Moulinex
companion xl

El robot de cocina Companion® XL ya se ha hecho un hueco en su cocina y va a convertirse en su mejor aliado.

Este libro le permitirá descubrir todas las posibilidades que le ofrece su robot. ¡Déjese guiar y empiece ya!

8020004261

ISBN 978-2-37247-118-3 — 8020004261

Companion xl

MIS 300 RECETAS

Companion xl

MIS 300 RECETAS

Moulinex

¡COCINE MÁS

HACIENDO MENOS!

companion® xl

Diseño gráfico: ©JPM & Associés • marketing-design-communication • www.jpm-associes.com • 05/2018
Imágenes: iStock - **Recetas:** Adele Hugot, Marion Guillemard - **Estilismo:** Lissa Streeter, Marion Guillemard - **Fotografías:** Benoit Brun, Rina Nurra, Marielys Lorthios

Déjese GUIAR

¡Le damos la bienvenida al mundo Companion!

Le agradecemos la confianza que ha depositado en nosotros.

El nuevo robot de cocina Companion ya se ha hecho un hueco en su cocina y va a convertirse en su mejor aliado.

Este libro le permitirá conocer mejor su nuevo aparato y descubrir todas las posibilidades que le ofrece de una manera rápida y divertida.

¡Que aproveche y, sobre todo, no se olvide de disfrutar!

El equipo de Companion.

El ÍNDICE

4 • 5
Soluciones innovadoras

6 • 7
Mi mundo Companion

8 • 11
Descubra su Companion

12 • 13
Consejos sobre las recetas

14 • 17
Para empezar

18 • 19
Ingredientes de la despensa

20 • 21
Productos de temporada

22 • 23
Información práctica

24 • 31
Consejos para ir más allá

32 • 33
300 recetas

34 • 37
Recetas básicas

Descubra

SU COMPANION

ENCENDIDO
Para encender su aparato, coloque el interruptor ubicado en la parte trasera de Companion en la posición 1.

DESCUBRA LOS PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

Para acceder a los distintos subprogramas, pulse varias veces el botón del programa correspondiente*.

Para más información, consulte el apartado «Para ir más allá» Página 30.

Sauce

Salsa **

Para acompañar todos sus platos.

Soup

Sopa

Para cocer y batir deliciosas cremas o sopas con trocitos.

Slow cook

Cocción a fuego lento

Para cocinar platos delicados gracias a la combinación de la función de rehogado, la velocidad intermitente, los accesorios adaptados y la cocción controlada.

Steam

Cocción al vapor

Para preparar menús equilibrados y sabrosos.

Pastry

Masas

Para elaborar panes, pizzas y pasteles gracias a las velocidades preprogramadas y conseguir buenos amasados.

Dessert

Postre **

Para elaborar todos sus postres favoritos, desde natillas hasta islas flotantes pasando por mermeladas.

*Solo si dispone de un Companion sin conexión y un Companion con conexión por Bluetooth.

**Si dispone de un Companion con conexión por Bluetooth, los programas Salsa y Postre no tienen botón de acceso directo; no obstante, puede preparar igualmente las recetas asociadas a estos programas con el modo manual.

Descubra

SU COMPANION

DESCUBRA EL MODO MANUAL

Puede ajustar usted mismo el tiempo, la temperatura de cocción y la velocidad de batido.

Para más información acerca de los ajustes personalizables, consulte el apartado «Para ir más allá» Página 26.

Selección de la velocidad del motor

2 velocidades intermitentes y **10 velocidades continuas** progresivas*.

Selección de la temperatura de cocción

De 30 °C a 150 °C.
Indicador luminoso de calentamiento: se enciende al iniciarse la cocción y se apaga cuando la temperatura en el interior del cuenco es inferior a 50 °C.

Selección del tiempo de funcionamiento

De 5 segundos a 2 horas.

Pulse
Turbo

Selección de las funciones Turbo e Impulso *

→ **Turbo**
(velocidad máxima con acceso directo).

→ **Impulso**
(funcionamiento intermitente) sin utilizar otros ajustes*.

Start
Stop

1 botón central

→ **Confirmación** de la selección del programa automático o de los ajustes que ha seleccionado para un uso manual.

→ **Pausa** durante el funcionamiento, una vez que el aparato está en marcha.

→ **Restablecimiento** de los ajustes seleccionados del aparato manteniendo pulsado el botón durante 2 segundos**.

Aumento/reducción de la velocidad, la temperatura y el tiempo.

*Si dispone de un Companion con conexión por Bluetooth o Wi-Fi, tenga en cuenta que la velocidad 13 corresponde a la función Impulso. La función Turbo no tiene acceso directo en el panel de control, pero puede sustituirla por la velocidad 12.

**Si dispone de un Companion con conexión por Wi-Fi, tenga en cuenta que el botón central tiene muchas más funciones e informa al usuario sobre distintas opciones. Para restablecer los ajustes, pulse (...) fuera de la pantalla y, a continuación, seleccione Restablecer los ajustes de la fase.

Los ACCESORIOS

Descubra

SU COMPANION

DESCUBRA TODOS LOS ACCESORIOS

Para más información, consulte el apartado «Para ir más allá» Página 27.

1

Cuchilla picadora

Un perfecto afilado para picar finas las cebollas, los ingredientes de las sopas, las carnes, los pescados o cualquier otro ingrediente blando.

2

Cuchilla para amasar/triturar

Tiene una forma que le permite homogeneizar cualquier tipo de masa y picar los ingredientes duros que podrían dañar el afilado de la cuchilla.

3

Batidor

Es muy versátil. Sirve para emulsionar, montar y batir, así como para triturar puré de patata y elaborar salsas untuosas y espumosas.

4

Mezclador

Está especialmente diseñado para mezclar con cuidado los ingredientes.

5

Cesta de vapor

Para cocinar los alimentos en la cesta de vapor, dispone de 2 subprogramas que producen un vapor suave para cocinar los ingredientes frágiles sin dañarlos o un vapor más fuerte para los ingredientes que necesitan más tiempo de cocción.

6

Base XL

Este accesorio se coloca en el lugar del acoplador (en el fondo del cuenco). Le permite cocer piezas de carne o de pescado grandes sin tener que cortarlas.

7

Tapón

Este accesorio debe estar siempre colocado durante las elaboraciones, excepto si se indica lo contrario en la receta.

Esta posición permite dejar escapar un máximo de condensación y, de esta forma, se consigue que los platos o las salsas adquieran mejor consistencia (risotto, natillas, salsas, etc.).

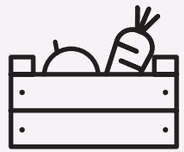
Esta posición permite conservar un máximo de calor y de vapor dentro del cuenco para todas las cocciones al vapor (sopas, etc.).

Consejos

SOBRE LAS RECETAS

3 CONSEJOS

PARA ORGANIZARSE BIEN



Observe los iconos antes de elegir una receta.

Lea detenidamente toda la receta antes de empezar.

Utilice ingredientes frescos preparados con anterioridad.

ICONOS DE LAS RECETAS

Número de personas

Tiempo de preparación

Tiempo de reposo

Tiempo de cocción en Companion

Tiempo de cocción fuera de Companion (horno, sartén, cacerola, freidora, etc.)

Consejos

SOBRE LAS RECETAS

ADAPTE

NUESTRAS RECETAS SEGÚN SUS GUSTOS

No dude en modificar nuestras recetas en función de sus gustos. Para ello, a continuación le damos algunos consejos indispensables:

Temperatura
La cocción de los ingredientes a temperatura ambiente es más rápida que la de los ingredientes fríos (refrigerados o congelados).

Contenido en grasa o agua
Preste atención a los ingredientes por los que sustituye los de la receta inicial: algunos tienen un contenido más o menos elevado en grasa o en agua, lo que influirá en la textura final de la receta.

Tamaño
Preste atención al tamaño de los ingredientes que coloca en el cuenco. Este factor puede influir en la calidad del proceso de picado y batido, y especialmente en el tiempo de cocción.

CONSEJOS

SOBRE LAS RECETAS

Si no precalienta el horno, aumentará el tiempo de cocción de la receta.

Tanto el material (silicona, metal, cerámica, etc.) como el tamaño del molde influyen en el tiempo de cocción: el contenido de moldes anchos y poco profundos necesitará menos tiempo de cocción que el de los moldes pequeños y profundos.

Para comprobar si su bizcocho ya está hecho, introduzca la punta de un cuchillo; si sale seca (o con algunas gotas), significa que el bizcocho ya está listo.

Para que suba la masa: la temperatura ambiente hace que la masa suba más rápidamente. Tenga en cuenta que la temperatura no deberá ser superior a 45 ˚C, ya que podría anular el efecto de la levadura.

Tiempo total: 21 min

4/6 personas · 10 min · 1 min · 10 min

ALBÓNDIGAS DE TERNERA

500 g de ternera
1 yema de huevo
10 g de pimentón dulce
20 g de perejil
Pimienta
Aceite de oliva
Sal

1. Ponga la carne en el robot de cocina equipado con la cuchilla picadora y mezcle a velocidad 12 durante 30 s.
2. Mezcle el contenido utilizando una espátula. Añada la yema de huevo batida, el perejil y el pimentón. Condimente con sal y pimienta, y mezcle de nuevo durante 10 s (puede mezclar durante otros 20 s si desea una textura más suave).
3. Retire la cuchilla y mezcle una última vez con las manos. Haga bolas con la masa.
4. Caliente una sartén a fuego alto y añada un poco de aceite de oliva. Fría las albóndigas durante unos 10 min.
5. Sírvalas inmediatamente.

También puede cocinar las albóndigas en el horno; en este caso, añada un poco de salsa de tomate al plato. Estas albóndigas también pueden hacerse con cerdo.

Tiempo total: 31 min

4/6 personas · 5 min · Soup · 26 min

CREMA DE CALABACÍN CON QUESITOS

4 calabacines (**800 g**)
1/2 pastilla de caldo de pollo
4 porciones de quesitos (tipo queso Kiri®)
Sal
Pimienta
1 l de agua
2 patatas medianas

1. Lave los calabacines y trocéelos. Póngalos en el robot de cocina equipado con la cuchilla picadora. Añada 1/2 pastilla de caldo de pollo y las patatas troceadas, y cubra con 1 l de agua.
2. Inicie el programa Sopa (Soup) P1 durante 25 min.
3. Al final de la cocción, añada las porciones de quesito por la abertura de la tapa. Condimente con sal y pimienta.
4. Mezcle a velocidad 12 durante 1 min. Sírvala caliente.

Esta crema es ideal para los niños. Para los adultos, añada 1 cucharada de curry en polvo y un poco de cilantro. Puede sustituir los quesitos por queso fresco.

Para

EMPEZAR

Tiempo total: 48 min

6 personas · 5 min · Pastry · 3 min · 40 min

MASA PARA PIZZA

250 ml de agua templada
20 g de levadura de panadería fresca (o **10 g** de levadura química)
400 g de harina
1 pizca de sal
2 cucharadas de aceite de oliva

1. Ponga 250 ml de agua templada y 20 g de levadura de panadería fresca (o 10 g de levadura química) en el robot de cocina equipado con la cuchilla para amasar/triturar.
2. Inicie el programa Masa (Pastry) P1. Después de 30 s, añada 400 g de harina, una pizca de sal y 2 cucharadas de aceite de oliva.
3. Al final del programa, deje que suba la masa durante 40 min. Transcurrido ese tiempo, estire la masa y añada la guarnición que desee.

Tiempo total: 41 min

4 personas · 10 min · Steam · 31 min

PURÉ DE PATATAS

800 g de patatas
150 ml de leche semidesnatada
50 g de mantequilla
Nuez moscada
0,7 l de agua
Sal

1. Pele las patatas y córtelas en dados de 2 cm.
2. Vierta 0,7 l de agua en el cuenco de cocción y coloque las patatas en la cesta de vapor. Inicie el programa de vapor durante 30 min.
3. Cuando las patatas estén cocidas, vacíe el agua del cuenco y acople el batidor. Añada las patatas y mezcle a velocidad 6 durante 30 s. Añada la leche, la mantequilla, la sal y la nuez moscada, y mezcle a velocidad 6 durante 30 s.
4. Sírvalo inmediatamente.

