

LIBRO  
DE RECETAS



*CookFast*  
superchef



Apreciado Cliente,

Enhorabuena por la compra de SUPERCHEF y gracias por la confianza puesta en nuestros productos.

Este libro de recetas pretende ser una guía práctica y sencilla para conocer el funcionamiento de SUPERCHEF paso a paso. Describimos una amplia variedad de recetas. Comidas caseras fáciles de preparar, que le permitirán descubrir el funcionamiento y las ventajas de cocinar con SUPERCHEF.

Queremos agradecer la colaboración de Elvira, Maite, Cristina y Judith que han aportado su experiencia en la elaboración de estas recetas.

Le invitamos a visitar nuestra página web: [www.cookfast.es](http://www.cookfast.es) donde podrá consultar muchas más recetas, contactar con nosotros y además estaremos encantados de publicar sus recetas.

Gracias por comprar nuestros productos y esperamos que disfrute cocinando con SUPERCHEF.

# SOPAS, CALDOS Y CREAMAS

Caldo de ave .....	10
Caldo de verduras .....	10
Caldo rojo de pescado .....	10
Consomé .....	11
Crema de calabaza con nueces y picatostes .....	13
Crema de champiñones .....	12
Crema de puerros.....	14
Cocido.....	12
Sopa de ajo.....	12
Sopa de pasta .....	13
Sopa de pescado .....	11
Vichissosse de melón .....	14

# LEGUMBRES

Habitas con jamón .....	32
Judías blancas estofadas .....	30
Lentejas estofadas .....	30
Fabada .....	32
Guisantes campesina .....	31
Guisantes, panceta y butifarra del perol .....	31
Alubias con sepia .....	32
Cocido de garbanzos .....	33
Cocido castellano .....	32
Ensalada de judías blancas con salsa vinagreta ....	35
Ensalada de garbanzos .....	35
Garbanzos con arroz .....	34
Garbanzos con bacalao y espinacas .....	34
Garbanzos con panceta, morcilla y chorizo .....	34
Lentejas a la jardinera .....	36
Lentejas con verduras .....	36
Potaje de lentejas con tropezones de cerdo ....	37
Potaje Navarro .....	38
Judías canela con chorizo y morcilla .....	37

# VERDURAS

Brócoli son salsa de limón .....	16
Pastel de champiñones y puerros .....	16
Pastel frío de verduras .....	16
Mousse de calabacín .....	17
Pudin de espárragos y salmón .....	17
Verduras al vapor .....	18
Acelgas con huevo .....	18
Acelgas rehogadas con patatas .....	18
Alcachofas rellenas .....	19
Alcachofas y espárragos al vinagre .....	19
Berenjenas rellenas .....	21
Champiñones con bacon y cerveza .....	20
Ensalada tibia de patatas, espinacas y judías .....	21
Ensaladilla rusa .....	20
Estofado vegetal .....	20
Guiso de espárragos frescos .....	23
Judías verdes con bonito .....	23
Pastel de calabacín .....	22
Patatas salteadas .....	24
Patatas a la riojana .....	22
Patatas al ajillo .....	25
Patatas con bacon .....	22
Patatas con cebolla .....	24
Patatas con garbanzos .....	24
Pimientos del piquillo rellenos de merluza .....	26
Pimientos rellenos .....	26
Potaje de puerros con caldo .....	26
Quiche de bacon y puerros .....	25
Tarta de cebolla .....	27
Tarta de zanahoria .....	27
Tarta de mozzarella .....	28
Trinxat de la Cerdaña .....	28



# DESCADOS

Almejas a la marinera .....	58
Atún con garbanzos .....	58
Atún encebollado .....	60
Bacalao a la vizcaina .....	59
Bacalao con sanfaina .....	59
Berberechos con verduras al vapor .....	60
Boquerones en adobo .....	59
Calamares con patatas .....	60
Calamares encebollados .....	64
Dorada a la sal .....	61
Doradas al vapor .....	61
Filetes de merluza en salsa .....	62
Gambas al ajillo .....	62
Gambas salteadas .....	61
Lubina al horno .....	63
Mejillones a la marinera .....	64
Mejillones al vapor .....	62
Merluza a la vasca .....	63
Merluza con espárragos .....	65
Merluza en salsa verde .....	68
Pez espada con almendras .....	63
Pudin de cangrejo .....	64
Pulpo con pastel de patatas .....	67
Rape a la marinera .....	66
Salmón con patatas .....	65
Sardinias en escabeche .....	66
Sepia con guisantes .....	65
Sepia estofada con setas .....	67



# ARROCES



Arroz con champiñones .....	40
Arroz caldoso con acelgas .....	40
Arroz con atún y gambas .....	41
Arroz con berenjenas .....	41
Arroz con calamares .....	42
Arroz con conejo y pollo .....	40
Arroz con costillejas .....	43
Arroz con frutos secos .....	42
Arroz con gambas .....	42
Arroz con marisco .....	44
Arroz con patatas y bacalao .....	43
Arroz con jamón .....	44
Arroz con pollo y verduras .....	47
Arroz con setas y pollo .....	46
Arroz japonés .....	46
Arroz tres delicias .....	46
Arroz con verduras .....	45
Arroz con verduras al parmesano .....	45
Arroz con alcachofas .....	44
Arroz negro con sepia .....	47
Taboulée Oriental .....	48
Risotto .....	48

## PASTAS

Espaguetis a la boloñesa .....	50
Espaguetis con bacon .....	50
Espaguetis con chorizo .....	50
Espaguetis con atún .....	51
Espirales con tomate y aceitunas negras .....	51
Fideos con calamares .....	52
Fideos con costillas de cerdo y salchichas .....	52
Fideuá con sepia .....	52
Fideuá negra .....	53
Integral de macarrones vegetarianos .....	53
Macarrones a la tinta de calamar .....	54
Macarrones con carne .....	54
Macarrones con pollo .....	56
Penne con bacon a la crema .....	55
Penne rigate con jamón y tomate .....	55
Tallarines con champiñones .....	51



## GUARNICIONES

Escalibada .....	100
Pisto .....	100
Arroz con tomate y bacon .....	100
Sofrito base .....	101
Mousse de berenjenas .....	101
Patatas guisadas .....	102
Revoltito .....	102
Humus .....	103
Tortilla de patatas .....	103

## CARNES

Albóndigas minis con salsa de ceps .....	70
Alitas de pollo a la miel .....	70
Alitas de pollo al curry .....	71
Butifarra con verduras .....	71
Callos a la cerveza .....	71
Carrilleras de ternera guisadas con manzana .....	72
Chuletitas de cordero fritas con ajo .....	72
Conejo al limón .....	70
Conejo con almendras .....	72
Conejo guisado .....	73
Cordero asado .....	73
Costillas con patatas y arroz .....	74
Costillas guisadas .....	74
Estofado caldoso con arroz .....	74
Estofado de ternera con patatas .....	75
Fricandó con <i>moixernons</i> .....	75
Jarrete de cordero al horno .....	76
Longaniza estofada .....	78
Menudo de ternera con garbanzos .....	76
Mini brochetas de pollo .....	77
Morcilla a la portuguesa .....	76
Muslitos de pollo asados con patatas .....	77
Muslos de pollo al limón .....	79
Ossobuco al coñac .....	78
Pechugas de pollo asadas con patatas .....	78
Pechugas de pollo al pimentón .....	80
Pechugas de pollo rellenas .....	79
Pies de cerdo al a vinagreta .....	81
Pollo a la cerveza .....	80
Pollo al ajillo .....	80
Pollo en pepitoria .....	81
Pollo en salsa de almendras .....	82
Pollo salteado con verduras .....	82
Rabo de toro estilo andaluz .....	83
Redondo de ternera .....	82
Roastbeef con salsa de aceitunas negras .....	83
Rollitos de ternera .....	84
Solomillo al vino blanco .....	85
Solomillo con piñones y dátiles .....	84
Solomillo de cerdo con confitura de ciruelas .....	86
Ternera con jengibre .....	85



## POSTRES

Bizcocho con especias .....	89
Bizcocho de almendras .....	89
Bizcocho de coco .....	88
Bizcocho de limón .....	89
Bizcocho de melocotón .....	88
Bizcocho mármol .....	88
Brownie .....	90
Coca de piñones y frutas .....	90
Manzanas al café .....	92
Manzanas al horno .....	91
Pastel de chocolate y nueces .....	93
Pastel de manzana .....	94
Pastel de piña .....	94
Peras al vino .....	98
Plum cake .....	95
Puding de manzana .....	95
Puding de peras .....	96
Tarta de hojaldre de manzana y nueces .....	97
Tarta de queso .....	95
Tarta de queso pasiega .....	97
Tarta tatin .....	96
Flan de fresa .....	91
Flan de huevo .....	92
Flan de naranja .....	92



## CONSEJOS Y RECOMENDACIONES





SOPAS,  
CREMAS Y  
CALDOS



# CALDO DE AVE

ENTRANTE - 4 COMENSALES

## Ingredientes

1 carcasa de pollo  
1 trozo de ala o pechuga de gallina  
1 cebolla pequeña  
1 zanahoria  
1 ramita de apio  
1 y ½ L de agua  
Sal

## Preparación:

Corte la carcasa, la gallina y las verduras en trozos de manera que quepan cómodamente en el recipiente.  
Introduzca todos los ingredientes y seleccione la función Guisos, tiempo 1 hora.  
Cuando finalice el proceso retire los ingredientes y cuele el caldo.



# CALDO DE VERDURAS

ENTRANTE - 4 COMENSALES

## Ingredientes

2 hojas de apio - 1 hoja de laurel  
1 puerro - 1 patata  
2 zanahorias - 1 cebolla  
¼ medidor de aceite  
1 y ½ L de agua  
Perejil  
Sal

## Preparación:

Trocee todas las verduras e introdúzcalas en el recipiente junto con el aceite.  
Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 10 minutos.  
Cuando finalice el proceso, añada el agua y seleccione la función Hervir, tiempo 20 minutos.  
Finalmente, retire las verduras cocidas y cuele el caldo.

# CALDO ROJO DE PESCADO

ENTRANTE - 4 COMENSALES

## Ingredientes

1 cebolla y 1 puerro  
½ cabeza de ajos partidos  
½ medidor de tomate natural  
400 gr de espinas de pescado  
200 gr de cangrejos pequeños  
½ medidor de brandy para cocinar  
½ medidor de aceite de oliva  
1 hoja de laurel y ½ ramita de apio  
3 L de agua  
Sal y pimentón dulce

## Preparación:

Introduzca en el recipiente los ajos partidos y el aceite. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 15 minutos.  
A los 5 minutos, añada la cebolla, el puerro, el laurel y rehogue durante 5 minutos hasta dorar. Añada el tomate natural triturado y los cangrejos partidos y deje que finalice el proceso. Cuando falten 2 minutos, incorpore una cucharadita de pimentón, una pizca de sal, remueva y añada el brandy. Incorpore el apio, las espinas y el agua.  
Seleccione la función Hervir, tiempo 20 minutos.

NOTA: Caldo ideal para la elaboración de guisos con color, para un arroz caldoso de pescado o para una zarzuela. Los cangrejos en este caso le dan un sabor muy característico. Incluso se podría invertir las cantidades de cangrejo y espina de pescado para darle más intensidad al caldo.

# SOPA DE PESCADO

PRIMERO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

150 gr de trozos de pescado (mero, merluza, rape, perca, rodaballo...) tamaño 1cm x 1cm  
½ medidor de vino blanco  
1 medidor de tomate natural  
1 cucharada sopera de aceite  
7 medidores de fumet rojo  
2 dientes de ajo  
Perejil  
Sal y pimentón

## Preparación:

Prepare una picada de ajo y perejil e introdúzcala en el recipiente junto con el aceite. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 10 minutos. A los 3 minutos, añada una cucharadita de pimentón, remueva y vierta el tomate natural triturado. Déjelo 2 minutos. A continuación, incorpore el vino y déjelo 4 minutos más.

Añada el fumet rojo y seleccione la función Hervir, tiempo 5 minutos. Introduzca los trocitos de pescado cuando el agua empiece a hervir.

Nota: Opcionalmente podemos añadirle trocitos de pimiento rojo asado.

# CONSOMÉ

PRIMERO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

2 zanahorias peladas y enteras	2 pechugas de pollo
1 cebolla pelada y entera	1 hueso de rodilla de ternera
3 ramas de apio	1 hueso de jamón serrano
1 tomate limpio sin pelar	2 L de agua
1 nabo pelado y entero	Sal

## Preparación:

Introduzca en el recipiente el agua y todos los ingredientes. Seleccione la función Guisos, tiempo 1 hora y 30 minutos. Espume dos o tres veces y pásela por el colador.



# SOPA DE AJO

ENTRANTE - 4 COMENSALES



## Ingredientes

60 gr de jamón  
60 gr de chorizo  
4 dientes de ajo  
10 rodajitas de pan muy finas  
2 huevos  
1 y ¼ L de agua  
¼ medidor de aceite de oliva  
Sal y pimentón dulce

## Preparación:

Introduzca el aceite y los ajos pelados en el recipiente y seleccione la función Freír, Meat, tiempo 13 minutos. A los 5 minutos, añada el jamón, el chorizo y mantenga la función. Cuando queden 4 minutos para que finalice, añada el pan. Espolvoree el pimentón y vierta el agua. Seleccione la función Hervir, tiempo 15 minutos. Cuaje los huevos cuando finalice el proceso. Se sirve muy caliente.

# COCIDO

ENTRANTE - 4 COMENSALES

## Ingredientes

150 gr de garbanzos  
1 hueso de espinazo  
1 punta de jamón  
100 gr de tocino salado  
100 gr de magro de ternera  
1 butifarra negra  
100 gr de carne picada de cerdo y ternera

¼ de pollo  
1 hoja de apio  
2 zanahorias  
1 puerro  
1 hoja de col  
1 patata  
Agua  
Sal

## Preparación:

Introduzca en el recipiente todos los ingredientes excepto la butifarra. Añada agua de forma que los ingredientes queden cubiertos. Seleccione la función Guisos, tiempo 1 hora y 30 minutos. Cuando queden 15 minutos añada la butifarra negra.

# CREMA DE CHAMPIÑONES

PRIMERO - 4 COMENSALES



## Ingredientes

500 gr champiñones frescos  
1 patata mediana  
1 escalonia  
¼ medidor de aceite oliva  
½ L de caldo  
½ medidor de nata  
3 quesitos, sal y pimienta

## Preparación:

Limpie y pique los champiñones. Pele y corte a láminas finas la patata. Pique la escalonia. Introduzca en el recipiente el aceite junto con la escalonia y seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 20 minutos. A los 3 minutos, remueva la escalonia y añada los champiñones y la patata. Cuando finalice el proceso, incorpore la nata y el caldo. Seleccione la función Hervir, tiempo 20 minutos. A continuación, y fuera del recipiente, rectifique de sal, añada los quesitos y tritúrelo.

Nota: Opcionalmente, se puede servir con picatostes (dados de pan fritos) si se desea.

# SOPA DE PASTA

PRIMERO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

200 gr de pasta  
4 medidores de caldo de cocido

## Preparación:

Vierta el caldo de cocido en el recipiente. Seleccione la función Hervir, tiempo 15 minutos.

Cuando el caldo empiece a hervir, introduzca la pasta.

Nota: El tiempo de cocción variará en función del tipo de pasta que utilice. Cada fabricante indica el tiempo de cocción recomendado.

# CREMA DE CALABAZA

PRIMERO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

500 gr de calabaza  
2 puerros  
2 patatas  
¼ medidor de aceite de oliva  
30 gr mantequilla  
¼ medidor de crema de leche  
1 L de agua  
Nuez moscada, 4 nueces y picatostes  
Sal

## Preparación:

Introduzca en el recipiente el aceite, la mantequilla y el puerro cortado y seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 7 minutos.

Pasados 4 minutos, incorpore las patatas y la calabaza cortadas. Añada la sal, la nuez moscada y el agua.

Seleccione la función Hervir, tiempo 20 minutos y, cuando falten 3 minutos para que finalice, añada la crema de leche y déjela reducir.

Bata espesando la crema al gusto y añada la nuez troceada y los picatostes.



# CREMA DE PUERROS

PRIMERO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

6 puerros  
1 patata  
½ cebolla  
½ medidor de crema de leche  
¼ medidor de aceite de oliva  
½ L de agua  
Sal y pimienta blanca

## Preparación:

Introduzca en el recipiente la cebolla cortada junto con el aceite. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 6 minutos. Rehogue la cebolla 4 minutos y añada los puerros y la patata troceados. Remueva de vez en cuando y añada el agua y la crema de leche.

Seleccione la función Hervir, tiempo 20 minutos. Al finalizar, bata espesando la crema al gusto.

# VICHISSE DE MELÓN

PRIMERO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

1 cebolla  
2 patatas y 2 puerros  
¾ medidor de agua  
50 gr de mantequilla  
¼ medidor de aceite de oliva  
½ melón  
(reservar unas bolitas para decorar)  
200 ml de nata para cocinar  
Sal

## Preparación:

Introduzca en el recipiente la mantequilla, el aceite, la cebolla rallada y los puerros cortados en láminas, seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 10 minutos. A los 4 minutos, introduzca las patatas cortadas en láminas finas. Cuando finalice el proceso, añada el agua y seleccione la función Hervir, tiempo 20 minutos.

Al finalizar, añada el melón cortado a trozos pequeños y la nata. Por último, trítúrelo todo hasta conseguir una crema fina. Déjelo enfriar y servir muy frío.

Adornar con bolitas de melón y virutas de jamón.

# VERDURAS



# BRÓCOLI AL LIMÓN

PRIMERO - 4 COMENSALES



## Ingredientes

1 brócoli o coliflor  
2 cucharadas de limón  
1 cucharadita de azúcar  
5 cucharadas de aceite  
1 cebolla pequeña picada  
Miel  
Sal

## Preparación:

Trocee el brócoli y quiteles el tronco.  
Llene el recipiente con dos medidores de agua, incorpore el accesorio para cocinar al vapor y coloque el brócoli.  
Seleccione la función Vapor, Vegetables, tiempo 10 minutos.  
Para la salsa, introduzca los ingredientes en un bol y remueva hasta conseguir la textura deseada.

# PASTEL FRÍO DE VERDURAS

PRIMERO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

½ L de nata líquida  
4 huevos  
250 gr de judía verde cocida  
½ coliflor mediana  
3 zanahorias cocidas  
Sal y pimienta

## Preparación:

Bata los huevos y la nata en un bol. Unte con mantequilla una flanera redonda de unos 18 cm de diámetro e introduzca la coliflor cubriéndola con la mezcla anterior. Añada la zanahoria y vuelvala a cubrir con la mezcla. A continuación, coloque las judías y vierta el resto del batido.  
Llene el recipiente con dos medidores de agua, coloque el accesorio para cocinar al vapor y encima la flanera.  
Seleccione la función Vapor, Vegetables, 50 minutos.

