

**See cover file.**



Recetas  
**SuperChef**



# 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.

4	Consomé
5	Pisto
6	Escalibada
7	Verduras al vapor
8	Brécol con salsa de limón
9	Judías blancas estofadas
10	Lentejas estofadas
11	Habitas con jamón
12	Crema de calabaza con nueces y picatostes
13	Crema de puerros
14	Tortilla de patata
15	Pastel frío de verdura
16	Pastel de champiñones y puerros
17	Pudin de espárragos y salmón
18	Mousse de calabacín
19	Arroz con patatas y bacalao
20	Fideos con costilla de cerdo y salchichas
21	Arroz con conejo y pollo
22	Arroz con calamares
23	Macarrones con carne picada
24	Arroz con verduras
25	Fideos con calamares
26	Tallarines con crema de leche y champiñones
27	Sopa de ajo
28	Sopa de pasta
29	Escudella/Cocido

## Segundos platos

- 30 Sepia con guisantes
- 31 Merluza con espárragos
- 32 Atún con garbanzos
- 33 Pulpo con pastel de patatas
- 34 Lubinas al horno
- 35 Calamares con patatas
- 36 Bacalao con sanfaina
- 37 Doradas al vapor
- 38 Estofado de ternera con patatas
- 39 Redondo de ternera
- 40 Conejo con almendras
- 41 Pollo a la cerveza
- 42 Muslos de pollo al limón
- 43 Alitas de pollo a la miel y limón
- 44 Fricandó con moixernos
- 45 Solomillo de cerdo con confitura de ciruelas
- 46 Albóndigas minis con salsa de ceps
- 47 Pies de cerdo a la vinagreta
- 48 Callos a la cerveza
- 49 Ossobuco al coñac

## Postres

3

- 50 Bizcoho de limón
- 51 Pastel de chocolate y nueces
- 52 Pastel de plátano
- 53 Pastel de piña
- 54 Tarta de queso
- 55 Tarta de hojaldre de manzana y nueces
- 56 Bizcocho de almendras
- 57 Pudín de pera
- 58 Flan de naranja
- 59 Tarta de peras al romero
- 60 Manzanas al horno
- 61 Flan de huevo

**Ingredientes**

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

**Preparación**

Introducimos en el recipiente el agua y todos los ingredientes.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función GUIOSOS. Pulsamos TIEMPO DE COCCION y con las teclas MIN y HR seleccionamos 1:30.

Espumar dos o tres veces. Colar y pasar por el chino.







### Ingredientes

2 cebollas  
2 pimientos rojos  
2 calabacines  
2 berenjenas  
2 medidores de tomate triturado natural  
1/2 medidor de aceite de oliva  
Una ramita de tomillo  
2 huevos  
Sal

### Preparación

Troceamos la cebolla, los pimientos, los calabacines, las berenjenas y los introducimos en el recipiente junto con el aceite, el tomate y la ramita de tomillo. Añadimos un poco de sal.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREIR/GRILL. Pulsamos SELECCION DE COMIDA y seleccionamos VEGETABLES. Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 25 minutos. Pulsamos START. Remover de vez en cuando.

Cuando falte un minuto, se abre la tapa y se estrellan los huevos. Removemos con una cuchara de madera.

**Ingredientes**

2 pimientos rojos  
2 berenjenas  
2 cebollas

**Preparación**

Rociamos las berenjenas y los pimientos con un poco de aceite de oliva. Introducimos todos los ingredientes en el recipiente.

Presionando la función MENU seleccionamos la función HORNO (45 minutos). Pulsamos START.

Pelar los pimientos.



**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**

Limpiamos y troceamos la judía verde. Pelamos las zanahorias, las cebollas y la patata.

Llenamos el recipiente con 2 medidores de agua y colocamos el accesorio para cocinar al vapor. Encima colocamos las verduras y la patata.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función VAPOR. Pulsamos SELECCION DE COMIDA y seleccionamos VEGETABLES.

Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 20 minutos. Pulsamos START

**Ingredientes**

1 brécol o coliflor mediano  
Sal

Salsa de acompañamiento:

2 cucharadas de limón  
1 cucharadita de azúcar o 2 de miel  
5 cucharadas de aceite  
1 cebolla pequeña picada

**Preparación**

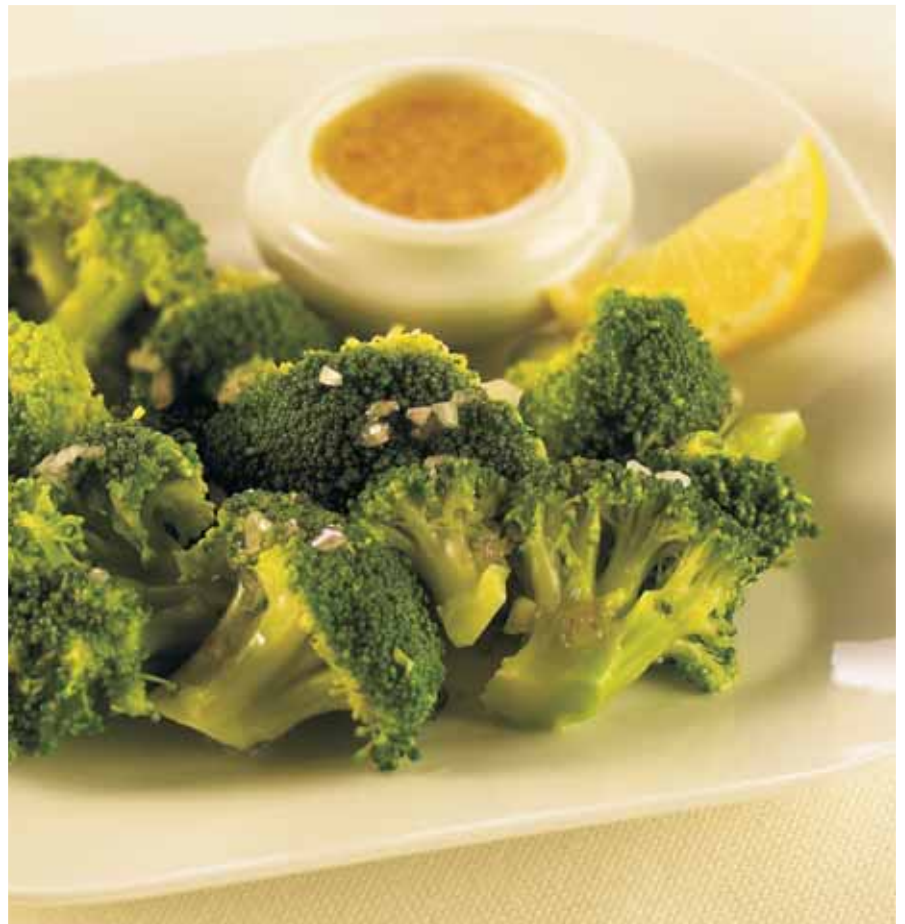
Troceamos el brécol/coliflor, quitando el tronco.