Puede añadir queso al puré. Este plato se puede recalentar a velocidad 3 a 80 °C durante 5 min.

Para

EMPEZAR

Tiempo total: 14 min

8 personas · 5 min · Sauce · 9 min

SALSA BECHAMEL

50 g de harina
500 ml de leche
Sal
Pimienta
50 g de mantequilla
Nuez moscada

1. En el cuenco de cocción equipado con el batidor, ponga la harina y la leche. Condimente con sal, pimienta y nuez moscada. Cierre la tapa y mezcle a velocidad 7 durante 1 min.
2. Añada la mantequilla en trozos e inicie el robot a velocidad 6 a 70 °C durante 8 min.

**Si dispone de un Companion con conexión por Bluetooth, puede sustituir el programa Salsa por el modo manual con los ajustes indicados.*

Tiempo total: 7 min

6 personas · 5 min · 2 min

SORBETE EXPRÉS DE FRAMBUESA

100 g de azúcar glas
500 g de frambuesas congeladas
1 clara de huevo
100 g de frambuesas frescas
Unas hojas de menta

1. Introduzca el azúcar glas con las frambuesas congeladas en el cuenco del robot provisto de la cuchilla para amasar/triturar. Triture los ingredientes con la función Impulso durante 30 s.
2. Añada la clara de huevo y, a continuación, ponga en marcha el robot a velocidad 12 durante 1 min.
3. Cuando termine el programa, raspe las paredes del cuenco para reunir la mezcla en el fondo y sustituya la cuchilla por el batidor. Vuelva a poner en marcha el robot a velocidad 10 durante 30 s.
4. Reparta el sorbete en boles y sirva con un poco de menta picada y frambuesas frescas.

Puede sustituir las frambuesas por otras frutas congeladas o añadir almendras laminadas ligeramente tostadas antes de servir.

**Si dispone de un Companion conectado, puede sustituir la función Impulso por la velocidad 13.*

LIMPIEZA

Limpieza preliminar del cuenco

Cuando prepare elaboraciones que se adhieran a los recipientes, le recomendamos realizar una limpieza preliminar sencilla del cuenco y de los accesorios sucios. Vierta 0,7 l de agua caliente y una gota de detergente para lavavajillas en el cuenco e introduzca el accesorio que se haya ensuciado. Programe el aparato a velocidad 8 a 80 °C durante 5 minutos y, a continuación, pulse Iniciar.

Limpieza de depósitos de cal (pequeños puntos blancos en el fondo del cuenco)

Vierta un cazo de vinagre blanco (unos 100 ml) en el cuenco con el acoplador colocado y déjelo actuar durante 1 hora. A continuación, vacíe el cuenco, desmonte el acoplador y su junta, y enjuague con agua limpia todas las piezas.

Limpieza de restos de comida en el fondo del cuenco

Si han quedado restos en el cuenco, utilice un estropajo de lana de acero para limpiarlos. Puede sustituir el detergente para lavavajillas por zumo de limón, vinagre blanco o una pastilla de lavavajillas disuelta en agua (deje actuar durante el tiempo que sea necesario).

Limpieza de las piezas del robot Companion que hayan adquirido el color de los alimentos (p. ej.: zanahorias)

Para reducir el color, frote las zonas teñidas con un paño o un papel de cocina empapado en aceite y, a continuación, realice la limpieza habitual. Es imprescindible limpiar las piezas inmediatamente después de su uso para reducir el color.

Limpieza de la tapa

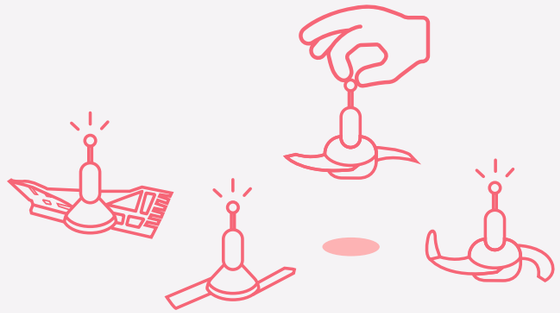
Por razones de higiene, le recomendamos que desmonte la tapa, el soporte de la junta y la junta después de cada uso y que limpie bien cada pieza.

ESTABILIDAD

Este aparato está equipado con un microprocesador que controla y analiza su estabilidad.

En caso de inestabilidad, la velocidad de rotación del motor se reducirá automáticamente. Si la inestabilidad persiste, el motor se detendrá y aparecerá «DETENER» en la pantalla.

1. Asegúrese de no introducir demasiados ingredientes y de utilizar la velocidad recomendada.
2. Asegúrese de utilizar el accesorio recomendado.
3. A continuación, vuelva a encender el robot como de costumbre.



DISEÑO ERGONÓMICO

Estos 4 accesorios disponen de una zona de agarre.

La bola situada en la parte superior de los accesorios facilita su manipulación cuando se prepara una elaboración.

SEGURIDAD

El robot cuenta con una protección electrónica en el motor para garantizar una vida útil duradera del producto. Esta protección evita cualquier utilización inadecuada. De esta forma, el motor siempre se encuentra perfectamente protegido.

La protección electrónica se activa para proteger el motor durante ciertas prácticas que no respetan las recomendaciones (consulte el manual) como, por ejemplo: utilizar cantidades demasiado grandes, dejar encendido el robot durante demasiado tiempo, preparar varias recetas sin dejar tiempo entre una y otra, etc.

En estos casos, el aparato se detiene y aparece la palabra «SECU» (SEGURIDAD) en la pantalla.

Si aparece «SECU» en el panel de control y el aparato se detiene, proceda de la siguiente manera:

1. Deje el aparato enchufado con el interruptor 0/1 en la posición 1 «ON» (ENCENDIDO).
2. Espere media hora para que el motor se enfríe.
3. Vuelva a poner en funcionamiento el aparato manteniendo pulsado durante 2 segundos el botón «Iniciar/Detener».
4. El aparato volverá a estar totalmente listo para usar.

Consejos:

- Los tiempos de batido y de cocción pueden variar según la temperatura, el tamaño de los trozos o la variedad de los ingredientes utilizados. Es imprescindible establecer los ajustes en función de estos criterios.
- Ingredientes congelados: algunas recetas pueden provocar derrames inesperados debido a la aparición de burbujas, sobre todo cuando se utilizan verduras congeladas. En dicho caso, deberá reducir las cantidades como corresponda. También le recomendamos que descongele los ingredientes antes de cocinarlos.

3 AJUSTES PERSONALIZABLES

Gracias a los 3 ajustes personalizables de Velocidad, Temperatura y Tiempo, podrá realizar usted mismo sus propias recetas.

Velocidad

Temperatura

Tiempo

Le aconsejamos que empiece por las recetas del libro y, especialmente, por las recetas del apartado «Para empezar» para familiarizarse con el robot.

A continuación, puede crear una variante de una receta existente y adaptarla como desee ajustando los ingredientes y el modo de cocción a su gusto. Preste atención para no sobrepasar la capacidad máxima del cuenco (3 litros). Puede ayudarse de los consejos sobre el modo manual, los accesorios y los programas automáticos que se indican a continuación.

Cuando domine todas las técnicas anteriores, podrá dar rienda suelta a su creatividad. No dude en compartir todas sus recetas en la aplicación Companion.

Consejos
PARA IR MÁS ALLÁ

CONSEJOS SOBRE LAS VELOCIDADES

Velocidad 1
Para remover con mucho cuidado. Esta velocidad alterna 5 segundos de funcionamiento con una pausa de 20 segundos para no dañar los trozos de carne cuando se cocinan. *Ej.: lentejas estofadas.*

Velocidad 2
Para remover con cuidado. Esta velocidad alterna 10 segundos de funcionamiento con una pausa de 10 segundos para no dañar los ingredientes y evitar que se peguen en el fondo del cuenco. *Ej.: risotto clásico.*

De la velocidad 3 a la 6
Para mezclar y amasar. *Ej.: pizza Regina.*

De la velocidad 7 a la 9
Para emulsionar y batir. *Ej.: mayonesa.*

De la velocidad 10 a la 12
Para picar o batir de consistencias granulosas a texturas untuosas. *Ej.: tartar de salmón.*

IMPULSO *

Velocidad intermitente.
Ej.: sorbete de frutos rojos, velocidad intermitente controlada para dar tiempo a que los frutos rojos vuelvan a caer sobre la cuchilla entre cada Impulso.

TURBO *

Velocidad máxima.
Ej.: picar una cebolla rápidamente sin tener que programar un tiempo ni una velocidad.

*Si dispone de un Companion con conexión por Bluetooth o Wi-Fi, tenga en cuenta que la velocidad 13 corresponde a la función Impulso. La función Turbo no tiene acceso directo en el panel de control, pero puede sustituirla por la velocidad 12.

CONSEJOS SOBRE LAS TEMPERATURAS

Cada indicación de temperatura se ha desarrollado para obtener los mejores resultados según cada función.

- ***135 °c - 150 °c****
  Potencie el sabor de algunos ingredientes
  Dorando los ingredientes antes de cocinar sus sopas o estofados. O selle los ingredientes que contengan mucha agua. *Ej.: champiñones con ajo y perejil.*
- ***110 °c - 130 °c****
  Elabore dulces
  y siropes a base de azúcar. *Ej.: caramelo.*
- ***105 °c***
  Cocinar mermeladas
  Ej.: mermelada de frutos rojos.
- ***100 °c***
  Cocinar bien las sopas
  Permite mantener la ebullición en el cuenco para cocinar bien las sopas. *Ej.: crema de coliflor.*
- ***95 °c***
  Cocer con burbujeo
  Especialmente los estofados.
  Ej.: curry de cordero.
- ***60 °c - 90 °c***
  Para cocinar preparaciones delicadas sin tener que estar delante de la cacerola para remover
  Varios ingredientes o salsas delicadas a base de huevo. *Ej.: crema inglesa*
- ***35 °c - 55 °c***
  Fundir chocolate
  Ej.: churros con chocolate.
- ***30 °c***
  Para hacer que suban las masas con levadura
  No utilice otras indicaciones de temperatura, ya que podría anular el efecto de la levadura.
  Ej.: brioche de pralines rosas.

	TEMPERATURA PERMITIDA: HASTA 130 °C	TEMPERATURA PERMITIDA: DE 135 °C À 150 °C
Cocción con o sin tapa	Solo con la tapa cerrada	Solo con la tapa abierta
Accesorios	Todos los accesorios con el acoplador excepto el accesorio base XL	Solo el accesorio base XL
Velocidad	SÍ	NO
Tiempo máximo	· Si la temperatura es inferior o igual a 100 °C: 2 h · Si la temperatura se sitúa entre los 100 °C y los 130 °C: 1 h	· Si la temperatura es superior a 135 °C: 20 min

▸ No quite el accesorio base XL justo después de utilizarlo. Vierta agua en el cuenco vacío para enfriarlo.

CONSEJOS SOBRE EL USO DE LOS ACCESORIOS

Cuchilla picadora

Cuchilla para amasar/triturar

Batidor

Mezclador

Cesta de vapor

Batir para obtener sopas cremosas	Velocidad 12	3 min	De 0,5 l a 3 l	Se debe utilizar una vez que se hayan cocido las verduras. *Ej.: crema de verduras de invierno*
Batir para obtener sopas con trocitos	Velocidad 10	30 s	De 0,5 l a 3 l	*Ej.: crema de calabaza*
Batir para obtener compotas	Velocidad 12	40 s	De 200 g a 1 kg	Si prefiere una textura fina. *Ej.: compota de manzana y canela*
	Velocidad 12	15 s	De 200 g a 1 kg	Si prefiere una textura granulosa.
Picar verduras	Velocidad 12	De 60 s a 3 min	1 kg	*Ej.: zanahorias ya cocidas para preparar un puré Ej.: puré de zanahoria y naranja*
	Velocidad 11	De 10 a 20 s	100 g	*Ej.: 1 cebolla cortada en 4 trozos Ej.: pavo con chorizo*
Picar carne	Velocidad 12	30 s	1 kg	*Ej.: albóndigas de ternera*
Picar pescado	Velocidad 12	15 s	1 kg	*Ej.: tartar de salmón*

▸ No pique ingredientes duros con este accesorio, utilice mejor la cuchilla para amasar/triturar.