# PASTEL DE CHAMPIS Y PUERROS

PRIMERO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

3 huevos  
125 gr de champiñones  
2 puerros troceados  
½ medidor de aceite de oliva  
Sal

## Preparación:

Introduzca en el recipiente el aceite, los champiñones a láminas y los puerros troceados. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 15 minutos.  
Bata los huevos en un bol y mézclelos con los champiñones y los puerros.  
Unte una flanera redonda de unos 18 cm de diámetro con un poco de aceite.  
Llene el recipiente con dos medidores de agua, coloque el accesorio para cocinar al vapor y encima la flanera.  
Seleccione la función Vapor, Vegetables, 25 minutos.





# PÚDING DE ESPÁRRAGOS Y SALMÓN

## Ingredientes

3 huevos  
50 gr de salmón  
250 gr de espárragos  
1 medidor de leche evaporada  
Sal

PRIMERO - 4 COMENSALES

## Preparación:

Escurre los espárragos. Ponga todos los ingredientes en un bol y bátalos. Unte con mantequilla y harina una flanera redonda de 18 cm (aprox) e introduzca los ingredientes.

Vierta en el recipiente dos medidores de agua, coloque el accesorio para cocinar al vapor y encima la flanera.

Seleccione la función Vapor, Vegetables, 42 minutos.

# MOUSSE DE CALABACÍN

PRIMERO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

75 gr de cebolla  
500 gr de calabacín  
2 dientes de ajo  
2 medidores de leche  
3 huevos  
¼ medidor de aceite de oliva  
Sal y pimienta  
Nuez moscada

## Preparación:

Introduzca en el recipiente el aceite y la cebolla troceada.

Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 20 minutos. Pasados 4 minutos, añada los calabacines troceados y el ajo picado. Cuando finalice, escúrralos bien y mézclelos con las yemas y la leche. Bata y sazone con sal, pimienta y nuez moscada.

Bata las claras, mézclelo todo y póngalo en una flanera redonda de 18 cm de diámetro untada con mantequilla. Vierta en el recipiente dos medidores de agua, coloque el accesorio para cocinar al vapor y encima la flanera.

Seleccione la función Vapor, Vegetables, 40 minutos.



# VERDURAS AL VAPOR

PRIMERO - 4 COMENSALES



## Ingredientes

500 gr de judía verde  
2 cebollas medianas  
2 zanahorias medianas  
1 patata mediana  
Aceite de oliva, sal y pimienta o limón para aliñar

## Preparación:

Limpie y trocee la judía verde. Pele las zanahorias, las cebollas y la patata. Vierta en el recipiente 2 medidores de agua y coloque el accesorio para cocinar al vapor. Coloque encima las verduras y la patata y seleccione la función Vapor, Vegetables, tiempo 20 minutos.

# ACELGAS CON HUEVO

PRIMERO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

1 manojo de acelgas  
2 patatas  
4 huevos  
Agua  
Aceite  
Vinagre  
Sal

## Preparación:

Trocee las acelgas y las patatas. Introdúzcalas en el recipiente y cúbralas de agua. Añada la sal y seleccione la función Hervir, Vegetables, 15 minutos. Cuando falten 3 minutos para finalizar el proceso, introduzca los huevos si los quiere pasados por agua, 10 minutos antes si los quiere duros. Emplate las acelgas y las patatas escurridas con el huevo y aliñe con un chorrito de aceite y vinagre.

# ACELGAS REHOGADAS

PRIMERO - 4 COMENSALES



## Ingredientes

400 gr de acelgas  
1 patata grande  
¼ medidor de aceite  
2 dientes de ajo laminados  
2 anahorias  
Sal

## Preparación:

Coloque en el recipiente el accesorio para cocinar al vapor y añada 2 medidores de agua. Ponga sobre el accesorio las acelgas cortadas y limpias, las zanahorias peladas y cortadas, y la patata troceada. Seleccione la función Vapor, Vegetables, tiempo 20 minutos. Una vez finalice el proceso, saque las verduras, limpie y seque el recipiente y añada el aceite y los dientes de ajo laminados, Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 15 minutos. Rehogue los ajos removiendo de vez en cuando. Pasados 5 minutos añada las acelgas, las patatas y las zanahorias.

# ALCACHOFAS RELLENAS

PRIMERO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

10 alcachofas  
2 cucharadas soperas de alcaparras  
3 latitas de anchoas  
2 limones  
2 dientes de ajo  
Sal y pimienta  
Unas ramitas de perejil  
Queso rallado para fundir

## Preparación:

Limpie las alcachofas quitando las hojas exteriores más duras, corte los rabos y las puntas, y golpéelas (por la parte de la punta) para abrirlas un poco. Rocíelas con zumo de limón y salpiméntelas.

Pique las anchoas, las alcaparras, el ajo y las hojas de perejil. Rocíelo con limón y rectifique de sal y pimienta.

Introduzca la mezcla dentro de las alcachofas y esparza el queso rallado por encima. Incorpore en el recipiente las alcachofas y seleccione la función Horno.

# ALCACHOFAS Y ESPÁRRRAGOS AL VINAGRE

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

500 gr de pimiento y cebolla  
400 gr de corazones de alcachofa  
2 ramilletes de espárragos verdes  
Vinagre balsámico de Módena  
Sal

## Preparación:

Introduzca en el recipiente el accesorio para cocinar al vapor y añada dos medidores de agua. Coloque sobre el accesorio los espárragos y seleccione la función Vapor, Vegetables, tiempo 10 minutos.

Mezcle los corazones de alcachofa, los pimientos y la cebolla en un bol y aliñelos con vinagre. Incorpore los espárragos. Sírvese muy frío.



# CHAMPIÑONES CON BACON Y CERVEZA

ENTRANTE - 4 COMENSALES

## Ingredientes

200 gr de champiñones  
¼ medidor de aceite de oliva  
100 gr de bacon  
¾ medidor de cerveza  
1 guindilla  
2 dientes de ajo  
Perejil  
Sal

## Preparación:

Limpie de tierra los champiñones y pique los dientes de ajo con el perejil. Corte el bacon a tiras e introdúzcalo en el recipiente junto con los champiñones troceados y la picada de ajo. Seleccione la función Freír, Meat, tiempo 15 minutos y remueva de vez en cuando. Cuando finalice, añada la guindilla y la cerveza, rectifique de sal, remueva y seleccione la función Calentar, tiempo 10 minutos.



# ENSALADILLA RUSA

PRIMERO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

150 gr judías verdes  
4 patatas  
100 gr de guisantes  
2 zanahorias y 2 huevos  
2 medidores de agua  
Mayonesa  
Aceitunas  
Sal

## Preparación:

Incorpore en el recipiente el accesorio para cocinar al vapor, añada el agua y coloque las verduras troceadas y los huevos. Seleccione la función Vapor, Vegetables, tiempo 20 minutos. Trocee las aceitunas y los huevos y mézclelos en un bol junto con las verduras y la mayonesa.

# ESTOFADO VEGETAL

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

300 gr de guisantes  
300 gr de habas  
300 gr de patatas  
1 cebolla y 4 dientes de ajo  
4 cucharadas de tomate natural  
1 ramita de menta fresca  
¼ medidor de aceite de oliva  
Perejil, sal y pimienta

## Preparación:

Introduzca en el recipiente el aceite de oliva y la cebolla picada fina, junto con los ajos pelados y enteros. Añada también las ramitas de perejil y las hojitas de menta fresca. Seleccione la función Freír, Vegetales, tiempo 10 minutos. Cuando finalice, incorpore las patatas peladas y cortadas en trozos regulares, así como los guisantes y las habas. Vierta el tomate natural triturado y remueva delicadamente. Cúbralas de agua y seleccione la función Guisos, tiempo 1 hora.



# ENSALADA DE PATATAS, ESPINACAS Y JUDÍAS

PRIMERO - 3 COMENSALES

## Ingredientes

250 gr de espinacas frescas  
150 gr de judías verdes  
400 gr de patatas  
1 cebolla roja  
1 limón  
2 y ½ medidores de agua  
Brotos de alfalfa o soja  
Aceite de oliva  
Zumo de medio limón  
Sal Maldon

## Preparación:

Coloque en el recipiente el accesorio para cocinar al vapor y vierta el agua. Pele y corte las patatas en rodajas de 1 cm aprox. de grosor. Trocee las judías verdes y añádalas, junto con las patatas, sobre el accesorio de vapor. Seleccione la función Vapor, Vegetables, tiempo 20 minutos. Mientras tanto, pele el limón y saque los gajos limpios con la ayuda de un cuchillo. Corte la cebolla en aros finos. Ponga en la base del plato las espinacas frescas, encima las judías verdes, los gajos de limón y la cebolla. Decórelo con los brotes de alfalfa por encima y con las patatas alrededor. Aliñe con el aceite, el zumo de limón y la sal Maldon.

# BERENJENAS RELLENAS

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

2 berenjenas	300 gr de carne picada mixta
1 cebolla picada	½ medidor de aceite de oliva
1 diente de ajo	1 medidor de tomate natural
150 gr de bacon	Sal, pimienta, perejil y orégano
2 huevos	

## Preparación:

Introduzca dos medidores de agua y el accesorio para cocinar al vapor en el recipiente. Coloque encima las berenjenas partidas por la mitad. Seleccione la función Vapor, Vegetables, tiempo 15 minutos. Cuando finalice, saque las berenjenas y retire la pulpa con una cuchara. Pique la pulpa y póngala en un bol. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 15 minutos. Introduzca el aceite, la cebolla y el ajo picado. A los 5 minutos, añada la carne picada, las tiras de bacon y salpimente al gusto. Cuando falten 5 minutos para que finalice, añada la pulpa de las berenjenas, el tomate natural triturado, el perejil picado y el orégano. Finalmente, añada los huevos batidos y remueva. Deje que se enfríe. Rellene las berenjenas con la mezcla y ponga por encima una cucharada de tomate natural triturado. Seleccione la función Horno, tiempo 10 minutos y a 180° de temperatura.



# PATATAS CON BACON

ENTRANTE - 4 COMENSALES

## Ingredientes

800 gr de patatas  
1 cebolla mediana  
50 gr bacon en tiras  
50 gr chorizo en daditos  
½ medidor aceite de oliva  
1 medidor de vino blanco  
1 medidor de agua  
Harina  
Sal y pimentón

## Preparación:

Pele las patatas y córtelas en rodajas de un centímetro (aprox), sale y enharínelas levemente.  
Introduzca el aceite y las patatas en el recipiente y seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 12 minutos.  
A los 6 minutos, remueva y deles la vuelta. Añada la cebolla cortada en juliana, los dados de chorizo, las tiras de bacon y una cucharadita de pimentón.  
Remueva y, cuando haya finalizado, añada el vino blanco, el agua y seleccione la función Calentar, tiempo 25 minutos.



# PASTEL DE CALABACÍN

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

3 calabacines  
2 huevos  
½ medidor de aceite de oliva  
½ medidor de leche  
Sal, pimienta negra  
Nuez moscada  
Queso rallado

## Preparación:

Introduzca en el recipiente el aceite y los calabacines cortados en rodajas bien finas. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 12 minutos.  
Remueva de vez en cuando y, una vez finalice el proceso, añada el resto de los ingredientes de manera que queden bien distribuidos.  
Seleccione la función Horno.

# PATATAS A LA RIOJANA

PRIMERO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

4 patatas  
400 gr de chorizo de cantimpalo  
¼ medidor de aceite  
2 medidores de agua  
Sal y pimentón

## Preparación:

Pele las patatas y córtelas en dados.  
Introdúzcalos en el recipiente junto con el chorizo cortado a trozos.  
Seleccione la función Guisos, tiempo 1 hora.





# GUISO DE ESPÁRRAGOS FRESCOS *SEGUNDO - 4 COMENSALES*

## Ingredientes

1 kg de espárragos frescos  
2 patatas y 1 cebolla  
1 cucharada de pimentón dulce  
4 dientes de ajo  
2 ramitas de perejil  
3 huevos  
1 hoja de laurel y vinagre  
Caldo de verduras  
2 cucharadas de aceite de oliva  
Sal y pimienta

## Preparación:

Limpie los espárragos, corte un poco los tallos y quítele las partes lechosas mas duras. Lávelos y trocéelos. Introdúzcalos en el recipiente junto con la cebolla picada, las patatas cortadas en daditos, el laurel, el pimentón y el aceite. Salpiméntelo al gusto y cúbralos con el caldo. Seleccione la función Guisos, tiempo 1 hora. Antes de que termine la función, cuando falten 15 minutos, añada los ajos y el perejil picados, con un poco de vinagre. Bata los huevos en un bol con una pizca de sal, viértalos sobre el guiso y remueva hasta que empiecen a cuajar.

# JUDÍAS VERDES CON BONITO

*PRIMERO - 4 COMENSALES*

## Ingredientes

600 gr de judías verdes frescas  
1 patata mediana  
½ cebolla  
1 lata de bonito en aceite  
¼ medidor de aceite de oliva  
¼ medidor de tomate  
2 medidores de agua  
1 medidor de caldo de pollo  
Pimentón  
Sal

## Preparación

Introduzca el aceite en el recipiente junto con la cebolla cortada a cuadraditos pequeños y seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 8 minutos. Remueva de vez en cuando y, cuando la cebolla esté pochada, añada el tomate natural triturado, el bonito, las judías verdes, la patata troceada, el pimentón, el agua y el caldo de pollo. Remuévalo todo para que se mezcle bien, salpiméntelo al gusto y seleccione la función Guisos, tiempo 1 hora.



# PATATAS SALTEADAS

ENTRANTE - 4 COMENSALES

## Ingredientes

600 gr de patatas  
½ medidor de aceite de oliva  
1 cebolla  
50 gr de bacon a tiras  
2 huevos  
Sal y pimienta

## Preparación:

Pele las patatas y la cebolla y córtelas a dados. Introdúzcalas en el recipiente junto con el aceite, la sal y la pimienta. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 25 minutos. Remueva de vez en cuando y, transcurridos 10 minutos, incorpore el bacon y remueva. Cuando queden dos minutos para que finalice el proceso, añada los huevos y deje finalizar el tiempo.



# PATATAS CON CEBOLLA

ENTRANTE - 4 COMENSALES

## Ingredientes

600 gr de patatas  
½ medidor de aceite de oliva  
1 cebolla roja  
2 dientes de ajo chafados  
1 limón  
Tomillo fresco picado  
Sal y pimienta

## Preparación:

Pele las patatas y la cebolla y córtelas a daditos. Introdúzcalas en el recipiente junto con los dientes de ajo chafados. Añada el aceite y dos cucharaditas de zumo de limón. Incorpore el tomillo picado y salpimente al gusto. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 25 minutos. Remueva de vez en cuando.

# PATATAS CON GARBANZOS

PRIMERO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

750 gr de patatas  
½ de aceite  
1 cebolla grande  
1 hoja de laurel  
250 gr de garbanzos cocidos  
8 medidores de agua  
Sal

## Preparación:

Pele las patatas, la cebolla y córtelas a trozos. Introdúzcalos en el recipiente junto con los garbanzos y remueva. Añada el aceite, el laurel, el caldo y salpimente al gusto. Seleccione la función Guisos, tiempo 1 hora y 30 minutos.







# PATATAS AL AJILLO

ENTRANTE - 3 COMENSALES

## Ingredientes

4 patatas grandes  
4 ajos  
1 medidor de aceite de oliva  
Perejil  
Agua

## Preparación

Pele las patatas y córtelas en rodajas finas. Introdúzcalas en el recipiente junto con el aceite y seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 15 minutos.  
Remueva de vez en cuando.  
Cuando empiecen a estar blandas, cháfelas con ayuda de un tenedor de madera.  
Mientras las patatas se van haciendo, prepare la picada de ajo.  
Ponga en un mortero el perejil bien troceado, el ajo pelado y cortado por la mitad y un poco de agua. Cháfelos todo de manera que no queden tropezones y añada un chorrito de aceite. Remuévalo para que quede uniforme.  
Una vez las patatas estén doradas, vierta la picada y remuévalo todo.  
Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 5 minutos.  
Remueva de vez en cuando.

# QUICHE DE BACON Y PUERROS

## Ingredientes

150 gr de bacon  
½ medidor de sofrito base  
1 puerro  
2 huevos  
1 medidor de nata líquida  
1 rollo de masa brisa  
Sal

## Preparación

Introduzca en el recipiente el sofrito base (ver apartado guarniciones), la sal, el bacon y el puerro cortado en juliana.  
Seleccione la función Freír, Meat, tiempo 5 minutos. Remueva de vez en cuando.  
Retire la mezcla y resérvela. Bata los huevos y la nata e viértalo a la mezcla.  
Unte el recipiente con mantequilla y coloque la masa brisa, dejando los bordes de la masa a unos 3 cm de altura. Seleccione la función Horno, tiempo 15 minutos a 180° de temperatura.  
Cuando finalice el proceso, vierta la mezcla sobre la masa y seleccione la función Horno.

# PIMIENTOS RELLENOS

SEGUNDO - 4 COMENSALES



## Ingredientes

4 pimientos rojos  
300 gr de carne picada  
3 medidores de tomate  
3 medidores de arroz  
1 medidor de aceite  
Sal y pimienta  
Queso rallado

## Preparación:

Mezcle en un bol el arroz hervido, el tomate natural triturado, la sal, la pimienta y la carne.  
Una vez tengamos la mezcla, rellene los pimientos.  
Añada el aceite en el recipiente e introduzca los pimientos de manera que queden bien distribuidos. Si lo desea, puede esparcir queso rallado por encima.  
Seleccione la función Horno.

# PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE MERLUZA

ENTRANTE - 4 COMENSALES

## Ingredientes

½ cebolla  
2 dientes de ajo  
2 filetes de merluza troceados  
Pimientos del piquillo enteros  
¼ medidor aceite de oliva  
½ medidor de tomate natural

## Preparación:

Pele y pique la cebolla y los dos dientes de ajo. Introdúzcalos en el recipiente junto con el aceite. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 5 minutos.  
Una vez finalizado el proceso, añada la merluza troceada y sin piel y tomate natural triturado. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 5 minutos.  
Finalmente, deje que se enfríe y rellene los pimientos.

# POTAJE DE PUERROS

PRIMERO - 4 COMENSALES



## Ingredientes

10 puerros pequeños  
2 kg de patatas  
1 cebolla mediana  
1 litro y ½ de caldo de pollo  
2 yemas de huevo duro  
Mantequilla  
Perejil, sal y pimienta

## Preparación

Limpie los puerros y córtelos en rodajas. Unte el recipiente con mantequilla, añada el aceite e incorpore la cebolla cortada en rodajas, la patata a daditos y los puerros.  
Remuévalo todo y vierta el caldo de pollo. Seleccione la función Guisos, tiempo 1 hora.  
Cuando termine la función, espolvoree la superficie de los puerros con un poco de yema de huevo duro finamente rallada y con perejil picado.

