batidora. Condimentar con sal y pimienta. Mezclar a velocidad 3 durante 1 min.
5. Añadir la mantequilla en trocitos por el orificio de la tapa e iniciar el robot a velocidad 2 durante 8 min. a 90°C.
6. Untar con aceite una bandeja de horno y verter un poco de la salsa de tomate. Cubrir con las láminas de pasta de lasaña, añadir un poco de salsa de tomate, bechamel y gruyere. Repetir este paso hasta que todos los ingredientes se hayan acabado, finalizando con el queso gruyere. Hornear durante 25 - 30 min.

MACARRONES CON QUESO

TIEMPO TOTAL 40 MIN.



4/6

ACCESORIOS

Batidora

Manual



5 min.



25 min.



11 min.

Consejo

Se puede sustituir el parmesano por otro queso y los tomates frescos por 60 g de salsa de tomate.

PASTA CARBONARA

TIEMPO TOTAL 20 MIN.



4

ACCESORIOS

Mezclador

Manual



5 min.



-



14 min.

Consejo

Puede sustituir la panceta por beicon ahumado.

- 300 g macarrones
- 40 g harina
- 40 g mantequilla
- 50 cl leche semidesnatada
- 1 pizza de nuez moscada
- 250 g tomates
- 120 g parmesano rallado
- 40 g pan rallado
- Sal y pimienta

1. Precalear el horno a 220°C (pos. termostato 7). Hervir los macarrones según las instrucciones del paquete.
2. Poner la harina, la leche y el pan rallado en el robot de cocina equipado con la batidora. Condimentar con sal y pimienta. Mezclar a velocidad 3 durante 1 min. Añadir la mantequilla cortada en trocitos por el orificio de la tapa e iniciar el robot a velocidad 2 durante 8 min. a 90°C.
3. Cortar en dados los tomates. Al final del programa añadir el parmesano rallado por

- el orificio de la tapa y mezclar durante 45 segundos a velocidad 2.
4. A continuación, añadir los tomates troceados por el orificio de la tapa y mezclar durante otros 30 segundos.
5. Mezclar los macarrones y la salsa. Poner esta mezcla en una bandeja de horno y esparcir el pan rallado. Hornear durante 25 - 20 min. Comer caliente.



- 400 g macarrones
- 200 g bacon
- 2 cl aceite de oliva
- 30 cl nata líquida
- 120 g parmesano rallado
- 1 yema de huevo
- Pimienta

1. Hervir los macarrones en una olla grande según lo indicado en el paquete.
2. Cortar el bacon en pequeños trozos y colocarla en el robot de cocina equipado con el accesorio mezclador. Añadir el aceite y programar velocidad 1 durante 6 min. a 120°C sin el tapón.
3. Al final del programa, añadir la crema y la yema de huevo; a continuación, iniciar el robot a velocidad 2 durante 8 min. a 85°C.

4. Verter la salsa en la pasta escurrida y añadir una cantidad generosa de parmesano y pimienta. Mezclar y servir.

PAELLA EXPRÉS CON GAMBAS

TIEMPO TOTAL 36 MIN.



ACCESORIOS

Picadora
Mezclador



Slow cook
y Manual



10 min.



-



26 min.

Consejo

Si deseas una versión más picante, añade un poco de pimienta de Espelette.

RISOTTO CLÁSICO

TIEMPO TOTAL 33 MIN.



ACCESORIOS

Picadora
Mezclador



Slow cook
y Manual



5 min.



-



27 min.

Consejo

Aderezar el risotto según el gusto, utilizando verduras, especias, hierbas, etc.

- 200 g de arroz redondo
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 pimienta roja
- 1 bote de tomate triturado
- 20 gambas rojas peladas
- 2 filetes de pollo cortados en láminas
- 100 g de rodajas de chorizo
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 2 sobrecitos de azafrán
- 50 cl de caldo de ave
- Tomillo limonero (opcional)
- Sal y pimienta

1. Pelar la cebolla y el diente de ajo y córtalos en trozos. Lavar el pimienta roja, quitarle las pepitas y trocéalo. Colocar la cebolla y el ajo en el vaso del robot y picar a velocidad 7 durante 10 segundos. Añadir el pimienta roja por el orificio de la tapa y volver a picar los ingredientes a velocidad 7 durante 10 segundos.
2. Abrir la máquina y coloca el accesorio mezclador, incorporar el aceite y añade el pollo. Programar Slow cook velocidad 1 durante 5 min. a 100°C.

3. Añadir el azafrán, el caldo de ave, el bote de tomate triturado, las gambas, el chorizo y el arroz por el agujero de la tapa. Echar un poco de sal y pimienta y, a continuación, poner en marcha el programa de cocción lenta Slow cook 20 min. a 100°C sin el tapón. Dejar reposar la paella entre 5 y 10 min. Al servirla, espolvorear unas hojas de tomillo limonero.

- 300 g arroz arborio
- 50 g cebolla blanca
- 5 cl aceite de oliva
- 8 cl vino blanco
- 90 cl caldo de pollo
- 30 g parmesano
- 15 g mantequilla
- Sal y pimienta

1. Pelar la cebolla y cortarla en trozos gruesos. Ponerla en el robot de cocina y picar a velocidad 7 durante 10 segundos. Sacar el vaso de su base, abrir la tapa y colocar el accesorio mezclador sobre las cuchillas, añadir el aceite de oliva e iniciar el programa de cocción lenta Slow cook velocidad 1 durante 7 min. sin el tapón.
2. Cuando hayan pasado 3 min. añadir el arroz por el agujero de la tapa. Cuando solo quede 1 minuto, añadir el vino blanco.

3. Al final del programa añadir el caldo de pollo a través del agujero de la tapa e iniciar el programa de cocción lenta Slow cook velocidad 1 durante 18 min. a 95°C. sin el tapón.
4. Al final de la cocción, añadir el parmesano y la mantequilla y mezclar suavemente. Rectificar la sazón y servir inmediatamente.



RISOTTO DE JAMÓN Y GUISANTES

TIEMPO TOTAL 35 MIN.



ACCESORIOS
Mezclador



Slow cook
y Manual



5 min.



-



30 min.

- 300 g arroz arborio
- 1 chalota
- 10 cl aceite de oliva
- 8 cl vino blanco
- 90 cl caldo de pollo
- 170 g guisantes congelados
- 30 g parmesano rallado
- 80 g jamón de parma

1. Pelar la chalota y cortarla en trozos grandes. Ponerla en el robot de cocina y picar a velocidad 7 durante 10 segundos. Abrir la máquina y colocar el mezclador. Verter el aceite de oliva en el robot y programar velocidad 1 (sin el tapón) durante 7 min. a 120°C.
2. Pasados 3 min., añadir el arroz por el orificio de la tapa. Cuando solo quede 1 minuto, añadir el vino blanco por el orificio de la tapa.
3. Cuando el programa haya finalizado, verter el caldo de pollo a través del orificio de la tapa e iniciar el programa de cocción lenta Slow cook a velocidad 1 durante 22 min. a 95°C y colocar el tapón. Añadir los guisantes 10 min. antes del fin de cocción.
4. Al final de la cocción, añadir el parmesano y el jamón picado y mezclar ligeramente con la espátula. Poner a punto el condimento y servir inmediatamente.



RISOTTO DE GAMBAS

TIEMPO TOTAL 30 MIN.



ACCESORIOS
Mezclador



Slow cook
y Manual



4 min.



-



26 min.

Consejo

No hay que sorprenderse si queda algo caldoso, el parmesano dará al risotto una consistencia cremosa.

- 300 g arroz arborio
- 1 chalota
- 10 cl aceite de oliva
- 8 cl vino blanco
- 90 cl caldo de pollo
- 250 g gambas
- 50 g parmesano
- 50 g tomates secos
- 10 hojas de albahaca
- 50 g mantequilla
- Sal y pimienta

1. Pelar la chalota y cortarla en trozos grandes. Poner en el robot de cocina y picar a velocidad 7 durante 10 segundos .
2. Abrir la máquina y colocar el mezclador sobre las cuchillas. Añadir el aceite de oliva e iniciar el programa de cocción lenta Slow cook a velocidad 1 durante 6 min. a 100°C, sin el tapón.
3. Cuando falten 4 min. para finalizar, añadir el arroz y las gambas por el orificio de la tapa. Cuando solo quede 1 minuto, añadir el vino blanco. Al final del programa verter el caldo de pollo por el agujero de la tapa e iniciar el programa de cocción lenta Slow cook durante 20 min. a 95°C y colocar el tapón.
4. Al final de la cocción, abrir la máquina y añadir el parmesano, la mantequilla y los tomates troceados y mezclar cuidadosamente con una espátula. Condimentar con sal y pimienta. Servir inmediatamente aderezándolo con las hojas de albahaca.



SALSA BOLOÑESA

TIEMPO TOTAL 45 MIN.



ACCESORIOS

Mezclador



Slow cook
y Manual



5 min.



-



40 min.

Consejo

Esta salsa se congela bien. Si se desea una salsa más líquida, añadir 20 cl de caldo de ternera durante la cocción.

- 300 g ternera
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 15 g aceite de oliva
- 500 g de tomate triturado
- 30 g salsa de tomate
- 1 cucharada de orégano
- Sal y pimienta

1. Cortar la ternera en taquitos y colocarla en el robot de cocina. Mezclar a velocidad 8 durante 10 segundos. Reservar en un cuenco separado.
2. Pelar la cebolla y el ajo y cortarlos en trozos. Poner en el robot de cocina y picar a velocidad 7 durante 10 segundos.
3. Abrir la máquina y colocar el accesorio mezclador. Añadir el aceite y programar a velocidad 1 durante 5 min. a 120°C.