Consejos

PARA IR MÁS ALLÁ

Amasar para obtener masa sablé o quebrada	Velocidad 8	2 min 30 s	1 kg	
Pulverizar frutos secos	Velocidad 12	1 min	600 g	*Ej.: almendras y avellanas peladas*
Pulverizar frutas congeladas	Velocidad 12	1 min	600 g	Para los sorbetes, cortados en trozos de 2 x 2 cm.
Picar cubitos de hielo	Velocidad 12	1 min	200 g	Haga pausas durante el minuto.
Amasar para obtener masa de crepes o gofres	Velocidad 11	1 min	1,5 l	

▸ Esta cuchilla no está adaptada para preparar sopas.

1 clara a punto de nieve	Velocidad 7	3 min	35 g	Utilice un cuenco totalmente seco.
2 claras a punto de nieve	Velocidad 7	4 min	70 g	Utilice un cuenco totalmente seco.
4 claras a punto de nieve	Velocidad 7	5 min	140 g	Utilice un cuenco totalmente seco.
7 claras a punto de nieve	Velocidad 7	7 min	250 g	Utilice un cuenco totalmente seco.
Mayonesa ligera	Velocidad 6	2 min	300 g	Eche el aceite lentamente al principio.
Mayonesa firme	Velocidad 7	2 min	300 g	Eche el aceite lentamente al principio.
Nata montada	Velocidad 7	3 min	250 ml	Utilice una nata con un mínimo de 30 % de materia grasa y un cuenco muy frío.
Puré de patatas de textura fina	Velocidad 7	1 min	1 kg	Utilice patatas bien cocidas y con carne harinosa.
Patatas machacadas	Velocidad 7	20 s	1 kg	

Consejos:

- Solo el puré de patatas se debe hacer con el batidor; para el resto de ingredientes, deberá utilizar la cuchilla picadora, que hará que la textura del puré sea más fina.
- Para que las claras queden bien montadas a punto de nieve, es importante que el cuenco esté totalmente seco. Para ello, haga girar el cuenco sin ningún accesorio (pero con el acoplador) a velocidad 12 durante 10 segundos para que todo el agua del acoplador se quede en las paredes del cuenco. A continuación, podrá secarlo con un paño.
- El batidor no debe utilizarse a una velocidad superior a 9.

Consejos

PARA IR MÁS ALLÁ

Dorar	Velocidad 3	5 min	De 50 g a 500 g	130 °C	*Ej.: sofrito*
Estofados	Velocidad 1	De 20 min a 2 h	De 0,5 l a 3 l	95 °C	*Ej.: lentejas estofadas*
Risottos	Velocidad 2	De 20 a 25 min	1,5 kg	95 °C	*Ej.: risotto clásico*
Fundir chocolate	Velocidad 3	10 min	De 100 g a 400 g	Entre 40 °C y 50 °C	*Ej.: mousse de chocolate*

Puerro en rodajas de 1 cm	25 min	800 g	P 1
Brócoli	20 min	500 g	
Repollo picado	30 min	500 g	
Calabacines en dados de 2 x 2 cm	20 min	800 g	
Filetes de pescado	15 min	600 g (con papel de horno)	
Puntas de espárragos	25 min	600 g	
Albóndigas de carne	25 min	500 g	P 2
Zanahorias en rodajas de 1 cm	30 min	1 kg	
Judías verdes	30 min	800 g	
Acelgas en rodajas	25 min	800 g	
Filete de pollo	20 min	600 g (con papel de horno)	
Patatas en dados	30 min	1 kg	
Patatas nuevas enteras	30 min	800 g	

- Vierta 0,7 l de agua en el cuenco. Preferiblemente, agua caliente del grifo para acelerar la cocción.
- El tapón debe estar cerrado por completo para conservar un máximo de calor en el cuenco. No obstante, los orificios nunca deben estar completamente cerrados.
- Los tiempos de cocción son indicativos y, en la mayoría de los casos, ofrecen una cocción satisfactoria. Sin embargo, algunos factores influyen en el tiempo de cocción como, por ejemplo, el tamaño de las verduras, la cantidad de ingredientes introducidos en la cesta, la variedad y el grado de madurez de las verduras, la cantidad y la temperatura del agua en el cuenco, etc.

Consejos

PARA IR MÁS ALLÁ

CONSEJOS SOBRE LOS PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

	SALSA	SOPA P1	SOPA P2	COCCIÓN A FUEGO LENTO P1	COCCIÓN A FUEGO LENTO P2	COCCIÓN A FUEGO LENTO P3
Programas automáticos	Sauce	Soup	Soup	Slow cook	Slow cook	Slow cook
	Ej.: bechamel	Para sopas cremosas *Ej.: crema de calabaza*	Para sopas con trocitos *Ej.: sopa juliana*	Para guisos de verduras *Ej.: sofrito de cebolla y ajo para el pollo con anacardos*	Para estofados *Ej.: pollo con anacardos*	Para risottos *Ej.: risotto de verano*
Velocidad «por defecto» (ajustable)	V6 (V2 a V8)	10 impulsos y 2 min a V12	Batido progresivo: 5 s a V7 5 s a V8 10 s a V9 10 s a V10	V3	V1	V2
Temperatura «por defecto» (ajustable)	70 °C (50 °C a 100 °C)	100 °C (90 °C a 100 °C)	100 °C (90 °C a 100 °C)	130 °C (no ajustable)	95 °C (80 °C a 100 °C)	95 °C (80 °C a 100 °C)
Tiempo «por defecto» (ajustable)	8 min (5 min a 40 min)	40 min (20 min a 60 min)	45 min (20 min a 60 min)	5 min (2 min a 15 min)	45 min (10 min a 2 h)	20 min (10 min a 2 h)
Mantenimiento del calor «por defecto» al finalizar el programa	45 min	45 min	45 min		45 min	45 min
Velocidad del motor durante el mantenimiento del calor	V4				5 s encendido a V3 / 20 s apagado	10 s encendido a V3 / 10 s apagado
¿Qué accesorio(s) debo utilizar?						

Consejos

PARA IR MÁS ALLÁ

	COCCIÓN AL VAPOR P1	COCCIÓN AL VAPOR P2	MASA P1	MASA P2	MASA P3	POSTRE
Programas automáticos	Steam	Steam	Pastry	Pastry	Pastry	Dessert
	Para una cocción al vapor suave *Ej.: patatas al vapor*	Para una cocción al vapor intensa *Ej.: puré de zanahoria y naranja*	Para masas de pan Hasta 1,2 kg de masa *Ej.: pan integral*	Para masas de brioche Hasta 0,8 kg de masa *Ej.: brioche de chocolate*	Para masas de pastel Hasta 1 kg de masa *Ej.: pastel de tomate seco, aceitunas y queso feta*	*Ej.: crema catalana*
Velocidad «por defecto» (ajustable)			V5 durante 2 min 30 s	V5 durante 1 min 30 s y luego V6 durante 2 min	V3 durante 40 s y luego V9 durante 3 min	V4 (V2 a V8)
Temperatura «por defecto» (ajustable)	100 °C (no ajustable)	100 °C (no ajustable)				95 °C (50 °C a 110 °C)
Tiempo «por defecto» (ajustable)	30 min (1 min a 60 min)	35 min (1 min a 60 min)	2 min 30 s (30 s a 2 min 30 s)	3 min 30 s (30 s a 3 min 30 s)	3 min 40 s (1 min 40 s a 3 min 40 s)	15 min (5 min a 60 min)
Mantenimiento del calor «por defecto» al finalizar el programa	45 min	45 min				45 min
Velocidad del motor durante el mantenimiento del calor						V4
Hacer que suba la masa a 30 °C «por defecto» al finalizar el programa			40 min	40 min		
¿Qué accesorio(s) debo utilizar?						

Para ayudarse, no dude en consultar la tabla de conversiones que le presentamos a continuación.

CONVERSIONES ÚTILES

1 CC = 5 ml
1 CS = 3 CC = 15 ml
1 CS de agua = 15 g
100 ml de agua = 10 cl = 100 g
1 CS de harina = 10 g
1 CS de azúcar = 12 g
1 CS de azúcar glas = 8 g
1 CS de mantequilla = 14 g
1 CS de aceite = 12 g
100 ml de aceite = 10 cl = 90 g
1 CC de sal = 5 g

CC: Cucharadita de café | CS: Cucharada sopera

TEMPERATURAS DEL HORNO: Celsius / Te.

150 °C / Te. 5	220 °C / Te. 7
160 °C / Te. 5	230 °C / Te. 7-8
170 °C / Te. 5-6	240 °C / Te. 8
180 °C / Te. 6	250 °C / Te. 8
190 °C / Te. 6	260 °C / Te. 8-9
200 °C / Te. 6-7	270 °C / Te. 9
210 °C / Te. 7	280 °C / Te. 9

Las RECETAS BÁSICAS

Las RECETAS BÁSICAS

Tiempo total: 20 min

CALDO DE POLLO

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

Pele la cebolla, la zanahoria y el puerro, y córtelos en trozos menudos. Machaque la carcasa de pollo. Ponga las verduras, la carcasa de pollo y 1,5 l de agua en el robot de cocina equipado con el mezclador. Condimente con sal e inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P2 a 95 °C durante 20 min. Sírvalo caliente o frío.

Tiempo total: 13 min

CREMA INGLESA

6 yemas de huevo • 80 g de azúcar • 500 ml de leche • 1 cucharadita de vainilla líquida

Eche las yemas de huevo y el azúcar en el robot con el batidor colocado. Bata a velocidad 6 durante 1 min. Al cabo de 30 s, añada la vainilla líquida y la leche por la abertura de la tapa. Ponga en marcha el robot a velocidad 4 a 85 °C durante 12 min. Cuando finalice la cocción, deje enfriar y, después, sirva.

Tiempo total: 8 min 30 s

GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO CON ESPECIAS

180 g de nata líquida (30 % de materia grasa) • 150 g de chocolate negro con 70 % de cacao • 30 g de mantequilla • Especia en polvo de su elección

Vierta la nata y la especia en polvo de su elección en el cuenco con el batidor colocado. Caliente a velocidad 3 a 90 °C durante 5 min. Cuando suene el timbre, añada el chocolate cortado en cuadrados y bata a velocidad 5 a 50 °C durante 3 min. Raspe las paredes del cuenco y añada la mantequilla cortada en dados. Bata durante 30 s a velocidad 6. Sáquela y deje que se enfríe.

Puede añadir cualquier especia para aromatizar su ganache (vainilla, habas tonka, pimienta de Jamaica, cuatro especias, etc.). Esta receta puede servir para rellenar bombones de chocolate, macaroons y tartas de chocolate, o para elaborar mousses añadiendo nata montada para preparar grandes pasteles.

Las RECETAS BÁSICAS

Tiempo total: 7 min

MANTEQUILLA CASERA

400 ml de nata líquida (mínimo 35 % de materia grasa)

Vierta la nata líquida en el robot con el batidor colocado y bata a velocidad 7 durante 7 min. Retire la mantequilla y dele la forma deseada. Con el líquido restante (el suero de leche), puede elaborar bebidas o dulces.

Esta receta permite preparar 125 g de mantequilla.

Tiempo total: 12 min

MASA CHOUX DULCE

80 g de mantequilla • **40 g** de azúcar • **1** pizca de sal • **150 g** de harina • **4** huevos • Agua

Eche 250 ml de agua, la mantequilla, el azúcar y la sal en el robot con la cuchilla para amasar/triturar colocada y bata a velocidad 1 a 90 °C durante 8 min. Añada la harina y bata a velocidad 4 durante 2 min. Pase la masa a una ensaladera y lave el cuenco con agua fría para enfriarlo. Vuelva a echar la masa en el robot con la cuchilla picadora colocada. Bata a velocidad 5 y añada los huevos uno a uno. Deje que bata durante 2 min. Use la masa enseguida.

Puede elaborar de 25 a 35 pastelitos de masa choux, según el tamaño.