# TARTA DE ZANAHORIA

PRIMERO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

3 huevos  
1 medidor de azúcar moreno  
2 medidores de harina  
½ medidor de aceite girasol  
Ralladura de piel de naranja  
1 sobre de levadura  
4 zanahorias  
50 gr nueces picadas  
Canela

## Preparación

Bata los huevos, añada el azúcar y mézclelos bien.  
Añada la harina tamizada con la levadura e incorpore las nueces y las zanahorias cortadas a daditos.  
Vierta el aceite en el recipiente e introduzca la mezcla. Seleccione la función Horno. Cuando finalice el proceso, espolvoree la tarta con la canela.



# TARTA DE CEBOLLA

PRIMERO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

2 cebollas  
3 huevos  
200 ml de crema de leche  
1 medidor de queso rallado  
¼ medidor aceite de oliva  
Masa de hojaldre  
Nuez moscada  
Pimentón dulce  
Sal

## Preparación

Introduzca en el recipiente el aceite y la cebolla cortada en juliana, la sal al gusto, y seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 10 minutos. Remueva de vez en cuando. Mientras tanto, bata los huevos junto con la nata y el queso rallado.  
Una vez finalice la función, saque la cebolla e introduzca en el bol con los huevos, la nata y el queso. Remuévalo todo de forma que quede bien mezclado. Estire el hojaldre dentro del recipiente y pínchelo. Una vez adaptado el hojaldre al recipiente, seleccione la función Horno, tiempo 15 minutos a 180° de temperatura. A continuación, añada la mezcla en el interior y seleccione la función Horno.  
Finalmente, saque la tarta y decórela por encima con un poco de nuez moscada o pimentón.



# TARTA DE MOZZARELLA

PRIMERO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

1 kg de patatas  
100 gr de mantequilla  
200 ml de leche  
2 huevos  
Queso parmesano rallado  
Pan rallado  
200 gr de mozzarella  
125 gr de jamón  
Agua  
Pimentón  
Sal

## Preparación:

Introduzca las patatas en el recipiente y cúbralas de agua. Seleccione la función Hervir, Vegetables, tiempo 15 minutos. A continuación, pélelas y trítúrelas con la mantequilla, la leche, los huevos batidos y el queso rallado.

Unte el recipiente con mantequilla, espolvoree un poco de pan rallado de modo que cubra toda la superficie.

Distribuya la mitad de la mezcla de patatas formando una capa uniforme. Cúbrela con la mozzarella, una cucharada de queso rallado esparcido y el jamón.

A continuación, cúbralo con el resto de la mezcla de patata y espolvoree la superficie con el resto de pan rallado, una cucharada de queso rallado y el pimentón.

Seleccione la función Horno.

NOTA: Espere a que se enfríe para desenmoldar.

# TRINXAT DE LA CERDAÑA

PRIMERO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

½ col  
4 patatas medianas  
4 dientes de ajo  
½ medidor de aceite de oliva  
150 gr de panceta curada  
4 medidores de agua  
Sal

## Preparación:

Vierta el agua y coloque el accesorio para cocinar al vapor.

Coloque encima la col cortada a octavos y las patatas peladas. Seleccione la función Vapor, Vegetables, tiempo 40 minutos.

Retire las verduras y córtelas a dados de 2 cm. Retire el accesorio de vapor y añada un poco de aceite. Vuelva a introducir las verduras junto con los ajos pelados y partidos por la mitad y las tiras de panceta. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 20 minutos.

# L EGUMBRES



# JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS

PRIMERO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

400 gr de judías secas  
1 medidor de tomate natural  
1 pimiento verde  
2 cebollas y 3 dientes de ajo  
2 patatas  
1 rabo de cerdo  
1 chorizo  
4 medidores de agua  
½ medidor de aceite de oliva  
Sal y laurel

## Preparación:

Corte el pimiento en dos tiras y las cebollas a trozos. Pele las patatas y trocéelas a daditos. Introduzca en el recipiente 4 medidores de agua. Añada todos los ingredientes y mézclelos. Añada el aceite y salpimente al gusto. Seleccione la función Guisos, tiempo 1 hora.

# LENTEJAS ESTOFADAS

PRIMERO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

250 gr de lentejas pardinas  
1 cebolla y 1 ajo entero sin pelar  
½ medidor de tomate natural

1 hoja de laurel  
1 patata troceada  
1 chorizo o butifarra negra

¼ medidor de aceite de oliva  
Pimentón dulce y sal  
3 medidores de agua

## Preparación:

Introduzca en el recipiente la cebolla cortada, el ajo entero sin pelar, el chorizo o butifarra, una patata troceada, la hoja de laurel y el tomate natural triturado. Salpiméntelos al gusto y vierta el agua. Seleccione la función Guisos, tiempo 1 hora. Remueva de vez en cuando.



# GUISANTES, PANCETA Y BUTIFARRA DEL PEROL

PRIMERO - 3 COMENSALES

## Ingredientes

600 gr de guisantes  
1 medidor de sofrito base  
100 gr de panceta salada  
150 gr de butifarra del perol  
¼ medidor de aceite  
2 medidores de agua  
Sal

## Preparación:

Corte la butifarra a rodajas y la panceta a daditos. Introdúzcalo en el recipiente junto con el aceite. Seleccione la función Freír, Meat, tiempo 7 minutos.  
Cuando falten 2 minutos para finalizar el proceso, añada el sofrito base y remueva.  
A continuación, introduzca los guisantes y añada el agua.  
Seleccione la función Hervir, tiempo 7 minutos.

NOTA: Si quiere que la salsa del guiso quede más ligada, puede añadir una cucharadita tamaño café de harina cuando vierta el sofrito base.

# GUISANTES A LA CAMPESINA

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

1 cebolla  
75 gr de jamón serrano  
75 gr de chorizo  
¼ col  
100 gr de setas  
400 gr de guisantes  
¼ medidor de aceite  
1 medidor de agua  
1 medidor de tomate natural  
Sal

## Preparación:

Corte el jamón y el chorizo a daditos pequeños, la col en juliana y las setas en tiras. Introdúzcalos en el recipiente junto con el aceite y la cebolla cortada a trozos. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 10 minutos.  
Remueva de vez en cuando.  
Una vez finalice el proceso, añada el tomate natural triturado, el agua y los guisantes. Mezcle bien todos los ingredientes y rectifique de sal.  
Seleccione la función Calentar, tiempo 25 minutos.



# FABADA

SEGUNDO - 4 COMENSALES



## Ingredientes

500 gr de alubias de granja  
2 chorizos  
2 morcillas  
200 gr de lacón  
200 gr de tocino  
Agua  
Sal

## Preparación:

Ponga las alubias en remojo el día anterior.  
Corte las morcillas y el chorizo a rodajas, y el lacón y el tocino a daditos.  
Introduzca en el recipiente todos los ingredientes y añada agua hasta que queden cubiertos.  
Seleccione la función Guisos, tiempo 2 horas y 30 minutos.  
Una vez finalice la cocción, rectifique de sal.

# ALUBIAS CON SEPIA

PRIMERO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

300 gr de alubias  
4 sepias pequeñas  
1 cebolla y 4 dientes de ajo  
2 tomates y 1 pimiento  
½ medidor de aceite  
4 medidores de agua  
Sal y perejil

## Preparación:

Corte la cebolla a dados, los dientes de ajo a tacos, el medio pimiento y las sepias pequeñas en tiras.  
Introdúzcalos en el recipiente, vierta el aceite y seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 12 minutos. Remueva de vez en cuando.  
Cuando finalice el proceso, añada 4 medidores de agua, el tomate cortado, las alubias, y mézclelo de manera que quede uniforme.  
Seleccione la función Guisos, tiempo 1 hora.

# HABITAS CON JAMÓN

PRIMERO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

400 gr de habas  
150 gr de jamón serrano  
1 cebolla  
2 dientes de ajo  
¼ medidor de aceite de oliva  
½ medidor de vino blanco  
Sal

## Preparación:

Pique la cebolla y los ajos. Introdúzcalos en el recipiente junto con las habas, el jamón serrano cortado a dados, el aceite y el vino blanco.  
Remuévalo todo de manera que quede uniforme y repartido. Seleccione la función Guisos, tiempo 1 hora.





# COCIDO DE GARBANZOS

SEGUNDO - 3 COMENSALES

## Ingredientes

100 gr de garbanzos  
150 gr de carne de morcillo  
125 gr de carne de gallina  
50 gr de tocino fresco  
1 hueso pequeño de caña  
1 hueso pequeño de jamón  
1 trozo de chorizo  
¼ de repollo  
½ oreja de cerdo  
½ pata de cerdo  
2 medidores de fideos finos  
Agua  
Sal

## Preparación:

Ponga los garbanzos en remojo con agua y sal el día anterior. Introduzca en el recipiente todos los ingredientes excepto los garbanzos, el repollo y los fideos. Añada el agua suficiente para que cubra las carnes. Seleccione la función Guisos, tiempo 1 hora. Una vez finalice, espume el caldo e introduzca los garbanzos (en una redecilla) y vuelva a seleccionar la función Guisos durante 1 hora y 30 minutos más. Rectifique de sal. A continuación, introduzca el repollo y seleccione la función Guisos, tiempo 1 hora. Cuando acabe, saque la carne, el repollo y los garbanzos y cuele el caldo para hacer la sopa. Una vez lo haya colado, vuelva a introducirlo en el recipiente y seleccione la función Hervir, tiempo 10 minutos. Cuando empiece hervir, introduzca la pasta y déjela tanto tiempo como indique el fabricante en el envase.



# COCIDO CASTELLANO

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

150 gr garbanzos  
1 cebolla y 1 tomate  
3 patatas  
8 medidores de agua  
1 diente de ajo  
2 puerros  
1 chorizo gallego  
1 berza o repollo  
1 trozo de carne de vaca  
1 trozo de tocino  
Huesos de jamón  
Sal

## Preparación:

Ponga los garbanzos en remojo con agua y sal el día anterior. Corte la cebolla en juliana, el tomate y las patatas a tacos, los puerros en rodajas finitas y las carnes. Introdúzcalos en el recipiente junto con el diente de ajo y las carnes. Añada el agua suficiente para que todos los ingredientes queden cubiertos, pero nunca sobrepasando la marca 8. Seleccione la función Guisos, tiempo 1 hora. Una vez finalice, espume el caldo e introduzca los garbanzos en una redecilla. Seleccione la función Guisos, tiempo 1 hora y 30 minutos. Rectifique de sal. A continuación, introduzca el repollo y vuelva a seleccionar la función Guisos, tiempo 1 hora. Cuando finalice, saque la carne, el repollo y los garbanzos y cuele el caldo.

# GARBANZOS CON BACALAO Y ESPINACAS

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

225 gr de garbanzos secos  
½ medidor de sofrito base  
1 hueso de jamón  
3 L de agua  
15 hojas grandes de espinacas  
250 gr de bacalao desalado  
Sal

## Preparación:

Deje los garbanzos en remojo con agua y sal el día anterior. Introduzca en el recipiente el sofrito base (ver apartado guarniciones), el hueso de jamón, los garbanzos y el agua. Seleccione la función Guisos, tiempo 2 horas y 30 minutos. Cuando falten 15 minutos para que acabe el proceso, retire el hueso de jamón y añada las hojas de espinacas troceadas y el bacalao desmigado. Rectifique de sal y déjelo en reposo.



# GARBANZOS CON PANCETA, MORCILLA Y CHORIZO

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

300 gr de garbanzos secos  
150 gr de morcilla  
150 gr de chorizo  
150 gr panceta salada  
1 cebolla  
¼ medidor de aceite  
8 medidores de agua  
Sal

## Preparación:

Deje los garbanzos en remojo con agua y sal el día anterior. Introduzca en el recipiente la cebolla picada y el aceite. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 5 minutos. Cuando finalice el proceso, añada los garbanzos secos, el chorizo cortado y la panceta salada. Añada el agua y seleccione la función Guisos, tiempo 3 horas. Cuando falten 20 minutos para que finalice, incorpore la morcilla y rectifique de sal.

# GARBANZOS CON ARROZ

PRIMERO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

400 gr de garbanzos cocidos  
½ medidor de aceite  
4 dientes de ajo  
1 medidor de arroz  
3 medidor de agua  
Sal y pimentón

## Preparación:

Vierta en el recipiente los ajos picados, el aceite, el agua, la sal, una cucharadita de pimentón y el arroz. Seleccione la función Arroz Pasta Express. 8 minutos antes de que acabe la función, añada los garbanzos, remueva y deje que finalice.



# ENSALADA DE JUDÍAS BLANCAS CON SALSA VINAGRETA

PRIMERO - 4 COMENSALES



## Ingredientes

500 gr de judías blancas  
1 L de agua  
3 rodajas de pimiento rojo  
3 rodajas de pimiento verde  
3 rodajas de cebolla  
2 huevos duros  
2 cucharadas de perejil  
1 y ½ medidor de aceite de oliva  
¼ medidor de vinagre  
Sal y pimienta

## Preparación:

Deje las judías en remojo con agua y sal el día anterior. Añada agua en el recipiente hasta la marca 3 y seleccione la función Hervir, tiempo 10 minutos. Cuando empiece a hervir, introduzca los huevos para que se cuezan. Cuando finalice, vierta en el recipiente un litro de agua y añada las judías. Seleccione la función Guisos, tiempo 1 hora.  
Para la salsa vinagreta, separe las claras de las yemas, trocee los pimientos, la cebolla, el perejil y los huevos. Mézclelo todo en un bol con el vinagre, la sal y la pimienta. Añada el aceite poco a poco mientras remueve.

# ENSALADA DE GARBANZOS

PRIMERO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

300 gr de garbanzos secos  
Pedrosillanos  
3 y ½ L de agua  
1 hueso de jamón  
1 cebolleta picada  
2 tomates picados  
3 cucharadas alcaparras  
150 gr de queso feta  
½ medidor de aceite de oliva  
2 cucharadas de pasta de aceitunas negras  
Vinagre de Módena  
Sal

## Preparación:

Introduzca en el recipiente los garbanzos, el agua y el hueso de jamón y déjelo en remojo durante 12 horas.  
A continuación, seleccione la función Guisos, tiempo 2 horas.  
Cuando finalice el proceso, deje enfriar y mezcle los garbanzos con la cebolleta picada, el tomate, las alcaparras y el queso Feta.  
Para la salsa vinagreta ponga el aceite, vinagre y pasta de aceituna negra en el cuenco donde serviremos los garbanzos y, con la ayuda de unas varillas, líguelo y añada los garbanzos.

# LENTEJAS CON VERDURAS

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

250 gr de lentejas pardinas  
1 puerro  
1 cebolla morada  
1 diente de ajo  
4 zanahorias  
1 hoja de laurel  
1 medidor de tomate natural  
¼ de medidor de aceite de oliva  
4 medidores de caldo de verduras  
1 medidor de vino tinto  
Sal

## Preparación:

Pele y corte el puerro y las zanahorias a rodajas, la cebolla morada a dados y el ajo por la mitad.  
Introdúzcalos en el recipiente junto con el aceite y seleccione la función Freír, Vegetable, tiempo 5 minutos.  
Cuando finalice el proceso, añada las lentejas pardinas, el caldo, el tomate, el aceite y el vino tinto. Remueva de forma que quede uniforme y seleccione la función Guisos, tiempo 1 hora.

# LENTEJAS A LA JARDINERA

PRIMERO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

200 gr de lentejas  
50 gr de tocino  
1 pimiento verde, rojo y amarillo  
1 calabacín  
4 patatas  
2 zanahorias  
2 tomates maduros  
1 cebolla mediana  
1 puerro  
½ medidor de aceite  
4 medidores de caldo de pollo  
Sal y pimienta blanca

## Preparación:

Corte todas las verduras a dados y el trocee el tocino. Introdúzcalo en el recipiente junto con el aceite y seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 10 minutos. Cuando falten 2 minutos para finalizar el proceso, introduzca las lentejas, remueva y deje que termine.  
Añada el resto de ingredientes en la cubeta y seleccione la función Guisos, tiempo 1 hora y 30 minutos.



# JUDÍAS CANELA CON CHORIZO Y MORCILLA

PRIMERO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

200 gr de judías canela  
1 ajo  
1 cebolla  
1 chorizo  
1 morcilla  
¼ medidor de aceite de oliva  
Pimentón dulce  
Harina  
Agua  
Sal

## Preparación:

Deje las judías en remojo con agua y sal el día anterior. Introduzca en el recipiente la cebolla y el ajo picados junto con el aceite. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 10 minutos.

Cuando falten 5 minutos para que finalice el proceso, añada una cucharadita de harina, remuévalo, y deje que se rehogue. Cuando falte un minuto, añada el pimentón.

A continuación, añada el chorizo, las judías y cúbralo todo con agua. Seleccione la función Guisos, tiempo 1 hora.

Cuando falten 20 minutos para que finalice, rectifique de sal y añada la morcilla.

# POTAJE DE LENTEJAS CON TROPEZONES DE CERDO

PRIMERO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

400 gr de lentejas  
1 chorizo  
½ pimiento rojo  
2 ajos  
2 patatas medianas  
½ cebolla  
¼ de medidor de aceite  
5 medidores de agua  
Un trozo de tocino  
Un trozo de panceta  
Una ramita de perejil  
Sal

## Preparación:

Pele las patatas, cebolla y córtelas a dados.

Corte el chorizo y el tocino a rodajas y la panceta a tiras.

Introdúzcalo todo en el recipiente junto con el aceite y seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 5 minutos.

Cuando finalice el proceso, añada las lentejas, los ajos y salpiméntelo al gusto.

Seleccione la función Guisos, tiempo 1 hora.



# DOTAJE NAVARRO

PRIMERO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

300 gr de tocino  
150 gr de judías verdes  
150 gr de berza  
150 gr de patatas  
150 gr de habas desgranadas  
150 gr de guisantes tiernos  
4 salchichas  
1 hueso de jamón  
Agua  
Sal

## Preparación:

Pele las patatas y córtelas a dados pequeños. Trocee las judías verdes y pique finamente la berza. Introdúzcalo todo en el recipiente junto con las salchichas troceadas. Cubra los ingredientes con agua y seleccione la función Guisos, tiempo 1 hora.

ARROCES



# ARROZ CON CHAMPIÑONES

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

100 gr de mantequilla  
250 gr de champiñones  
1 medidor de leche fría  
1 medidor de agua  
2 medidores de arroz  
1 limón  
2 yemas de huevo  
Aceite  
Harina fina  
Sal

## Preparación:

Unte de mantequilla el recipiente y añada el arroz, los champiñones frescos troceados, las yemas de huevo, la leche y el agua. Exprima el limón y remuévalo todo. Incorpore un poco de aceite y dos cucharaditas de harina fina y vuelva a remover uniformemente. Seleccione la función Arroz Pasta Express y remueva de vez en cuando.