Llenamos el recipiente con dos medidores de agua, colocamos el accesorio para cocinar al vapor y encima el brécol.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función VAPOR. Pulsamos SELECCION DE COMIDA y seleccionamos VEGETABLES.

Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 20 minutos.

Para hacer la salsa, introducimos en un bol los ingredientes indicados y los mezclamos





**Ingredientes**

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

**Preparación**

Cortamos el pimiento en dos tiras.  
Pelamos las patatas y las troceamos.  
Llenamos el recipiente con 4 medidores de agua. Añadimos todos los ingredientes y los mezclamos.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función GUI SOS.

Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla HORA seleccionamos 1 hora. Pulsamos START.

**Ingredientes**

250 gr. de lentejas pardinas  
1 cebolla  
1 ajo entero sin pelar  
1/2 medidor de tomate natural triturado  
1 hoja de laurel  
1 patata troceada  
1 chorizo o butifarra negra  
1/4 medidor de aceite de oliva  
1 cucharada pequeña (de café) de pimentón dulce  
3 medidores de agua  
Sal

**Preparación**

Introducimos todos los ingredientes en el recipiente. Salpimentamos y vertemos el agua.

Presionando la función MENU seleccionamos la función GUIOSOS. Pulsamos TIEMPO DE COCCION y presionando la tecla HORA seleccionamos 1 hora. Pulsamos START.



**Ingredientes**

400 gr. de habas  
150 gr. de jamón serrano a tacos  
1 cebolla en juliana  
2 dientes de ajo picado  
1/4 medidor de aceite de oliva  
1/2 medidor de vino blanco  
Sal

**Preparación**

Picamos la cebolla y los ajos.

Añadimos todos los ingredientes en el recipiente y removemos.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función GUIOSOS. Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla HORA seleccionamos 1 hora. Pulsamos START

## Crema de calabaza con nueces y picatostes

### Ingredientes

500 gr. de calabaza pelada y cortada  
2 puerros pelados y cortados  
2 patatas peladas y cortadas  
1/4 medidor de aceite de oliva  
30 gr. mantequilla  
1/4 medidor de crema de leche Nuez  
moscada  
4 nueces Picatostes (dados de pan frito)  
1 litro de agua  
Sal

### Preparación

Introducimos en el recipiente el aceite, la mantequilla y el puerro.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREIR/GRILL. Pulsamos SELECCION DE COMIDA y seleccionamos VEGETABLES.

Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 7 minutos. Pulsamos START.

Pasados 4 minutos añadimos las patatas y la calabaza. Mantenemos la función FREIR hasta que finalice el tiempo. Añadimos la sal, la nuez moscada y el agua.

Luego presionando la tecla MENU seleccionamos la función HERVIR. Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 20 minutos. Pulsamos START.

Cuando falten 3 minutos añadimos la crema de leche y se deja reducir.

Cuando finalice, trituramos la crema al gusto. Añadimos la nuez troceada y los picatostes.





**Ingredientes**

6 puerros pelados y cortados  
1 patata pelada y cortada  
½ cebolla cortada fina  
½ medidor de crema de leche  
¼ medidor de aceite de oliva  
½ litro de agua  
Sal y pimienta blanca

**Preparación**

Introducimos en el recipiente el aceite y la cebolla. Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREIR.

Pulsamos SELECCION DE COMIDA y seleccionamos VEGETABLES.

Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 6 minutos. Rehogamos la cebolla 4 minutos. Pasado este tiempo, removemos y añadimos los puerros y la patata manteniendo la función FREIR hasta que finalice. Luego añadimos el agua y la crema de leche. Presionando la tecla MENU seleccionamos la función HERVIR. Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 20 minutos. Pulsamos START.

Cuando finalice, trituramos la crema al gusto

**Ingredientes**

450gr. patatas (cortadas finas)  
5 huevos  
½ medidor de aceite de oliva  
450gr. cebolla cortada juliana bien fina  
½ cucharada sopera de sal

**Preparación**

Introducimos en el recipiente las patatas, el aceite y la cebolla. Presionando la tecla MENU seleccionamos la función Freír / Grill. Pulsamos SELECCIÓN DE COMIDA y seleccionamos VEGETABLES.

Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 30 minutos.

Removemos cada 8 minutos.

Añadimos los huevos batidos y mezclamos bien.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función Freír / Grill.

Pulsamos SELECCIÓN DE COMIDA y seleccionamos VEGETABLES.

Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 10 minutos. Pulsamos START

Nos ayudamos de un plato pequeño para retirarla del recipiente.





4

**Ingredientes**

1/2 litro de nata líquida  
4 huevos  
250 gr. de judía verde cocida  
1/2 coliflor mediana  
3 zanahorias cocidas  
Mantequilla  
Pimienta y sal

**Preparación**

En un bol batimos los huevos y los mezclamos con la nata.

Untamos con mantequilla una flanera redonda de unos 18 cm. de diámetro.

Colocamos la coliflor y la cubrimos con la mezcla de los huevos y la nata, añadimos la zanahoria y la cubrimos con la mezcla. A continuación colocamos las judías y vertemos el resto del batido.

Llenamos el recipiente con dos medidores de agua. Colocamos el accesorio para cocinar al vapor y encima la flanera.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función VAPOR. Pulsamos SELECCION DE COMIDA y seleccionamos VEGETABLES. Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 50 minutos. Pulsamos START.

**Ingredientes**

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

**Preparación**

Introducimos en el recipiente el aceite, los champiñones y los puerros.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREIR/GRILL. Pulsamos SELECCION DE COMIDA y seleccionamos VEGETABLES.

Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 15 minutos. Pulsamos START.

Mientras batimos los huevos en un bol. Una vez los champiñones y los puerros están listos, los mezclamos con los huevos.

Vertemos en una flanera redonda de unos 18 cm. de diámetro untada con un poco de aceite.

Llenamos el recipiente con dos medidores de agua. Colocamos el accesorio para cocinar al vapor y encima la flanera.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función VAPOR. Pulsamos SELECCION DE COMIDA y seleccionamos VEGETABLES.

Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 25 minutos. Pulsamos START.



**Ingredientes**

3 huevos  
50 gr. de salmón ahumado  
250 gr. de espárragos  
1 medidor de leche evaporada  
Sal  
Mantequilla  
Harina

**Preparación**

Escurremos los espárragos. Ponemos todos los ingredientes en un bol y los batimos con la batidora.

Untamos con mantequilla y harina una flanera redonda de 18 cm.(aprox). Introducimos en la flanera los ingredientes batidos previamente.