4. Al final del programa añadir la carne, la pulpa y la salsa de tomate, el orégano, la sal y la pimienta por el orificio de la tapa. Iniciar el programa de cocción lenta Slow cook a velocidad 1 durante 35 min. a 90°C.
5. Al final de la cocción, servir con pasta.



TAGLIATELLE DE VERDURAS

TIEMPO TOTAL 30 MIN.



ACCESORIOS

Cesta de vapor



Steam



5 min.



-



25 min.

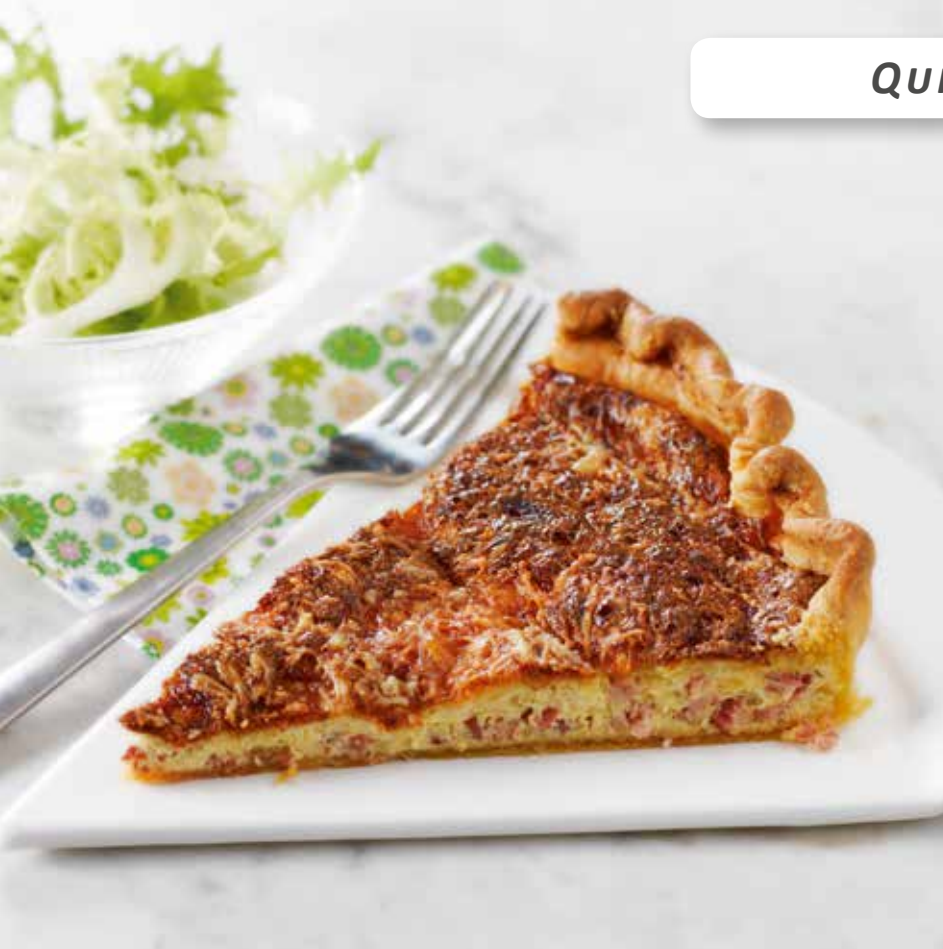
Consejo

La chirivía es una verdura de invierno, en verano se puede sustituir por calabacín y la salsa por pesto. Puede sustituir chirivía por calabacín.

- 200 g zanahorias
- 100 g chirivía
- 50 g jamón en dulce
- 20 g parmesano rallado
- 5 cl nata líquida para cocinar
- Pimienta

1. Pelar las zanahorias y la chirivía y cortarlas en tiras con un pelador.
2. Verter 0,7 l de agua en el robot de cocina. Poner las verduras en la cesta vapor e introducirla en el robot de cocina. Iniciar el programa vapor Steam durante 25 min.
3. Cortar el jamón en pequeños trozos alargados. Poner el jamón, el parmesano y la nata en un cuenco, condimentar con pimienta y mezclar bien.

4. Al final de la cocción, poner los tagliatelle de verduras en un cuenco y mezclar. Servir inmediatamente.



QUICHE LORRAINE

TIEMPO TOTAL 55 MIN.



ACCESORIOS

Mezclador

Manual



4 min.



45 min.



6 min.

Consejo

Sustituir los chicharrones por puerros (parte blanca solo).

- 1 masa quebrada (véase la p.20)
- 300 g panceta a tiras
- 4 huevos
- 200 g nata líquida para cocinar
- 1 cucharada de nuez moscada
- 100 g queso gruyere rallado
- Sal y pimienta

1. Precalentar el horno a 180°C (pos. termostato 6). Extender la masa sobre un molde, cubrir con una hoja de papel para horno y añadir legumbres secas. Hornear durante 15 min. Dejar enfriar.
2. Poner la panceta en el robot de cocina equipado con el mezclador y programar a velocidad 1 durante 5 min. a 120°C. Poner los chicharrones sobre papel de cocina y lavar el robot.

3. Echar los huevos batidos, la nata y la nuez moscada en el robot de cocina. Condimentar con sal y pimienta y mezclar a velocidad 3 durante 45 segundos.
4. Colocar los chicharrones en el fondo del molde, añadir la mezcla de nata/huevos y esparcir el queso gruyere rallado. Hornear durante unos 30 min. Servir caliente o frío.



QUICHE DE QUESO

TIEMPO TOTAL 43 MIN.



ACCESORIOS

Mezclador

Manual



5 min.



30 min.



8 min.

- 200 g queso de vaca semicurado en lonchas
- 1 masa quebrada
- 200 g panceta
- 3 huevos
- 2 yemas de huevo
- 25 cl nata líquida para cocinar
- Nuez moscada molida
- Sal
- Pimienta negra

1. Precalentar el horno a 180°C (pos. termostato 6).
2. Cortar la panceta en tiras y ponerla en el robot de cocina equipado con el accesorio mezclador. Programar a velocidad 1 durante 5 min. a 120°C. Poner la panceta en papel de cocina y lavar el robot de cocina.
3. Echar los huevos y las yemas de huevo batidas, la nata líquida y la nuez moscada por el orificio de la tapa. Condimentar con sal y pimienta y mezclar a velocidad 3 durante 1 min.

4. Esparcir la panceta sobre la base del molde y verter por encima la mezcla de crema/huevo obtenido y cubrir con las lonchas de queso. Hornear durante unos 30 min. Servir caliente o frío.



PASTEL DE CARNE

TIEMPO TOTAL 53 MIN.



4/6

ACCESORIOS

Picadora
Cesta de vapor



Steam
y Manual



5 min.



15 min.



33 min.

Consejo

Si el pastel de carne ha soltado jugo, escurrir antes de comer.



TORTITAS DE PATATA

TIEMPO TOTAL 31 MIN.



4

ACCESORIOS

Picadora

Manual



5 min.



15 min.



11 min.

Consejo

Sustituye la cebolla por la misma cantidad de puerro para un sabor más suave

- 1 cebolla
- 350 g carne cocinada
- 10 cl salsa de tomate
- 10 ramitas de perejil de hoja plana
- 800 g patatas
- 150 g mantequilla salada + un poco para la fuente
- 50 g queso rallado (opcional)
- Sal y pimienta
- 0,7 l de agua

1. Precalentar el horno a 220°C (pos. termostato7). Pelar la cebolla y ponerla en el robot de cocina. Picar a velocidad 7 durante 10 segundos.
2. Añadir la carne, el tomate triturado y el perejil por el orificio de la tapa y picar a velocidad 7 durante 20 segundos.
3. Abrir la tapa y llevar la mezcla hacia el centro utilizando una espátula. Untar con mantequilla una bandeja de horno y llenarla con la mezcla. Limpiar el robot de cocina.

4. Pelar las patatas y cortarlas en dados grandes. Verter 0,7 l de agua en el robot de cocina y poner las patatas en la cesta de vapor. Iniciar el programa de vapor Steam durante 30 min. Vaciar el agua. Poner las patatas cocinadas y la mantequilla en el robot de cocina y mezclar a velocidad 4 durante 1 min. y 30 segundos.
5. Probar y poner a punto el condimento según el gusto. Esparcir el puré sobre la carne y cubrir con el queso rallado. Asar en el horno durante 15 min. Servir caliente.

- 500 g patatas
- 50 g cebollas
- 1 huevo + 1 yema
- 60 g harina
- Sal y pimienta
- Aceite
- 25 cl agua

1. Pelar y cortar en dados pequeños las patatas.
2. Pelar la cebolla, cortarla en trozos gruesos y ponerla en el robot de cocina. Picar a velocidad 7 durante 10 segundos. Reservar.
3. Poner las patatas y 25 cl de agua en el robot de cocina. Programar sin velocidad durante 10 min. a 100°C.
4. Al final del programa añadir la harina, el huevo, la yema y la cebolla a través del agujero de la tapa. Condimentar con sal y

- pimienta y mezclar a velocidad 3 durante 20 segundos. Retirar el vaso de la base, abrir la máquina y mezclar con la espátula. Si quedara algún grumo, mezclar de nuevo a velocidad 3 durante 20 segundos.
5. Formar pequeñas tortas y tostar con un poco de aceite en una sartén durante unos 15 min, por ambos lados.



BIZCOCHO DE ALMENDRAS

TIEMPO TOTAL 53 MIN.



1 unidad
6/8

Manual



40 min.

ACCESORIOS



3 min.