Tiempo total: 12 min

MASA CHOUX SALADA

Agua • **80 g** de mantequilla • **1** pizca de sal • **150 g** de harina • **4** huevos

Eche 250 ml de agua, la mantequilla y la sal en el robot con la cuchilla para amasar/triturar colocada. Ponga en marcha el robot a velocidad 1 a 90 °C durante 8 min. A continuación, añada la harina y vuelva a batir a velocidad 4 durante 2 min. Ponga la masa en una ensaladera y lave el cuenco con agua fría para que se enfríe. Vuelva a poner la masa en el cuenco del robot con la cuchilla para amasar/triturar colocada y bata a velocidad 5. Añada los 4 huevos uno a uno desde la parte superior del robot y bata durante 2 min. Use la masa enseguida.

Tiempo total: 1 min 30 s

MASA PARA GALLETAS DE MANTEQUILLA

300 g de harina • **180 g** de mantequilla blanda • **110 g** de azúcar glas • **1** pizca de sal • **1** huevo

Eche la harina, la mantequilla, el azúcar glas y la sal en el cuenco del robot con la cuchilla para amasar/triturar colocada. Bata a velocidad 8 durante 1 min. Añada el huevo y bata a velocidad 6 durante 30 s; deberá formarse una bola. Envuélvala en film transparente y déjela reposar durante 30 min en el frigorífico.

Puede utilizar esta receta para un plato de tarta de 28 cm de diámetro.

Las RECETAS BÁSICAS

Tiempo total: 2 min 30 s

MASA QUEBRADA

240 g de harina • **120 g** de mantequilla blanda • **1** pizca de sal • **70 ml** de agua

Eche la harina, la mantequilla y la sal en el cuenco del robot con la cuchilla para amasar/triturar colocada. Bata a velocidad 6. Después de 30 s, añada 70 ml de agua y deje que bata hasta que se forme una bola (en aproximadamente 2 min 30 s). Envuélvala en film transparente y déjela reposar durante 30 min en el frigorífico.

Puede utilizar esta receta para un plato de tarta de 28 cm de diámetro.

Tiempo total: 8 min

SALSA HOLANDESA

150 g de mantequilla • **40 ml** de zumo de limón • **4** yemas de huevo • **50 ml** de agua • Sal • Pimienta

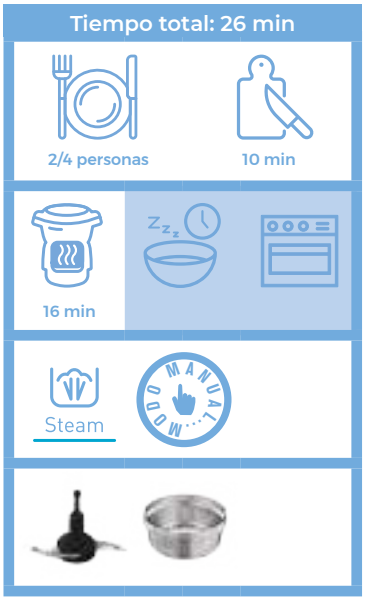
Eche la mantequilla cortada en trozos pequeños, el zumo de limón, las yemas de huevo y los 50 ml de agua en el robot con el batidor colocado. Salpimiente y ponga en marcha el robot a velocidad 6 a 70 °C durante 8 min.

Tiempo total: 26 min

SALSA DE TOMATE

1 cebolla • **2** dientes de ajo • **30 ml** de aceite • **700 g** de tomates frescos • **1** cucharadita de orégano • **1** cucharadita de azúcar • **1** cucharada de tomate concentrado • **2** cucharadas de agua • Sal • Pimienta

Pele la cebolla y los dientes de ajo, y córtelos en 4 trozos. Échelos en el robot con la cuchilla picadora colocada. Píquelos a velocidad 11 durante 10 s. Sustituya la cuchilla picadora por el mezclador, raspe los bordes y añada el aceite. Inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P1 a 130 °C durante 5 min. Sustituya el mezclador por la cuchilla picadora, añada los tomates frescos cortados en cuartos, el orégano, el azúcar, el tomate concentrado y el agua, y salpimiente. Inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P3 a 100 °C durante 20 min. Al finalizar la cocción, bata a velocidad 12 durante 1 min. Cuando finalice la cocción, deje enfriar y, después, sirva.



20 láminas de masa para wantán
200 g de gambas crudas peladas
1 cebolla pequeña
1 clara de huevo
20 g de cebolleta
50 ml de aceite de sésamo
0,7 l de agua

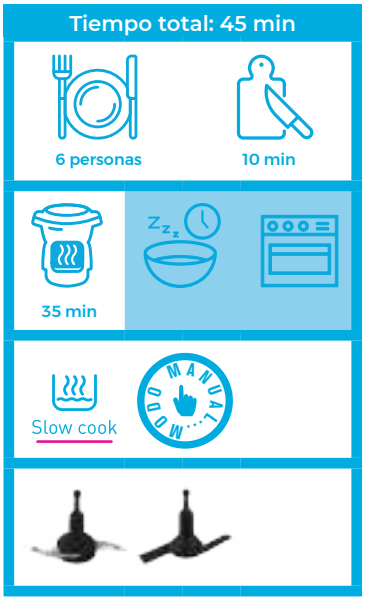
1 Pele la cebolla. Eche las gambas, la cebolla, la clara de huevo, la cebolleta y el aceite en el robot con la cuchilla picadora colocada y, a continuación, bata a velocidad 12 durante 30 s.

2 Coloque un poco de relleno en el centro de cada lámina de masa para wantán y doble las 4 esquinas hacia el centro. Presione para sellar los raviolis.

3 Vierta agua en el robot hasta el nivel 0,7 l. Coloque la mitad de los raviolis en la cesta de vapor cubierta con papel de horno; no deberán amontonarse unos sobre otros. Coloque la cesta de vapor en el robot e inicie el programa Vapor (Steam) P1 durante 15 min.

4 Cuando finalice la cocción, saque los raviolis y cueza el resto. Degústelos mojándolos en salsa de soja.

La masa para wantán se puede encontrar en tiendas de alimentación asiáticas.



CHAMPIÑONES ESTILO GRIEGO

800 g de champiñones
1 cebolla
1 cucharada de semillas de cilantro
1 cucharada de tomillo
4 cucharadas de aceite de oliva
100 ml de vino blanco
60 ml de zumo de limón
140 g de pulpa de tomate
3 cucharadas de azúcar extrafino
Sal

1. Pele la cebolla, córtela en trozos grandes y échela en el robot con la cuchilla picadora colocada. Píquela a velocidad 11 durante 20 s.
2. Sustituya la cuchilla picadora por el mezclador, raspe los bordes del cuenco y añada el aceite y el cilantro. Inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P1 a 130 °C durante 5 min.
3. Mientras tanto, lave y corte los champiñones en 4 trozos. Después de 5 min de cocción, añada los champiñones, el tomillo, el vino blanco, el zumo de limón, la pulpa de tomate, el azúcar y la sal. Inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P2 a 100 °C durante 30 min.
4. Deje enfriar el plato, guárdelo en el frigorífico y sírvalo bien frío.

Este plato está mejor al día siguiente.

Tiempo total: 3 h 32 min

6 personas | 10 min

1 min 30 | 3 h | 20 min

MODO MANUAL

CREMA DE FOIE GRAS

200 g de foie gras crudo sin nervios
200 g de nata líquida
1 cucharada de oporto
3 yemas de huevo
Sal

1. Saque todos los ingredientes del frigorífico 30 min antes de empezar la receta. Precaliente el horno a 90 ˚C (te. 3).
2. Corte el foie gras en dados pequeños. Eche el foie gras con la nata y el oporto en el robot con la cuchilla picadora colocada. Añada sal. Bata a velocidad 10 durante 30 s.
3. Añada las yemas de huevo y bata a velocidad 10 durante 30 s. Asegúrese de que la mezcla es homogénea. Si no es así, vuelva a batir durante 30 s.
4. Reparta la crema resultante en 6 cuencos individuales y hornéela durante 20 min. La superficie de la crema debe agitarse al menearla.
5. Deje enfriar las cremas y resérvelas en el frigorífico durante 3 h.

Estas cremas pueden servirse con rebanadas de pan de especias tostadas.

Tiempo total: 1 h 04 min

6 personas | 10 min

14 min | 40 min

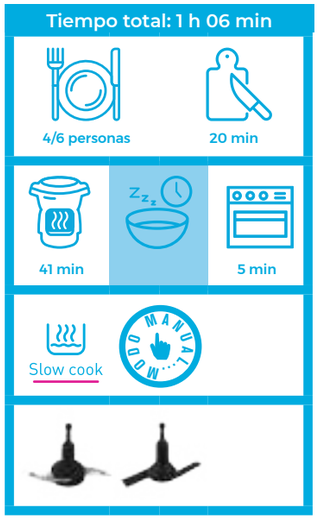
MODO MANUAL

CRÈME BRÛLÉE CON CHAMPIÑONES

500 g de champiñones
2 chalotas
50 g de mantequilla
4 huevos
300 ml de leche
100 ml de nata líquida
50 ml de oporto
Sal
Pimienta
6 cucharadas de azúcar moreno

1. Limpie los champiñones y corte las chalotas por la mitad. Échelos en el cuenco con la cuchilla picadora colocada y píquelos a velocidad 10 durante 20 s.
2. Añada la mantequilla y ponga en marcha el robot a velocidad 4 a 100 ˚C durante 3 min.
3. Añada el oporto y salpimiente. Ponga en marcha el robot a velocidad 2 a 80 ˚C durante 10 min.
4. Eche los champiñones en una ensaladera y deje que se templen.
5. Precaliente el horno a 170 ˚C.
6. Eche los huevos, la leche y la nata en el cuenco con la cuchilla para amasar/triturar colocada, y salpimiente.
7. Retire el tapón y bata a velocidad 8 durante 20 s.
8. Añada la preparación a los champiñones y reparta la mezcla en cuencos individuales. Colóquelos en una fuente de horno llena hasta la mitad de agua caliente. Hornee durante 35 min.
9. Espolvoree las cremas con azúcar moreno y caramelícelas bajo el grill del horno durante unos 5 min. Deje que se enfríen antes de servirlas.

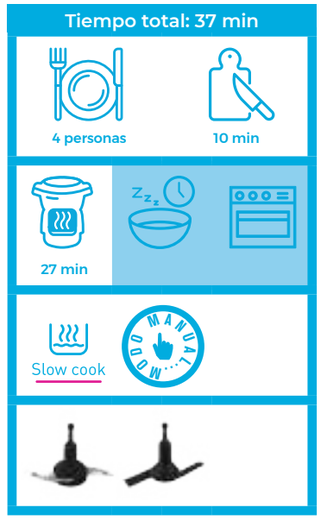
Puede preparar las cremas con antelación y caramelizarlas justo antes de servir.



CROQUETAS DE RISOTTO

300 g de risotto clásico frío
300 g de carne de ternera
1 cebolla
1 diente de ajo
15 g de aceite de oliva
500 g de pulpa de tomate
30 g de tomate concentrado
1 cucharada de orégano
250 g de mozzarella
1 huevo + **2** huevos
100 g de pan rallado
100 g de harina
Sal
Pimienta

1. Prepare un risotto el día anterior o aproveche las sobras de un risotto.
2. Corte la carne en dados, échela en el robot con la cuchilla picadora colocada y píquela a velocidad 12 durante 10 s. Reserve el resultado.
3. Pele la cebolla y el ajo, córtelos en trozos grandes y échelos en el robot. Pique a velocidad 12 durante 10 s. Sustituya la cuchilla picadora por el mezclador y añada el aceite. Inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P1 a 130 ˚C durante 5 min.
4. Añada la carne, la pulpa, el tomate concentrado y el orégano. Salpimiente e inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P2 a 95 ˚C durante 35 min. Deje que se enfríe.
5. Corte la mozzarella en dados de 2 cm. Mezcle 1 huevo con el risotto frío y forme bolas poniendo en el centro un poco de salsa y un dado de mozzarella.
6. Reboce cada bola en la harina, los huevos batidos y el pan rallado. Fríalas durante 5 min.
7. Sírvalas inmediatamente con la salsa restante.