# ARROZ CON ACELGAS

PRIMERO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

400 gr de acelgas tiernas  
100 gr de alubias blancas cocidas  
¼ de medidor de aceite de oliva  
2 medidores de arroz  
4 medidores de agua  
1 patata mediana  
1 tomate maduro  
3 dientes de ajo  
Azafrán, pimentón y sal

## Preparación:

Incorpore el accesorio para cocinar al vapor en el recipiente. Añada dos medidores de agua y las acelgas. Seleccione la función Vapor, Vegetables, tiempo 25 minutos. A continuación, escurra las acelgas y saque el accesorio de vapor. Introduzca el tomate pelado y cortado en trocitos, la patata a daditos, los ajos laminados, las acelgas y el aceite. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 3 minutos. Al finalizar, incorpore las alubias, el arroz, dos medidores de agua y las especias. Seleccione la función Arroz Pasta Express.

# ARROZ CON CONEJO Y POLLO

PRIMERO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

150 gr de conejo  
150 gr de pollo  
¼ de pimiento verde  
½ cebolla rallada  
1 medidor de tomate natural  
2 medidores de arroz  
2 medidores de agua  
70 gr de guisantes  
Perejil picado  
Sal  
Azafrán

## Preparación:

Trocee los pimientos y ralle la cebolla. Introdúzcalos en el recipiente junto con el conejo, el pollo troceado y el tomate natural triturado. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 10 minutos. Al finalizar, añada el agua, el arroz y los guisantes escurridos y seleccione la función Arroz Pasta Express.



# ARROZ CON ATÚN Y GAMBAS

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

2 medidores de arroz  
2 medidores de caldo de  
pescado  
200 gr de gambas peladas  
1 medidor de tomate  
natural triturado

2 hojas de laurel  
½ medidores de guisantes  
½ pimiento rojo  
2 ajos chalote  
Atún en aceite  
Comino, sal y pimienta

## Preparación:

Trocee el pimiento y los ajos e introdúzcalos en el recipiente junto con un chorrito de aceite. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 5 minutos. Cuando finalice el proceso, añada el arroz junto con el caldo, las gambas y el atún, el tomate natural triturado, los guisantes y el caldo de manera que quede cubierto. Remuévalo todo bien y salpiméntelo al gusto. Seleccione la función Arroz Pasta y remueva de vez en cuando.

# ARROZ CON BERENJENA

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

2 medidores de arroz hervido  
3 berenjenas medianas  
100 gr de tocino ahumado  
1 medidor de tomate frito  
100 gr de queso rallado  
3 huevos  
Aceite

## Preparación:

Corte las berenjenas a lo largo y en lonchas finas. Póngalas en agua con sal durante, al menos, 30 minutos. Escúrralas y vuélvalas a meter en el recipiente. Añada medio medidor de aceite y seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 10 minutos. Forre un molde de unos 18 cm de diámetro con las rodajas de berenjena (reserve 4-5 lonchas). Mezcle el arroz con los huevos batidos, el tomate, el tocino cortado a trocitos y el queso rallado. A continuación, rellene el molde con esta mezcla y cúbralo con las lonchas resevadas. Coloque el accesorio para cocinar al vapor y llene el recipiente con 2 medidores de agua e introduzca el molde. Seleccione la función Vapor, Vegetables, tiempo 20 minutos.



# ARROZ CON CALAMARES

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

125 gr de calamares  
1 cebolla rallada  
70 gr de guisantes escurridos  
1 y ½ medidor de tomate natural  
2 medidores de arroz  
½ medidor de aceite de oliva  
1 y ½ medidores de agua  
1 hoja de laurel  
1 diente de ajo  
Sal

## Preparación:

Introduzca en el recipiente el aceite, la cebolla picada y el diente de ajo. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 14 minutos.  
Rehogue la cebolla durante unos 7 minutos. Añada los calamares, el laurel y el tomate natural triturado. Seleccione la función Freír otros 7 minutos. Remueva de vez en cuando.  
Añada el arroz, los guisantes y mezcle todos los ingredientes. Finalmente, añada el agua y seleccione la función Arroz Pasta Express.

# ARROZ CON GAMBAS

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

250 gr de gambas  
2 medidores de arroz  
2 medidores de agua  
½ medidor aceite de oliva  
1 tomate triturado  
1 pimiento verde  
1 cebolla  
Azafrán  
Sal y pimienta

## Preparación:

Introduzca en el recipiente el aceite con el pimiento a trozos, la cebolla cortada en juliana y el tomate.  
Seleccionamos la función Freír, Vegetables, tiempo 14 minutos. Remueva de vez en cuando.  
Una vez finalice el proceso, añada las gambas, el tomate, el azafrán y salpimente al gusto. Seleccione la función Arroz Pasta Express.



# ARROZ CON FRUTOS SECOS

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

2 medidores de arroz  
2 medidores de caldo  
50 gr de almendras crudas  
50 gr de pasas  
50 de piñones  
50 gr de avellanas  
1 cebolla picada fina  
Aceite de oliva  
Curry y sal

## Preparación:

Introduzca en el recipiente los frutos secos, la cebolla cortada a trocitos y un chorrito de aceite. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 8 minutos.  
Cuando finalice el proceso, añada el arroz junto con el caldo. Seleccione la función Arroz Pasta y, cuando finalice, espolvoree el curry al gusto.

# ARROZ CON COSTILLEJAS

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

¼ medidor de aceite  
½ pimiento rojo  
1 cebolla  
3 ajos enteros  
250 gr costillas cerdo

2 medidores de arroz  
3 medidores de agua  
Pimentón dulce  
Sal y pimienta  
Azafrán

## Preparación:

Pique la cebolla, corte el pimiento a tiras y la carne a tacos. Introduzca en el recipiente el aceite, la cebolla y el pimiento y seleccione la función Freír, Vegetables, 15 minutos. A los 10 minutos, añada las costillas salpimentada y los ajos enteros. Continúe con la misma función y remueva de vez en cuando. Cuando falte un minuto para finalizar, añada el pimentón y el azafrán. Remuévalo todo y añada el arroz. Añada el agua y seleccione la función Arroz Pasta Express.

# ARROZ CON PATATAS Y BACALAO

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

200 gr de bacalao desmigado  
2 medidores de arroz  
2 medidores de agua  
1 alcachofa  
5 dientes de ajo  
1 medidor de tomate natural  
100 gr de guisantes  
2 patatas  
½ medidor de aceite de oliva  
1 hoja de laurel  
Sal

## Preparación:

Ponga el bacalao en remojo el día anterior. Pele y pique los dientes de ajo y corte las alcachofas en láminas. Introduzca en el recipiente el aceite, los ajos y el tomate natural triturado. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 10 minutos. Añada el bacalao, la alcachofa, los guisantes y el arroz. Mézclelo todo y añada el agua. Seleccione la función Arroz Pasta Express.



# ARROZ CON JAMÓN

PRIMERO - 4 COMENSALES



## Ingredientes

100 gr de tacos de jamón  
1 medidor de tomate natural  
½ cucharadita de azúcar  
1 cebolla  
3 dientes de ajo  
2 medidores de arroz  
2 medidores de agua  
1 pimienta  
1 zanahoria  
Colorante al gusto

## Preparación:

Introduzca en el recipiente la cebolla rallada, los tres dientes de ajo, el pimienta cortado a tiras y la zanahoria troceada. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 8 minutos.

Cuando finalice el proceso, añada los tacos de jamón, el tomate, el agua y remuévalo todo. Añada el colorante al gusto. Seleccione la función Arroz Pasta Express.

# ARROZ CON MARISCO

SEGUNDO - 2 COMENSALES

## Ingredientes

100 gr de almejas  
100 gr de mejillones al vapor  
50 gr de guisantes  
4 gambas, 4 cigalas y 1 sepia  
1 pimienta verde  
2 dientes de ajo  
2 medidores de arroz  
2 medidores de agua  
¼ medidor de vino

## Preparación:

Introduzca el aceite en el recipiente y añada las gambas y las cigalas. Seleccione la función Freír, Fish, tiempo 10 minutos. Cuando falten 5 minutos para acabar el proceso, retire el marisco y añada el pimienta picado, el ajo y la sepia troceada.

Al finalizar, introduzca las almejas, el agua, el vino, el arroz y los guisantes. Remuévalo todo bien y seleccione la función Arroz Pasta Express. Cuando falten 6 minutos para que finalice, añada el marisco y deje que termine.

# ARROZ CON ALCACHOFAS

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

5 corazones de alcachofa  
1 medidor de sofrito base  
½ medidor de aceite de oliva  
1 y ½ medidor de tomate natural  
2 medidores de arroz  
2 medidores de agua o caldo  
Sal

## Preparación:

Introduzca en el recipiente los corazones de alcachofa, el sofrito base, el aceite y el tomate natural triturado.

Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 10 minutos.

Remueva de vez en cuando.

Cuando finalice el proceso, añada el agua, la sal, el arroz y mézclelo de manera uniforme.

Seleccione la función Arroz Pasta Express.



# ARROZ CON VERDURAS

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

50 gr champiñones  
¼ pimiento rojo  
½ pimiento verde  
½ cebolla pequeña  
70 gr guisantes escurridos  
1 medidor de tomate natural  
½ medidor de aceite de oliva  
2 medidores de arroz largo  
2 medidores de agua  
Perejil y azafrán  
Sal

## Preparación:

Trocee los pimientos y ralle la cebolla. Introdúzcalos en el recipiente junto con los champiñones, el tomate natural triturado y el aceite. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 10 minutos y remueva de vez en cuando. Cuando finalice el proceso, añada el arroz junto con los guisantes y el agua. Remuévalo y añada el perejil y azafrán al gusto. Seleccione la función Arroz Pasta Express.

# ARROZ CON VERDURAS AL PARMESANO

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

2 medidores de arroz  
2 medidores de agua  
1 tomate grande  
100 gr de guisantes  
1 pimiento verde mediano  
1 zanahorias  
1 cebolla mediana  
½ medidor de vino blanco  
¼ medidor de aceite de oliva  
100 gr queso parmesano  
Sal

## Preparación:

Pele el tomate, el pimiento, las zanahorias y la cebolla, córtelos a dados. Introdúzcalos en el recipiente junto con el aceite y seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 15 minutos. Remueva de vez en cuando. A los 10 minutos, añada el vino y los guisantes. Cuando finalice el proceso, rectifique de sal y añada el arroz. Seleccione la función Arroz Pasta Express y, cuando falten 8 minutos para que finalice, añada el queso parmesano y remueva.



# ARROZ CON SETAS Y POLLO

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

2 medidores de arroz  
2 medidores de agua  
8 setas shiitake secas  
2 cucharadas de sake  
2 cucharaditas de azúcar  
200 gr de pechuga de pollo  
1 medidor de guisantes  
2 huevos batidos  
Salsa de soja

## Preparación:

Introduzca en el recipiente las setas y el pollo troceado. Añada los guisantes, los huevos batidos, el arroz y el agua.

Seleccione la función Arroz Pasta y remueva de vez en cuando.

Cuando falten 8 minutos para que finalice, añada el azúcar, el sake y la salsa de soja.



# ARROZ JAPONÉS

PARA SUSHI - 4 COMENSALES

## Ingredientes

2 medidores de arroz japonés o arroz glutinoso  
2 y ½ medidores de agua fría  
2 cucharadas de vinagre de arroz  
2 cucharadas de azúcar

## Preparación:

Lave el arroz 7 veces con agua fría hasta que salga completamente limpia y transparente.

Introdúzcalo en el recipiente junto con el agua y seleccione la función Arroz Pasta Express. Cuando finalice el proceso, déjelo reposar durante 15 minutos.

Ponga el arroz en una bandeja donde quede bien estirado.

Disuelva el vinagre de arroz con el azúcar y condimente el arroz al gusto.

# ARROZ TRES DELICIAS

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

2 medidores de arroz  
2 medidores de agua  
100 gr de gambas peladas y cocidas  
100 gr de jamón york  
1 filete de pollo troceado

2 huevos batidos  
50 gr de guisantes  
1 cebolleta con su tallo verde  
¼ medidor de aceite de cacahuete  
Sal, pimienta y ajinomoto

## Preparación:

Introduzca en el recipiente los ingredientes troceados.

Seleccione la función Arroz Pasta. Remueva de vez en cuando.



# ARROZ NEGRO CON SEPIA

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

200 gr de gambas peladas  
1 sepia  
1 cebolla  
3 ajos  
½ medidor de tomate natural  
½ medidor de aceite de oliva  
2 medidores de arroz  
2 medidores de caldo de pescado  
Tinta de calamar (2 bolsitas)

## Preparación:

Introduzca en el recipiente la cebolla finamente picada y los ajos. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 14 minutos. Rehogue la cebolla y el ajo durante 7 minutos y añada la sepia troceada y el tomate natural triturado. Cuando finalice la función, añada el arroz, las gambas, el caldo de pescado y disuelva las dos bolsitas de tinta de calamar. Remuévalo bien y seleccione la función Arroz Pasta Express.

# ARROZ CON POLLO Y VERDURAS

SEGUNDO - 2 COMENSALES

## Ingredientes

2 pechugas de pollo troceadas  
2 medidores de arroz  
2 zanahorias  
½ cebolla  
1 medidor de guisantes  
1 medidor de tomate natural  
¼ medidor de aceite de oliva  
2 medidores de agua  
Sal y pimienta al gusto

## Preparación:

Salpimente el pollo al gusto e introdúzcalo en el recipiente junto con el aceite. Seleccione la función Freír, Meat, tiempo 8 minutos. Remueva de vez en cuando y al finalizar, resérvelo. Pique la cebolla y la zanahoria e introdúzcalas en el recipiente junto con el aceite. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 7 minutos. Cuando finalice, añada el arroz, los guisantes, el tomate natural triturado, el pollo y remuévalo. Seleccione la función Arroz Pasta Express.

# RISOTTO

PRIMERO - 4 COMENSALES



## Ingredientes

2 medidores de arroz  
¼ medidor de aceite  
¼ medidor de vino blanco  
3 medidores de caldo  
1 cebolla  
1 pimiento rojo  
1 tomate maduro  
1 hoja de laurel  
100 gr de queso rallado  
Crema de leche  
Sal

## Preparación:

Pele y pique la cebolla, el tomate a dados y corte el pimiento a trocitos. Introdúzcalos en el recipiente y seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 10 minutos. Remuévalo de vez en cuando y, cuando falten 3 minutos para que finalice el proceso, añada el vino, el arroz y la hoja de laurel. Cuando finalice, añada el caldo, el queso y rectifique de sal. Seleccione la función Arroz Pasta Express.

Nota: Si desea que el risotto quede más cremoso añada crema de leche 3 minutos antes de que acabe el proceso.

# TABOULÉE ORIENTAL

PRIMERO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

2 medidores de sémola  
2 medidores de agua o caldo  
2 ramas de menta muy picada  
½ manzana  
½ calabacín  
½ pimiento verde  
½ pimiento rojo  
½ zanahoria  
½ medidor de nueces a mitades  
½ medidor de pasas sultanas  
Aceite de oliva  
Sal

## Preparación:

Corte todas las verdura a dados de 1 cm aprox. e introdúzcalas en el recipiente junto con el aceite. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 8 minutos. Cuando falten 4 minutos para que finalice, añada el calanacín, la manzana, las nueces y las pasas. Una vez finalice el proceso, añada el agua y la sal. Seleccione la función Hervir, tiempo 10 minutos. Cuando falten 2 minutos para que finalice, añada el cous cous. Remuévalo de manera que quede suelto.





# PASTAS



# ESPAGUETIS A LA BOLOÑESA

SEGUNDO - 3 COMENSALES

## Ingredientes

1 cebolla  
3 dientes de ajo  
1 zanahoria  
150 gr de carne picada  
250 gr de espaguetis  
2 medidor de tomate natural  
¼ medidor de aceite de oliva  
2 y ½ medidores de agua  
Sal

## Preparación:

Introduzca en el recipiente el aceite, la cebolla y la zanahoria picada, la carne, y el ajo machacado. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 15 minutos.  
A los 8 minutos, añada el tomate natural triturado y remueva de vez en cuando hasta que finalice el proceso.  
Añada los espaguetis (partidos por la mitad), el agua y mézclelo todo.  
Seleccione la función Arroz Pasta Express.

# ESPAGUETIS CON CHORIZO

SEGUNDO - 3 COMENSALES

## Ingredientes

250 gr de espaguetis  
150 gr de chorizo  
1 medidor de salsa de tomate  
1 cucharada de aceite de oliva  
Queso rallado al gusto  
Sal

## Preparación:

Introduzca en el recipiente todos los ingredientes troceados y el chorizo a rodajitas.  
Seleccione la función Arroz Pasta y remueva de vez en cuando.



# ESPAGUETIS CON BACON

SEGUNDO - 3 COMENSALES

## Ingredientes

250 gr de espaguetis  
150 gr de bacon  
2 dientes de ajo  
½ medidor de aceite  
200 ml de nata líquida  
3 medidores de agua  
Sal y pimienta

## Preparación:

Introduzca en el recipiente el ajo picado y el aceite. Seleccionamos la función Freír, Vegetables, tiempo 10 minutos. A los 5 minutos, añada el bacon troceado y remueva. Cuando finalice el proceso, incorpore el resto de ingredientes y seleccione la función Arroz Pasta Express.

Nota: Si lo desea, puede añadir la nata cuando queden 8 minutos para que finalice el proceso.

# ESPAGUETIS CON ATÚN

SEGUNDO - 3 COMENSALES

## Ingredientes

250 gr de espaguetis  
1 medidor de tomate natural  
150 gr de atún  
2 y ½ medidores de agua  
½ medidor de sofrito base  
Orégano seco  
Sal

## Preparación:

Rompa los espaguetis por un extremo a unos 8 cm del final e introdúzcalos en el recipiente junto con el tomate natural triturado. Remueva todos los ingredientes y salpimente al gusto.  
Seleccione la función Arroz Pasta Express.



# TALLARINES CON CHAMPIÑONES

SEGUNDO - 3 COMENSALES

## Ingredientes

250 gr de tallarines  
150 gr de champiñones  
150 gr de bacon troceado  
½ medidor de aceite de oliva  
¼ medidor de soja  
2 y ½ medidores de agua  
250 ml de crema de leche

## Preparación:

Introduzca en el recipiente el aceite junto con el bacon y los champiñones cortados en láminas. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 14 minutos.  
Cuando falten 4 minutos para que finalice, añada la crema de leche, la soja y remueva.  
Introduzca los tallarines y cúbralos con el agua.  
Seleccione la función Arroz Pasta.

# ESPIRALES CON TOMATE Y ACEITUNAS NEGRAS

SEGUNDO - 3 COMENSALES

## Ingredientes

250 gr de espirales de pasta  
½ medidor de aceitunas negras sin hueso  
1 calabacín  
2 y ½ medidores de agua  
½ medidor de tomate natural  
½ medidor de sofrito base  
1 hoja de laurel  
Sal

## Preparación:

Corte el calabacín a dados de unos 2 cm. Introdúzcalo en el recipiente junto con las aceitunas negras, el tomate, el sofrito base y el tomate natural triturado. Remuévalo y añada la pasta junto con el agua de tal manera que quede todo cubierto.  
Seleccione la función Arroz Pasta Express y, cuando falten 8 minutos para que finalice, salpimente al gusto.