10 min.

Consejo

Este pastel se sirve normalmente con café y se puede utilizar como bizcocho al hacer postres.

- 6 huevos
- 250 g azúcar
- 80 g mantequilla
- 1 bolsita de azúcar avainillado
- 125 g almendras molidas
- 60 g harina
- 60 g maizena

1. Precalentar el horno a 180°C (pos. termostato 6).
2. Poner los huevos, el azúcar, la mantequilla y el azúcar vainillado en el bol del robot de cocina. Mezclar a velocidad 5 a 60°C durante 10 min.
3. Después de 10 min. añadir las almendras molidas, la harina y la Maizena®. Mezclar a velocidad 5 durante 15 segundos.

4. Verter esta mezcla en un molde de borde alto embadurnado de mantequilla y harina. Hornear durante 40 min.
5. Dejar enfriar antes de extraerlo.



BIZCOCHO DE CHOCOLATE

TIEMPO TOTAL 43 MIN.



1 unidad
6/8

Steam
y Manual



-

ACCESORIOS

Batidor
Picadora
Cesta de vapor



10 min.



33 min.

- 120 g de chocolate negro (64% como mínimo)
- 40 g de mantequilla
- 3 huevos
- 60 g de azúcar
- 25 g de harina
- 20 g de almendras en polvo
- Agua

1. Ponga el chocolate y la mantequilla en el bol del robot con el mezclador instalado. Mezcle a velocidad 1 durante 5 minutos 50°C. Reservar
2. Ponga 2 yemas de huevo con 40 g de azúcar y mezcle a velocidad 3 durante 2 min.
3. Después añada la harina y la almendra en polvo por el orificio de la tapa y continúe durante 1 min. Añada el chocolate fundido y mezcle otros 15 seg. a velocidad 3. Reserve la preparación en un bol y lave el vaso del robot.
4. Seque completamente el bol y coloque el batidor. Añada 3 claras de huevo y móntelas a velocidad

- 3 durante 4 min. Al cabo de 3 min. añada los 20 g de azúcar restantes por el orificio de la tapa. Cuando las claras estén montadas, junte 1/3 de ellas a la preparación de chocolate mezclando cuidadosamente con una espátula y a continuación incorpore el resto de las claras. Reparta en los 6 ramequines de Ø8,5 cm untados con mantequilla llenándolos hasta la mitad.
5. Cubra cada uno de los ramequines con el film transparente y colóquelos en la cesta de vapor.
6. Aclarar el bol y añadir 0,7 l de agua en el vaso. Cerrar la tapa y colocar la cesta de vapor. Iniciar la cocción en Steam durante 25 min. Al final de la cocción, espere 5 min. antes de abrir la tapa.
7. Desmolde cada fondant en un plato y sívalos con crema inglesa o natillas.

BIZCOCHO DE NARANJA

TIEMPO TOTAL 48 MIN.



1 unidad
6/8

Manual



40 min.

ACCESORIOS

Picadora



5 min.



2 min. 30

Consejo

Se puede servir con una salsa de chocolate negro.

BIZCOCHO DE YOGUR

TIEMPO TOTAL 55 MIN.



1 unidad
6/8

Manual



45 min.

ACCESORIOS

Batidor



3 min.



7 min.

- 1 naranja
- 200 g azúcar
- 10 cl aceite de oliva
- 3 huevos
- 10 cl leche
- 250 g harina
- 15 g levadura química

1. Precalentar el horno a 180°C (pos. termostato 6).
2. Cortar la naranja en cuatro trozos sin pelarla. Retirar las semillas y el tejido blanco fibroso así como el rabillo. Poner el resto, es decir los cuatro trozos con la piel, en el robot de cocina .
3. Añadir el azúcar, el aceite, los huevos y la leche. Mezclar a velocidad 11 durante 3 min. Iniciar el programa pastry velocidad 4 durante 2 min. 30 y añadir gradualmente la harina y la levadura.

4. Embadurnar con mantequilla un molde de borde alto y verter la mezcla. Hornear durante unos 35 - 40 min. Dejar enfriar y servir.



- 4 huevos medianos
- La piel de un limón
- 1 yogurth de limón
- Azúcar: 2 medidas del envase del yogur
- Harina: 3 medidas del envase del yogur
- Aceite: 1 medida del envase del yogur
- 1 sobre de levadura química

1. Colocar en el robot de cocina el accesorio batidor. Introducir en el vaso los huevos, el azúcar y el limón. Batir a velocidad 4 durante 5 min. hasta que blanquee la mezcla.
2. Agregar el yogurt y el aceite por el agujero de la tapa. Batir a velocidad 4 durante 30 segundos
3. Incorporar la harina y la levadura por el orificio de la tapa. Batir a velocidad 4 durante 1 min. 30.

4. Al finalizar, verter la masa en un molde e introducirlo en el horno precalentado, a 170°C durante 45 min.



BRIOCHE

TIEMPO TOTAL 75 MIN.



1 unidad
4/6



Pastry
y Manual



30 min.

ACCESORIOS

Picadora



12 h.



46 min.

Consejo

Antes de hornear, pintar la masa con yema o huevo batido para que quede una superficie dorada y brillante.

- 3 cucharas de leche semidesnatada
- 1 bolsita de levadura de panadería
- 2 huevos
- 250 g harina de fuerza
- 50 g azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 80 g mantequilla blanda
- 100 g almendras garrapiñadas

1. Disolver la levadura en la leche templada. Verter esta mezcla en el robot de cocina. Añadir los huevos, harina, azúcar y sal. Programar Pastry velocidad 3 durante 4 min. Añadir la mantequilla en cuadraditos por el agujero de la tapa y programar velocidad 6 durante 2 min.
2. Al finalizar, programar de nuevo sin velocidad durante 40 min. a 30°C para que la masa doble de volumen.

3. Incorporar las almendras garrapiñadas a la masa y mezclar. Formar una bola, colocarla sobre una bandeja cubierta de papel de horno y cubrirla con un paño. Refrigerar durante 12 horas.
4. Precalentar el horno a 160°C. Hornear durante 30 min. Dejar enfriar sobre una rejilla.



BRIOCHE DE CHOCOLATE

TIEMPO TOTAL 122 MIN.



1 unidad
4/6



Manual
y Pastry



25 min.

ACCESORIOS

Picadora



90 min.



7 min.

Consejo

Sustituir la pasta de chocolate por crema de almendras, mermelada, etc.

- 200 g pasta de chocolate (véase la receta)
- 13 cl leche semidesnatada
- 1 bolsita de levadura de panadería
- 3 yemas de huevo
- 300 g harina de fuerza
- 40 g azúcar
- 40 g mantequilla cortada en trocitos
- 50 g virutas de chocolate (opcional)
- Sal

1. Poner la leche y la levadura en el robot de cocina y calentar a 35°C a velocidad 2 durante 3 min. Añadir la harina, 2 yemas de huevo, sal, azúcar y mantequilla por el agujero de la tapa. Iniciar el programa Pastry a velocidad 3 durante 4 min.
2. Amasar a mano durante 1 minuto y enrollar utilizando un rodillo para formar un triángulo. Cortar 8 tiras y untarlas con la pasta de chocolate. Enrollar cada tira sobre sí misma y ponerlas en un molde. Dejar reposar durante 1 h y 30 min. lejos de corrientes de aire.

3. Precalentar el horno a 165°C (pos. termostato 5/6). Untar el brioche con la yema de huevo restante y esparcir por encima virutas de chocolate. Hornear durante 25 min.



BRIOCHE DE PASCUA

TIEMPO TOTAL 159 MIN.



1 unidad
4/6



Pastry
y Manual



25 min.

ACCESORIOS

Picadora



90 min.



40 min.

Consejo

Antes de hornear, pintar el brioche con yema de huevo.

- 250 g fruta en conserva
- 13 cl leche desnatada
- 12 g levadura de panadería
- 300 g harina de fuerza
- 2 yemas de huevo
- 3 g sal fina
- 40 g azúcar
- 40 g mantequilla

1. Cortar las frutas en conserva en trozos pequeños y dejarlas a un lado.
2. Mezclar la levadura en la leche templada hasta que se disuelva. Verter en el vaso del robot y añadir la harina, 2 yemas de huevo, sal, azúcar y mantequilla. Iniciar el programa masa Pastry a velocidad 3 durante 4 min. Programar sin velocidad durante 40 min. a 30°C hasta que la masa leve.
3. Mezclar la fruta en conserva en la masa. Formar 3 bolas y colocarlas en un molde al lado de otra. Cubrir con un paño y dejar reposar durante 1 h y 30 min. a temperatura ambiente
4. Precalentar el horno a 170°C (pos. termostato 5/6). Hornear durante 25 min.



BROWNIE

TIEMPO TOTAL 50 MIN.



1 unidad 4/6



Manual
y Pastry



30 min.

ACCESORIOS

Picadora



5 min.



14 min.

Consejo

Puede utilizar pistachos, avellanas, almendras... o incluso una mezcla de dos de estos ingredientes para variar el sabor de este postre. Si se desea tener trozos más grandes de frutos secos en los brownies, añadir estos al final del programa y mezclar rápidamente con una espátula.

- 200 g chocolate negro
- 200 g mantequilla salada
- 160 g azúcar
- 80 g harina
- 4 huevos
- 1 cucharada de levadura química
- 100 g nueces

1. Precalentar el horno a 180°C (pos. termostato 6). Poner la mantequilla cortada y el chocolate troceado en el robot de cocina. Conectar a velocidad 1 durante 10 min. a 45°C.
2. Añadir el azúcar, la harina, los huevos, la levadura y las nueces por el orificio de la tapa. Iniciar el programa Pastry velocidad 3 durante 4 min.