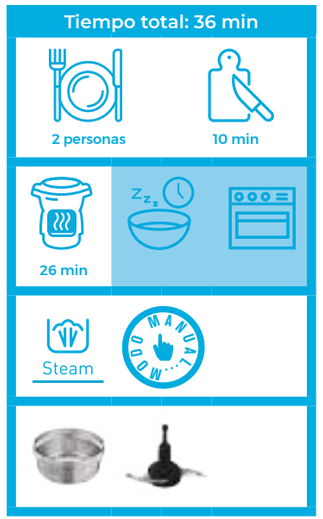


CURRY DE GAMBAS CON PIÑA

600 g de gambas peladas
1 pimiento rojo
1 piña
1 cebolla
2 dientes de ajo
1 cucharada de curry en polvo
200 ml de leche de coco
Unas ramitas de cilantro
Sal
Pimienta
Aceite de oliva

1. Pele la piña y córtela en rodajas. Retire el centro y corte trozos pequeños. Pele los dientes de ajo y la cebolla, y quite las pepitas del pimiento. Córtelo en tiras.
2. Eche los trozos de piña en el cuenco del robot con el mezclador colocado e inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P1 durante 7 min. Cuando finalice el programa, reserve la piña y, a continuación, lave y seque el cuenco.
3. Eche la cebolla y los dientes de ajo en el cuenco del robot con la cuchilla picadora colocada y póngalo en marcha a velocidad 10 durante 20 s. Sustituya la cuchilla picadora por el mezclador, empuje la cebolla y el ajo hacia el centro del cuenco, y añada el pimiento, 3 cucharadas de aceite de oliva y el curry. Inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P1 durante 5 min.
4. Cuando finalice el programa, añada las gambas y la leche de coco, y salpimiente. Inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P2 durante 15 min.
5. Cuando el temporizador indique que solo quedan 5 min, añada los trozos de piña. Sirva las gambas con cilantro picado esparcido por encima.

Este plato puede acompañarse con arroz basmati..

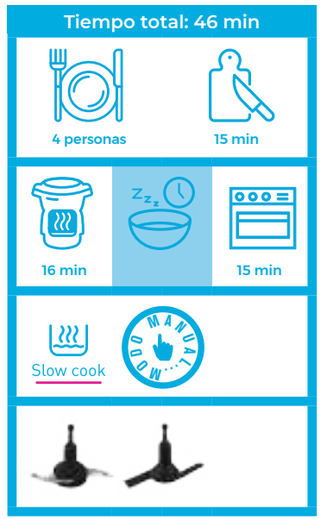


PUERROS A LA VINAGRETA

350 g de puerro (solo la parte blanca)
1 chalota
10 g de mostaza fuerte
300 ml de aceite
150 ml de vinagre de Jerez
Sal
Pimienta

1. Corte los puerros en trozos. Vierta agua en el robot hasta el nivel 0,7 l. Coloque los puerros en la cesta de vapor y salpimiente. Coloque la cesta de vapor en el robot e inicie el programa Vapor (Steam) P1 durante 25 min.
2. Cuando finalice la cocción, espere a que se enfríen los puerros. Vacíe el agua del robot y coloque la cuchilla picadora.
3. Pele la chalota. Échela en el cuenco con la mostaza, el aceite, el vinagre, la sal y la pimienta. Bata a velocidad 11 durante 1 min. Sirva los puerros acompañados con la vinagreta.

La vinagreta se conserva muy bien en el frigorífico. Prepare una mayor cantidad de vinagreta: así la tendrá lista para cuando la necesite.



SAMOSAS DE POLLO

200 g de filete de pollo
80 g de cebolla
40 ml de aceite de oliva
1 cucharadita de curry
1 pizca de jengibre molido
80 ml de pulpa de tomate
8 ramitas de cilantro
4 láminas de masa brick
Sal
Pimienta
60 g de claras de huevo

1. Pele la cebolla, córtela en 4 trozos y échela en el robot con la cuchilla picadora colocada. Píquela a velocidad 11 durante 10 s. Sustituya la cuchilla picadora por el mezclador. Añada el aceite y las especias y, a continuación, inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P1 a 130 °C durante 5 min.
2. Corte el pollo en dados pequeños y échelo en el robot con la pulpa de tomate. Inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P3 a 95 °C durante 10 min.
3. Cuando finalice la cocción, añada el cilantro y salpimiente. Divida cada lámina de masa brick en 4 tiras. Eche una pequeña cantidad de relleno en uno de los extremos. Dóblela de forma que obtenga un triángulo y, a continuación, vuelva a doblarla hasta el final de la tira y péguela con un poco de clara de huevo. Repita la misma operación con todas las tiras. Fría los triángulos durante 5 min a fuego fuerte en una sartén con un poco de aceite u hornéelos a 150 °C (te. 5) en una bandeja recubierta de papel de horno durante 15 min. Sírvalos.

Tiempo total: 25 h 46 min

10 personas | 15 min

1 min | 24 h | 1 h 30 min

MODO MANUAL

TERRINA RÚSTICA

1 cebolla
250 g de espinazo de cerdo
10 ramitas de perejil de hoja plana
100 g de tiras de tocino
100 g de paletilla de ternera
2 huevos
100 ml de Martini rojo®
80 g de avellanas
1 hoja de laurel
1 ramita de tomillo
Sal
Pimienta

1 Precaliente el horno a 180 °C (te. 6). Pele la cebolla y corte los diferentes tipos de carne en dados. Eche el espinazo en el robot con la cuchilla picadora colocada y píquelo a velocidad 12 durante 20 s. Vierta la carne en una ensaladera.

2 Eche la cebolla y el perejil en el robot, y píquelos a velocidad 12 durante 10 s. Añada el tocino y la ternera, y píquelos a velocidad 12 durante 10 s. Añada el espinazo picado, los huevos y el Martini y, a continuación, bata a velocidad 12 durante 10-20 s. Empuje la preparación hacia el centro con la espátula entre cada operación. Salpimiente.

3 Llene una terrina con tapa con esta preparación y esparza las avellanas. Eche el tomillo y el laurel, y ciérrela.

4 Hornee durante 1 h 30 min. Déjela entre 24 y 48 h en el frigorífico colocando un peso sobre la terrina y, después, sírvala.

Recuerde empujar la preparación hacia el centro con la espátula cada vez que la pique. Si quiere, puede añadir hígado de pollo.

CREMA DE BRÓCOLI Y QUESO AZUL

700 g de brócoli
100 g de puerro (solo la parte blanca)
1 pastilla de caldo de verduras (opcional)
150 g de queso azul de tipo roquefort
300 g de patatas
1,7 l de agua caliente
Sal
Pimienta

1. Corte el brócoli para extraer los ramilletes. Corte en trozos el puerro limpio. Pele las patatas y córtelas en trozos.
2. Eche el brócoli y la pastilla de caldo en el robot con la cuchilla picadora colocada. Añada el agua caliente e inicie el programa Sopa (Soup) P1 durante 50 min.
3. Cuando finalice el programa, añada el queso azul y triture a velocidad 10 durante 1 min.
4. Sírvala caliente.

El brócoli se puede sustituir por coliflor.

CREMA DE CALABACÍN
CON MENTA Y RICOTTA

1 kg de calabacines
500 ml de agua
2 pastillas de caldo de verduras y hierbas del mercado KUB DUO® de MAGGI®
150 g de ricotta
20 hojas de menta

1. Corte los calabacines en trozos y échelos con el agua y las pastillas de caldo en el cuenco con la cuchilla picadora colocada.
2. Inicie la cocción con el programa Sopa (Soup) P1 durante 25 min.
3. Añada la menta y la ricotta, y triture con la función Impulso durante 10 s. Déjela en el frigorífico durante 1 h.

Eche por encima almendras laminadas tostadas.

Si dispone de un Companion con conexión por Bluetooth o Wi-Fi, puede sustituir la función Impulso por la velocidad 13.

Tiempo total: 45 min

4 personas · 10 min

35 min

Soup

CREMA DE CALABAZA

800 g de calabaza
100 g de patatas
50 g de cebolla
50 g de ramas de apio
½ pastilla de caldo de pollo
800 ml de agua
Sal
Pimienta

1. Pele las verduras y córtelas en dados.
2. Eche las verduras en el cuenco del robot con la cuchilla picadora colocada. Añada la 1/2 pastilla de caldo de pollo y 800 ml de agua. Inicie el programa Sopa (Soup) P1 a 100 ˚C durante 35 min.
3. Salpimiente la sopa y sírvala caliente.

Puede sustituir la calabaza por calabaza cacahuete o hacer la mitad de calabaza y la otra mitad de zanahoria.

Tiempo total: 46 min

4/6 personas · 5 min

41 min

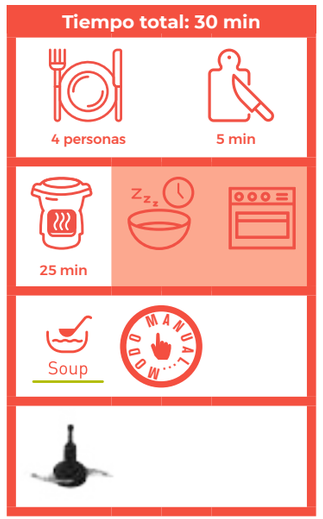
Soup · MANUAL

CREMA DE CASTAÑAS CON FOIE GRAS

600 g de castañas congeladas
40 g de apionabo
40 g de puerro (solo la parte blanca)
2 chalotas
1 diente de ajo
1 pastilla de caldo de pollo
120 g de foie gras mi-cuit
1,5 l de agua

1. Pele las verduras y córtelas en trozos grandes.
2. Échelas en el robot con la cuchilla picadora colocada. Añada la pastilla de caldo, las castañas y 1,5 l de agua. Inicie el programa Sopa (Soup) P1.
3. Corte el foie gras en dados.
4. Cuando finalice el programa, añada el foie gras y triture a velocidad 12 durante 1 min.
5. Sírvala caliente.

Puede añadir 1 cucharadita de aceite de trufa en el momento de servir.

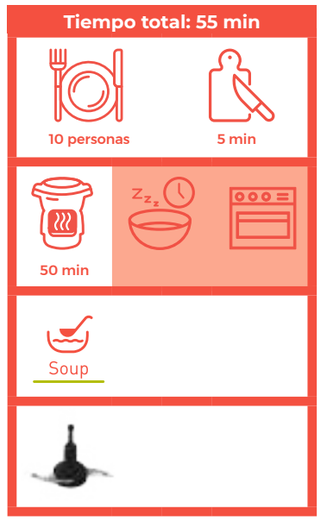


CREMA DE CHAMPIÑONES

400 g de champiñones
1 cebolla
80 g de puerro (solo la parte blanca)
600 ml de agua
150 ml de nata fresca
Sal
Pimienta

1. Lave los champiñones y córtelos en trozos grandes. Pele la cebolla y el puerro, y córtelos en 4 trozos.
2. Eche los champiñones, la cebolla y el puerro en el robot con la cuchilla picadora colocada. Añada 600 ml de agua y salpimiente.
3. Inicie el programa Sopa (Soup) P1 durante 25 min.
4. Cuando finalice el programa, añada la nata y triture a velocidad 11 durante 30 s. Sírvala caliente.

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



CREMA DE COLIFLOR

1 kg de coliflor
150 g de puerro (solo la parte blanca)
1 pastilla de caldo de pollo
1,5 l de agua

1. Corte la coliflor y trocéela. Corte en 4 trozos el puerro limpio.
2. Eche la coliflor y el puerro en el robot con la cuchilla picadora colocada. Añada la pastilla de caldo de pollo y 1,5 l de agua. Inicie el programa Sopa (Soup) P1 durante 50 min.
3. Sírvala caliente.

Puede añadir 50 g de roquefort o 1 cucharada de nata fresca antes de triturar la crema.

CREMA DE ESPÁRRAGOS

850 g de espárragos verdes
2 chalotas
50 g de ramas de apio
400 g de patatas
1,5 l de agua caliente
200 ml de nata líquida
1 pastilla de caldo de pollo

1. Pele las chalotas y córtelas en trozos grandes. Corte los espárragos y el apio en trozos. Pele las patatas y córtelas en trozos.
2. Eche los espárragos, las chalotas, las patatas, el apio y la pastilla de caldo de pollo en el robot con la cuchilla picadora colocada. Añada 1,5 l de agua. Inicie el programa Sopa (Soup) P1 durante 50 min.
3. Cuando finalice el programa, añada la nata líquida y triture a velocidad 12 durante 1 min.
4. Guarde la crema en el frigorífico. Sírvala caliente o fría.

Esta crema se puede servir con tiras de salmón ahumado.