Llenamos el recipiente con dos medidores de agua. Colocamos el accesorio para cocinar al vapor y encima la flanera.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función VAPOR.

Pulsamos SELECCION DE COMIDA y seleccionamos la función VEGETABLES. Pulsamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 42 minutos. Pulsamos START



**Ingredientes**

75 gr. de cebolla troceada  
 ½ kg. de calabacín troceado  
 2 dientes de ajo  
 Sal  
 Pimienta  
 Nuez moscada  
 2 medidores de leche  
 3 huevos  
 1/4 medidor de aceite de oliva  
 Mantequilla

**Preparación**

Introducimos en el recipiente el aceite y la cebolla.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREIR/GRILL. Pulsamos SELECCION DE COMIDA y seleccionamos VEGETABLES.

Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 20 minutos. Pulsamos START.

Pasados 4 minutos añadimos los calabacines y el ajo picado.

Cuando finalice le proceso, escurrimos bien y los mezclamos con las yemas y la leche en un bol. Batimos y sazonamos con sal, pimienta y nuez moscada.

Batimos las claras. Mezclamos todo y lo ponemos en una flanera redonda de 18 cm. de diámetro untada con mantequilla.

Llenamos el recipiente con dos medidores de agua. Colocamos el accesorio para cocinar al vapor y

encima la flanera.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función VAPOR. Pulsamos SELECCION DE COMIDA y seleccionamos VEGETABLES.

Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 40 minutos.



**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 triturado  
100 gr. de guisantes (opcional)  
2 patatas pequeñas peladas y troceadas  
1/2 medidor de aceite de oliva  
1 hoja de laurel  
Sal

**Preparación**

El día antes poner el bacalao en agua y cambiarla varias veces.

Pelamos y picamos los dientes de ajo. Limpiamos y cortamos en láminas la alcachofa.

Introducimos en el recipiente el aceite, los ajos y el tomate.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREIR/GRILL. Pulsamos SELECCION DE COMIDA y seleccionamos VEGETABLES. Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 10 minutos. Pulsamos START y esperamos que finalice.

Añadimos el bacalao, la alcachofa, los guisantes, las patatas, el arroz y la hoja de laurel. Mezclamos y añadimos el agua.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función ARROZ/PASTA. Pulsamos START.

Alternativamente se puede utilizar la función ARROZ/PASTA EXPRES



## Ingredientes

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

## Preparación

Introducimos en el recipiente todos los ingredientes excepto los fideos y los mezclamos.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREIR/GRILL. Pulsamos SELECCION DE COMIDA y elegimos MEAT. Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 10 minutos. Pulsamos START.

Remover de vez en cuando y cuando finalice, añadimos los fideos y el agua. Presionando la tecla MENU seleccionamos la función ARROZ/PASTA EXPRES y pulsamos START.

Alternativamente se puede utilizar la función ARROZ/PASTA





3 **Ingredientes**

1/4 conejo  
1/4 pollo  
1/4 pimiento verde  
1/2 cebolla rallada  
3/4 medidor de tomate natural triturado  
70 gr. de guisantes escurridos  
Perejil picado  
Azafrán  
2 medidores de agua  
2 medidores de arroz  
Sal

**Preparación**

Troceamos los pimientos y rallamos la cebolla.  
Introducimos en el recipiente todos los ingredientes excepto los guisantes y el arroz y los mezclamos.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREIR/GRILL. Pulsamos SELECCION DE COMIDA y elegimos VEGETABLES.

Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 10 minutos. Pulsamos START.  
Remover de vez en cuando.

Añadimos el arroz, los guisantes y el agua. Presionando la tecla MENU seleccionamos la función ARROZ/PASTA EXPRES y pulsamos START.

Alternativamente se puede utilizar la función ARROZ/PASTA.

**Ingredientes**

200 gr. de arroz  
125 gr. de calamares  
1 cebolla rallada  
70 gr. de guisantes escurridos  
1 medidor de tomate natural triturado  
1/2 medidor de aceite de oliva  
1 hoja de laurel  
1 diente de ajo  
1 medidor de agua  
Sal

**Preparación**

Introducimos en el recipiente el aceite, la cebolla y el diente de ajo.

Pulsamos la tecla MENU y seleccionamos la función FREIR/GRILL. Presionamos SELECCION DE COMIDA y seleccionamos VEGETABLES.

Pulsamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 14 minutos. Pulsamos START.

Rehogamos la cebolla durante unos 7 minutos. Añadimos los calamares, el laurel y el tomate. Mantenemos la función FREIR otros 7 minutos. Remover de vez en cuando.

Añadimos el arroz, los guisantes y mezclamos todos los ingredientes. A continuación vertemos el agua.

Pulsamos la tecla MENU y seleccionamos la función ARROZ/PASTA EXPRES. Pulsamos START.

Alternativamente se puede utilizar la función ARROZ/PASTA



3 **Ingredientes**

150 gr. de cebolla  
50 gr. de zanahoria  
150 gr. de carne picada  
250 gr. de macarrones  
2 medidores de tomate natural triturado  
1/4 medidor de aceite de oliva  
1 1/4 medidores de agua  
Sal

**Preparación**

Picamos la cebolla y la zanahoria. Introducimos en el recipiente el aceite, la cebolla, la zanahoria y la carne picada.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREIR/GRILL. Pulsamos SELECCION DE COMIDA y seleccionamos VEGETABLES.

Presionamos TIEMPO DE COCCION y pulsando la tecla MIN seleccionamos 13 minutos.

Freír durante 8 minutos.

Añadimos el tomate y continuamos con la función FREIR/GRILL durante otros 5 minutos.

Cuando finalice añadimos los macarrones y mezclamos todo.

Vertemos el agua. Presionando la tecla MENU seleccionamos la función ARROZ/PASTA EXPRES. Pulsamos START.

Alternativamente se puede utilizar la función ARROZ/PASTA

**Ingredientes**

1/4 pimiento rojo  
1/2 pimiento verde  
50 gr. champiñones  
1/2 cebolla pequeña  
70 gr. guisantes escurridos  
3/4 medidor de tomate natural triturado  
1/2 medidor de aceite de oliva  
Perejil  
Azafrán  
2 medidores de arroz largo  
2 medidores de agua  
Sal

**Preparación**

Troceamos los pimientos y rallamos la cebolla.

Introducimos todos los ingredientes en el recipiente excepto los guisantes y el arroz y los mezclamos.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREIR/GRILL. Pulsamos SELECCION DE COMIDA y elegimos VEGETABLES. Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 10 minutos. Pulsamos START.

Remover de vez en cuando.

Cuando finalice añadimos el arroz, el agua y los guisantes y removemos.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función ARROZ/PASTA EXPRES. Pulsamos START.