3. Cubrir un molde de horno cuadrado con papel para horno. Verter la mezcla en el molde y hornear. Hornear durante unos 20 - 30 min.
4. Al final del horneado, dejar enfriar y retirar del molde.



FLAN

TIEMPO TOTAL 45 MIN.



6

ACCESORIOS

Batidora
Cesta de vapor



Steam
y Manual



5 min.



-



40 min.

Consejo

Los flanes también pueden cocerse al baño María en el horno a 180°C durante 50 min.

- 4 cucharadas de caramelo líquido
- 375 ml de leche entera
- 100 g de azúcar
- ½ cucharadita de esencia de vainilla
- 3 huevos

1. Veter la leche, los huevos, el azúcar y la esencia de vainilla en el robot. A continuación, mezclar a velocidad 3 durante 15 segundos con la batidora.
2. Poner 1 cucharada de caramelo en el fondo de 6 flaneras individuales desechables de 10 cl de capacidad. Rellenarlas hasta las 2/3 partes con la mezcla de huevo, leche y azúcar y tapar con papel de aluminio o papel film. Colocarlo en el accesorio de vapor

3. Llenar el vaso con 0,7 l de agua y programar Steam durante 40 min.
4. Dejar enfriar y refrigerar antes de desmoldar.



FONDANT DE CHOCOLATE

TIEMPO TOTAL 37 MIN.



1 unidad
4/6

ACCESORIOS

Picadora

Manual



5 min.



30 min.



2 min.

Consejo

Sustituir las almendras molidas por avellanas molidas. Ajustar el tiempo de cocción según el gusto: con 15 min. será muy suave y cremoso.

- 200 g chocolate negro
- 100 g mantequilla
- 3 huevos
- 120 g azúcar moreno
- 150 g almendras en polvo
- 6 g levadura química

1. Precalentar el horno a 180°C (pos. termostato 6).
2. Poner la mantequilla y el chocolate troceado en el robot de cocina. Conectar el robot de cocina a velocidad 1 durante 5 min. a 45°C.
3. Añadir los huevos, el azúcar, las almendras molidas y la levadura a través del agujero de la tapa y programar velocidad 3 durante 1 minuto.

4. Cubrir un molde de borde alto con papel para horno. Al final del programa verter la mezcla en el molde y hornear durante 20 - 30 min.
5. Dejar enfriar antes de comer el fondant.

PASTEL DE QUESO



TIEMPO TOTAL 42 MIN.



1 unidad
6/8

Manual



35 min.

ACCESORIOS

Picadora



5 min.



2 min.

Consejo

Puede sustituir el limón por vainilla y servir con frambuesas frescas o mermelada como cobertura.

PASTEL DE QUESO FRESCO



TIEMPO TOTAL 8 MIN.



1 unidad
6/8

Manual



-

ACCESORIOS

Batidora



3 h.



8 min.

- 50 g mantequilla
- 80 g galletas (tipo maria)
- 300 g queso fresco (philadelphia®)
- 90 g de nata espesa
- 100 g azúcar
- 1 cucharadita de maizena
- 2 huevos
- 2 cucharaditas zumo de limón
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

1. Precaentar el horno a 180°C (pos. termostato 6).
Echar las galletas en el robot y picar a velocidad 8 durante 15 segundos
Poner la mantequilla cortada en trocitos en el robot de cocina a través del agujero de la tapa y derretir a velocidad 2 durante 2 min. a 80°C. Mezclar a velocidad 4 durante 30 segundos.
2. Cubrir el fondo de un molde (23 cm) con esta mezcla. Utilizar la parte trasera de una cuchara para empujar y dejar enfriar.

3. Enjuagar el robot de cocina. Introducir el queso fresco, la nata, el azúcar, los huevos, la maizena, la esencia de vainilla y el zumo de limón. Mezclar a velocidad 6 durante 30 segundos. Verter la mezcla en el molde.
4. Hornear durante 35 min. hasta que cuaje. Servir frío.

- 1 kg queso fresco (40% de grasa)
- 200 g azúcar
- 3 yemas de huevo
- 15 g azúcar avainillado
- 10 cl nata líquida
- 100 g mantequilla blanda
- 50 g pasas
- 50 g fruta en conserva

1. Escurrir bien el queso fresco utilizando un colador fino. Poner el azúcar y las yemas de huevo en el robot de cocina equipado con la batidora y mezclar a velocidad 3 durante 2 min.
2. Añadir el azúcar avainillado y la nata líquida por el orificio de la tapa e iniciar el robot de cocina a velocidad 1 durante 4 min. a 100°C.
3. Añadir la mantequilla cortada en trocitos, el queso fresco, las pasas y la fruta en conserva (apartar algunas para la decoración final) por el orificio de la tapa. Mezclar a velocidad 2 durante 1 min.

4. Verter la mezcla en un paño y colocarla en un colador. Dejar escurrir por la noche.
5. Al día siguiente, poner la mezcla en un molde. Poner en la nevera durante 3 - 4 h antes de servir.



PASTEL DE ZANAHORIA

TIEMPO TOTAL 93 MIN.



1 unidad
4/6



Pastry
y Manual



90 min.

ACCESORIOS

Picadora



-



3 min.

Consejo

Dejar enfriar antes de desmoldar.
Utilizar el doble de canela para
un sabor más intenso.

- 300 g zanahorias
- 3 huevos
- 190 g azúcar moreno
- 260 g harina
- ½ cucharada de canela
- ½ cucharada de nuez moscada
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 1 sobrecito de levadura química (11 g)
- 25 cl aceite de girasol

1. Precalentar el horno a 180°C (pos. termostato 6). Pelar las zanahorias, y colocarlas en el robot de cocina. Picar a velocidad 7 durante 20 segundos. Reservar en un cuenco separado.
2. Poner todos los demás ingredientes en el robot de cocina e iniciar el programa de masa Pastry durante 2 min. 30 a velocidad 4.

3. Al final del programa añadir las zanahorias por el orificio de la tapa y mezclar a velocidad 3 durante 20 segundos. Encamisar un molde con papel para horno y verter la mezcla. Hornear durante aprox. 1 h y 30 min. Para comprobar si está hecho pinchar con un cuchillo, la hoja debe salir limpia.



TARTA DE CHOCOLATE

TIEMPO TOTAL 40 MIN.



1 unidad
4

Manual



25 min.

ACCESORIOS

Batidora



120 min.



2 min. 30

Consejo

Puede añadir naranjas en conserva
o cerezas frescas por encima de la tarta
para servirla.

- 1 masa para galletas de mantequilla (véase la p. 15)
- 250 g chocolate negro
- 20 cl nata líquida

1. Precalentar el horno a 210°C (pos. termostato 6-7). Estirar la masa, colocarla en un molde para tartas untado con mantequilla y cubrir la masa con una hoja de papel de horno y colocar peso encima (judías secas o arroz) hornear durante 15 min. Retirar el papel, hornear de nuevo durante 10 min. y luego dejar que la masa se enfríe.
2. Poner la nata líquida en el robot de cocina con la batidora y calentar a velocidad 1 durante 1 min. a 70°C.

3. Añadir el chocolate troceado por el agujero de la tapa, colocar el tapón de nuevo. Mezclar a velocidad 2 durante 1.30 min. Verter la mezcla en la masa y refrigerar durante 2 h.

TARTA DE MANZANA



TIEMPO TOTAL 50 MIN.



1 unidad
4/6



Pastry



40 min.

ACCESORIOS

Picadora



5 min.



4 min.

Consejo

Un molde desmontable hará más fácil el desmoldado de la tarta.

TARTA DE HOJALDRE



TIEMPO TOTAL 45 MIN.



1 unidad
4/6

Manual



25 min.

ACCESORIOS

Batidora



5 min.



14 min.

Consejo

Sustituir las almendras molidas por avellanas molidas. Ajustar el tiempo de cocción según el gusto: con 15 min. será muy suave y cremoso.

- 6 manzanas
- 3 huevos
- 180 g azúcar moreno
- 125 g harina
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- Canela
- Ron

1. Precalear el horno a 180°C (pos. termostato 6). Untar con mantequilla el fondo de un molde de borde alto, de tamaño estándar.
2. Pelar las manzanas, trocearlas y distribuirlas por el molde.
3. Poner los huevos, el azúcar moreno, la harina, la vainilla, la canela y el ron en el robot de cocina. Iniciar el programa de Pastry a velocidad 3 durante 4 min.

4. Verter la mezcla en el molde. Hornear durante unos 40 min. Dejar enfriar y servir.

- 80 g mantequilla
- 150 g harina
- 4 huevos
- Sal
- 2 huevos
- 3 yemas de huevo
- 100 g azúcar
- 40 g harina
- 30 g maizena®
- 70 cl leche semidesnatada
- 50 g mantequilla
- 125 g almendras garrapiñadas
- 100 g azúcar glas
- 50 g almendras picadas

1. Precalear el horno a 190°C (pos. Termostato 6). Realizar una masa para éclairs dulces (ver receta de los profiteroles p. 180) Cubrir una bandeja de horno, colocar la masa para éclairs en una manga pastelera y formar un círculo en la bandeja. Hornear durante 25 min; a continuación, descender la temperatura del horno a 160°C y hornear durante otros 20 min.
2. Poner los huevos y las yemas, el azúcar, la harina y Maizena en el robot de cocina equipado con la batidora. Mezclar a velocidad 3 durante 1 min. a la vez que se añade la leche por el orificio de la

- tapa. Colocar el tapón y programar a velocidad 2 durante 12 min. a 90°C.
3. Al final de la cocción, añadir la mantequilla y las almendras garrapiñadas por el agujero de la tapa y mezclar a velocidad 3 durante 1 min. para alisar la crema. Poner la crema en una manga pastelera y dejar enfriar. Cortar el rosco por la mitad por la parte más gruesa y rellenar el interior con la crema.
4. Echar la otra mitad por encima y esparcir azúcar glas y las almendras picadas. Comer inmediatamente.