# FIDEOS CON CALAMARES

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

200 gr de fideos  
125 gr de calamares  
1 cebolla y laurel  
1 medidor de tomate natural  
½ medidor de aceite de oliva  
1 diente de ajo  
2 medidores de agua  
Picada de almendras

## Preparación:

Introduzca en el recipiente el aceite, la cebolla rallada y el diente de ajo. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 14 minutos. Rehogue la cebolla durante unos 7 minutos. A continuación, añada los calamares y el tomate natural triturado. Mantenga la misma función 7 minutos más y remueva de vez en cuando. Al finalizar, añada los fideos, la picada de almendras, el laurel y cúbralo con el agua. Seleccione la función Arroz Pasta Express.

# FIDEOS CON COSTILLAS DE CERDO Y SALCHICHAS

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

150 gr de costilla de cerdo  
4 salchichas troceadas  
1 medidor de tomate  
50 gr de champiñones  
½ medidor de aceite de oliva  
2 medidores de fideos  
2 medidores de agua

## Preparación:

Introduzca en el recipiente todos los ingredientes excepto los fideos. Seleccione la función Freír, Meat, tiempo 10 minutos y remueva de vez en cuando. Cuando finalice el proceso, añada los fideos y el agua. Seleccione la función Arroz Pasta Express.

# FIDEUÁ CON SEPIA

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

2 sepias  
2 medidores de fideos  
1 diente de ajo y 1 cebolla  
2 pimientos verdes  
2 medidores de caldo de pescado  
¼ medidor de aceite de oliva

## Preparación:

Introduzca en el recipiente el aceite junto con la cebolla y los pimientos cortados en trocitos. Seleccione la función Freír, Vegetables, 20 minutos. A los 10 minutos, añada la sepia cortada a cuadraditos y remuévalo. Cuando finalice el proceso, añada el caldo de pescado, rectifique de sal y añada los fideos. Seleccione la función Arroz Pasta Express.



# FIDEUÁ NEGRA

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

200 gr de calamares  
2 medidores de fideos  
2 bolsitas de tinta de calamar  
1 cebolla pequeña  
¼ medidor de aceite  
2 dientes de ajo  
2 medidores de caldo de pescado  
50 gr de almejas  
50 gr de gambas peladas  
50 gr de mejillones  
Pimentón  
Sal

## Preparación:

Introduzca el aceite en el recipiente, la cebolla y los ajos picados. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 10 minutos. A los 5 minutos, añada el calamar troceado. Cuando finalice el proceso, añada los fideos, la tinta de calamar, una cucharadita de pimentón, las gambas, las almejas, el caldo y rectifique de sal. Seleccione la función Arroz Pasta Express. Cuando falten 8 minutos para que finalice, añada las almejas y los mejillones.



# INTEGRAL DE MACARRONES VEGETARIANOS

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

250 gr de macarrones integrales  
2 medidores de agua  
1 calabacines  
1 berenjena  
75 gr de tomates Cherry  
50 gr de queso Gruyère rallado  
2 cucharadas de hierbas aromáticas picadas (orégano, perejil, albahaca...)  
1 cebolla  
½ medidor de aceite de oliva  
Sal

## Preparación:

Pele y pique la cebolla e introdúzcala en el recipiente junto con el aceite. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 20 minutos. Lave y corte los calabacines y las berenjenas en dados y, pasados 5 minutos, añádalos en el recipiente. Rehóguelos 10 minutos más con la misma función. Añada los tomates y las hierbas aromáticas picadas con las verduras y déjelo rehogar en el recipiente 5 minutos más. Introduzca la pasta y el agua con sal en el recipiente. Seleccione la función Arroz Pasta Express y, al finalizar, espolvoree con el queso rallado.



# MACARRONES CON CARNE

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

150 gr de cebolla  
50 gr de zanahoria  
150 gr de carne picada  
250 gr de macarrones  
2 medidores de tomate natural  
¼ medidor de aceite de oliva  
1 y ½ medidores de agua

## Preparación:

Pique la cebolla y la zanahoria e introdúzcalas en el recipiente junto con el aceite y la carne picada. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 13 minutos.

A los 8 minutos, añada el tomate natural triturado y remueva.

Cuando finalice el proceso, introduzca los macarrones y mézclelo de manera uniforme. Vierta el agua y seleccione la función Arroz Pasta Express.



# MACARRONES A LA TINTA DE CALAMAR

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

250 gr de macarrones  
2 y ½ medidores de agua  
1 bolsita de tinta de calamar  
200 gr calamar troceado  
80 gr de carne de mejillón  
Sal

## Preparación:

Introduzca en el recipiente el calamar troceado con un chorrito de aceite y seleccione la función Freír, Fish, tiempo 5 minutos.

Cuando finalice el proceso, añada la carne de mejillón, los macarrones, la tinta de calamar y el agua, y remuévalo. Seleccione la función Arroz Pasta Express.

NOTA: Espolvoree un poco de cebollino y le dará un toque fresco.

# PENNE CON BACON A LA CREMA

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

150 gr bacon  
250 gr penne  
100 gr parmesano rallado  
200 gr nata líquida  
¼ medidor de aceite de oliva  
2 medidores de agua

## Preparación:

Introduzca el bacon cortado a trozos en el recipiente junto con el aceite y seleccione la función Freír, Meat, tiempo 7 minutos.  
Cuando finalice, añada la pasta y el agua.  
Remuévalo y seleccione la función Arroz Pasta Express.  
Cuando queden 8 minutos para que finalice el proceso, añada la crema de leche y rectifique de sal. Al finalizar, añada el queso rallado y remueva.

# PENNE RIGATE CON BACON

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

250 gr de macarrones  
¼ medidor de aceite  
½ medidor de sofrito base  
1 y ½ medidor de tomate natural  
50 gr de jamón a tiras  
2 medidores de caldo o agua  
Sal

## Preparación:

Introduzca en el recipiente el sofrito base, el tomate natural triturado, el aceite, el jamón y los macarrones. Remuévalo todo y añada el agua de manera que quede todo cubierto.  
Seleccione la función Arroz Pasta Express.



# MACARRONES CON POLLO

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

250 gr de macarrones  
100 gr de pollo o ternera  
1 cucharada de jerez  
2 cucharadas de zumo de naranja  
1 y ½ medidores de caldo de pollo  
2 medidores de tomate natural  
Mantequilla  
Sal y pimienta blanca molida

## Preparación:

Introduzca en el recipiente el pollo o ternera troceado y la mantequilla. Seleccione la función Freír, Meat, tiempo 7 minutos. Cuando finalice el proceso, añada los macarrones junto con el jerez, el zumo de naranja, el tomate natural triturado y el caldo. Salpiméntelo al gusto y seleccione la función Arroz Pasta Express.



*DESCADOS*



# ALMEJAS A LA MARINERA

PRIMERO - 4 COMENSALES



## Ingredientes

1 kg de almejas  
1 cebolla  
1 diente de ajo  
1 cucharadita de pimentón  
¼ medidor de aceite de oliva  
1 medidor vino blanco  
Laurel, harina y sal

## Preparación:

Pique la cebolla a trocitos pequeños, corte el ajo en láminas e introdúzcalos en el recipiente junto con el aceite. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 12 minutos.  
A los 5 minutos, añada una cucharadita de harina, el pimentón y el laurel. A los 2 minutos, añada el vino y remuévalo.  
Cuando finalice, añada las almejas y seleccione la función Calentar, tiempo 8 minutos.

Nota: La cantidad de harina dependerá de lo espesa que queramos la salsa.

# ATÚN CON GARBANZOS

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

300 gr de atún fresco  
500 gr de garbanzos en conserva  
50 gr de piñones  
1 medidor de tomate  
1 cebolla y 1 diente de ajo  
¼ medidor de aceite de oliva  
Sal y perejil

## Preparación:

Trocee el atún a dados. Sazónelo y páselo por harina. Introdúzcalo en el recipiente junto con el aceite. Seleccione la función Freír, Fish, tiempo 13 minutos.  
A los 5 minutos retire el atún y resérvelo. Añada la cebolla picada y el tomate.  
Cuando finalice, vuelva a meter el atún y añada los garbanzos y los piñones.  
Remuévalo y seleccione la función Hervir, tiempo 8 minutos.  
Cuando falten 2 minutos para que finalice, añada la picada de ajo y el perejil.

# BACALAO A LA VIZCAINA

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

1 Kg bacalao fresco  
¼ medidor de aceite  
2 cebollas  
3 pimientos rojos o verdes  
2 medidores de tomate  
Sal y pimienta

## Preparación:

Corte las cebollas en juliana y los pimientos en tiras. Introdúzcalos en el recipiente junto con el aceite. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 10 minutos y remueva de vez en cuando.  
Cuando finalice el proceso, añada el tomate natural triturado y el bacalao. Remuévalo, salpiméntelo al gusto y seleccione la función Calentar, tiempo 25 minutos.

# BACALAO CON SANFAINA

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

500 gr de bacalao desalado  
½ berenjena  
1 pimiento verde  
1 cebolla  
¼ medidor de aceite de oliva  
2 medidores de tomate  
½ medidor de agua

## Preparación:

Trocee la berenjena, el pimiento verde y la cebolla. Introdúzcalas en el recipiente junto con el aceite, el tomate, el agua y el bacalao. Seleccione la función Guisos, tiempo 1 hora.



# BOQUERONES EN ADOBO

PRIMERO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

750 gr de boquerones  
2 dientes de ajo picado  
1 medidor de aceite de oliva  
1 medidor de agua  
1 cucharadita de comino molido  
1 cucharadita de pimentón dulce  
1 vaso de vinagre

## Preparación:

Limpie el pescado y quítele la espina central. Introdúzcalo en el recipiente junto con el aceite, el comino, el pimentón y el aceite. Dispóngalos por capas y añada el agua y el vinagre.  
Seleccione la función Freír, Fish, tiempo 15 minutos.

# BERBERECHOS CON VERDURAS AL VAPOR

PRIMERO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

500 gr berberechos  
½ medidor de vino blanco  
½ rama de apio  
½ rama de hinojo  
2 hojas de laurel

## Preparación:

Introduzca el vino y el laurel en el recipiente y seleccione la función Hervir, tiempo 5 minutos. Una vez oigamos el pitido conforme el agua está hirviendo, introduzca los berberechos, la rama de apio y el hinojo muy picado.

# CALAMARES CON PATATAS

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

250 gr de calamares  
1 medidor de tomate natural  
1 cebolla  
4 patatas  
1 hoja de laurel  
1 diente de ajo  
1 medidor de agua  
½ medidor de aceite de oliva  
Picada de almendras

## Preparación:

Introduzca en el recipiente el aceite, la cebolla rallada y el ajo. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 14 minutos. Remueva de vez en cuando y, a los 7 minutos, añada los calamares, el tomate natural triturado y mantenga la función. Cuando finalice el proceso, añada las patatas, el laurel y la picada. Introduzca el agua y remuévalo. Seleccione la función Guisos, tiempo 1 hora.



# ATÚN ENCEBOLLADO

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

500 gr de atún  
3 cebollas  
2 dientes de ajo  
½ medidor de aceite de oliva  
½ medidor de vino blanco  
1 hojita de laurel  
Sal y pimienta

## Preparación:

Corte la cebolla en juliana, el ajo en láminas y el atún a tacos. Introdúzcalos (excepto el atún) en el recipiente junto con el aceite, un poco de sal, la hoja de laurel y seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 5 minutos. Remueva de vez en cuando. Cuando finalice, añada el vino y los trozos de atún salpimentados. Seleccione la función Calentar, tiempo 10 minutos.

# DORADA A LA SAL

SEGUNDO - 2 COMENSALES



## Ingredientes

2 doradas (300 gr)  
Sal gruesa  
Alioli

## Preparación:

Quite las aletas y las vísceras de las doradas. Cubra el fondo del recipiente con sal gruesa. Moje la sal con un poco de agua y coloque las doradas encima. Cúbralas totalmente de sal. Seleccione la función Horno. Cuando finalice, retire el caparazón de sal y sirva las doradas con salsa alioli.

# DORADAS AL VAPOR

SEGUNDO - 2 COMENSALES

## Ingredientes

2 doradas (300 gr)  
1 patata  
1 zanahoria  
2 medidores de agua  
Sal y pimienta

## Preparación:

Limpie las doradas y salpiméntelas. Pele y trocee las patatas y corte la zanahoria en láminas. Introduzca en el recipiente el agua, el accesorio para cocinar al vapor, y coloque encima las doradas y las verduras. Seleccione la función Vapor, Fish, tiempo 20 minutos.

Nota: Puede acompañar el plato con mayonesa o con un chorrito de aceite de oliva virgen.

# GAMBAS SALTEADAS

SEGUNDO - 2 COMENSALES

## Ingredientes

¼ medidor de mantequilla  
2 dientes de ajo  
1 kg de gambas frescas  
¼ medidor de vino blanco  
1 medidor de crema de leche  
Sal y pimienta

## Preparación:

Coloque en el recipiente la mantequilla junto con un chorrito de aceite, el ajo y las gambas. Seleccione la función Freír, Fish, tiempo 7 minutos. A continuación, añada el vino, la crema y salpiméntelo al gusto. Seleccione la función Calentar, 5 minutos.



# FILETES DE MERLUZA EN SALSA

SEGUNDO - 3 COMENSALES

## Ingredientes

500 gr de filetes de merluza  
100 gr de gambas peladas  
100 gr de almejas  
50 gr de guisantes  
¼ medidor de aceite  
¼ medidor de vino blanco  
2 medidores de caldo de pescado  
1 cebolla  
1 diente de ajo y 1 hoja de laurel  
Harina para rebozar  
Azafrán en rama  
Sal y perejil

## Preparación:

Corte los filetes de merluza por la mitad. Sazónelos y rebócelos con harina. Introdúzca en el recipiente el aceite y seleccione la función Freír, Fish, tiempo 20 minutos. A los 3 minutos, incorpore los trozos de merluza y dórelos por ambos lados. Cuando finalice el proceso, rehogue en el aceite restante la cebolla y añada las gambas, las almejas, los guisantes, el laurel y el ajo y perejil machacados. Añada el vino blanco, el caldo de pescado, unas ramitas de azafrán y el pescado que hemos reservado previamente. Seleccione la función Calentar, tiempo 15 minutos.

# GAMBAS AL AJILLO

PRIMERO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

500 gr de gambas  
½ medidor de aceite  
5 dientes de ajo  
Sal y guindilla  
Pimentón

## Preparación:

Pele los ajos y córtelos en lámina. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 10 minutos e introduzca en el recipiente el aceite, los ajos y la guindilla cortada en rodajas. A los 5 minutos, añada las gambas previamente peladas y saladas y remuévalo.

Nota: Opcionalmente se puede añadir una cucharadita tamaño café de pimentón cuando falte 1 minuto para que finalice el proceso. También se puede servir con un poco de perejil picado espolvoreado.

# MEJILLONES AL VAPOR

PRIMERO - 4 COMENSALES



## Ingredientes

1 medidor de agua  
1 kg de mejillones de roca

## Preparación:

Introduzca en el recipiente un medidor de agua y el accesorio para cocinar al vapor. Seleccione la función Vapor, Fish, tiempo 10 minutos. Cuando finalice el proceso, sívalos en una fuente y salpiméntelos al gusto.

# LUBINA AL HORNO

SEGUNDO - 2 COMENSALES

## Ingredientes

2 lubinas (300 gr)  
1 patata  
1 cebolla  
1 medidor de vino blanco  
1 medidor de agua  
¼ medidor de aceite de oliva  
Sal, pimienta y eneldo  
1 limón

## Preparación:

Lave las lubinas y aderécelas con sal, pimienta, eneldo y jugo del limón.  
Pele y corte las cebollas en juliana y las patatas a rodajas. Introduzca el aceite en el recipiente y añada las cebollas, encima las patatas y las lubinas. Añada el vino y el agua y seleccione la función Horno.



# MERLUZA A LA VASCA

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

4 rodajas de merluza  
12 almejas  
1 medidor de guisantes hervidos  
8 puntas de espárragos  
½ medidor de aceite  
1 y ½ medidor de vino blanco  
1 medidor de caldo de pescado  
1 medidor de caldo de espárragos  
1 cebolla  
2 ajos

## Preparación:

Introduzca en el recipiente el aceite, los ajos y la cebolla picada. Seleccione la función Freír, Fish, tiempo 10 minutos.  
A los 5 minutos, añada la merluza. Cuando finalice el proceso, introduzca las almejas, los guisantes, los espárragos, el vino, el caldo, y seleccione la función Calentar, tiempo 20 minutos.

# PEZ ESPADA CON ALMENDRAS

SEGUNDO - 3 COMENSALES

## Ingredientes

3 filetes pez espada  
¼ medidor de aceite  
½ medidor de vino  
200 ml de nata  
100 gr de almendras  
2 ajos

## Preparación:

Introduzca en el recipiente el aceite con el ajo picado y seleccione la función Freír, Fish, tiempo 10 minutos. Remueva de vez en cuando y, a los 5 minutos, incorpore los filetes de pez espada.  
Cuando finalice, añada el vino, la nata y las almendras. Seleccione la función Calentar, tiempo 10 minutos.



# PUDING DE CANGREJO

PRIMERO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

250 gr de palitos de cangrejo  
3 huevos  
1 medidor de leche evaporada  
2 medidores de agua  
Sal y pimienta

## Preparación:

Corte a trozos los palitos de cangrejo y métalos en un bol junto con los 3 huevos y la leche evaporada. Tritúrelo bien con la batidora.  
Unte con mantequilla el molde (tipo flanera) y espolvoréelo levemente con harina. Vierta la mezcla dentro del molde.  
Vierta en el recipiente el agua y coloque el accesorio para cocinar al vapor. Ponga encima el molde y seleccione la función Vapor, tiempo 40 minutos.



# MEJILLONES A LA MARINERA

PRIMERO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

700 gr mejillones  
½ cebolla  
3 dientes de ajo  
¼ medidor aceite de oliva  
2 hojas de Laurel  
1 y ½ medidores de agua  
½ medidor de vino blanco  
1 medidor de tomate natural  
Sal

## Preparación:

Introduzca todos los ingredientes en el recipiente excepto los mejillones. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 25 minutos.  
A continuación, añada los mejillones limpios, el agua y el vino. Remueva y déjelos en la misma función durante 5 minutos más.

# CALAMARES ENCEBOLLADOS

PRIMERO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

1 kg cebolla  
8 dientes de ajo  
1 medidor de tomate frito  
1 medidor de aceite oliva  
1 kg de calamares  
½ medidor de vino blanco  
Sal

## Preparación:

Pele la cebolla y córtela en juliana. Introdúzcala en el recipiente junto con los demás ingredientes y seleccione la función Freír, Fish, tiempo 15 minutos.