También podemos utilizar la función ARROZ/PASTA.







4

**Ingredientes**

200 gr. de fideos  
125 gr. de calamares  
1 cebolla rallada  
1 medidor de tomate triturado natural  
½ medidor de aceite de oliva  
1 hoja de laurel Picada de almendras  
1 diente de ajo  
1 medidor de agua  
Sal

**Preparación**

Introducimos el aceite, la cebolla y el diente de ajo en el recipiente. Pulsamos la tecla MENU y seleccionamos la función FREIR/GRILL.

Presionamos SELECCION DE COMIDA y seleccionamos VEGETABLES. Pulsamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 14 minutos. Pulsamos START.

Rehogamos la cebolla durante unos 7 minutos. Añadimos los calamares y el tomate. Mantenemos la función FREIR otros 7 minutos.

Remover de vez en cuando hasta que finalice.

Luego, añadimos los fideos y mezclamos todos los ingredientes. A continuación vertemos el agua y echamos el laurel y la picada. Pulsamos la tecla MENU y seleccionamos la función ARROZ/PASTA EXPRES. Pulsamos START.

Alternativamente se puede utilizar la función ARROZ/PASTA.

## Ingredientes

250 gr. de tallarines  
150 gr. de champiñones en láminas  
150 gr. de bacon troceado  
½ medidor de aceite de oliva  
¼ medidor de soja  
250 cl. de crema de leche  
1 medidor de agua

## Preparación

Introducimos en el recipiente el aceite, los champiñones y el bacon.

Pulsamos la tecla MENU y seleccionamos la función FREIR/GRILL. Presionando SELECCION DE COMIDA seleccionamos VEGETABLES.

Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 14 minutos. Pulsamos START.

Cuando queden 4 minutos añadimos la crema de leche, la soja y removemos. Añadimos los tallarines y removemos. Vertemos el agua.

Presionamos la tecla MENU y seleccionamos la función ARROZ/PASTA. Pulsamos START.

Alternativamente se puede utilizar la función ARROZ/PASTA EXPRES.



4 **Ingredientes**

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

**Preparación**

Introducimos en el recipiente el aceite y los ajos pelados.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREIR/GRILL. Pulsamos SELECCION DE COMIDA y seleccionamos MEAT. Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 13 minutos. Pulsamos START.

Pasados 5 minutos añadimos el jamón, el chorizo y mantenemos la función FREIR. Cuando queden 4 minutos, añadimos el pan.

Cuando finalice espolvoreamos el pimentón y vertemos el agua. Presionando la tecla MENU seleccionamos la función HERVIR durante 10 minutos. Pulsamos START.

Pulsar OFF cuando suene la alarma. Abrimos la tapa y cuajamos los huevos. Se sirve muy caliente.

**Ingredientes**

1 '5 litros de caldo del cocido  
150 gr. de pasta  
Sal

**Preparación**

Colamos el caldo del cocido y lo introducimos en el recipiente.

Presionando la tecla MENU seleccionamos HERVIR tiempo seleccionaremos los minutos que indique el fabricante de la pasta en el envoltorio de la misma. Pulsamos START.

Cuando el caldo arranque a hervir sonará una alarma, en ese momento añadir la pasta y esperar hasta finalizar la cocción.







### Ingredientes

150 gr. de garbanzos cocidos  
1 hueso de espinazo  
1 punta de jamón  
100 gr. de tocino salado  
100 gr. de magro de ternera  
1 butifarra negra  
1 pelota de carne picada de cerdo y ternera (100 gr.)  
¼ de pollo  
1 hoja de apio  
2 zanahorias  
1 puerro  
¼ de col  
1 patata

### Preparación

Introducimos en el recipiente todos los ingredientes excepto la butifarra y los garbanzos.

Añadimos agua de forma que los ingredientes queden cubiertos.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función GUI SOS/SOPAS.

Pulsamos TIEMPO DE COCCION y con las teclas HR y MIN seleccionamos 1:30. Pulsamos START.

Cuando queden 15 minutos añadimos la butifarra negra y los garbanzos cocidos.

**Ingredientes**

2 sepias (250 gr.) limpias  
1 cebolla mediana  
250 gr. de guisantes de lata  
½ medidor de vino blanco  
½ medidor de aceite de oliva  
Sal

**Preparación**

Troceamos la sepia. Rallamos la cebolla.

Introducimos en el recipiente el aceite, la cebolla, los guisantes y la sepia.

Salpimentamos y añadimos el vino blanco.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función GUIOSOS.

Pulsamos la tecla TIEMPO DE COCCION y presionando la tecla HR seleccionamos 1 hora. Pulsamos START.



**Ingredientes**

1 kg. de rodajas de merluza  
330 gr. de espárragos blancos  
200 gr. de gambas  
200 gr. de almejas

Sal  
Harina  
4 dientes de ajo  
1/2 medidor de aceite de oliva  
1 huevo duro

**Preparación**

Lavamos la merluza, la salamos y la pasamos por harina.

Introducimos en el recipiente el aceite y los ajos cortados en láminas.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREIR/GRILL. Pulsamos SELECCION DE COMIDA y seleccionamos FISH. Presionando TIEMPO DE COCCION seleccionamos 10 minutos. Pulsamos START.

Rehogamos durante unos 5 minutos. Antes de que se empiecen a dorar introducimos la merluza y la freímos por ambos lados.

Añadimos el agua de los espárragos, las gambas y las almejas.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función CALENTAR.

Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 20 minutos. Pulsamos START.

Acompañamos con los espárragos y el huevo duro.



4



**Ingredientes**

300 gr. de atún fresco  
500 gr. de garbanzos en conserva  
1 medidor de tomate natural triturado  
1 cebolla  
50 gr. de piñones  
1/4 medidor de aceite de oliva  
1 diente de ajo  
Perejil  
Sal  
Harina

**Preparación**

Troceamos el atún en dados. Añadimos la sal y enharinamos. Introducimos en el recipiente el aceite y el atún.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREIR/GRILL. Pulsamos la tecla SELECCION DE COMIDA y seleccionamos FISH.

Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 13 minutos. Pulsamos START.

Pasados 5 minutos, retiramos el atún. Añadimos la cebolla picada, el tomate y lo mantenemos en la función FREIR durante 8 minutos.

Añadimos el atún, los garbanzos, los piñones y lo mezclamos todo. Presionando la tecla MENU seleccionamos la función HERVIR. Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 8 minutos. Pulsamos START.

Cuando falten 2 minutos añadimos la picada de ajo y perejil.