TARTA DE YOGUR Y FRUTOS SECAS

TIEMPO TOTAL 38 MIN.



1 unidad
4/6



Pastry



30 min.

ACCESORIOS

Picadora



5 min.



2 min. 30

Consejo

Si se prefiere dejar las frutas secas enteras, añadir las al final del programa y mezclar a velocidad 6 durante 30 segundos.

- 1 yogur natural (125 g)
- 170 g harina
- 250 g azúcar
- 70 g aceite
- 3 huevos
- 1 vaso de frutas secas (pasas, higos, dátiles)
- 1 sobre de levadura química (11 g)
- 1 cucharada de esencia de vainilla

1. Precalentar el horno a 180°C (pos. termostato 6).
2. Poner el yogur, la harina, el azúcar, el aceite, los huevos, las frutas secas en trocitos, la levadura y la esencia en el robot de cocina. Iniciar el programa Pastry a velocidad 4 durante 2 min. 30.
3. Cubrir un molde de borde alto con papel para horno.

4. Al final del programa verter la mezcla en el molde y hornear durante unos 30 min.
5. dejar enfriar y servir.



COOKIES DE CHOCOLATE

TIEMPO TOTAL 18 MIN.



12 unidades

Manual



13 min.

ACCESORIOS

Picadora



4 min.



1 min.

Consejo

Utilizar chocolate blanco o chocolate con leche o añadir frutos secos como, p. ej., avellanadas o plátano seco. Picar una tableta troceada en velocidad 6 durante 5 segundos si no se tienen virutas de chocolate

- 175 g harina
- 100 g azúcar moreno
- 125 g mantequilla semisalada
- ½ cucharadita de levadura química
- ½ cucharadita de bicarbonato
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- ¼ cucharadita de sal
- 1 huevo
- 150 g virutas de chocolate negro

1. Precalentar el horno a 180°C (pos. termostato 6).
2. Poner la harina, el azúcar, la esencia de vainilla, la levadura, el bicarbonato, la sal, la mantequilla y el huevo. Iniciar el robot a velocidad 6 durante 20 segundos. Añadir las virutas de chocolate por el agujero de la tapa y mezclar a velocidad 3 durante 5 segundos.
3. Mientras tanto, cubrir una bandeja de horno con papel para horno.

4. Utilizando una cuchara, hacer montoncitos de mezcla en la bandeja, separándolos de manera uniforme.
5. Hornear durante 13 min. Dejar enfriar sobre una rejilla. Las cookies deberían estar doradas y blandas al final de la cocción; se endurecerán a medida que se enfrían. Picar una tableta troceada en velocidad 6 durante 5 segundos si no se tienen virutas de chocolate



CHURROS

TIEMPO TOTAL 15 MIN.



-

ACCESORIOS

Picadora

Manual



5 min.



5 min.



5 min.

Consejo

Es importante utilizar una churrera ya que de otra manera la masa contiene agua y puede salpicar durante la fritura y producir quemaduras. Acompañar los churros con chocolate caliente.

- 320 g de harina
- 20 cl de agua
- 1 cucharada de aceite
- 1 cucharadita de sal

1. Verter el agua, la sal y el aceite en el vaso del robot de cocina. Programar velocidad 1 durante 4 min. a 100°C.
2. Incorporar la harina a través del orificio de la tapa y programar a velocidad 4 durante 1 minuto. Mezclar bien la masa con la espátula y dejar que enfríe a temperatura ambiente.
3. Verter la masa en una churrera o manga pastelera con boquilla estrellada y freír en aceite muy caliente.

4. Escurrir el aceite sobre papel absorbente de cocina
5. Servir los churros espolvoreados de azúcar y acompañar con chocolate caliente



CRÊPES

TIEMPO TOTAL 12 MIN.



4/6

ACCESORIOS

Picadora



Pastry
y Manual



5 min.



-



7 min.

Consejo

Se puede sustituir la leche por una leche vegetal (leche de arroz o de almendras)

- 50 g mantequilla
- 50 cl leche semidesnatada
- 4 huevos
- 50 g azúcar
- 250 g harina

1. Poner la mantequilla en el robot de cocina y programar velocidad 2 durante 2 min. a 80°C.
2. Añadir la leche, los huevos y el azúcar por el agujero de la tapa, colocar el tapón y Programar Pastry velocidad 5 durante 2 min. 30.
3. Al cabo de 10 s añada progresivamente la harina por el agujero de la tapa y siga batiendo 2 min. más.

4. Calentar una sartén antiadherente a fuego fuerte y derretir un poco de mantequilla sobre ella. Cuando esté caliente, añadir un cazo de masa. Después de un par de min., dar la vuelta a la crêpe y dejar que se cocine 1 - 2 min. más. Volcar a un plato y repetir hasta que se haya terminado toda la masa.



BIZCOCHO DE ALMENDRAS

TIEMPO TOTAL 56 MIN.



12 unidades

ACCESORIOS

Picadora



Pastry
y Manual



30 min.



22 min.



6 min.

Consejo

Sustituir las almendras molidas por avellanas molidas o pistachos.

- 125 g almendras molidas
- 125 g harina
- 180 g azúcar glas
- 150 g mantequilla
- 5 claras de huevo
- 1 cucharadita rasa de levadura química
- 1 cucharadita de vainilla en polvo
- 1 pizca de sal

1. Precalentar el horno a 200°C (pos. termostato 6/7).
2. Poner la mantequilla en el robot de cocina y fundir a velocidad 3 durante 3 min. a 120°C.
3. Añadir los otros ingredientes por el agujero de la tapa y programar Pastry a velocidad 4 durante 2 min.30. Poner la masa en la nevera durante 30 min.

4. Untar de mantequilla los moldes de las galletas y rellenarlos con la mezcla (hasta 2/3). Hornear durante 15 - 20 min.
5. Dejar enfriar antes de extraer del molde y comer.



GALLETAS DE NAVIDAD

TIEMPO TOTAL 70 MIN.



4/6

ACCESORIOS

Picadora

Manual



60 min.



10 min.



1 min.

Consejo

Conservar durante varios días en un recipiente hermético. Añadir cacao, café en polvo o trocitos de frutos secos.

- 150 g harina
- 50 g almendras en polvo
- 50 g azúcar
- 1 huevo
- 75 g mantequilla en cortada en dados
- 1 cucharadita de levadura química
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1 cucharadita de jengibre en polvo
- 1 pizca de sal
- azúcar glas

1. Poner la harina, las almendras molidas, el azúcar, el huevo, los dados de mantequilla, la levadura, la esencia de vainilla y las especias en el bol del robot de cocina. Programar velocidad 4 durante 20 segundos.
2. Juntar la masa para formar una bola y luego envolver en papel film. Dejar reposar en la nevera durante 1 h.
3. Precalentar el horno a 180°C (pos. termostato 6).

4. Cubrir una bandeja de horno con papel para horno. Estirar la mezcla con un rodillo y, a continuación, cortarla con un cuchillo o vaso. Poner las galletas en la bandeja.
5. Hornear durante 10 min. Al final de la cocción, dejar enfriar sobre una rejilla, las galletas deberían estar blandas y se endurecerán a medida que se enfríen. Espolvorear el azúcar glas y servir.

GALLETAS SIN GLUTEN



TIEMPO TOTAL 85 MIN.



4/6

ACCESORIOS

Picadora

Manual



60 min.



15 min.



1 min.

GOFRES



TIEMPO TOTAL 20 MIN.



1 unidad
4/6

ACCESORIOS

Picadora

Manual



5 min.



5 min.



10 min.

- 200 g harina de arroz
- 125 g mantequilla
- 120 g azúcar moreno
- 3 yemas de huevo
- Peladura de 1 naranja
- Azúcar glas

1. Poner la harina de arroz, el azúcar, la mantequilla en trocitos, las yemas de huevo y la ralladura de naranja en el robot de cocina. Mezclar a velocidad 6 durante 20 segundos.
2. Juntar la mezcla para hacer una bola y envolver en film transparente. Dejar reposar en la nevera durante 1 h.
3. Precalear el horno a 180°C (pos. termostato 6).

4. Cubrir una bandeja con papel para horno. Estirar la masa con un rodillo y, a continuación, cortarla con un cuchillo o vaso. Poner las galletas en la bandeja.
5. Hornear durante 15 min. Al final de la cocción, las galletas deberían estar blandas, ya que se endurecerán a medida que se enfrían. Esparcir el azúcar glas y servir.

- 100 g mantequilla
- 125 g leche entera
- 25 g azúcar
- 110 g harina
- 3 claras de huevo
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- Sal

1. Poner la mantequilla en el robot de cocina y fundir a velocidad 2 durante 2 min. a 90°C.
2. Añadir la leche y el azúcar por el orificio de la tapa y mezclar a velocidad 4. Añadir gradualmente la harina a través de la abertura de la tapa.
3. Una vez mezclada la harina, añadir la esencia de vainilla y dejar funcionar durante otros 2 min. Verter la mezcla en un cuenco separado y lavar y secar el bol de cocción.
4. Poner las claras de huevo y una pizca de sal en el robot de cocina equipado con la

- batidora. Conectarlo a velocidad 3 durante 5 min. sin el tapón.
5. Utilizando una espátula, mezclar suavemente las claras de huevo con la mezcla.
6. Calentar la gofrera y engrasar ligeramente con mantequilla. Cuando esté caliente, verter un cazo de la masa en la gofrera. Dejar que se cocine unos cuantos min. bajo supervisión. Retirar el gofre y repetir esta operación hasta acabar la masa.