# MERLUZA CON ESPÁRRAGOS

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

500 gr de merluza a rodajas  
150 gr de espárragos blancos  
100 gr de gambas  
100 gr de almejas  
4 dientes de ajo  
½ medidor de aceite de oliva  
1 huevo duro  
Harina  
Sal

## Preparación:

Lave y sale la merluza y pásela por harina. Introduzca en el recipiente el aceite junto con los ajos cortados en láminas. Seleccione la función Freír, Fish, tiempo 10 minutos. Rehóguelo durante unos 5 minutos. Antes de que se empiecen a dorar, incorpore la merluza. Cuando finalice el proceso, añada el agua de los espárragos, las gambas y las almejas. Seleccione la función Calentar, tiempo 20 minutos. Sírvalo con los espárragos y el huevo duro troceado.



# SEPIA CON GUISANTES

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

2 sepias  
1 cebolla mediana  
250 gr de guisantes  
1 medidor de agua  
½ medidor de vino blanco  
½ medidor de aceite de oliva

## Preparación:

Trocee la sepia y conserve su jugo. Ralle la cebolla e introdúzcala en el recipiente junto con la sepia. Salpiméntela al gusto y añada el vino blanco y el agua. Seleccione la función Guisos, tiempo 1 hora.



# SALMÓN CON PATATAS

SEGUNDO - 3 COMENSALES

## Ingredientes

2 patatas pequeñas  
2 rodajas de salmón  
2 dientes de ajo  
½ medidor de aceite de oliva  
Sal y perejil  
1 medidor de agua

## Preparación:

Coloque el accesorio para cocinar al vapor dentro del recipiente y vierta el agua. Introduzca las patatas a rodajas ya saladas junto con el aceite. Coloque encima el salmón salpimentado, los dientes de ajo bien picados y el perejil. Seleccione la función Vapor, Fish, tiempo 35 minutos.

# RAPE A LA MARINERA

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

500 gr de rape  
8 gambas  
1 cebolla  
1 medidor de tomate natural  
½ medidor aceite de oliva  
1 medidor de caldo de pescado  
2 pimientos de piquillo  
2 dientes de ajo  
Perejil picado  
Harina

## Preparación:

Salpimente y enharine levemente el rape cortado a rodajas. Introduzca en el recipiente el aceite y seleccione la función Freír, Fish, tiempo 20 minutos. A los 3 minutos, añada el rape. Una vez estén dorados, retirelos y resérvelos sobre un papel. Introduzca en el mismo aceite la cebolla y los ajos picados. A los 5 minutos, añada el pimiento del piquillo cortado a cuadrados y el caldo de pescado. Cuando finalice el proceso, trítúrelo y vuelva a añadirlo al recipiente junto con el pescado, las gambas, el tomate natural triturado y el perejil picado. Seleccione la función Calentar, tiempo 15 minutos.

# SARDINAS EN ESCABECHE

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

500 gr de sardinas  
1 puerro  
1 cebolla  
1 zanahoria  
15 granos de pimienta  
4 dientes de ajo  
½ medidor de vinagre de jerez  
2 medidores de aceite de oliva  
1 medidor de aceite girasol  
Sal y pimienta

## Preparación:

Introduzca en el recipiente todas las verduras cortadas en trozos muy finos. Añada el vinagre, el aceite, la pimienta y los ajos chafados. Coloque encima las sardinas ya limpias y salpiméntelas al gusto. Seleccione la función Calentar, tiempo 25 minutos.

NOTA: Cuanto más tiempo repose el escabeche, más se unificarán los sabores.



# PULPO CON PASTEL DE PATATAS

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

1 pulpo (500 gr)  
3 patatas rojas  
250 ml de crema de leche  
10 granos de pimienta negra  
2 hojas de laurel  
Pimentón picante  
Aceite de oliva  
Agua  
Sal

## Preparación:

Llene el recipiente de agua hasta el nivel 2 y añada la pimienta y el laurel. Seleccione la función Hervir, 30 minutos. Cuando el agua empiece a hervir, sumerja el pulpo. Cuando finalice el proceso, retírelo y resérvelo. Limpie el recipiente e introduzca 2 medidores de agua y el accesorio para cocinar al vapor. Introduzca las patatas peladas y cortadas. Seleccione la función Vapor, Vegetables, tiempo 20 minutos. Cuando haya finalizado, triture las patatas con la crema de leche. Sapiméntelo al gusto. Corte el pulpo a rodajas y colóquelo encima del puré de patatas. Alíñelo con el pimentón, el aceite de oliva y sal.



# SEPIA ESTOFADA CON SETAS

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

1 kg de sepia fresca  
250 gr de setas variadas  
200 gr de cebolla  
1 tomate  
2 dientes de ajo  
½ medidor de vino tinto  
½ medidor de aceite de oliva  
25 gr de avellanas tostadas  
Perjil  
Sal y pimienta

## Preparación:

Limpie la sepia, córtela a dados gruesos y salpiméntela. Introdúzcala en el recipiente junto con el aceite de oliva, la cebolla en juliana, los ajos y el perejil picado. Seleccione la función Freír, Fish, tiempo 15 minutos. Cuando falten 5 minutos para que finalice el proceso, añada el tomate pelado y picado y, al finalizar, incorpore las setas enteras o troceadas en función de su tamaño. Finalmente, seleccione la función Calentar, tiempo 17 minutos. Agregue las avellanas picadas diluyéndolas en el jugo del guiso.



# MERLUZA EN SALSA VERDE

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

1 medidor de vino blanco  
¼ medidor de aceite  
¼ medidor de agua  
4 lomos de merluza  
2 cebollas a rodajas  
4 dientes de ajo laminados  
1 cucharada de harina  
50 gr de guisantes  
2 huevos duros  
4 espárragos blancos gruesos  
Perejil picado  
Sal y pimienta negra

## Preparación:

Salpimente los lomos de merluza e introdúzcalos en el recipiente junto con el aceite, la cebolla y el ajo. Seleccione la función Freír, Fish, tiempo 15 minutos.

A los 6 minutos, retire los lomos de merluza, añada la harina y remueva. 2 minutos después, introduzca el vino y vuelva a remover.

Coloque los lomos de merluza con la piel hacia abajo y, a los 3 minutos, gírelos e introduzca los guisantes junto con el perejil. Cuando falte 1 minuto para que finalice el proceso, añada los espárragos.

Sirva cada lomo con medio huevo duro y un espárrago.

# CARNES



# ALITAS DE POLLO A LA MIEL

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

1 kg de alitas de pollo  
¼ medidor de zumo de limón  
1 medidor de miel de abejas  
1 cucharadita de canela en polvo  
2 cucharaditas de salsa de soja  
Ralladura de piel de ½ limón

## Preparación:

Mezcle el zumo de limón con la miel, la canela, la salsa de soja y la ralladura de limón. Marine las alitas en esta salsa entre 4 y 5 horas e introdúzcalas en el recipiente. Seleccione la función Horno y, a mitad de cocción, de la vuelta a las alitas.



# ALBÓNDIGAS MINIS CON SALSA DE CEPES

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

1 kg de albóndigas minis  
4 cebollas escalonia  
200 gr de champiñones  
200 gr de níscalos  
15 gr de ceps  
½ medidor de coñac  
2 medidores de caldo  
¼ nata líquida  
½ medidor de aceite de oliva

## Preparación:

Remoje los ceps en un poco de agua. Introduzca en el recipiente el aceite y las albóndigas y seleccione la función Freír, Meat, tiempo 12 minutos. Cuando finalice el proceso, resérvelas. A continuación, introduzca en el recipiente las cebollas, los champiñones, los níscalos y los ceps, todo bien picado, y seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 5 minutos. Añada el agua de los ceps, el coñac, el caldo y la nata líquida. Seleccione la función Calentar, tiempo 10 minutos. Cuando finalice, tritúrelo y vuélvalo a añadir al recipiente junto con las albóndigas. Seleccione la función Calentar, tiempo 5 minutos.

# CONejo AL LIMÓN

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

1 kg de conejo  
4 dientes de ajo picados  
1 cebolla grande picada  
1 medidor de aceite de oliva  
¼ medidor de coñac  
Zumo de 2 limones

## Preparación:

Enharine el conejo cortado a octavos y salpiméntelo al gusto. Introdúzcalo en el recipiente junto con el aceite y seleccione la función Freír, Meat, tiempo 15 minutos. A los 8 minutos, retírelo e introduzca la cebolla cortada y los ajos. Cuando finalice el proceso, añada el conejo, el coñac y el zumo de limón. Rectifique de sal y seleccione la función Guisos, tiempo 1 hora.



# ALITAS DE POLLO AL CURRY

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

600 gr alitas de pollo  
1 manzana y 1 plátano  
1 cucharada de aceite  
1 y ½ medidor de nata  
2 medidores de agua  
½ medidor de leche de coco  
1 cucharada sopera de curry  
Sal

## Preparación:

Introduzca en el recipiente las alitas de pollo junto con el aceite. Seleccione la función Freír, Meat, tiempo 15 minutos y cuando falten 5 para que finalice, incorpore la manzana y el plátano rallados.

Cuando finalice, añada la leche de coco, la nata, el curry en polvo y el agua y remuévalo todo bien. Seleccione la función Calentar, tiempo 25 minutos.

# BUTIFARRA CON VERDURAS

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

2 cebollas y 3 dientes de ajo  
2 pimientos rojos  
2 calabacines y 1 berenjena  
½ medidor de aceite de oliva  
1 hoja de laurel  
500 gr butifarra negra o morcilla  
3 tomates  
Sal

## Preparación:

Corte todas las verduras a dados de unos 3 cm y trocee los ajos. Introdúzcalo en el recipiente junto con el aceite y la hoja de laurel y seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 20 minutos.

Remueva de vez en cuando y, cuando falten 10 minutos para que finalice, rectifique de sal y añada la butifarra.

# CALLOS A LA CERVEZA

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

1 kg de callos  
1 guindilla  
¼ pimiento verde  
¼ pimiento rojo  
1 cebolla pequeña  
½ medidor de aceite de oliva  
½ medidor de tomate

½ lata de cerveza  
50 gr chorizo y 50 gr de jamón  
1 diente de ajo  
125 gr de garbanzos cocidos (opcional)  
Pimentón dulce o picante

## Preparación:

Introduzca en el recipiente los callos, los pimientos, la cebolla, el aceite, el ajo, el tomate, el chorizo y el jamón, todo troceado. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 10 minutos. Remueva de vez en cuando.

Cuando finalice el proceso, añada la cerveza y seleccione la función Guisos, tiempo 1 hora y 20 minutos. Añada los garbanzos cuando falten 5 minutos para que finalice el proceso.

# CARRILLERAS DE TERNERA CON MANZANA

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

3 carrilleras de ternera  
1 manzana golden  
½ L de caldo de pollo  
2 zanahorias  
1 cebolla  
1 puerro  
1 L vino tinto  
½ rama de apio  
1 medidor de aceite de oliva  
3 dientes de ajo  
Romero y laurel

## Preparación:

Corte en rodajas las verduras y chafe los ajos. Sumerja todos los ingredientes en el vino tinto (excepto la manzana) durante 24 horas aprox. Una vez marinadas, saque las carrilleras, cuele las verduras y resérvelas.  
Salpimente las carrilleras e introdúzcalas en el recipiente junto con el aceite. Seleccione la función Freír, Meat, tiempo 30 minutos. A mitad del proceso, deles la vuelta e incorpore las verduras previamente escurridas. Remueva de vez en cuando.  
Cuando falten 10 minutos para que finalice el proceso, añada el vino y, al finalizar, agregue el caldo y la manzana troceada. Seleccione la función Hervir, tiempo 30 minutos.

# CONEJO CON ALMENDRAS

SEGUNDO - 4 COMENSALES



## Ingredientes

1 kg de conejo  
4 dientes de ajo picados  
1 cebolla grande picada  
15 almendras tostadas  
1 medidor de aceite de oliva  
¼ medidor de coñac  
1 medidor de vino blanco

## Preparación:

Enharine el conejo y salpiméntelo al gusto. Introdúzcalo en el recipiente junto con el aceite y seleccione la función Freír, Meat, tiempo 15 minutos.  
A los 8 minutos retire el conejo y resérvelo. Añada la cebolla, los ajos y mantenga la función. Cuando finalice el proceso, añada el coñac, el vino blanco, el conejo y las almendras picadas. Rectifique de sal y seleccione la función Guisos, tiempo 1 hora.

# CHULETITAS DE CORDERO FRITAS CON AJO

## Ingredientes

8-10 chuletas de cordero  
4 dientes de ajo  
½ medidor de aceite de oliva  
4 patatas medianas  
Sal y pimienta

## Preparación:

Salpimente las chuletas de cordero e introdúzcalas en el recipiente junto con el aceite y los ajos cortados en láminas. Seleccione la función Freír, Meat, tiempo 20 minutos.  
A los 6 minutos de la vuelta a las chuletas e introduzca las patatas cortadas a cuadraditos. Remueva de vez en cuando.

SEGUNDO - 4 COMENSALES





# CORDERO ASADO

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

1 kg de cordero lechal  
2 patatas  
½ medidor de vino blanco  
Orégano  
Mantequilla  
Sal y pimienta negra  
Pimentón

## Preparación:

Unte el cordero salpimentado con la mantequilla y el pimentón, córtelo a trozos pequeños e introdúzcalo en el recipiente junto con las patatas cortadas en rodajas gruesas y el resto de ingredientes.  
Seleccione la función HORNO y remueva de vez en cuando.

# CONEJO GUISADO

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

1 conejo  
1 cebolla grande  
¼ medidor de aceite de oliva  
Aceitunas deshuesadas  
Pimiento morrón  
Tomillo y orégano  
Hierbas de Provenza  
Piñones tostados  
Sal y pimienta

## Preparación:

Introduzca en el recipiente el conejo cortado y salpimentado junto con el aceite. Seleccione la función Freír, Meat, tiempo 15 minutos.  
Remuévalo para que quede dorado por ambos lados. Cuando falten 4 minutos para finalizar el proceso, resérvelo y añada la cebolla cortada a rodajas.  
Vuelva a introducir el conejo junto con el tomillo, el orégano y las hierbas de Provenza, los piñones, las aceitunas cortadas a trocitos y el pimiento a tiras. Seleccione la función Calentar, tiempo 10 minutos.



# COSTILLAS CON PATATAS Y ARROZ

SEGUNDO - 4 COMENSALES



## Ingredientes

600 gr de costillas en trozos  
1 cebolla y 1 zanahoria  
2 patatas medianas  
¼ medidor de aceite de oliva  
2 dientes de ajo  
¼ medidor de arroz  
4 medidores de agua  
100 gr pimienta roja  
100 gr pimienta verde  
Sal, laurel, pimienta negra molida  
Pimentón

## Preparación:

Introduzca en el recipiente el aceite, la cebolla y la zanahoria picada, los pimientos cortados, el laurel y las costillas salpimentadas al gusto. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 8 minutos y remueva de vez en cuando. Añada las patatas cortadas a daditos, el arroz, el pimentón y vierta el agua. Seleccione la función Calentar, tiempo 20 minutos.

# COSTILLAS GUISADAS

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

20 costillitas  
½ cebolla picada  
2 ajos y perejil  
1 medida de vino blanco  
1 medida de aceite  
1 medida de agua

## Preparación:

Introduzca en el recipiente la cebolla picada, las costillas y el aceite. Seleccione la función Freír, Meat, tiempo 10 minutos y remueva de vez en cuando. Cuando finalice el proceso, añada el vino blanco, el ajo machacado, el perejil y el agua. Seleccione la función Guisos, tiempo 1 hora.

# ESTOFADO CALDOSO CON ARROZ

PRIMERO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

500 gr de carne de ternera  
1 L de agua  
1 cebolla y 1 diente de ajo  
2 tomates maduros  
100 gr de espinacas picadas  
2 zanahorias y 2 patatas  
1 medidor de arroz  
Sal, perejil y pimienta

## Preparación:

Introduzca en el recipiente la carne cortada a trozos junto con un chorrito de aceite y salpiméntelo al gusto. Seleccione la función Freír, Meat, tiempo 14 minutos. A los 8 minutos introduzca la cebolla, las zanahorias, las patatas, el ajo y las espinacas, y deje que finalice la función. Incorpore el arroz junto con el agua y seleccione la función Guisos, tiempo 1 hora.

# FRICANDÓ CON MOIXERNS

SEGUNDO - 4 COMENSALES



## Ingredientes

350 gr de filetes de ternera  
1 cebolla  
75 gr de *moixernons*  
1 medidor de vino blanco  
1 medidor de tomate natural  
½ medidor de aceite de oliva

## Preparación:

Enharine la carne e introdúzcala en el recipiente junto con el aceite. Seleccione la función Freír, Meat, tiempo 18 minutos. A los 5 minutos, retire la carne y resérvela.  
Añada la cebolla cortada y dórela durante 5 minutos. Incorpore después el tomate natural triturado y salpíntelo al gusto.  
Cuando finalice el proceso, añada el vino blanco, el agua, los *moixernons* y la carne.  
Remuévalo todo y seleccione la función Calentar, tiempo 15 minutos.

# ESTOFADO DE TERNERA CON PATATAS

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

250 gr de carne de ternera  
2 medidores de tomate natural  
1 cebolla y 3 dientes de ajo  
2 patatas y 1 zanahoria  
4 niscalos (*rovellons*)  
1 medidor de agua  
¼ medidor de vino blanco  
½ medidor de aceite de oliva  
2 hojas de laurel  
Sal y pimienta molida

## Preparación:

Introduzca en el recipiente el aceite y la cebolla picada. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 7 minutos.  
Cuando finalice, introduzca el resto de ingredientes y mézclelo. Seleccione la función Guisos, tiempo 1 hora.



# JARRETE DE CORDERO AL HORNO

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

3 jarretes de cordero  
½ medidor de aceite de oliva  
2 patatas  
1 tomate maduro  
½ cabeza ajos  
1 cebolla  
1 hoja laurel  
1 rama tomillo  
¾ medidor de agua  
Sal y pimienta

## Preparación:

Introduzca los jarretes salpimentados en el recipiente junto con el aceite. Seleccione la función Freír, Meat, tiempo 20 minutos. Fríalos por ambos lados y resérvelos. Corte las cebollas y las patatas a rodajas, los tomates a gajos y chafe los ajos. Introduzca la cabolla en el recipiente junto con los ajos, el laurel, el tomillo, las patatas y los tomates por este orden. Coloque encima los jarretes y añada el vino y el agua. Seleccione la función Horno.