**Ingredientes**

1 pulpo de 500 gr.  
 3 patatas rojas  
 250 cl. de crema de leche  
 Pimentón picante  
 Aceite de oliva  
 Agua  
 Sal



10 granos de pimienta negra  
 2 hojas de laurel

**Preparación**

Llenamos el recipiente con agua hasta el nivel 2. Añadimos la pimienta y el laurel. Presionando la tecla MENU seleccionamos la función HERVIR (10 minutos) y pulsamos START. Pasados 10 minutos sonará una alarma indicando que el agua está hirviendo. Sumergimos tres veces el pulpo.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función HERVIR.

Pulsamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 20 minutos. Pulsamos START. Hervimos el pulpo 20 minutos y lo retiramos.

Limpiamos el recipiente e introducimos 2 medidores de agua y el accesorio para cocinar al vapor. Pelamos las patatas, las cortamos a rodajas y las colocamos sobre el accesorio para cocinar al vapor.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función VAPOR. Pulsamos SELECCION DE COMIDA y seleccionamos VEGETABLES.

Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 20 minutos. Pulsamos START.

Trituramos las patatas con la crema de leche y añadimos sal. Cortamos el pulpo en rodajas y lo colocamos encima del puré de patatas. Aliñamos con el pimentón, la sal y aceite de oliva.



**Ingredientes**

2 lubinas de 300 gr.  
1 patata  
1 cebolla  
1 medidor de vino blanco  
1 medidor de agua  
1/4 medidor de aceite de oliva  
Sal, pimienta y eneldo 1 limón

**Preparación**

Lavamos las lubinas y las aderezamos con sal, pimienta, eneldo y con el jugo del limón.

Pelamos y cortamos la cebolla y la patata en rodajas.

Introducimos el aceite en el recipiente. Colocamos las cebollas encima las patatas y sobre éstas, colocamos las lubinas.

Añadimos el vino y el agua. Presionamos la tecla MENU y seleccionamos la función HORNO. Pulsamos START.





4

**Ingredientes**

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

**Preparación**

Introducimos en el recipiente, el aceite, la cebolla y el ajo.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREIR/GRILL. Pulsamos SELECCION DE COMIDA y seleccionamos VEGETABLES.

Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 14 minutos. Pulsamos START. Rehogamos la cebolla durante unos 7 minutos. Añadimos los calamares, el tomate y mantenemos la función FREIR otros 7 minutos.

Incorporamos las patatas y mezclamos. Añadimos el agua, el laurel y la picada de forma que los ingredientes queden cubiertos.

Pulsamos la tecla MENU y seleccionamos la función GUIOSOS. Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla HR seleccionamos 1 hora. Pulsamos START.

**Ingredientes**

½ kg. de lomos de bacalao desalado  
½ berenjena  
1 pimiento verde  
1 cebolla mediana  
1/4 medidor de aceite de oliva  
2 medidores de tomate natural triturado  
Sal y pimienta

**Preparación**

Troceamos la berenjena, el pimiento verde y la cebolla tamaño macedonia. Introducimos todos los ingredientes en el recipiente.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función GUIOSOS.

Pulsamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla HR seleccionamos 1 hora.  
Pulsamos START





**Ingredientes**

2 doradas de 300 gr.  
1 patata  
1 zanahoria  
Sal  
Pimienta  
Agua

**Preparación**

Limpiamos las doradas y las salpimentamos. Pelamos y troceamos las patatas. Cortamos la zanahoria en rodajitas.

Introducimos en el recipiente 2 medidores de agua, el accesorio para cocinar al vapor y encima colocamos los ingredientes.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función VAPOR. Pulsamos SELECCION DE COMIDA y seleccionamos FISH. Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 20 minutos.

Se puede acompañar con mayonesa o con un chorrito de aceite de oliva virgen.

**Ingredientes**

250 gr. de carne de ternera  
2 medidores de tomate natural triturado  
1 cebolla grande picada  
2 patatas cortadas en dados  
3 dientes de ajos  
1 zanahoria cortada en dados 4 níscalos (rovellons)  
1/4 medidor de vino blanco  
1/2 medidor de aceite de oliva  
2 hojas de laurel  
1/2 cucharadita de pimienta molida  
Sal

**Preparación**

Introducimos en el recipiente el aceite y la cebolla.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREIR/GRILL. Pulsamos SELECCION DE COMIDA y seleccionamos MEAT. Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 7 minutos. Pulsamos START.

Introducimos el resto de ingredientes y los mezclamos.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función GUIOSOS. En la pantalla aparece el tiempo programado de 1 hora. Pulsamos START.



**Ingredientes**

1 redondo de ternera de unos 900/1000 gr.  
 Sal gorda y pimienta  
 1/4 medidor de aceite de oliva  
 2 limones  
 1 ramita de perejil y otra de romero  
 1 cebollita tierna  
 2 granos de pimienta

4 

1 cebolla pequeña  
 1/2 cucharada de harina  
 1/2 medidor de vino blanco

**Preparación**

Frotamos la carne con la sal gorda y dejamos reposar 5 minutos. Añadimos la pimienta.

Introducimos el redondo y el aceite en el recipiente y lo freímos 8 minutos por cada lado.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREIR/GRILL. Pulsamos la tecla SELECCION DE COMIDA y seleccionamos MEAT. Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 16 minutos. Pulsamos START.

Rociamos la carne con el jugo de los dos limones y añadimos el perejil, el romero, la cebollita tierna, la cebolla troceada y los 2 granos de pimienta. Removemos.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función GUIOSOS. Pulsamos TIEMPO DE COCCION y seleccionamos 1 HORA. Pulsamos START.

Retiramos la carne.

Añadimos al jugo la harina, seleccionamos la función FREIR, selección comida VEGETALES tiempo 7 minutos y removemos hasta mezclar bien. A los 2 minutos añadimos el vino y volvemos a remover para obtener una salsita ligada, dejar que finalice el tiempo seleccionado.



**Ingredientes**

1 kg. de conejo cortado en octavos  
4 dientes de ajo picados  
1 cebolla grande picada  
15 almendras tostadas peladas y picadas  
1 medidor de aceite de oliva  
1/4 medidor de coñac  
1 medidor de vino blanco  
Harina  
Sal y pimienta

**Preparación**

Enharinamos el conejo y lo salpimentamos.

Introducimos en el recipiente el aceite y el conejo.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREIR/GRILL. Pulsamos la tecla SELECCION DE COMIDA y seleccionamos MEAT.

Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 15 minutos. Sofreímos el conejo durante 8 minutos y lo retiramos. Añadimos la cebolla, los ajos y mantenemos la función FREIR.

Cuando finalice, introducimos el conejo, el coñac, el vino blanco y las almendras picadas. Rectificamos de sal.

Pulsamos la tecla MENU y seleccionamos la función GUIOSOS. Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla HORA seleccionamos 1 hora. Pulsamos START.