LENGUAS DE GATO

TIEMPO TOTAL 15 MIN.



60 unidades

Manual



10 min.

ACCESORIOS

Picadora



2 min.



3 min.

MACARONS

TIEMPO TOTAL 52 MIN.



4

Manual



15 min.

ACCESORIOS

Picadora



30 min.



7 min.

Consejo

Añadir cacao o unas gotas de colorante alimentario para dar distinto color a los macarons

- 125 g mantequilla
- 125 g azúcar
- 3 huevos
- 150 g harina
- 1 pizca de esencia de vainilla
- Sal

1. Precalentar el horno a 200°C (pos. termostato 6-7).
2. Poner la mantequilla en el bol de cocción del robot de cocina. Conectar a velocidad 2 durante 2 min. a 80°C.
3. Añadir el azúcar, la vainilla y una pizca de sal a través del orificio de la tapa ; a continuación, mezclar a velocidad 4. Después de 30 segundos, añadir los huevos uno a uno por el orificio de la tapa. Una vez incorporados, añadir harina cuchara a cuchara por el orificio de la tapa.

4. Abrir el vaso, bajar la masa de las paredes del vaso y mezclar de nuevo durante 30 segundos.
5. Colocar montoncitos de la mezcla de galletas en una bandeja cubierta con papel para horno y darles forma de dedos largos. Hornear durante 10 min. hasta que los bordes comiencen a coger color. Retirar y dejar enfriar.

- 110 g almendras en polvo
- 200 g azúcar glas
- 100 g claras de huevo
- 40 g azúcar

1. Poner las almendras en polvo y azúcar glas en el robot de cocina y pulverizar a velocidad 5 durante 30 segundos. Retirar y lavar el robot de cocina.
2. Poner las claras de huevo en el robot de cocina equipado con el accesorio batidor y conectar a velocidad 4 durante 6 min. sin el tapón. Después de 2 min. añadir el azúcar en lluvia por el agujero de la tapa del aparato.
3. Precalentar el horno a 180°C (pos. termostato 6). Utilizando la espátula,

- mezclar suavemente las dos mezclas obtenidas. La mezcla debería ser suave y brillante. Verter en una manga pastelera y poner pequeños discos de la mezcla sobre una bandeja cubierta con papel para horno. Los discos deben tener el mismo tamaño. Dejar secar durante 30 min. al aire libre.
4. Hornear durante 12 - 15 min. Dejar que los macarons se enfríen y unirlos de dos en dos con un relleno de mermelada o crema de chocolate.



MACARONS DE COCO

TIEMPO TOTAL 20 MIN.



6

ACCESORIOS

Batidora

Manual



4 min.



10 min.



6 min.

Consejo

Las galletas se conservan durante varios días en una caja cerrada.

- 200 g coco rallado
- 4 claras de huevo
- 120 g azúcar refinado
- ½ cucharada de extracto de vainilla

1. Precalentar el horno a 210°C (pos. termostato 7)
2. Poner las claras de huevo en el bol del robot de cocina equipado con el accesorio batidor y mezclar a velocidad 3 durante 5 min, sin el tapón.
3. Añadir el azúcar, el coco y el extracto de vainilla por el orificio de la tapa; a continuación, mezclar a velocidad 2 durante 30 segundos. Si la mezcla no es homogénea, llevar los ingredientes al centro del bol utilizando la espátula y mezclar de nuevo.

4. Cubrir una bandeja con papel para horno. Hacer pequeñas bolas con la mezcla y colocarlas sobre una bandeja. Hornear durante 5 - 10 min. Los macarons deben estar blandos al final del horneado, se endurecerán a medida que se enfrían.



MAGDALENAS

TIEMPO TOTAL 20 MIN.



4/6

ACCESORIOS

Picadora



Pastry
y Manual



120 min.



15 min.



4 min.

Consejo

Se puede añadir vainilla, limón o incluso extracto de rosa a la mezcla.

- 130 g mantequilla
- 3 huevos
- 10 g miel
- 125 g azúcar
- 130 g harina
- 4 g levadura química

1. Poner la mantequilla en el robot de cocina y fundir a velocidad 2 durante 2 min. a 120°C.
2. Añadir los demás ingredientes por el agujero de la tapa e iniciar el programa masa Pastry a velocidad 4 durante 2 min. Enfriar como mínimo durante 2 h.
3. Precalentar el horno a 180°C (pos. termostato 6). Untar de mantequilla un molde de magdalenas o utilizar capsulas de papel y llenarlo hasta 3/4 (las magdalenas crecerán durante el horneado).

4. Hornear durante 15 min. Dejar enfriar antes de sacar.



MERENGUES

TIEMPO TOTAL 110 MIN.



Manual



90 min.

ACCESORIOS

Batidora



5 min.



10 min.

Consejo

Los merengues se conservan durante varios días. Justo antes de hornear, esparcir sobre ellos pistachos troceados o almendras garrapiñadas como guarnición.

- 3 claras de huevo
- 125 g azúcar
- 1 pizca de sal

1. Precalentar el horno a 110°C (pos. termostato 3-4).
2. Poner las claras de huevo, el azúcar y una pizca de sal en el robot de cocina equipado con la batidora. Iniciar el robot a velocidad 4 a 40°C durante 10 min, sin el tapón.
3. Cubrir una bandeja de horno con papel para horno. Con una cuchara, colocar cuidadosamente montoncitos de la mezcla de merengue en la bandeja. Hornear durante 1 h 30 min.



PANCAKES

TIEMPO TOTAL 8 MIN.



Manual



5 min.

ACCESORIOS

Picadora



2 min.



3 min.

Consejo

Los pancakes se pueden servir para el desayuno con fruta fresca.

- 250 g harina
- 30 cl leche semidesnatada
- 3 huevos
- 30 g azúcar
- 1 sobre de levadura química
- Sal

1. Poner la leche, los huevos, el azúcar y la sal en el robot de cocina. Mezclar a velocidad 5 durante 3 min. Añadir gradualmente la levadura y la harina por la abertura de la tapa, siempre a velocidad 5.
2. Calentar una sartén con un poco de aceite a fuego vivo, verter pequeños montoncitos de masa y tostar durante 5 min. por los dos lados.

3. Repetir hasta que se haya finalizado toda la masa.



PROFITEROLES

TIEMPO TOTAL 50 MIN.



ACCESORIOS

Picadora



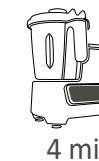
ROSQUILLAS

TIEMPO TOTAL 15 MIN.



ACCESORIOS

Picadora



Consejo

Puede añadirse la peladura de 1 limón a esta receta.



- 25 cl agua
- 80 g mantequilla
- 150 g harina
- 4 huevos
- 0,5 l helado de vainilla
- 200 g chocolate negro
- 20 cl nata líquida
- Sal

1. Precalear el horno a 240°C (pos. termostato 7-8). Poner 25 cl de agua, la mantequilla cortada en trocitos y la sal en el robot de cocina. Iniciar el robot a velocidad 2 durante 8 min. a 90°C .
2. Al final del programa añadir la harina y programar pastry velocidad 4 durante 2 min. 30. Poner la mezcla en un cuenco separado y lavar el bol del robot de cocina.
3. Volver a poner la masa en el robot. Mezclar a velocidad 3 añadiendo los huevos uno a uno por el orificio de la tapa. Dejar funcionar durante 2 min.

4. Con la yuada de una manga pastelera, hacer montoncitos de mezcla en una bandeja de horno cubierta con papel para horno. Hornear durante 20 - 25 min. sin abrir la puerta.
5. Poner el chocolate troceado y la nata y en el robot de cocina y programar a velocidad 2 durante 5 min. a 60°C .
6. Mezclar a velocidad 4 durante 1 min. Hacer con delicadeza cortes en los profiteroles de pasta y rellenar con el helado de vainilla. Servir inmediatamente con el chocolate caliente.

- 5 cl leche semidesnatada
- 11 g levadura química
- 350 g harina
- 80 g azúcar
- 1 huevo
- 5 cl aceite de oliva
- 5 cl licor de anís
- Azúcar

1. Poner todos los ingredientes en el robot de cocina e iniciar el programa masa Pastry a velocidad 3 durante 4 min.
2. Hacer tiras con la mezcla y sellarlas para formar aros de 5 cm de diámetro.

3. Freir durante unos min. en la freidora. Las rosquillas deben tener un aspecto atractivo y dorado. Esparcir azúcar antes de servir.

TARTELETA DE CREMA

TIEMPO TOTAL 56 MIN.



Manual



35 min.

ACCESORIOS

Batidora



5 min.



16 min.

Consejo

Esta receta sabe mucho mejor si se prepara el día antes.

TRUFAS DE CHOCOLATE Y CASTAÑAS

TIEMPO TOTAL 10 MIN.



50 unidades

Manual



-

ACCESORIOS

Picadora



120 min.



6 min.

Consejo

Sustituir la crema de castañas por crema de cacahuete y el cacao en polvo por coco rallado o galletas troceadas. En lugar de crema de castañas, utilizar mantequilla de cacahuete o de almendra.