CREMA DE GUISANTES

150 g de guisantes desenvainados
50 g de puerro (solo la parte blanca)
50 g de zanahorias
20 g de ramas de apio
1 cebolla
1 cucharada de aceite
150 g de patatas
100 g de tocino
½ cucharadita rasa de comino molido
1 pastilla de caldo de verduras
1 l de agua

1. Pele las verduras y córtelas en 4 trozos. Corte el tocino en trozos pequeños. Eche la cebolla en el robot con la cuchilla picadora colocada y píquela a velocidad 11 durante 10 s.
2. Raspe las paredes del cuenco con la espátula, añada el tocino, el apio y el aceite, e inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P1 a 130 °C durante 5 min.
3. Cuando termine el programa, añada los demás ingredientes y 1 l de agua. Cueza a velocidad 1 a 100 °C durante 45 min.
4. Cuando finalice la cocción, triture a velocidad 12 durante 3 min.
5. Sírvala caliente.

Si quiere conseguir una textura más fina, seleccione la opción Impulso durante 15 s.

Si dispone de un Companion con conexión por Bluetooth o Wi-Fi, puede sustituir la función Impulso por la velocidad 13.

Tiempo total: 2 h 20 min

4/6 personas

10 min

2 h 10 min

Slow cook

MODO MANUAL

CARBONADA FLAMENCA

800 g de paletilla de ternera
3 cebollas
2 dientes de ajo
50 ml de aceite
150 g de tiras de tocino
15 g de Maizena®
150 ml de caldo de carne
700 ml de cerveza negra
30 g de pan de especias
10 granos de pimienta rosa
1 manojo de hierbas aromáticas

1. Pele la cebolla y el ajo y, a continuación, échelos en el robot con la cuchilla picadora colocada. Píquelos a velocidad 12 durante 30 s.
2. Sustituya la cuchilla picadora por el mezclador. Añada el aceite y las tiras de tocino, e inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P1 a 130 °C durante 10 min.
3. Durante este tiempo, disuelva la Maizena® en el caldo. Cuando finalice el programa, añada el caldo, la cerveza, la carne, el pan de especias, los granos de pimienta rosa y el manojo de hierbas aromáticas. Inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P2 a 95 °C durante 2 h.
4. Degústelo caliente con patatas cocidas al vapor o tallarines.

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

Tiempo total: 43 min

4 personas · 5 min

38 min · Slow cook · MODO MANUAL

CUSCÚS DE POLLO EXPRÉS

440 g de pechuga de pollo
1,5 dientes de ajo
80 g de cebolla
100 g de pimientos rojos
30 ml de aceite de oliva
1 cucharadita de comino en polvo
1 cucharadita de cilantro en polvo
170 ml de caldo de pollo
Sal

1. Pele el ajo y la cebolla, y corte el pimiento en trozos. Eche las verduras en el robot con la cuchilla picadora colocada y píquelas a velocidad 11 durante 20 s. Sustituya la cuchilla picadora por el mezclador.
2. Con una espátula, empuje las verduras picadas hacia el centro del cuenco y añada el aceite y las especias. Inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P1 a 130 °C durante 8 min.
3. Corte el pollo en dados. Cuando finalice el programa, añada los dados de pollo, el caldo y la sal. Inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P2 a 95 °C durante 30 min.
4. Cuando finalice la cocción, sírvalo inmediatamente con sémola.

En el momento de servir, puede añadir limón confitado y cilantro fresco.

Tiempo total: 1 h 05 min

3 personas · 10 min

40 min · 15 min · Steam · MODO MANUAL

ENDIVIAS GRATINADAS

3 endivias
40 g de harina
40 g de mantequilla blanda
400 ml de leche
200 g de queso rallado
0,7 l de agua
3 lonchas de jamón cocido
Sal
Pimienta

1. Precaliente el horno a 210 °C (te. 7). Eche la harina y la leche en el robot con el batidor colocado y salpimiente. Bata a velocidad 7 durante 1 min. Añada la mantequilla y ponga en marcha el robot a velocidad 4 a 90 °C durante 8 min. Añada 50 g de queso rallado y bata a velocidad 5 durante 30 s. Reserve y limpie el robot.
2. Vierta los 0,7 l de agua en el cuenco del robot, ponga las endivias en la cesta de vapor e inicie el programa Vapor (Steam) P1 durante 30 min.
3. Enrolle cada endivia en una loncha de jamón y métalas en una fuente de horno. Recúbralas con la salsa bechamel y reparta el queso restante sobre las endivias. Añada pimienta.
4. Hornee durante unos 15 min. Sírvalas calientes.

Para darle un toque más sofisticado, reemplace el jamón cocido por jamón curado y espolvoree 30 g de nueces.

Tiempo total: 56 min

4 personas · 5 min

51 min

Slow cook · MANUAL MODO

ESTOFADO DE CONEJO CON CITRONELA

700 g de lomo de conejo
70 g de chalotas medianas
10 g de citronela fresca (2 ramas)
10 g de jengibre fresco
30 ml de aceite de oliva
70 ml de zumo de lima
270 ml de caldo de carne
1 cucharada de Maizena®
Sal

1. Pele las chalotas y el jengibre, y corte la citronela en rodajas muy finas. Échelos en el robot con la cuchilla picadora colocada. Píquelos a velocidad 11 durante 1 min.
2. Sustituya la cuchilla picadora por el mezclador. Añada el aceite de oliva e inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P1 a 130 °C durante 5 min.
3. Cuando finalice el programa, añada el conejo, el zumo de lima, el caldo de carne, la Maizena® y la sal. Inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P2 a 95 °C durante 45 min.
4. Cuando finalice la cocción, sírvalo inmediatamente con arroz.

Puede sustituir el conejo por pollo. Si no encuentra jengibre fresco, añada 1 cucharada de jengibre en polvo.

Tiempo total: 1 h 02 min

4 personas · 10 min

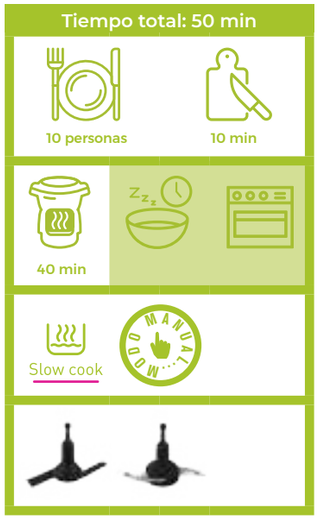
52 min

Slow cook · MANUAL MODO

ESTOFADO DE POLLO

750 g de contramuslos de pollo
1 cebolla
200 g de zanahorias
200 g de puerros
50 g de ramas de apio
2 cucharadas de aceite de oliva
1 hoja de laurel
1 ramita de tomillo
150 ml de nata ligera
1 yema de huevo
10 ramitas de estragón
200 ml de vino blanco seco
200 ml de caldo de pollo
Sal

1. Pele la cebolla, los puerros y el apio, y córtelos en trozos. Pele las zanahorias y córtelas en rodajas. Eche la cebolla en el robot con la cuchilla picadora colocada. Pique a velocidad 11 durante 10 s.
2. Sustituya la cuchilla picadora por el mezclador. Añada el aceite de oliva, el apio, el vino blanco y el caldo y, a continuación, inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P1 a 130 °C durante 5 min.
3. Cuando finalice el programa, añada el pollo, las zanahorias, los puerros, el laurel, el tomillo y sal. Inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P2 a 95 °C durante 45 min.
4. Cuando termine el programa, escurra la carne y las verduras, y póngalas en una fuente. Añada la nata mezclada con la yema de huevo en el jugo restante. Mezcle a velocidad 6 durante 2 min y vierta la salsa sobre la carne y las verduras. Sírvalo inmediatamente con las ramitas de estragón.



ESTOFADO DE SALCHICHAS

12 salchichas de **150 g**
1 cebolla
90 g de jengibre
4 dientes de ajo
50 ml de aceite
600 g de pulpa de tomate
400 ml de caldo de pollo
2 guindillas secas
Arroz blanco
Sal
Pimienta

1. Pele la cebolla, el jengibre y los dientes de ajo. Córtelos en trozos grandes y échelos en el robot con la cuchilla picadora colocada. Píquelos a velocidad 11 durante 20 s.
2. Sustituya la cuchilla picadora por el mezclador y añada el aceite. Inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P1 a 130 ˚C durante 5 min.
3. Corte las salchichas en 6 trozos. Cuando finalice el programa, añada las salchichas, la pulpa de tomate, el caldo de pollo y las guindillas, y salpimiente. Ponga en marcha el aparato con el modo manual a velocidad 2 a 120 ˚C durante 35 min.
4. Sírvalo inmediatamente con arroz blanco.

Puede añadir 1 cucharadita de curry.

FILETE DE POLLO CON COCO Y CURRY

½ pastilla de caldo de pollo
200 ml de leche de coco
4 filetes de pollo de **200 g** cada uno
½ cucharada de curry en polvo
150 g de cebolla
280 g de zanahorias
1 cucharada de albahaca picada
1 diente de ajo pelado, sin germen y machacado
4 cucharadas de aceite vegetal
Sal

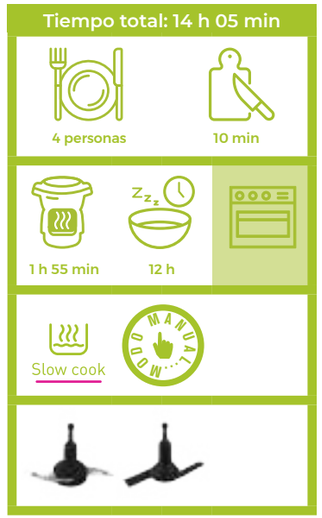
1. Pele la cebolla y córtela en 4 trozos. Pele las zanahorias y córtelas en palitos.
2. Vierta 4 cucharadas de aceite vegetal en el cuenco con el accesorio base XL colocado e inicie la cocción a 150 ˚C durante 18 min 30 s. Durante este tiempo, sazone los filetes de pollo con la sal y el curry.
3. Al cabo de 2 min 30 s, añada 3 filetes de pollo y cuézalos durante 8 min dándoles la vuelta de vez en cuando. Cuando ya hayan cogido color, retire los filetes de pollo y añada el último filete en un lado del cuenco y las verduras en el otro para cocerlos durante los últimos 8 min de cocción. Remueva de vez en cuando.
4. Cuando finalice la cocción, añada los 3 filetes de pollo, la albahaca, la pastilla de caldo y la leche de coco, mézclelo todo y cierre la tapa con el tapón cerrado. Inicie la cocción a 100 ˚C durante 10 min.

HACHIS PARMENTIER

1 cebolla
350 g de carne cocida (sobras)
100 ml de salsa de tomate
10 ramitas de perejil de hoja plana
800 g de patatas
0,7 l de agua
150 g de mantequilla con sal + un poco para la fuente
50 g de queso rallado (opcional)
Sal
Pimienta

1. Precaliente el horno a 220 °C (te. 7). Pele la cebolla y échela en el robot con la cuchilla picadora colocada. Píquela con la función Turbo durante 10 s. Añada la carne, la salsa de tomate y el perejil, y píquelos con la función Turbo durante 20 s. Empuje la preparación hacia el centro con una espátula y píquela durante 10 s.
2. Engrase con mantequilla una fuente de horno y eche en ella la preparación. Limpie el robot.
3. Pele las patatas y córtelas en dados grandes. Vierta 0,7 l de agua en el robot y coloque las patatas en la cesta de vapor. Inicie el programa Vapor (Steam) P1 durante 30 min.
4. Vacíe el agua. Eche las patatas cocidas y la mantequilla en el robot con la cuchilla para amasar/triturar colocada y, a continuación, triture a velocidad 6 durante 1 min 30 s. Pruebe y rectifique de sal y pimienta.
5. Reparta el puré sobre la carne y recubra con queso rallado. Hornee durante unos 15 min y sírvalo caliente.

Si dispone de un Companion con conexión por Bluetooth o Wi-Fi, puede sustituir la función Turbo por la velocidad 12.



JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS

400 g de alubias blancas secas
2 chorizos ibéricos dulces (**150 g**)
2 morcillas (**150 g**)
200 g de paletilla ibérica cortada en trozos (opcional)
200 g de tocino
5 tomates
20 ml de aceite de oliva
500 ml de caldo de pollo
1 cebolla
3 dientes de ajo sin pelar

1. Deje en remojo la paletilla y el tocino durante 12 h para desalarlos. En otro bol, deje en remojo las alubias secas durante 12 h para rehidratarlas.
2. Pele la cebolla, córtela en trozos y échela en el robot con la cuchilla picadora colocada. Píquela a velocidad 11 durante 10 s. Sustituya la cuchilla picadora por el mezclador y añada los tomates cortados en 4 trozos y el aceite. Inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P1 a 130 °C durante 10 min.
3. Añada el resto de ingredientes e inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P2 a 95 °C durante 1 h 45 min.
4. Degústelo caliente.

Este plato está mejor al día siguiente y soporta muy bien la congelación.

Tiempo total: 55 min

4 personas · 5 min

50 min · Slow cook · MODO MANUAL

LENTEJAS ESTOFADAS

250 g de lentejas crudas
100 g de zanahorias
50 g de cebolla
50 ml de aceite de oliva
500 g de panceta baja en sal
200 g de salchichas ahumadas
1 cucharada de caldo de carne
1 cucharada de Maizena®
1 hoja de laurel
Agua

1 Pele las zanahorias y la cebolla, y córtelas en trozos. Corte la panceta en 4 lonchas largas. Eche la cebolla en el robot con la cuchilla picadora colocada y píquela a velocidad 11 durante 10 s.

2 Sustituya la cuchilla picadora por el mezclador. Añada las zanahorias y el aceite, e inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P1 a 130 °C durante 5 min.

3 Cuando finalice el programa, añada las lentejas, la panceta, las salchichas, el caldo de carne, el laurel y 800 ml de agua. Cierre la tapa sin el tapón e inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P2 a 100 °C durante 45 min. Añada 1 cucharada de Maizena® 5 min antes de que finalice la cocción. Degústelo caliente.

Para una versión exprés, sofría 1 cebolla en el robot, añada 250 g de lentejas en conserva, 4 salchichas y comience la cocción a velocidad 1 a 95 °C durante 15 min.

Tiempo total: 1 h 15 min

8 personas · 15 min

50 min · 10 min · Slow cook · Steam

MORCILLA BLANCA CASERA
Y GUISO DE CASTAÑAS Y REBOZUELOS

Para las salchichas:
500 g de pechuga de pollo
160 ml de leche entera
80 g de queso mascarpone
1 huevo entero + **1** yema
25 g de fécula de maíz
20 ml de coñac
10 g de mantequilla
Sal y pimienta

Para el estofado:
300 g de rebozuelos frescos o congelados
Tarro de **300 g** de castañas
50 g de mantequilla
50 ml de vino blanco
2 chalotas
1 cucharada de aceite de avellana
2 ramitas de perejil
150 ml de nata líquida
Sal y pimienta
1 pizca de pimiento de Espelette

1 Meta la carne en el cuenco del robot con la cuchilla picadora colocada y póngalo en marcha a velocidad 12 durante 30 s. Añada el queso mascarpone, el huevo y la yema, la leche, el coñac y la fécula. Salpimiente y ponga en marcha el robot a velocidad 11 durante 2 min.

2 Prepare 6 hojas de film transparente y ponga el relleno sobre cada una de ellas. Enróllelas presionando bien para hacer las salchichas. Anude los extremos y envuélvalas de nuevo en film transparente.

3 Vierta agua en el cuenco del robot hasta el nivel 0,7 l y coloque las salchichas en la cesta de vapor. Inicie el programa Vapor (Steam) P1 durante 30 min. Reserve las salchichas envueltas en el film transparente.

4 Limpie los rebozuelos y córtelos por la mitad. Pele las chalotas y córtelas por la mitad. Eche las chalotas y el perejil deshojado en el robot con la cuchilla picadora colocada y póngalo en marcha a velocidad 11 durante 20 s. Sustituya la cuchilla picadora por el mezclador y añada la mantequilla, los rebozuelos y las castañas. Salpimiente e inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P1 durante 5 min. Al cabo de 3 min, añada el vino blanco por el tapón.

5 Cuando finalice el programa, añada la nata líquida e inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P2 durante 15 min.

6 Retire el film de las salchichas. Caliente una sartén y funda la mantequilla. Fría las salchichas durante unos minutos para que se doren por todos lados. Acompáñelas con las castañas y los rebozuelos, y espolvoree un poco de pimiento de Espelette por encima.

Tiempo total: 35 min

4 personas · 10 min

25 min · Zzz · horno

Slow cook

POLLO TAILANDÉS CON CURRY ROJO Y PIMIENTO MORRÓN

80 g de cebolla
10 ml de aceite de cacahuete
1 pimiento morrón rojo
400 g de filetes de pechuga de pollo o filetes de muslo
120 ml de crema de coco
40 g de pasta de curry rojo tailandés
Unas hojas de cilantro fresco
Arroz

1 Pele la cebolla y córtela en rodajas finas. Eche la cebolla y el aceite en el cuenco con el mezclador colocado e inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P1 a 130 °C durante 5 min.

2 Quite las pepitas del pimiento y córtelo en rodajas finas. Corte el pollo en lonchas. Añada el pimiento, el pollo, la crema de coco y la pasta de curry, y mezcle para obtener una mezcla homogénea. Inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P3 a 95 °C durante 20 min. Recubra el resultado con hojas de cilantro y sírvalo con arroz.

Dosifique la cantidad de pasta de curry a su gusto, ya que algunas marcas son más picantes que otras.

Tiempo total: 1 h 28 min

4 personas · 10 min

1 h 18 min · Zzz · horno

Slow cook

RAGÚ DE TERNERA

500 g de ternera (paletilla)
60 g de champiñones
140 g de zanahorias
20 g de ramas de apio
50 g de cebolla
30 ml de aceite de oliva
1 manojo de hierbas aromáticas
10 g de harina
400 ml de caldo de pollo
200 ml de nata fresca espesa
Sal
Pimienta

1 Corte la carne en pedazos. Pele las verduras. Corte en rodajas las zanahorias; y los champiñones y las cebollas, en 4 trozos.

2 Eche la cebolla y el aceite en el robot con el mezclador colocado e inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P1 a 130 °C durante 3 min.

3 A continuación, añada la carne mezclada con la harina, el manojo de hierbas aromáticas, las zanahorias, el apio y el caldo. Salpimiente e inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P2 a 100 °C durante 30 min. Cuando finalice el programa, añada los champiñones e inicie de nuevo el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P2 durante 45 min.

4 Cuando finalice la cocción, retire la mitad del caldo y mézclelo con la nata. Ponga la carne y las verduras en una fuente y cúbralas con la salsa. Sírvala inmediatamente.

Para conseguir una salsa más espesa, añada 1 yema de huevo.

Tiempo total: 30 min

6 personas · 10 min

20 min

Slow cook

RAMEN CON POLLO Y VERDURAS

1,5 l de caldo de pollo
2 zanahorias
1 cebolla
1 puerro
1 diente de ajo
1 cm de raíz de jengibre
2 cucharadas de salsa de soja
100 g de brotes de espinacas
1 cebolleta
2 filetes de pollo
1 cucharada de aceite
300 g de fideos udon

1. Pele el ajo, el jengibre y la cebolla. Córtelos en trozos. Échelos en el cuenco del robot con la cuchilla picadora colocada y píquelos a velocidad 12 durante 30 s. Lave y corte en rodajas finas el puerro y, después, pele y corte las zanahorias en rodajas. Corte el pollo en lonchas finas. Corte en rodajas finas la cebolleta y resérvela.
2. Sustituya la cuchilla picadora por el mezclador, eche el pollo, el ajo, la cebolla y el aceite, e inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P1 durante 5 min. Al cabo de 3 min, añada la salsa de soja.
3. Cuando finalice el programa, añada el caldo, el puerro y las zanahorias, e inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P1 durante 15 min. 5 min antes de finalizar el programa, añada los fideos udon.
4. En cada bol, sirva unos pocos cazos de caldo con verduras y pollo y, a continuación, eche por encima algunas rodajas de cebolleta y un puñado de espinacas.

En el momento de servir, añada medio huevo duro en cada bol.

Tiempo total: 35 min

4/6 personas · 10 min

25 min

Slow cook · MANUAL

SALTIMBOCCA

4 filetes de ternera muy finos
4 lonchas de jamón de Parma
8 hojas de salvia
60 g de cebolla
50 ml de aceite
50 ml de vino blanco
250 ml de salsa de tomate
2 cucharadas de agua
Sal
Pimienta

1. Coloque las lonchas de jamón y las hojas de salvia sobre los filetes de ternera y, a continuación, enróllelos. Sujételos con un palillo.
2. Pele la cebolla, córtela en 4 trozos y échela en el robot con la cuchilla picadora colocada. Píquela a velocidad 11 durante 10 s.
3. Sustituya la cuchilla picadora por el mezclador, añada el aceite y el vino blanco, e inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P1 a 130 ˚C durante 5 min.
4. A continuación, añada los filetes, la salsa de tomate y 2 cucharadas de agua. Salpimiente e inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P2 a 100 ˚C durante 20 min. Sírvalo caliente.

Puede sustituir la salsa de tomate por caldo y un poco de vino blanco y rellenar los filetes con una loncha de mozzarella.

SATAY DE TERNERA

500 g de ternera (cadera)
1 diente de ajo
150 g de cebollas
50 ml de aceite de cacahuete
40 g de satay
250 g de tomates pelados (en conserva)
100 ml de salsa de soja
100 ml de caldo de pollo (opcional)
1 cucharadita de Maizena®
Pimienta

1. Pele el ajo y las cebollas y, a continuación, échelos en el robot con la cuchilla picadora colocada. Píquelos a velocidad 11 durante 10 s.
2. Sustituya la cuchilla picadora por el mezclador. Añada el aceite e inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P1 a 130 ˚C durante 5 min. Corte la ternera en tiras finas.
3. Cuando finalice el programa, añada la ternera, el satay, los tomates, la salsa de soja, la Maizena® disuelta en el caldo y la pimienta. Inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P2 a 95 ˚C durante 55 min.
4. Cuando finalice la cocción, sírvalo con arroz blanco.

Si le gusta el picante, no dude en aumentar la cantidad de satay.

SOLOMILLO DE CERDO AGRIDULCE

500 g de medallones de solomillo de cerdo
2 cucharadas de harina o Maizena®
1 cucharada de albahaca fresca picada
1 cucharadita de jengibre fresco picado
2 cucharadas de salsa de soja
4 cucharadas de kétchup
3 dientes de ajo pelados y machacados
½ pastilla de caldo de carne
200 ml de agua
1 cucharada de vinagre de vino
1 cucharada de azúcar moreno
4 cucharadas de aceite vegetal
150 g de cebolla cortada en rodajas finas
1 pimiento verde + **1** pimiento rojo grandes cortados en dados
Sal y pimienta

1. Corte el solomillo de cerdo en trozos grandes (de aproximadamente 70 g), enharínelos y sazónelos con la sal y la pimienta. Inicie el calentamiento del cuenco con el accesorio base XL colocado a 150 ˚C durante 3 min.
2. Al cabo de 3 min, añada 3 cucharadas de aceite vegetal y los trozos de solomillo de cerdo y, a continuación, inicie la cocción a 150 ˚C durante 8 min 30 s.
3. Remueva bien para obtener una coloración homogénea. Reserve en una ensaladera.
4. Añada una cucharada de aceite, las verduras, el ajo y el azúcar en el robot, y sofría a 150 ˚C durante 5 min. Remueva de vez en cuando.
5. Al cabo de 5 min, añada el kétchup, el agua, el caldo, el vinagre, la salsa de soja y el solomillo de cerdo, y deje reducir a 110 ˚C durante 10 min con la tapa bloqueada en el cuenco del robot.