**Ingredientes**

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

**Preparación**

Introducimos en el recipiente el aceite y el pollo.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREIR/GRILL. Pulsamos la tecla SELECCION DE COMIDA y seleccionamos MEAT.

Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 10 minutos. Pulsamos START.

Cuando finalice, añadimos las cebollas, los ajos enteros, la cerveza, el laurel, la pimienta y removemos.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función GUIOSOS. Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 60 minutos. Pulsamos START.



**Ingredientes**

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

**Preparación**

Cortamos la cebolla en rodajas finas. Introducimos en el recipiente el aceite, Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREIR/GRILL.

Pulsamos SELECCION DE COMIDA y seleccionamos MEAT. Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 20 minutos. Pulsamos START.

Ponemos en el recipiente los muslitos y los doramos por los dos lados para que tomen color. Pasados 10 minutos, retiramos los muslitos que reservaremos para más adelante y meteremos las zanahorias, la judía verde, los ajos, la cebolla, el perejil y el laurel. Seguir con la función FREIR hasta que finalice.

Luego, volvemos a meter los muslos de pollo junto con el zumo de limón y rectificamos de sal.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función CALENTAR. Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 20 minutos. Pulsamos START.



**Ingredientes**

1 kg. de alitas de pollo  
Ralladura de piel de ½ limón  
1/4 medidor de zumo de limón  
1 medidor de miel  
1 cucharadita de canela en polvo  
2 cucharaditas de salsa de soja

**Preparación**

Preparar la salsa mezclando todos los ingredientes. Marinar las alitas en esta salsa entre 4 y 5 horas.

Colocar las alitas en el recipiente. Presionando la tecla MENU seleccionamos la función HORNO. Pulsamos START.

A mitad de cocción untamos las alitas con la salsa de limón y les damos la vuelta.

Recomendamos remover cada 10 minutos si es posible

**Ingredientes**

350 gr. de filetes de ternera  
1 cebolla mediana  
75 gr. de moixernons  
1 medidor de vino blanco  
1 medidor de tomate natural triturado  
1/2 medidor de aceite de oliva  
harina  
sal y pimienta

**Preparación**

Poner en remojo los moixernons 2 horas antes.

Enharinamos la carne. Introducimos en el recipiente el aceite.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREIR/GRILL. Pulsamos SELECCION DE COMIDA y seleccionamos MEAT. Pulsamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 18 minutos. Freír la carne (5 minutos) y retirar.

Añadimos la cebolla picada y la doramos durante unos 5 minutos. Añadimos el tomate, salpimentamos y mantenemos la función FREIR durante 8 minutos. Cuando finaliza, introducimos el vino blanco, los moixernons escurridos y la carne. Presionando la función MENU seleccionamos la función CALENTAR.

Pulsamos TIEMPO DE COCCIÓN y con la tecla MIN seleccionamos 15 minutos.

Pulsamos START.



**Ingredientes**

2 solomillos  
12 cebollitas pequeñas  
10 ciruelas confitadas, sin hueso  
50 gr. de champiñones  
½ medidor de coñac  
1/3 medidor de aceite de oliva  
2 dientes de ajo  
Sal gorda, romero y pimienta

**Preparación**

Condimentamos los solomillos con sal gorda, romero y pimienta. Introducimos en el recipiente los solomillos, el aceite y los freímos 8 minutos por cada lado.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREIR/GRILL. Pulsando la tecla SELECCION DE COMIDA seleccionamos MEAT.

Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 19 minutos. Pulsamos START.

Cuando falten 3 minutos, añadimos el resto de ingredientes y mantenemos la función FREIR hasta que finalice. Luego, presionando la tecla MENU seleccionamos la función CALENTAR. Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 25 minutos. Pulsamos START.

Finalmente, cortar los solomillos en rodajas de 1 '5 cm. de grueso, triturar y colar los demás ingredientes para obtener una salsa con la que acompañaremos la carne.



**Ingredientes**

1 kg. de albóndigas minis  
4 cebollas escalonia  
200 gr. de champiñones  
200 gr. de gírgolas  
15 gr. de ceps deshidratados  
½ medidor de coñac  
2 medidores de caldo  
1/4 nata líquida  
½ medidor de aceite de oliva  
sal

**Preparación**

Remojamos los ceps en un poco de agua. Introducir en el recipiente el aceite y las albóndigas. Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREIR/GRILL. Pulsamos SELECCION DE COMIDA y seleccionamos MEAT.

Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 12 minutos. Pulsamos START.

Una vez fritas, las escurrimos bien y las retiramos.

Introducimos en el recipiente las cebollas, los champiñones, las gírgolas y los ceps, todo bien picado, y mantenemos la función FREIR otros 5 minutos.

Luego añadimos el agua de los ceps, el coñac, el caldo y la nata líquida.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función CALENTAR. Pulsamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 10 minutos. Pulsamos START.

Trituramos y colamos. Añadimos las albóndigas. Presionando la tecla MENU seleccionamos la función CALENTAR. Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 5 minutos. Pulsamos START.





**Ingredientes**

2 pies de cerdo hervidos y cortados en dos trozos  
5 dientes de ajo enteros sin pelar  
4 cebollas escalonias  
2 hojas de laurel  
10 granos de pimienta negra  
1 medidor de aceite de oliva  
1½ medidores de vinagre de vino blanco  
Sal

**Preparación**

Introducimos todos los ingredientes en el recipiente y los mezclamos.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función GUIOSOS. En la pantalla aparece el tiempo programado de 1 hora. Pulsamos START.

Dejar reposar 24 horas y servir caliente.

**Ingredientes**

1 kg. de callos  
 1/4 pimiento verde  
 1/4 pimiento rojo  
 1 cebolla pequeña  
 1/2 medidor de aceite de oliva  
 3/4 medidor de tomate natural triturado  
 1/2 lata de cerveza  
 Pimentón dulce (o picante)  
 1 guindilla  
 1 chorizo (50 gr.) y 50 gr. de jamón  
 1 diente de ajo en láminas  
 125 gr. de garbanzos cocidos (opcional)  
 Sal

**Preparación**

Cortamos a daditos los pimientos, la cebolla, el chorizo y el jamón. Introducimos en el recipiente los callos, los pimientos, la cebolla, el aceite, el ajo, el tomate, el chorizo, el jamón, el pimentón dulce y la guindilla.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREIR/GRILL. Pulsamos SELECCION DE COMIDA y seleccionamos VEGETABLES.