- 1 masa para galletas de mantequilla
- 5 huevos
- 180 g azúcar
- 100 g Maizena®
- 2 bolsitas de azúcar vainillado
- 1 l leche desnatada

1. Precaentar el horno a 180°C (pos. termostato 6).
2. Poner los huevos, el azúcar, Maizena® y el azúcar vainillado en el robot de cocina equipado con la batidora y mezclar a velocidad 3 durante 1 min. Después de 30 segundos, añadir la leche por el orificio de la tapa.
3. Iniciar el robot a velocidad 3 durante 15 min. a 90°C.

4. Estirar la masa y ponerla en un molde con bordes altos. Verter la crema sobre la masa y hornear durante 30 - 35 min. Dejar que la tartaleta se enfríe antes de comer.

- 200 g chocolate negro
- 100 g mantequilla salada
- 300 g crema de castañas
- 40 g cacao en polvo "

1. Trocear el chocolate y colocarlo en el robot de cocina con la mantequilla. Conectar el robot a velocidad 1 durante 5 min. a 45°C.
2. Añadir la crema de castañas por el agujero de la tapa, colocar el tapón y mezclar a velocidad 3 durante 30 segundos.
3. Verter la mezcla en un molde de silicona y dejar reposar durante 2 h como mínimo en la nevera.

4. Retirar pequeñas cucharadas de esta mezcla y verterlas en el cacao en polvo y dar forma de esfera en la palma de la mano. Conservar en la nevera.



TURRÓN DE CHOCOLATE

TIEMPO TOTAL 11 MIN.



Manual



-

ACCESORIOS

Picadora



24 h.



6 min.

Consejo

Se puede sustituir la manteca de cerdo por manteca de cacao y añadir frutos secos, fruta deshidratada o ralladura de cítricos al turrón.

- 200 g chocolate negro
- 225 g chocolate con leche
- 75 g manteca de cerdo
- 80 g arroz inflado con chocolate

1. Introducir en el bol del robot de cocina el chocolate troceado (negro y con leche) junto con la manteca. Programar a velocidad 1 durante 6 min. a 70°C.
2. Incorporar a la mezcla anterior el arroz inflado, y mezclar manualmente con la espátula. Verter el contenido en un molde rectangular y dejar reposar 24h en el frigorífico.

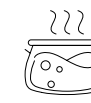


ARROZ CON LECHE CREMOSO

TIEMPO TOTAL 38 MIN.



Sauce



-

ACCESORIOS

Mezclador



150 min.



38 min.

Consejo

Añadir un poco de agua de azahar o esencia de vainilla

- 160 g arroz redondo (arroz para postres)
- 1 l leche semidesnatada
- 1 cucharadita de canela en polvo
- Dos tiras de piel de naranja y de limón
- 1 pizca de sal
- 50 g nata para montar
- 150 g azúcar "

1. Poner la leche, la nata para montar, la piel de naranja y limón y la canela en el robot de cocina equipado con el mezclador. Programar sauce a velocidad 1 a 95°C durante 8 min. sin el tapón.
2. Añadir el arroz y programar sauce a velocidad 1 durante 30 min. a 95°C, todavía sin el tapón. 5 min. antes del final de la cocción añadir el azúcar a través del agujero de la tapa.

3. Transferir a otro recipiente, dejar que el arroz repose durante unos 30 min. Cubrir con papel film y refrigerar como mínimo 2 horas antes de servir.



CHOCOLATE CALIENTE

TIEMPO TOTAL 15 MIN.



4

Manual



-

ACCESORIOS

Batidora



4 min.



11 min.

Consejo

Si se desea un chocolate más espeso añadir 20 gramos de maicena una vez triturado el chocolate. Se puede utilizar leche de vaca o bebidas vegetales de avena o soja en lugar de agua para la preparación del chocolate caliente y añadir un poco de canela espolvoreada antes de servir.

- 1 litro de agua
- 100 g de azúcar
- 50 g de cacao en polvo
- 300 g de chocolate negro min 55% cacao

1. Trocear el chocolate, verterlo en el vaso de la batidora y triturar a velocidad 8 durante 30 segundos. Añadir el agua, el cacao en polvo y el azúcar a través del orificio de la tapa.
2. Programar a velocidad 2 durante 10 min. a 100°C. Sacar enseguida del vaso y verterlo en una jarra, dejar reposar durante 5 min. para que termine de espesar
3. Verter el chocolate en tazas individuales y servir muy caliente.



CREMA CATALANA

TIEMPO TOTAL 30 MIN.



6



Sauce y Manual



-

ACCESORIOS

Batidora



60 min.



28 min.

Consejo

Si no se dispone de quemador, utilizar un solpete o dejar unos min. bajo el grill del horno precalentado a 250°C.

- 1 Naranja natural
- 1 Limón natural
- 70 cl Leche
- 120 g Azúcar
- 1 rama/s Canela
- 2 Huevos
- 3 Yemas de huevo
- 30 g Maicena
- Azúcar moreno para caramelizar

1. Lavar la naranja y el limón y quitarles la piel con un pelador.
2. Verter la leche, 60 g de azúcar, la canela y la peladura en el robot de cocina. Calentar sin velocidad a 90°C durante 7 min. Pasar la mezcla por un colador.
3. Enjuagar el bol de cocción y acoplar el accesorio batidor. Poner los huevos, las yemas, Maizena® y el azúcar restante en el bol. Mezclar a velocidad 2 durante 1 min. Después de 30 segundos, añadir la infusión de leche por la abertura de la tapa.

4. Iniciar el programa Sauce velocidad 1 A 90°C durante 10 min.
5. Llenar 6 recipientes individuales y colocarlos en la nevera durante 1 h. Al servir, cubrir la crema con azúcar moreno y caramelizar utilizando un quemador.



CREMA DE CHOCOLATE

TIEMPO TOTAL 15 MIN.



4



Sauce



-

ACCESORIOS

Batidora



120 min.



10 min.

Consejo

Para una crema con más chocolate, doblar la cantidad de chocolate. Añadir una cucharada de crema de avellanas para obtener una crema de chocolate y avellanas.

- 125 g de chocolate
- 50 g de azúcar
- 2 huevos
- 0,5 l de leche
- 2 cucharas de harina

1. Cortar el chocolate en trozos. Añadir todos los ingredientes con el batidor en el bol del robot. al cerrar, poner el tapon. iniciar el programa sauce velocidad 4 durante 10 min. a 85°.
2. Al final de la preparación, llenar 4 recipientes individuales y colocarlos en la nevera durante 2 horas por minimo.



CREMA DE LIMÓN

TIEMPO TOTAL 15 MIN.



6



Sauce y Manual



-

ACCESORIOS

Batidora



3 h.



11 min.

Consejo

Variar los cítricos y añadir peladura en conserva sobre la crema.

- 3 huevos
- 150 g azúcar
- 20 g Maicena
- 50 cl leche semidesnatada
- 18 cl zumo de limón

1. Poner los huevos y el azúcar en el bol del robot de cocina equipado con la batidora. Mezclar a velocidad 3 durante 1 min.
2. Añadir la leche en la que habremos disuelto la Maizena® a través del agujero de la tapa e iniciar el programa Sauce velocidad 2 a 90°C durante 10 min, sin el tapón. En cuanto la máquina esté en marcha incorporar el zumo de limón por el agujero de la tapa.

3. Una vez terminado el tiempo de cocción, repartir la crema entre los cuencos individuales. Cubrir con papel film transparente y refrigerar durante 3-4 h. Degustar bien frío.

NATILLAS (CREMA INGLESA)



TIEMPO TOTAL 16 MIN.



4/6

ACCESORIOS

Batidora



Sauce
y Manual



3 min.



-



13 min.

Consejo

Se puede utilizar 3 huevos enteros en lugar de 6 yemas

- 6 yemas de huevo
- 80 g azúcar
- 50 cl leche
- 1 cucharada de extracto de vainilla

1. Poner las yemas de huevo y el azúcar en el robot de cocina equipado con el accesorio batidor. Batir a velocidad 3 durante 1 min. Después de 30 segundos, añadir el extracto de vainilla y la leche por la abertura de la tapa.
2. Iniciar el programa de Sauce a velocidad 1 a 85°C durante 12 min.
3. Al final de la cocción sacar de la máquina, dejar enfriar y servir

GACHAS DE AVENA



TIEMPO TOTAL 14 MIN.



4/6

ACCESORIOS

Mezclador

Manual



3 min.



-



11 min.

Consejo

Este plato se come caliente durante el desayuno.

- 200 g copos de avena
- 50 cl leche semidesnatada
- 40 cl agua
- 50 g miel líquida
- 1 cucharada de canela
- 80 g albaricoques secos
- 40 g avellanas

1. Poner la leche, 40 cl de agua y copos de avena en el robot de cocina equipado con el mezclador. Cocinar a velocidad 2 durante 10 min. a 80°C.
2. Añadir la miel, la canela, los albaricoques troceados y las avellanas peladas. Mezclar a velocidad 3 durante 1 min.
3. Servir en cuencos.

MOUSSE DE CHOCOLATE

TIEMPO TOTAL 15 MIN.



ACCESORIOS

Batidora
Picadora

Manual



120 min.



-



15 min.

Consejo

Esta mezcla contiene huevos crudos y, por tanto, no se conserva durante mucho tiempo. Repartir la mousse entre los vasos antes de enfriar.

CREMA DE VAINILLA AL HORNO

TIEMPO TOTAL 35 MIN.



ACCESORIOS

Batidor

Manual



4 min.



25 min.



6 min.

Consejo

Servir esta postre con caramelo o un culis o salsa de frutas.