# MENUDO DE TERNERA CON GARBANZOS

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

750 gr de menudo de ternera  
300 gr de garbanzos  
4 medidores de agua  
1 cebolla y 2 dientes de ajo  
1 guindilla  
¼ medidor de aceite  
Jamón serrano  
Pimentón dulce  
Sal

## Preparación:

Ponga los garbanzos en remojo con agua y sal el día anterior. Pique la cebolla y los ajos e introdúzcalos en el recipiente. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 10 minutos y remueva de vez en cuando. Cuando falte 1 minuto para que finalice el proceso, añada una cucharadita de pimentón y remueva. Añada los garbanzos bien escurridos, el menudo limpio, el jamón cortado a daditos, la guindilla y el agua. Seleccione la función Guisos, tiempo 2 horas.

# MORCILLA A LA PORTUGUESA

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

1 kg de morcilla  
1 cebolla, sal y pimienta  
¼ medidor de aceite de oliva  
2 medidores de tomate  
2 medidores de caldo de carne  
Aceitunas negras sin hueso

## Preparación:

Introduzca la morcilla en el recipiente junto con el aceite y seleccione la función Freír, Meat, tiempo 20 minutos. Añada la cebolla a los 7 minutos. Cuando esté dorada, incorpore el tomate natural triturado, el caldo, las aceitunas y salpiméntelo al gusto. Seleccione la función Guisos, tiempo 1 hora y 30 minutos.

# MUSLITOS DE POLLO ASADOS CON PATATAS

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

600 gr de alitas de pollo  
¼ medidor de aceite de oliva  
1 diente de ajo  
1 cucharada de perejil picado  
1 medidor de caldo  
1 chorrito de coñac  
1 cucharada de salsa de soja  
2 patatas  
Hierbas provenzales  
Sal y pimienta

## Preparación:

Introduzca en el recipiente las alitas junto con el aceite, la pimienta y las hierbas provenzales. Machaque en un mortero el ajo y el perejil. Mézclelo con el caldo, el coñac y la salsa de soja e incorpórelo al recipiente. Déjelo macerar durante una hora y, transcurrido este tiempo, seleccione la función Horno. A los 20 minutos, añada las patatas y remueva.

# MINI BROCHETAS DE POLLO

PRIMERO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

2 pechuga de pollo  
4 lonchas de bacon finas  
¼ medidor de aceite  
200 gr de champiñones  
Sal  
Palillos

## Preparación:

Escurra los champiñones y trocéelos. Corte las pechuga a dados de manera que coincida con el número de champiñones. Corte el bacon de la misma manera. Pinche un trozo de pollo, otro de bacon y deje el champiñón en la punta del palillo. Monte tantos pinchos como trozos tenga y salpiméntelos. Introduzca el aceite en el recipiente junto con las brochetas y seleccione la función Freír, Meat, tiempo 10 minutos. Deles la vuelta a los 5 minutos.



# OSSOBUCCO AL COÑAC

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

4 trozos de ossobuco  
½ medidor de aceite de oliva  
Sal gorda, tomillo y harina  
1 cebolla pequeña  
½ medidor de tomate natural  
½ medidor de coñac  
1 zanahoria  
Zum de un limón  
2 hojas de laurel  
Perejil  
Azúcar

## Preparación:

Salpimente los trozos de ossobuco con sal gorda, tomillo y el jugo del limón. Déjelo macerar unos 10 minutos. Enharine la carne e introdúzcala en el recipiente junto con el aceite. Seleccione la función Freír, Meat, tiempo 10 minutos.  
A los 4 minutos añada la cebolla troceada junto con la zanahoria, el tomate natural triturado, el laurel, el perejil, una cucharadita de azúcar y el coñac. Mantenga la misma función 6 minutos más. Cuando finalice, seleccione la función Guisos, tiempo 1 hora.



# PECHUGAS DE POLLO ASADAS CON PATATAS

PRIMERO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

4 pechugas de pollo enteras  
5 patatas medianas  
4 dientes de ajos  
1 medidor de agua  
½ medidor de aceite  
½ medidor de caldo de pollo  
Sal, pimienta, perejil y tomillo

## Preparación:

Introduzca las patatas cortadas a trozos en el recipiente junto con el aceite, el ajo picado, el perejil y el tomillo y salpiméntelo al gusto. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 9 minutos.  
Remuévalo de vez en cuando y, cuando finalice el proceso, incorpore las pechugas salpimentadas, añada el agua y el caldo. Mézclelo todo y seleccione la función Horno.

# LONGANIZA ESTOFADA

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

5 longanizas  
600 gr de patatas  
300 gr de guisantes  
2 medidores de sofrito base  
1 medidor de vino blanco

2 medidores de agua  
½ medidor de tomate frito  
¼ medidor de aceite de oliva  
Sal

## Preparación:

Corte la longaniza a trozo e introdúzcala en el recipiente. Añada las patatas cortadas a dados y el resto de ingredientes.  
Seleccione la función Hervir, tiempo 14 minutos.

# PECHUGAS DE POLLO RELLENAS

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

½ kg de filetes de pollo  
200 gr de jamón  
Queso en lonchas  
3 patatas  
1 cebolla  
300 gr de champiñones  
¼ medidor de aceite de oliva  
1 medidor de agua  
1 medidor de vino blanco  
Sal y pimienta

## Preparación:

Sobre un filete de pollo ponga una loncha de jamón curado y una loncha de queso. Enróllelos y pínchelos con un palillo para que no se deshagan. Introduzca el aceite en el recipiente junto con la cebolla cortada en rodajas, las patatas en láminas y los champiñones. Incorpore encima los rollitos rellenos. Salpiméntelo al gusto y añada el agua y el vino blanco. Seleccione la función Horno.

# MUSLOS DE POLLO AL LIMÓN

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

8 muslos de pollo  
100 gr de judía verde  
2 zanahorias  
1 cebolla  
1 diente de ajo  
2 hojas de laurel  
Zumo de 2 limones  
½ medidor de aceite de oliva  
Sal

## Preparación:

Corte la cebolla en rodajas finas e introdúzcalas en el recipiente junto con el aceite, las zanahorias, las judías, los ajos, el perejil y el laurel. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 8 minutos. Cuando finalice el proceso, introduzca los muslos de pollo y el zumo de limón. Remueva y seleccione la función Calentar, tiempo 20 minutos.



# POLLO A LA CERVEZA

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

8 muslos de pollo  
1 medidor de cerveza  
½ medidor de aceite de oliva  
6 cebollas escalonia  
4 dientes de ajo  
Laurel y pimienta molida

## Preparación:

Introduzca el pollo en el recipiente junto con el aceite. Seleccione la función Freír, Meat, tiempo 10 minutos. Cuando finalice, añada las cebollas cortadas, los ajos enteros, la cerveza, el laurel y la pimienta. Remuévalo todo y seleccione la función Guisos, tiempo 1 hora.



# PECHUGAS DE POLLO AL PIMENTÓN

PRIMERO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

3 pechugas de pollo  
400 gr de patatas  
½ medidor de Martini blanco  
¼ medidor de aceite de oliva  
1 Hojas de laurel  
Pimentón dulce  
4 dientes de ajo

## Preparación:

Salpimente el pollo y embadúrnelo con pimentón dulce. Introduzca en el recipiente el aceite, el martini y los ajos. Añada las patatas peladas y cortadas en rodajas y el laurel. Coloque encima el pollo y seleccione la función Freír, Meat, tiempo 11 minutos.



# POLLO AL AJILLO

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

500 gr de pechugas de pollo  
¼ medidor de aceite  
¼ medidor de vinagre  
½ medidor de agua  
6 dientes de ajo  
1 medidor de caldo de ave  
Harina

## Preparación:

Corte a dados las pechugas de pollo y salpiméntelas al gusto. Introdúzcalas en el recipiente junto con el aceite y los ajos. Seleccione la función Freír, Meat, tiempo 10 minutos. Cuando finalice el proceso, añada el vinagre, el caldo y el agua. Seleccione la función Calentar, tiempo 25 minutos.



# PIES DE CERDO A LA VINAGRETA

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

2 pies de cerdo hervidos  
5 dientes de ajo  
4 cebollas escalonias  
2 hojas de laurel  
10 granos de pimienta negra  
1 medidor de aceite de oliva  
1 y ½ medidor de vinagre  
de vino blanco  
Sal

## Preparación:

Introduzca en el recipiente los pies de cerdo hervidos y cortados a trozos junto con los dientes de ajo enteros y sin pelar. Añada las cebollas cortadas en juliana, el laurel, la pimienta y el aceite y vinagre. Salpimente al gusto y seleccione la función Guisos, tiempo 1 hora.  
Déjelo reposar 24 horas y sívalo caliente.

# DOLLO EN PEPITORIA

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

8 muslitos de pollo  
1 zanahoria grande  
1 cebolla  
1 diente de ajo  
1 medidor de caldo de ave  
¼ del medidor de aceite de oliva  
1 y ½ medidores de agua  
½ medidor de vino blanco  
1 rama de canela  
Sal y pimienta negra  
Harina  
Perejil

## Preparación:

Salpimente los muslitos de pollo y enharínelos levemente.  
Introdúzcalos en el recipiente junto con el aceite y seleccione la función Freír, Meat, tiempo 20 minutos.  
A mitad de cocción, de la vuelta a los muslitos y añada la cebolla cortada a daditos pequeños, la zanahoria a rodajas, el ajo y perejil picado y la rama de canela.  
Mézclo todo bien y, cuando finalice el proceso, añada el vino, el agua y el caldo. Seleccione la función Calentar, tiempo 25 minutos.

Nota: Si lo desea, puede espesar un poco más la salsa y darle más sabor triturando, con parte del caldo, unas almendras tostadas y una yema de huevo duro. Añádalo al guiso bien triturado y sin "tropezones".



# REDONDO DE TERNERA

## SEGUNDO - 4 COMENSALES

### Ingredientes

1 redondo de ternera  
¼ medidor de aceite de oliva  
2 limones  
1 ramita de perejil y romero  
1 cebollita tierna  
2 granos de pimienta  
1 cebolla pequeña  
½ cucharada de harina  
½ medidor de vino blanco  
Sal gorda y pimienta



### Preparación:

Frote la carne con sal gorda y pimienta y déjela reposar 5 minutos. Introdúzcala en el recipiente junto con el aceite y seleccione la función Freír, Meat, tiempo 16 minutos. Dele la vuelta a mitad del proceso y, cuando finalice, rocíe la carne con el zumo de limón y añada el perejil, el romero, la cebolla troceada y 2 granos de pimienta. Remuévalo todo y seleccione la función Guisos, tiempo 1 hora. Finalmente, añada el vino, la harina y seleccione la función Hervir, tiempo 5 minutos.

# DOLLO EN SALSAS DE ALMENDRAS

## PRIMERO - 4 COMENSALES

### Ingredientes

4 muslos de pollo  
50 gr de almendras  
¼ medidor de aceite de oliva  
3 dientes de ajo  
1 medidor de caldo de pollo  
½ medidor de vino blanco  
2 medidores de agua  
2 hojas de laurel  
1 patata y azafrán

### Preparación:

Introduzca en el recipiente el aceite, los dientes de ajo enteros, las almendras y los muslos deshuesados, sin piel y troceados. Seleccione la función Freír, Meat, tiempo 13 minutos. Remueva de vez en cuando. Cuando finalice el proceso, saque todos los ingredientes menos el pollo y tritúrelos junto con el vino blanco, el agua, el caldo y el azafrán. Vuelva a introducirlo en el recipiente y añada el laurel y la patata troceada. Seleccione la función Guisos, tiempo 1 hora.

# DOLLO SALTEADO CON VERDURAS

## SEGUNDO - 4 COMENSALES



### Ingredientes

500 gr de pollo  
3 medidores de verdura troceada (judías verdes, espárragos, calabacines, champiñones...)  
¼ de medida de aceite de oliva  
1 diente de ajo

### Preparación:

Corte el pollo a trocitos e introdúzcalo en el recipiente junto con el aceite. Seleccione la función Freír, Meat, tiempo 15 minutos. Cuando falten 7 minutos para que finalice el proceso, añada las verduras troceadas. Remuévalo todo de vez en cuando.

# RABO DE TORO AL ESTILO ANDALUZ

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

1,5 kg de rabo de toro  
1 cebolla  
1 tomate maduro  
1 puerro  
2 dientes de ajo  
2 zanahorias  
2 clavos  
2 hojas de laurel  
½ medidor de aceite de oliva  
½ medidor de vino blanco  
½ medidor de coñac  
Caldo de carne  
Sal y pimienta negra

## Preparación:

Enharine levemente el rabo de toro y salpiméntelo al gusto. Introdúzcalo en el recipiente y seleccione la función Freír, Meat, tiempo 20 minutos. Resérvela. Introduzca en el recipiente la cebolla, el pimiento, el tomate y el ajo picados así como la zanahoria cortada a rodajas. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 8 minutos y, cuando falten 4 minutos para que finalice el proceso, añada el coñac y el vino. Finalmente, vuelva a meter la carne y añada el caldo hasta cubrir a ras todo el conjunto. Seleccione la función Guisos, tiempo 2 horas y 30 minutos.

NOTA: Cuando finalice el proceso, saque la carne y pásela por un colador de manera que la salsa restante quede fina y acompañe al guiso.

# ROASTBEEF CON SALSA DE ACEITUNAS NEGRAS

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

1 kg de paletilla de ternera atada y deshuesada  
1 cebolla  
3 cucharas de tapenade  
1 medidor de vino tinto  
3 medidores de agua  
Sal

## Preparación:

Introduzca en el recipiente la paletilla junto con la cebolla troceada y la tapenade. Salpiméntelo al gusto y seleccione la función Freír, Meat, tiempo 15 minutos. Cuando finalice, retire la carne y resérvela. Añada el agua y el vino y seleccione la función Hervir, tiempo 6 minutos. A continuación, triture los ingredientes y rocíelos por encima de la carne.



# ROLLITOS DE TERNERA

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

8 escalopines de ternera  
4 lonchas de queso  
4 lonchas de jamón york  
2 manzanas  
1 medidor de vino blanco  
1 cebolla  
¼ medidor de aceite  
Sal

## Preparación:

Salpimente los escalopines y coloque media loncha de queso y media de jamón encima de cada uno. Enróllelos y sujételos con un palillo. Introdúzcalos en el recipiente junto con el aceite y seleccione la función Freír, Meat, tiempo 15 minutos. A los 5 minutos, deles la vuelta y cuando falten 7 minutos para que finalice, sáquelos y resérvelos.  
Añada la cebolla picada y déjela pochar 5 minutos en el mismo aceite. Pasado este tiempo, añada el vino.  
Cuando finalice el proceso, introduzca las manzanas y los rollitos y seleccione la función Calentar, tiempo 15 minutos.



# SOLOMILLO CON PIÑONES Y DÁTILES

PRIMERO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

1 solomillo de cerdo  
12 dátiles  
70 gr de piñones  
2 dientes de ajo  
1 medidor de vino blanco  
1 medidor de caldo de ave  
Sal y pimienta molida

## Preparación:

Salpimente el solomillo e introdúzcalo en el recipiente junto con el aceite y los dientes de ajo enteros y chafados. Seleccione la función Freír, Meat, tiempo 12 minutos. A mitad del proceso, remuévalo y añada los dátiles. Cuando falten 2 minutos para que finalice la función, incorpore los piñones.  
Finalmente, añada el vino, el caldo y seleccione la función Calentar, tiempo 25 minutos.



# TERNERA CON JENGIBRE

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

700 gr de ternera  
2 cebollas  
50 gr de jengibre  
¼ medidor de jerez  
½ medidor de caldo de carne  
¼ medidor de salsa de soja  
1 cucharada de harina  
¼ medidor de aceite  
1 cucharada de azúcar

## Preparación:

Mezcle la salsa de soja y el jerez en un bol y viértalo sobre la carne previamente salpimentada. Déjelo macerar unos 20 minutos y remueva de vez en cuando. Introduzca la cebolla pelada y picada en el recipiente junto con la sal y la mitad del aceite. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 20 minutos. A los 10 minutos, añada una cucharada de harina, remueva un poco, e incorpore la carne. A los 5 minutos, añada el resto de aceite, el caldo, el azúcar y el jengibre pelado y picado. Remueva de vez en cuando.

# SOLOMILLO AL VINO BLANCO

SEGUNDO - 4 COMENSALES

## Ingredientes

2 piezas de solomillo de cerdo  
¼ medidor de aceite de oliva  
2 dientes de ajo  
1 cebolla mediana  
1 medidor de vino blanco  
Sal, pimienta negra, perejil, y oregano

## Preparación:

Introduzca en el recipiente la cebolla troceada, y el aceite. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 4 minutos. Incorpore las piezas de solomillo, los dientes de ajo enteros y salpiméntelo al gusto. Añada el vino blanco y remueva. Seleccione la función Guisos, tiempo 1 hora.



# SOLOMILLO DE CERDO CON CONFITURA DE CIRUELAS

SEGUNDO - 4 COMENSALES



## Ingredientes

2 solomillos  
12 cebollitas pequeñas  
10 ciruelas confitadas sin hueso  
50 gr de champiñones  
½ medidor de coñac  
½ medidor de aceite de oliva  
2 dientes de ajo  
Sal gorda, romero y pimienta

## Preparación:

Condimente los solomillos con sal gorda, romero y pimienta.

Introdúzcalos en el recipiente junto con el aceite y seleccione la función Freír, Meat, tiempo 19 minutos. A los 8 minutos deles la vuelta.

Cuando falten 3 minutos para que finalice el proceso, añada las cebollas troceadas junto con las ciruelas, los champiñones y los dientes de ajo.

Finalmente, remuévalo todo y seleccione la función Calentar, tiempo 25 minutos.

Corte a láminas de 1 cm aproximadamente los dos filetes.

Triture todos los ingredientes y sirva la salsa como acompañamiento a los solomillos.



*DOSTRES*

# BIZCOCHO DE COCO

5 COMENSALES



## Ingredientes

4 huevos  
2 medidores de harina  
½ medidor de aceite de oliva  
2 medidores de azúcar  
125 gr de coco rallado  
1 yogur de coco  
1 sobre de levadura

## Preparación:

Bata los huevos con el azúcar hasta conseguir una crema homogénea y añada el aceite, el coco, el yogur, la harina y la levadura.  
Unte el recipiente con mantequilla y vierta la masa (no sobrepase la marca 3).  
Seleccione la función Horno.  
Cuando finalice, déjelo enfriar para desenmoldarlo y unte la parte superior con un poco de mantequilla. Décorelo esparciendo coco rallado por encima.

## Ingredientes

3 huevos  
1 yogur natural  
2 medidores de harina  
Ralladura de un limón  
1 medidor de azúcar  
½ de medidor de aceite de girasol  
Cacao en polvo  
1 Sobre de levadura  
2 cucharadas de leche

# BIZCOCHO MÁRMOL

4 COMENSALES

## Preparación:

Mezcle todos los ingredientes menos el cacao y la leche.  
Unte con mantequilla el recipiente y vierta la mezcla (no sobrepase la marca 3).  
Añada la leche con el cacao y viértala por encima de la mezcla. Evite que se mezclen.  
Seleccione la función Horno.