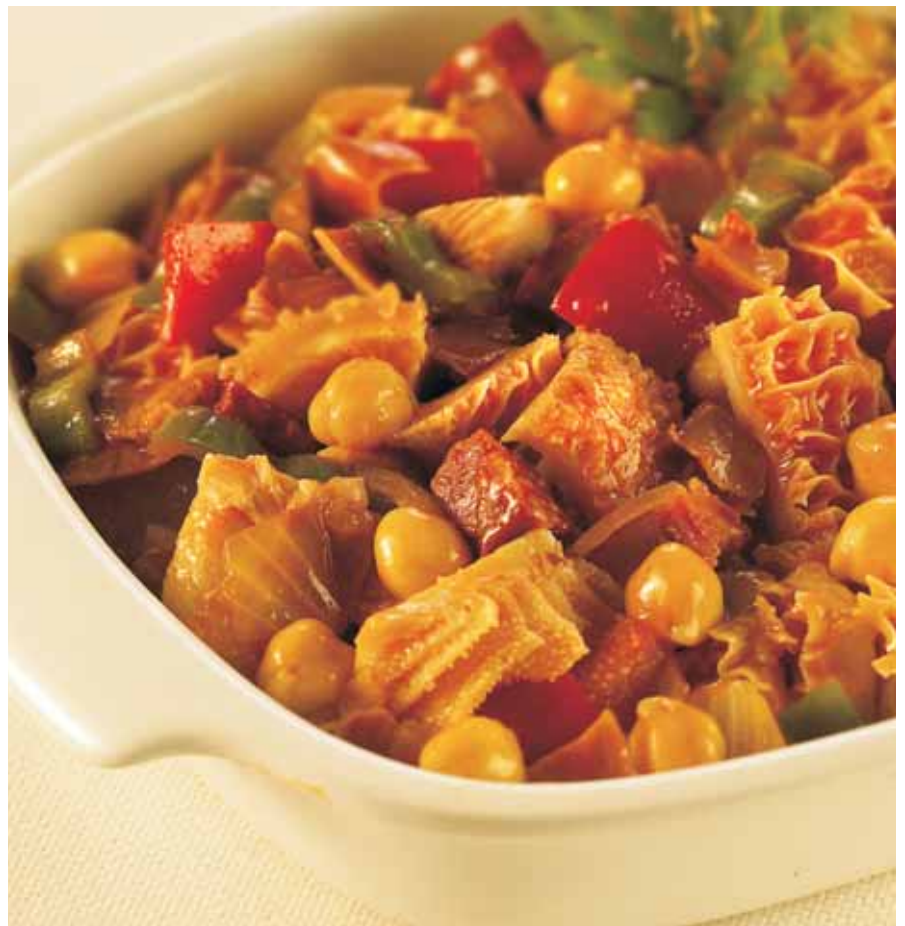
Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 10 minutos. Pulsamos START.

Remover de vez en cuando.

Cuando finalice, añadimos la cerveza. Presionamos la tecla MENU y seleccionamos la función GUIOSOS.

Pulsando TIEMPO DE COCCION y con las teclas HR y MIN seleccionamos 1 hora y 20 minutos. Pulsamos START.

Cuando falten 5 minutos añadimos los garbanzos. garbanzos.



**Ingredientes**

4 trozos de ossobuco  
1/3 medidor de aceite de oliva  
1 cebolla pequeña  
1/2 medidor de tomate natural triturado  
1 zanahoria

Jugo de un limón  
Sal gorda, tomillo y harina  
2 hojas de laurel  
2 cucharaditas de perejil picado  
1 cucharadita de azúcar  
1/2 medidor de coñac

**Preparación**

Condimentamos los trozos de ossobuco con sal gorda, tomillo y el jugo del limón. Se deja macerar unos 10 minutos.

Enharinamos la carne y la introducimos en el recipiente con el aceite. Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREIR/GRILL.

Pulsando la tecla SELECCION DE COMIDA seleccionamos MEAT. Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 10 minutos. Pulsamos START.

Freímos por los dos lados durante 4 minutos.

Añadimos la cebolla troceada, la zanahoria, el tomate, el laurel, el perejil, el azúcar y el coñac. Mantenemos la función FREIR los 6 minutos restantes.

Cuando finalice, presionando la tecla MENU seleccionamos la función GUIOSOS. Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 60 minutos. Pulsamos START.





### Ingredientes

4 huevos  
1 Yogur  
1 ¼ medidor de aceite de oliva  
2 medidores de azúcar hasta la marca  $\frac{3}{4}$   
3 medidores de harina hasta la marca  $\frac{3}{4}$   
Ralladura de la piel de un limón  
1 sobre de levadura  
Canela en polvo  
Mantequilla

### Preparación

Batimos los huevos y a continuación incorporamos el azúcar y seguimos batiendo hasta obtener textura de crema, luego, y sin dejar de batir, añadimos el yogur, el aceite, la ralladura del limón, la harina y la levadura.

Engrasamos el recipiente con un poco de mantequilla y vertemos el batido. Recomendamos que no sobrepase la marca 3.

Presionando la función MENU seleccionamos la función PASTELES/HORNO. Pulsamos Start.

Dejar reposar y espolvorear la canela.





**Ingredientes**

4 huevos  
1 yogurt  
125 gr. de chocolate  
2 medidores de azúcar hasta la marca  $\frac{3}{4}$   
1 y  $\frac{1}{4}$  medidor de aceite de oliva  
2 medidores de harina hasta la marca  $\frac{3}{4}$   
1 sobre de levadura  
100 gr. de nueces  
mantequilla

**Preparación**

Batimos los huevos en un bol. Añadimos el azúcar y batimos hasta que quede una crema. Sin dejar de batir, adicionamos el yogurt, el aceite, la harina, la levadura y las nueces picadas.

Deshacemos el chocolate en el microondas y lo mezclamos todo.

Introducimos la mezcla en el recipiente, previamente engrasado con un poco de mantequilla. Recomendamos que no sobrepase la marca 3.

Presionando la función MENU seleccionamos la función PASTELES/HORNO (45 minutos). Pulsamos START.



**Ingredientes**

4 plátanos  
1 medidor de azúcar  
2 huevos  
125 gr. de mantequilla  
2 medidores de harina  
1 cucharadita de bicarbonato sódico  
2 sobres de levadura  
1/4 medidor de leche

**Preparación**

Fundimos la mantequilla.

Batimos los huevos en un bol y añadimos el azúcar, la harina, el bicarbonato, la levadura, la leche y la mantequilla líquida. Se vuelve a batir todo junto.

Chafamos los plátanos con un tenedor, los añadimos al bol y mezclamos. Untamos la base y los laterales del recipiente con mantequilla.

Introducimos los ingredientes en el recipiente.

Presionamos la tecla MENU y seleccionamos la función HORNO. Pulsamos START.



**Ingredientes**

4 rodajas pequeñas de piña en almíbar  
Caramelo líquido  
1½ medidores de aceite de oliva  
1 yogur de piña  
3 medidores de harina  
1 sobre de levadura  
4 huevos  
2 medidores de azúcar  
mantequilla

**Preparación**

Batimos los huevos en un bol. Añadimos el aceite, el azúcar, la levadura, el yogur, la harina y se bate todo.