- 250 g chocolate negro
- 50 g mantequilla
- 6 claras de huevo
- 1 pizca de sal
- 30 g azúcar
- 3 yemas de huevo

1. Poner el chocolate y la mantequilla cortada en taquitos en el robot de cocina. Cocinar a velocidad 2 a 45°C durante 10 min. Conservar en un cuenco separado.
2. Añadir las yemas de huevo por el agujero de la tapa al chocolate y mezclar a velocidad 3 durante 1 minuto.
3. Con el vaso limpio y seco poner las claras de huevo en el robot equipado con el accesorio batidor y añadir una pizca de sal. Iniciar a velocidad 4 durante 8 min. sin el tapón.

- Después de 4 min. añadir el azúcar en lluvia. Reservar.
- A continuación, incorporar con cuidado las claras de huevo a esta mezcla.
4. Cubrir con film transparente y enfriar durante 2 h como mínimo.

- 6 yemas de huevo
- 80 g azúcar
- 50 cl leche semidesnatada
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 1 cucharada de canela molida

1. Precalentar el horno a 180°C (pos. termostato 6).
2. Poner las yemas de huevo y el azúcar en el robot de cocina equipado con el accesorio batidor. Mezclar a velocidad 3 durante 1 min. Después de 30 segundos, añadir la leche y la vainilla por el orificio de la tapa.
3. Iniciar el robot a velocidad 3 durante 5 min. a 70°C.

4. Al final de la cocción, verter la crema obtenida en recipientes individuales, ponerlos al baño María y hornear durante 25 min. Esparcir canela y servir.



PANNA COTTA

TIEMPO TOTAL 7 MIN.



4/6

ACCESORIOS

Batidora

Manual



12 h.



-



5 min.

Consejo

Servir con coulis de frutos
(véase la receta n.º 297).

- 15 cl leche
- 60 cl nata líquida entera
- 50 g azúcar
- 1 vaina de vainilla
- 3 láminas de gelatina (6 g)

1. Poner a remojo las láminas de gelatina en un cuenco de agua fría. Abrir la vaina de vainilla y sacar las semillas.
2. Poner la leche, la nata, el azúcar y las semillas de vainilla en el robot de cocina equipado con la batidora e iniciar el robot a velocidad 2 durante 5 min. a 95°C.
3. Al final de la cocción, añadir la gelatina escurrida y mezclar a velocidad 3 durante 1 min.
4. Verter la crema en los recipientes individuales, cubrir con película transparente y dejar reposar en la nevera durante 12 h como mínimo.



TIRAMISÚ

TIEMPO TOTAL 15 MIN.



6

ACCESORIOS

Batidora

Manual



2 min.



8 min.



5 min.

Consejo

Se puede añadir amaretto (licor dulce) al café y utilizar virutas de chocolate en lugar de cacao.

- 16 bizcochos de soletilla o savoiardi
- 3 huevos
- 50 g azúcar
- 250 g mascarpone
- 25 cl café intenso
- 50 g cacao en polvo, sin azúcar

1. Separar las claras de huevo de las yemas. Poner las yemas y 25 g de azúcar en el robot de cocina equipado con la batidora. Mezclar a velocidad 3 durante 1 min. y 30 segundos.
2. Añadir el mascarpone por el orificio de la tapa y mezclar a velocidad 3 durante 3 min. Reservar aparte y lavar y secar el robot de cocina.
3. Poner las claras de huevo en el robot de cocina equipado con la batidora y programar a velocidad 3 durante 2 min.
4. Añadir 25 g de azúcar por el orificio de la tapa y dejar funcionar velocidad 3 durante 4 min. sin el tapón. Utilizando una espátula, incorporar suavemente las claras de huevo en la mezcla de mascarpone.
5. Empapar los bizcochos en el café y colocarlos en una fuente. Cubrirlos con la crema y espolvorear con cacao. Enfriar hasta que esté listo para comer.

COMPOTA DE MANZANA Y CANELA

TIEMPO TOTAL 13 MIN.



ACCESORIOS
Picadora

Manual



2 min.



-



11 min.

Consejo

Se puede sustituir la canela por vainilla. Si se desea una compota más suave, mezclar durante otros 20 segundos. Sustituir la mitad de las manzanas por peras.

COMPOTA DE MELOCOTÓN

TIEMPO TOTAL 17 MIN.



ACCESORIOS
Picadora

Manual



2 min.



-



15 min.

Consejo

Usted puede hacer esta receta con albaricoques, higos, mangos... si usted prefiere una consistencia más fina, mezcle durante 30 seg. más.

- 1 kg manzanas
- 80 g azúcar moreno
- 10 cl zumo de limón
- 1 cucharada de canela

1. Pelar y descorazonar las manzanas y cortarlas en cuatro trozos.
2. Ponerlas en el robot de cocina, añadir el azúcar moreno, el zumo de limón y la canela. Iniciar la cocción a velocidad 1 durante 10 min. a 105°C.
3. Al final de la cocción, mezclar a velocidad 4 durante 40 segundos.



- 1 kg melocotones
- 150 g miel
- 1 cucharilla de café de esencia de vainilla
- 10 cl de agua

1. Pele los melocotones, luego córtelos en cuatro.
2. Méталos en el bol de cocción del robot de cocina. Añada la miel, 10 cl de agua y la esencia de vainilla.

3. Cocine a velocidad 1, durante 15 min. a 100°C.
4. Al final de la cocción, mezcle durante 3 seg. a velocidad 4.

COULIS DE FRUTOS ROJOS



TIEMPO TOTAL 18 MIN.



ACCESORIOS

Picadora

Manual



2 min.



-



16 min.

Consejo

Este coulis se congela realmente bien.
¿Por qué no doblar las cantidades
en invierno?

CRUMBLE DE MANZANA



TIEMPO TOTAL 44 MIN.



ACCESORIOS

Picadora



Pastry



2 min.



40 min.



1 min. 30

Consejo

Las manzanas pueden sustituirse
por peras o mezclarse con frutos rojos.

- 200 g fresas
- 200 g cerezas
- 50 g azúcar
- 5 cl de agua

1. Lavar la fruta, cortar las fresas por la mitad y quitar el hueso a las cerezas.
2. Poner la fruta y 5cl de agua y el azúcar en el robot de cocina.
3. Conectar el robot programa sauce a velocidad 3 durante 15 min. a 80°C .
4. Esperar a que se enfríe y triturar a velocidad 12 durante 10 segundos.

- 150 g harina
- 125 g almendras molidas
- 200 g mantequilla semisalada
- 150 g azúcar
- 850 g manzanas

1. Precalentar el horno a 180°C (pos. termostato 6).
2. Poner la harina, almendras molidas, azúcar y mantequilla en el robot de cocina y mezclar programa Pastry con velocidad 4 durante 1 min. 30.
3. Pelar las manzanas y cortarlas en dados; luego colocarlas en una fuente. Esparcir la masa sobre las manzanas.

4. Hornear durante 40 min. Degustar en caliente o en frío.

GAZPACHO DE MELÓN Y MANGO



TIEMPO TOTAL 6 MIN.



4/6

ACCESORIOS

Picadora

Manual



2 min.



-



4 min.

HELADO DE YOGUR Y SANDÍA



TIEMPO TOTAL 2 MIN.



4

ACCESORIOS

Picadora

Manual



30 min.



-



2 min.

Consejo

Se puede sustituir el yogur por queso blanco (20% de materia grasa).
Advertencia: no volver a congelar el producto una vez descongelado.

- 300 g melón (sin piel)
- 300 g mango (sin piel)
- 5 cl zumo de lima
- 10 cl aceite de oliva
- 1 cucharadita de jengibre molido
- 10 hojas de menta

1. Poner la pulpa del melón y el mango y el zumo de lima, el aceite de oliva y el jengibre en el robot de cocina.
2. Mezclar a velocidad 12 durante 4 min.
3. Servir frío con las hojas de menta.

- 400 g sandía
- 100 g yogur griego
- 40 g azúcar glas

1. La noche anterior, cortar la sandía en cubos de 1 cm y quitar la piel. Poner sobre papel de horno y meterla en el congelador.
2. Cuando los cubos estén bien congelados, colocarlos en el bol del robot de cocina. Triturar durante 30 segundos a velocidad 8.
3. Retirar el bol de la base, abrir la tapa y raspar las paredes y la tapa utilizando una espátula, añadir el azúcar glas y el yogur y triturar a velocidad 8 durante 20 segundos.

4. Servir inmediatamente en vasos de cristal o poner la mezcla en el congelador durante otros 30 min. para formar bolas.



MERMELADA DE FRUTOS ROJOS

TIEMPO TOTAL 30 MIN.



4

Manual



-

ACCESORIOS

Picadora



4 min.



26 min.

Consejo

El uso de gelatina reduce la cantidad de azúcar empleado en la mermelada. Para hacer mermeladas, la temperatura debe ser de 105°C.

- 600 g frutos rojos (moras, frambuesas, fresas)
- 400 g azúcar
- 5 cl zumo de limón
- 1 hoja de gelatina (2 g)

1. Poner todos los ingredientes en el robot de cocina con la cuchilla. Mezclar a velocidad 3 durante 10 segundos.
2. Programar velocidad 2 a 105°C durante 25 min. sin el tapón. 5 min. antes del final del tiempo, añadir la hoja de gelatina rehidratada en agua fría a través del agujero de la tapa.
3. Verter la mezcla en recipientes herméticos.

clickchef robot de cocina



Fotografias agradecimientos / Laurène Tournier
Creacion culinaria Elena Aymerich Huyghues

Ref. 8020004592-01 - ISBN : 978-2-37247-108-4 - SEB DEVELOPPEMENT - 69130 Ecully - RCS 016 950 842 -

Deposito legal el 2do semestre 2019 - Todos los derechos reservados

Acabado de imprimir el 2do semestre 2019 - China

Diseñado y realizado por  **CONTENT Factory**