# BIZCOCHO DE MELOCOTÓN

4 COMENSALES



## Ingredientes

3 rodajas de melocotón en almíbar  
1 medidor de aceite de oliva  
1 yogur de melocotón  
3 medidores de harina  
1 sobre de levadura  
3 huevos  
2 medidores de azúcar

## Preparación:

Mezcle todos los ingredientes y triture los melocotones.  
Unte el recipiente con mantequilla e introduzca la mezcla (no sobrepase la marca 3).  
Seleccione la función horno.  
Cuando finalice el proceso, déjelo enfriar antes de desenmoldar.



# BIZCOCHO CON ESPECIAS

4 COMENSALES

## Ingredientes

4 huevos  
5 medidores de harina tamizada  
1 medidor de agua o leche  
1 medidor de azúcar  
1 sobre de levadura

1 y ¼ medidores de aceite de girasol  
Anís verde  
Cardamomo y comino molido  
Vainilla polvo  
Sal

## Preparación:

Mezcle todos los ingredientes en un bol e introdúzcalos en el recipiente.  
Seleccione la función Horno.



# BIZCOCHO DE LIMÓN

4 COMENSALES

## Ingredientes

4 huevos  
1 yogur  
1 y ¼ medidor de aceite de oliva  
2 medidores de azúcar hasta la marca ¾  
3 medidores de harina hasta la marca ¾  
Ralladura de la piel de un limón  
1 sobre de levadura  
Canela en polvo  
Mantequilla

## Preparación:

Bata los huevos con el azúcar hasta conseguir una textura cremosa. Añada el yogur, el aceite, la ralladura del limón, la harina, la levadura y siga batiendo.  
Unte el recipiente con un poco de mantequilla y vierta el batido sin sobrepasar la marca 3. Seleccione la función Horno.  
Cuando finalice, deje reposar y espolvoréelo con canela.

# BIZCOCHO DE ALMENDRAS

4 COMENSALES

## Ingredientes

100 gr de azúcar  
200 gr de harina  
½ medidor de aceite de oliva  
75 gr de almendras picadas  
30 gr de levadura  
3 huevos

## Preparación:

Bata los huevos con el azúcar y añada, poco a poco mientras bate, el aceite, la harina, la levadura y las almendras.  
Unte el recipiente con mantequilla y vierta la mezcla.  
Seleccione la función Horno.



# BROWNIE

5 COMENSALES

## Ingredientes

120 gr de chocolate negro  
220 gr de mantequilla  
3 huevos  
2 medidores de azúcar  
1 medidor de harina  
½ sobre de levadura en polvo  
10 nueces

## Preparación:

Bata los huevos y el azúcar y añada, mientras bate, la harina y la levadura. Añada el chocolate fundido con la mantequilla. Incorpore las nueces picadas.  
Unte el recipiente con mantequilla y vierta la masa (no sobrepase la marca 3).  
Seleccione la función Horno.



# COCA DE PIÑONES Y FRUTAS

4 COMENSALES

## Ingredientes

1 yogur  
1 limón  
1 medidor aceite  
2 medidores de azúcar  
3 medidores de harina  
4 huevos  
1 sobre de levadura  
2 cucharadas de piñones  
200 gr de fruta confitada variada

## Preparación:

Unte el recipiente con mantequilla y espolvoréelo con un poco de harina.  
Mezcle en un bol el yogur, el aceite, la harina, la levaduras y los huevos. A continuación, añada la ralladura de limón y la fruta confitada con los piñones.  
Vierta la mezcla en el recipiente (no sobrepase la marca 3).  
Seleccione la función Horno.



# MANZANAS AL HORNO

4 COMENSALES

## Ingredientes

4 manzanas golden  
½ medidor de agua  
Azúcar  
Mantequilla

## Preparación:

Limpie las manzanas y córtelas los dos extremos. Vacíe la parte superior en forma de cono y rellénelas con una cucharadita de azúcar y una nuez de mantequilla. Introdúzcalas en el recipiente y seleccione la función Horno.

# FLAN DE FRESA

4 COMENSALES

## Ingredientes

3 huevos  
½ medidor de azúcar  
200 gr de queso de untar  
2 yogures de fresa  
Sirope de fresa

## Preparación:

Bata los huevos junto con el azúcar hasta conseguir una masa cremosa. Añada los yogures, el queso y ¼ de medidor de sirope de fresa. Unte el molde del flan con mantequilla y vierta la masa. Vierta dos medidores de agua en el recipiente e introduzca el accesorio para cocinar al vapor. Coloque encima la flanera y seleccione la función Vapor, tiempo 40 minutos.



# FLAN DE NARANJA

5 COMENSALES



## Ingredientes

7 yemas de huevo  
¼ de leche condensada  
½ L de zumo de naranja natural  
125 gr de azúcar  
Rodajas de naranja  
Nata montada  
Caramelo líquido

## Preparación:

Rocíe una flanera con caramelo líquido. Bata en un bol las yemas con el azúcar hasta conseguir una masa cremosa. Añada la leche condensada y el zumo. Llene el recipiente con dos medidores de agua e incorpore el accesorio para cocinar al vapor. Coloque encima la flanera y seleccione la función Vapor, Vegetables, tiempo 40 minutos.

# FLAN DE HUEVO

4 COMENSALES

## Ingredientes

½ L de leche  
4 huevos  
125 gr. de azúcar  
Caramelo líquido

## Preparación:

Bata los huevos con el azúcar y añada la leche hervida. Rocíe con caramelo líquido la flanera y vierta la mezcla. Llene con dos medidores de agua el recipiente e incorpore el accesorio para cocinar al vapor. Coloque encima la flanera y seleccione la función Vapor, Vegetables, tiempo 40 minutos.

# MANZANAS AL CAFÉ

4 COMENSALES

## Ingredientes

4 manzanas  
1 taza de café  
1 copa de coñac  
75 gr de azúcar  
1 pizca de vainilla en polvo

## Preparación:

Introduzca en el recipiente las manzanas lavadas y descorazonadas. Disuelva el azúcar en la taza de café caliente y añada la vainilla y el coñac. Rellene las manzanas y seleccione la función Horno.



# PASTEL DE CHOCOLATE Y NUECES

4 COMENSALES

## Ingredientes

4 huevos  
1 yogur  
100 gr de chocolate  
2 medidores de azúcar hasta la  
marca  $\frac{3}{4}$   
1 medidores de aceite de oliva  
hasta la marca  $\frac{3}{4}$   
2 medidores de harina hasta la  
marca  $\frac{3}{4}$   
1 sobre de levadura  
100 gr de nueces

## Preparación:

Bata los huevos en un bol y añade el azúcar hasta conseguir una masa cremosa. Mientras bate, vierta el aceite, la harina, el yogur y la levadura. A continuación, añade el chocolate deshecho, las nueces e introduzca la mezcla en el recipiente sin sobrepasar la marca 3. Seleccione la función Horno.



# PASTEL DE PIÑA

4 COMENSALES

## Ingredientes

4 rodajas pequeñas de piña  
1 y ½ medidores de aceite de oliva  
1 yogur de piña  
3 medidores de harina  
1 sobre de levadura  
4 huevos  
2 medidores de azúcar  
Caramelo líquido

## Preparación:

Bata los huevos en un bol y vaya añadiendo el aceite, el azúcar, la levadura, el yogur y la harina. Unte el recipiente con mantequilla y coloque 4 rodajas de piña en almíbar como base del pastel.  
Vierta la masa y seleccione la función Horno.

# PASTEL DE MANZANA

5 COMENSALES

## Ingredientes

100 gr mantequilla  
100 gr azúcar  
100 gr harina  
500 gr de manzanas  
2 huevos  
½ medidor de leche  
1 sobre de levadura  
Azúcar glas

## Preparación:

Mezcle en un bol la mantequilla, el azúcar, la harina, los huevos y la levadura.  
Unte el recipiente con mantequilla y espolvoréelo con un poco de harina. Cubra la base con una capa de manzanas laminadas.  
Vierta la mitad de la masa y ponga otra capa de manzanas laminadas. Espolvoree la parte superior con azúcar glass y vierta la masa restante.  
Seleccione la función Horno.



# PLUM CAKE

4 COMENSALES

## Ingredientes

4 huevos  
1 yogur de limón  
½ medidor de aceite  
2 medidores de azúcar  
3 medidores de harina  
200 gr de fruta glaseada  
1 sobre de levadura

## Preparación:

Bata los huevos con el azúcar hasta conseguir una crema homogénea y añada, poco a poco, el yogur, el aceite, la harina y la levadura.  
Corte la fruta glaseada en pequeños trozos y enharínelos levemente. Incorpórelos a la masa de forma que queden bien repartidos.  
Unte el recipiente con mantequilla y vierta la masa. Seleccione la función Horno.

# PUDIN DE MANZANA

5 COMENSALES

## Ingredientes

500 gr de manzanas  
400 gr de nata  
5 huevos  
½ medidor de zumo de limón  
2 medidores de agua  
1 y ½ medidor de de azúcar  
1 limón  
Azúcar y caramelo líquido

## Preparación:

Pele y corte las manzanas en láminas e introdúzcalas en el recipiente junto con el agua, 50 gr de azúcar y el zumo de limón. Seleccione la función Hervir, tiempo 15 minutos.  
Bata en un bol los huevos con 100 gr de azúcar, la nata y la ralladura de limón.  
Incorpore las manzanas dentro de la mezcla. Rocíe una flanera con caramelo líquido y vierta la mezcla.  
Llene el recipiente con dos medidores de agua, incorpore el accesorio para cocinar al vapor y coloque encima la flanera. Seleccione la función Vapor, Vegetables, tiempo 40 minutos.

# TARTA DE QUESO

4 COMENSALES

## Ingredientes

200 gr de azúcar  
250 gr de queso de untar  
100 gr de maizena  
50 gr de leche en polvo  
5 huevos

## Preparación:

Bata en un bol las yemas, el queso y la leche. Añada la maizena y, a continuación, las claras batidas a punto de nieve con el azúcar. Mézclelo todo y viértalo en una flanera redonda untada con mantequilla.  
Introduzca la flanera en el recipiente y seleccione la función Horno.

# PUDIN DE PERA

5 COMENSALES

## Ingredientes

500 gr de peras  
400 gr de nata  
175 gr de azúcar  
½ medidor de zumo de limón  
5 huevos  
1 limón  
2 medidores de agua  
Caramelo líquido

## Preparación:

Pele y corte las peras en láminas e introdúzcalas en el recipiente junto con el agua, 50 gr de azúcar y el zumo de limón. Seleccione la función Hervir, tiempo 15 minutos. Bata en un bol los huevos con 100 gr de azúcar, la nata y la ralladura de limón. Incorpore las peras escurridas y remuévalo de manera uniforme. A continuación, vierta la mezcla en una flanera rociada de caramelo líquido. Llene el recipiente con el agua, incorpore el accesorio para cocinar al vapor y coloque encima la flanera. Seleccione la función Vapor, Vegetables, tiempo 40 minutos.

# TARTA TATIN

4 COMENSALES

## Ingredientes

4 manzanas  
1 paquete de masa de hojaldre  
4 cucharadas de azúcar  
2 cucharadas de canela  
Caramelo líquido  
Mantequilla

## Preparación:

Estire la masa de hojaldre en el recipiente, pínchela con un tenedor y seleccione la función Horno, tiempo 10 minutos, a 150° de temperatura. Retire el hojaldre. Pele las manzanas, córtelas por la mitad y quíteles las pepitas y el rabo. Unte el recipiente con mantequilla y rocíelo con el caramelo líquido. Distribuya las manzanas en la base del recipiente de forma que la parte curvada quede en contacto con el recipiente. Espolvoree con el azúcar y la canela y ponga una nuez de mantequilla en el corazón de la manzana. Cubra las manzanas con el hojaldre e introduzca los bordes sobrantes hacia el interior. Seleccione la función Horno.





# TARTA DE HOJALDRE DE MANZANA Y NUECES

4 COMENSALES

## Ingredientes

3 manzanas  
1 sobre de gelatina  
15 gr de azúcar  
50 gr de nueces  
Pasta de hojaldre

## Preparación:

Estire la masa de hojaldre en el recipiente, pínchela con un tenedor y seleccione la función Horno, tiempo 10 minutos, a 150° de temperatura.  
Pele las manzanas y las córtelas en rodajas finas. Cubra la masa con las manzanas y las nueces y espolvoree el azúcar. Seleccione la función Horno.  
Al finalizar, déjelo enfriar y cúbralo con la gelatina.

# TARTA DE QUESO PASIEGA

4 COMENSALES

## Ingredientes

3 huevos  
1 medidor de yogur natural  
1 medidor de harina  
1 medidor de leche  
1 y ½ medidor de azúcar  
1 medidor de nata  
4 quesitos

## Preparación:

Bata los huevos junto con la leche, la harina y el yogur. Incorpore poco a poco los quesitos de manera que se distribuyan de manera uniforme. Unte el recipiente con mantequilla y añada la mezcla. Seleccione la función Horno.



# PERAS AL VINO

4 COMENSALES



## Ingredientes

- 1 medidor de azúcar
- 6 peras blanquilla
- 1 bastón de canela
- 3 y  $\frac{1}{4}$  medidores de vino tinto

## Preparación:

Pele las peras, descórzalas y córtelas por la mitad.  
Introduzca todos los ingredientes en el recipiente y déjelos macerar durante 24h.  
Seleccione la función Hervir, Vegetables, tiempo 30 minutos.

# G UARNICIONES



# ESCALIBADA

4 COMENSALES

## Ingredientes

2 pimientos rojos  
2 berenjenas  
2 cebollas

## Preparación:

Rocíe las berenjenas y los pimientos con un poco de aceite de oliva. Introdúzcalos en el recipiente junto con las cebollas y seleccione la función Horno, tiempo 45 minutos.



# DISTO

4 COMENSALES

## Ingredientes

2 cebollas  
2 pimientos rojos  
2 calabacines  
2 berenjenas  
2 huevos  
2 medidores de tomate  
½ medidor de aceite de oliva  
Una ramita de tomillo

## Preparación:

Trocee la cebolla, los pimientos, los calabacines, las berenjenas e introdúzcalos en el recipiente junto con el aceite, el tomate y la ramita de tomillo. Añada un poco de sal y seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 25 minutos. Remueva de vez en cuando y, cuando falte 1 minuto para que finalice, estrelle los huevos.

# ARROZ CON TOMATE Y BACON

4 COMENSALES

## Ingredientes

250 gr de bacon  
4 cabezas de ajo  
¼ medidor de azúcar  
50 gr mantequilla  
1 medidor de tomate natural  
2 medidores de arroz  
2 medidores de agua

## Preparación:

Corte el bacon a tiras y los ajos en láminas. Introdúzcalos en el recipiente junto con la mantequilla y seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 8 minutos. Incorpore el tomate natural triturado y el azúcar a los 4 minutos y remueva. Cuando finalice, añada el arroz, el agua y un poco de sal y seleccione la función Arroz Pasta.

# SOFRITO BASE

4 COMENSALES

## Ingredientes

1 kg de cebolla picada  
2 hojas de laurel  
2 dientes de ajo  
1 medidor de aceite de oliva  
Sal

## Preparación:

Corte la cebolla a trocitos e introdúzcala en el recipiente junto con el laurel, los ajos y el aceite. Selpiméntelo al gusto y seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 20 minutos.

Remueva de vez en cuando y, cuando finalice el proceso, seleccione la función Calentar, tiempo 25 minutos.

# MOUSSE DE BERENJENAS

3 COMENSALES

## Ingredientes

3 berenjenas  
2 pimientos rojos  
4 huevos  
300 ml de nata líquida  
Sal y pimienta  
Pan rallado  
Mantequilla

## Preparación:

Lave las berenjenas, quíteles el tallo y córtelas.

Incorpore el accesorio para cocinar al vapor e introduzca dos medidores de agua en el recipiente. Coloque encima las berenjenas y seleccione la función Vapor, Vegetables, tiempo 20 minutos.

Ponga en un bol los huevos, la nata, la carne de las berenjenas y salpiméntelo al gusto. Tritúrelo y mézclelo de manera que quede todo bien distribuido. Vierta la mezcla en un molde y colóquelo encima del accesorio para cocinar al vapor. Introduzca dos medidores de agua en el recipiente y seleccione la función Vapor, Vegetables, tiempo 40 minutos.

Deje enfriar la mousse antes de desenmoldar y sívala acompañada de unas tiras de pimiento rojo.



# PATATAS GUISADAS

4 COMENSALES

## Ingredientes

6 patatas medianas  
4 dientes de ajos  
1 hoja de laurel  
4 huevos  
½ medidor de aceite de oliva  
2 medidores de agua  
Azafrán  
Sal

## Preparación:

Pele las patatas y córtelas a dados. Salpiméntelas al gusto e introdúzcalas en el recipiente junto con el aceite, el ajo a láminas y el laurel. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 5 minutos.

Cuando finalice el proceso, incorpore el azafrán y vierta el agua de manera que queden las patatas cubiertas a ras. Seleccione la función Guisos, tiempo 1 hora.

10 minutos antes de que finalice, cuaje los huevos.

# REVOLTILLO

4 COMENSALES

## Ingredientes

2 patatas  
1 cebolla  
150 gr bacon  
150 gr de frankfurt  
8 espárragos trigueros  
¼ medidor de aceite  
2 huevo duro  
Sal y perejil

## Preparación:

Corte las cebollas en juliana, pele las patatas y córtelas en lonchas finitas, los espárragos en trozos y el bacon y el frankfurt a dados. Introdúzcalo junto con el aceite en el recipiente, salpiméntelo al gusto y seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 15 minutos. A los 10 minutos añada el bacon y el frankfurt. Sírvalo con huevo duro troceado por encima y perejil picado.



# HUMUS

4 COMENSALES

## Ingredientes

250 gr de garbanzos  
2 ajos  
1 limón  
4 cucharadas de aceite de oliva  
Comino en polvo  
Sal, pimienta y pimentón

## Preparación:

Deje los garbanzos en remojo el día anterior. Introdúzcalos en el recipiente junto con los ajos y cúbralos de agua. Salpiméntelos al gusto y seleccione la función Guisos, tiempo 2 horas. Mezcle el zumo de limón y 3 cucharadas de aceite con la mitad de los garbanzos y los ajos. Páselos por el chino hasta crear una masa uniforme. Añada el comino, la sal y la pimienta al gusto. Sírvalo con el comino espolvoreado por encima.

# TORTILLA DE PATATAS

3 COMENSALES

## Ingredientes

450 gr patatas  
450 gr cebolla  
5 huevos  
½ medidor de aceite de oliva

## Preparación:

Introduzca en el recipiente las patatas cortadas en juliana, el aceite y la cebolla troceada. Seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 30 minutos. Remueva cada 8 minutos y añada, a continuación, los huevos batidos. Mézclelo bien y seleccione la función Freír, Vegetables, tiempo 10 minutos.



*GO!* **Fast**  
superChef