Untamos la base y los laterales del recipiente con mantequilla.

Vertemos el caramelo en la base del recipiente y colocamos las 4 rodajas de piña como base del pastel.

Vertemos los demás ingredientes.

Presionamos la tecla MENU y seleccionamos la función HORNO. Pulsamos START.

**Ingredientes**

5 huevos  
1(marca  $\frac{3}{4}$ ) y  $\frac{1}{4}$  medidor de maizena  
50 gr. de leche en polvo  
2(marca  $\frac{3}{4}$ ) medidores de azúcar  
250 gr. de queso Philadelphia  
mantequilla

**Preparación**

Batimos en un bol las yemas, el queso y la leche.

Añadimos la maizena y a continuación las claras montadas a punto de nieve con el azúcar.

Mezclamos todo y lo ponemos en una flanera redonda de 18 cm. de diámetro untada con mantequilla.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función HORNO/PASTELES. Pulsamos START.



**Ingredientes**

3 manzanas  
50 gr. de nueces  
1 sobre de gelatina  
1 cucharada sopera de azúcar  
Pasta de hojaldre

**Preparación**

Estiramos el hojaldre y le damos la forma y medida de la base del recipiente.

Pelamos las manzanas y las cortamos en rodajas finas.  
Cubrimos la masa con las manzanas y las nueces.

Espolvoreamos el azúcar.  
Presionando la tecla MENU seleccionamos la función HORNO/PASTELES. Pulsamos START.

Se deja enfriar y se cubre con la gelatina.

Si lo desea, puede cocer un poco el hojaldre antes de cubrirlo con las manzanas. Extienda la masa sobre el recipiente sobrepasando los bordes unos 3cm. Presione MENU, seleccione CALENTAR, 20 minutos

**Ingredientes**

3 huevos  
1 (marca  $\frac{3}{4}$ ) medidor de azúcar  
2 (marca  $\frac{3}{4}$ ) y  $\frac{1}{4}$  medidores de harina  
 $\frac{1}{2}$  medidor de aceite de oliva  
75 gr. de almendras picadas  
2 sobres de levadura  
mantequilla

**Preparación**

Batimos los huevos con el azúcar. A continuación añadimos el aceite, la harina, la levadura, las almendras y batimos todo junto.

Introducimos la base preparada en el recipiente previamente engrasado con mantequilla.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función PASTELES/HORNO. Pulsamos START.





**Ingredientes**

1/2 kg. de peras  
400 gr. de nata  
1 y 1/2 medidor de azúcar  
Ralladura de un limón  
1/2 medidor de zumo de limón  
5 huevos



4



2 medidores de agua  
Caramelo líquido

**Preparación**

Pelamos y cortamos las peras en láminas. Introducimos en el recipiente el agua, las peras, 50 gr. de azúcar y el zumo de limón.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función HERVIR. Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 15 minutos. Pulsamos START.

Mientras tanto, en un bol batimos los huevos con 100 gr. de azúcar y añadimos la ralladura de limón y la nata. Escurrimos las peras y las mezclamos con la base previamente preparada.

En una flanera de unos 18 cm. añadimos el caramelo líquido y la mezcla de los ingredientes. Llenamos el recipiente con dos medidores de agua. Colocamos el accesorio para cocinar al vapor y encima la flanera.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función VAPOR.

Pulsando SELECCION DE COMIDA seleccionamos VEGETABLES.

Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 40 minutos. Pulsamos START.

**Ingredientes**

7 yemas de huevo  
1/4 de leche condensada  
1/2 litro de zumo de naranja natural  
1 y 1/4 medidor de azúcar  
Rodajas de naranja  
Nata montada  
Caramelo líquido

**Preparación**

Rociamos una flanera con caramelo líquido.

En un bol batimos las yemas con el azúcar y cuando esté cremosa añadimos la leche condensada, el zumo y batimos. Introducimos en la flanera.

Llenamos el recipiente con dos medidores de agua. Colocamos el accesorio para cocinar al vapor y encima la flanera.

Presionamos la tecla MENU y seleccionamos la función VAPOR. Pulsamos SELECCIÓN DE COMIDA y seleccionamos VEGETABLES.

Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 30 minutos. Pulsamos START.

Se puede presentar decorado con unas rodajas de naranja y nata montada.



**Ingredientes**

1 y ½ medidor de azúcar  
20 gr. mantequilla  
6 peras Blanquilla  
1 rollo de masa brisa  
1 ramita romero

4 

**Preparación**

Introducimos en el recipiente el azúcar, la mantequilla y las peras (peladas y cortadas en mitades), con la ramita de romero.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función CALENTAR, pulsamos tiempo de cocción y con la tecla MIN seleccionamos 20 minutos. Retiramos las peras con el caramelo, reservarlo y limpiar el recipiente.

Forrar el recipiente con papel de horno (dejando margen para luego poder sacar la tarta tirando del papel) e introducimos la masa brisa, adaptándola a la forma del recipiente y dejando los bordes de la masa a unos 3cm de altura.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREÍR / GRILL. Pulsamos SELECCIÓN DE COMIDA Y seleccionamos VEGETABLES Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 20 minutos.

Transcurrido este tiempo, colocamos encima de la masa las peras con el caramelo.

Presionando la tecla MENU seleccionamos HORNO/PASTELES 45 minutos. Pulsamos START.

Para sacar la tarta, nos ayudaremos del papel que hemos introducido anteriormente.

**Ingredientes**

4 manzanas golden de 150 gr.  
1/2 medidor de agua  
Una cucharada de azúcar por manzana  
Una nuez de mantequilla por manzana

**Preparación**

Limpiamos las manzanas con un trapo húmedo.

Cortamos los dos extremos de la manzana.

Vaciamos la parte superior en forma de cono.

Introducimos el agua en el recipiente e introducimos las manzanas.

Rellenamos el hueco superior de cada manzana con el azúcar y la nuez de mantequilla.

Presionamos la tecla MENU y seleccionamos la función HORNO.  
Pulsamos START.



**Ingredientes**

1/2 litro de leche  
4 huevos  
125 gr. de azúcar  
Caramelo líquido

**Preparación**

Hervimos la leche. Batimos los huevos y añadimos el azúcar. Añadimos la leche y seguimos batiendo.

Rociamos con caramelo líquido una flanera redonda de unos 18 cm. de diámetro y a continuación añadimos el batido.

Llenamos el recipiente con dos medidores de agua. Colocamos el accesorio para cocinar al vapor y encima la flanera.

Presionando la tecla MENU seleccionamos la función VAPOR.

Pulsamos SELECCION DE COMIDA y seleccionamos VEGETABLES.

Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 40 minutos.