Tiempo total: 53 min

4 personas · 5 min

48 min · Slow cook · MODO MANUAL

TAJÍN DE CORDERO

500 g de cordero
2 dientes de ajo
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de cilantro en polvo
1 cucharadita de canela en polvo
1 cucharadita de comino en polvo
40 g de zumo de lima
130 ml de caldo de verduras
8 g de cilantro fresco
8 g de perejil de hoja plana
Sal

1. Pele los dientes de ajo, échelos en el robot con la cuchilla picadora colocada y píquelos a velocidad 12 durante 10 s.
2. Sustituya la cuchilla picadora por el mezclador. Añada el aceite de oliva, una pizca de sal, las especias y el zumo de lima. Inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P1 a 130 ˚C durante 3 min.
3. Durante este tiempo, corte el cordero en dados. Pique las hierbas. Cuando haya terminado la cocción del ajo, añada el cordero, el caldo, las hierbas y sal. Inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P2 a 95 ˚C durante 45 min.
4. Cuando finalice la cocción, sírvalo inmediatamente con sémola.

Puede sustituir el cordero por muslos de pollo.

Tiempo total: 15 min 30 s

4 personas · 15 min

30 s · MODO MANUAL

TARTAR DE TERNERA

600 g de ternera
2 chalotas
30 g de alcaparras
40 g de pepinillos
1 cucharada de mostaza fuerte
3 gotas de Tabasco®
2 cucharadas de salsa Worcestershire
2 yemas de huevo
1 manojo pequeño de perejil
Sal
Pimienta

1. Pele las chalotas, córtelas en dados y échelas en el robot con la cuchilla picadora colocada, junto con las alcaparras y los pepinillos. Píquelos a velocidad 12 durante 10 s y échelos en una ensaladera.
2. Corte la ternera en dados, échela en el cuenco y píquela a velocidad 12 durante 10-20 s. Deshoje el perejil y píquelo con un cuchillo.
3. En la ensaladera mencionada anteriormente, incorpore la carne y mézclela con los condimentos. Añada la mostaza, el perejil, el Tabasco®, la salsa Worcestershire y las yemas de huevo. Salpimiente y mezcle.
4. Reparta el tartar en 4 platos. Sírvalo con patatas fritas.

El tartar no se puede conservar. Degústelo inmediatamente. Puede picar la carne durante más o menos tiempo según su gusto.

Tiempo total: 2 h 50 min

4/6 personas · 10 min

2 h 40 min

Slow cook · MANUAL MODO

TERNERA A LA BOURGUIGNON

1 kg de ternera (paletilla)
500 ml de vino tinto
1 cebolla
250 g de zanahorias
2 dientes de ajo
50 g de tiras de tocino
50 ml de aceite
25 g de harina
400 ml de caldo de carne
1 manojo de hierbas aromáticas
100 g de champiñones cortados en 4 trozos

1. El día anterior, corte la carne en dados, échela en una ensaladera y añada el vino tinto. Cúbrala y déjela en el frigorífico durante una noche entera.
2. El día siguiente, pele la cebolla y échela en el robot con la cuchilla picadora colocada. Píquela a velocidad 12 durante 15 s.
3. Pele las zanahorias y córtelas en dados. Pele el ajo. Sustituya la cuchilla picadora por el mezclador. Añada las zanahorias, el ajo, las tiras de tocino y el aceite. Inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P1 a 130 °C durante 8 min.
4. Durante este tiempo, pase la carne por la harina. Cuando finalice la cocción, añada el caldo de carne, la carne con el vino tinto y el manojo de hierbas aromáticas. Inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P2 a 100 °C durante 2 h.
5. Añada los champiñones y cueza de nuevo con el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P2 a 100 °C durante 30 min.
6. Degústelo caliente con patatas cocidas al vapor o tallarines.

Con aceitunas negras y unos tomates, este plato será similar a un estofado.

Tiempo total: 1 h 06 min

4 personas · 15 min

11 min · 40 min

Slow cook · MANUAL MODO

TOMATES RELLENOS

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

1. Precaliente el horno a 200 °C (te. 6-7).
2. Corte la parte superior de los tomates y vacíelos. Limpie los champiñones y córteles el extremo inferior. Pele el diente de ajo. Eche los champiñones y el ajo en el robot con la cuchilla picadora colocada y píquelos a velocidad 12 durante 30 s. Sustituya la cuchilla picadora por el mezclador y añada un chorrito de aceite de oliva. Inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P1 a 130 °C durante 10 min.
3. Cuando finalice el programa, quite el mezclador. Añada la carne picada y el pan rallado, y salpimiente. Mezcle el relleno con la espátula.
4. Coloque los tomates en una fuente de horno y rellénelos con la preparación. Coloque las partes superiores cortadas de los tomates y hornee durante 40 min.

Sustituya la carne picada por las sobras de un guiso.

Tiempo total: 35 min

4 personas · 10 min

25 min

Slow cook

GNOCCHIS
CON SALCHICHAS Y TOMATE

- **1** paquete de gnocchis
- **300 g** de salchichas
- **2** cucharadas de aceite de oliva
- **1** bote de **400 g** de tomate triturado
- **20** tomates cherry
- **2** cebollas
- **1** diente de ajo
- **1** cucharadita de orégano seco
- Unas hojas de albahaca
- **250 ml** de agua
- Queso parmesano
- Sal
- Pimienta

1. Pele las cebollas y el diente de ajo y córtelos en 4 trozos. Retire la piel de las salchichas y desmenuce la carne. Eche las cebollas y el ajo en el cuenco del robot con la cuchilla picadora colocada y póngalo en marcha a velocidad 11 durante 20 s.
2. Sustituya la cuchilla picadora por el mezclador y eche el aceite de oliva y la carne de las salchichas. Inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P1 durante 5 min.
3. Añada el bote de tomate triturado, los tomates cherry cortados por la mitad, el orégano y el agua. Salpimiente e inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P2 durante 20 min. 3 min antes de que termine el programa, añada los gnocchis. Sírvalos con queso parmesano y albahaca picada.

Para una versión aún más rápida, ponga todos los ingredientes en el robot e inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P2 durante 25 min.

Tiempo total: 1 h 40 min

4 personas · 20 min

50 min · 30 min

Slow cook

LASAÑA

- **300 g** de carne picada de ternera
- **1** diente de ajo
- **100 g** de cebolla
- **50 ml** de aceite de oliva
- **500 g** de tomates pelados y escurridos (en conserva)
- **10 g** de orégano
- **50 g** de harina
- **50 g** de mantequilla
- **500 ml** de leche semidesnatada
- **1** pizca de nuez moscada
- **500 g** de hojas de lasaña precocidas
- **100 g** de queso gruyer rallado
- Sal
- Pimienta

1. Pele la cebolla y el ajo, échelos en el robot con la cuchilla picadora colocada y píquelos a velocidad 11 durante 10 s. Sustituya la cuchilla picadora por el mezclador, añada el aceite e inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P1 a 130 °C durante 5 min. Añada la carne, los tomates y el orégano. Salpimiente e inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P2 a 90 °C durante 35 min. Reserve la salsa y lave el robot.
2. Precaliente el horno a 180 °C (te. 6). Eche la harina, la leche y la nuez moscada en el robot con el batidor colocado. Salpimiente. Bata a velocidad 7 durante 1 min. Añada la mantequilla y ponga en marcha el robot a velocidad 4 a 90 °C durante 8 min.
3. Engrase con aceite una fuente de horno y eche un poco de salsa de tomate. Cúbrala con hojas de lasaña y añada la salsa de tomate, la bechamel y el queso gruyer. Vuelva a realizar el mismo procedimiento hasta que ya no quede ningún ingrediente y termine con el queso gruyer. Hornee durante 25-30 min.

Tiempo total: 35 min

4 personas · 15 min

20 min · Zzz

Slow cook

GAMBAS SALTEADAS CON VERDURAS

24 gambas crudas
1 cebolla
2 dientes de ajo
½ col china
½ pimiento rojo
2 zanahorias
1 pizca de jengibre en polvo
5 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharada de salsa de soja
1 cucharada de miel
1 lima
Sal
Pimienta

1. Pele un diente de ajo y macháquelo. Ralle la cáscara de la lima y exprima el zumo. Pele las gambas dejando el extremo de la cola. En una ensaladera, mezcle la miel, el ajo machacado, 2 cucharadas de zumo de lima, la ralladura de la lima, el jengibre en polvo, la salsa de soja y 3 cucharadas de aceite de oliva. Añada las gambas, mezcle bien y reserve en el frigorífico.
2. Pele las zanahorias y córtelas en palitos finos. Lave la col y córtela en trozos grandes. Pele la cebolla y córtela en trozos. Pele el otro diente de ajo. Corte el pimiento rojo en dados pequeños.
3. Eche la cebolla y el diente de ajo en el cuenco del robot con la cuchilla picadora colocada y píquelos a velocidad 11 durante 10 s.
4. Sustituya la cuchilla picadora por el mezclador, añada 2 cucharadas de aceite de oliva y las zanahorias. A continuación, inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P1 durante 5 min.
5. Añada la col y el pimiento rojo, e inicie de nuevo el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P1 durante 10 min.
6. Después, añada las gambas y la marinada e inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P1 durante 5 min. Sirva inmediatamente.

En el momento de servir, espolvoree por encima cilantro picado. Sírvalas con fideos chinos.

Tiempo total: 40 min

4/5 personas · 10 min

30 min · Zzz

Slow cook

GUISO AL ESTILO ASIÁTICO

1 cebolla
1 diente de ajo
200 g de zanahorias
2 pastillas de caldo de carne
15 g de jengibre fresco
1 tallo de hierba limón
8 ramitas de cilantro
200 g de gambas crudas o congeladas
Agua

1. Pele la cebolla, el ajo y las zanahorias, y córtelos en trozos grandes. Aplaste el tallo de hierba limón con un cuchillo.
2. Eche 1,5 l de agua, las pastillas de caldo, las zanahorias, el jengibre, el ajo, la hierba limón y la mitad del manojo de cilantro en el robot con el mezclador colocado. Inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P2 a 95 °C durante 20 min.
3. Cuando finalice el programa, añada las gambas y vuelva a iniciar el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P2 a 95 °C durante 10 min.
4. Sirva en boles y añada el resto de cilantro.

Puede sustituir las gambas por pollo. Añádalo 15 min antes de que termine la cocción.

Tiempo total: 30 min

4/6 personas · 10 min

20 min

Slow cook · MODO MANUAL

GUISO DE PESCADO

600 g de pescado blanco
2 dientes de ajo
3 chalotas
3 cucharadas de curry Colombo en polvo
300 g de patatas
200 g de calabacines
200 ml de caldo de pollo
200 ml de leche de coco
2 hojas de laurel
El zumo de **1** lima
Sal

1 Pele los dientes de ajo y las chalotas, y córtelos en dos. Échelos en el robot con la cuchilla picadora colocada y píquelos a velocidad 11 durante 10 s.

2 Pele las patatas y córtelas en dados junto a los calabacines. Corte el pescado en trozos grandes.

3 Sustituya la cuchilla picadora por el mezclador. Añada las verduras, el caldo, la leche de coco, el curry Colombo, las hojas de laurel y el zumo de lima. Condimente con sal. Eche los trozos de pescado en la cesta de vapor y coloque la cesta en el robot. Inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P3 a 95 °C durante 20 min con el tapón.

4 Retire la cesta de vapor con precaución, coloque el pescado en los platos y recúbralo con la salsa y las verduras.

Sustituya el pescado por gambas.

Tiempo total: 50 min

4/6 personas · 10 min

40 min

Slow cook · MODO MANUAL

LENTEJAS, EGLEFINO Y CURRY

350 g de lentejas verdinas
1 cebolla
1 diente de ajo
1 cucharadita de curry
1 hoja de laurel
1 pastilla de caldo de verduras
2 filetes de eglefino ahumado sin piel (**500 g**)
Sal
Pimienta

1 Pele la cebolla y el ajo y, a continuación, échelos en el robot con la cuchilla picadora colocada. Píquelos a velocidad 12 durante 10 s.

2 Sustituya la cuchilla picadora por el mezclador y añada el curry, las lentejas, el laurel, la pastilla de caldo y 1 l de agua. Salpimiente ligeramente. Inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P2 a 100 °C durante 30 min con el tapón cerrado.

3 Cuando finalice el programa, añada el eglefino cortado en trozos pequeños. Inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P2 a 100 °C durante 10 min. Sírvalo caliente o frío con una vinagreta.

Si le gustan las lentejas más cocidas, prolongue la cocción unos minutos.

QUENELLES DE CALABACÍN Y SALMÓN

Para las quenelles:

250 g de salmón fresco
350 g de calabacines
1 cebolla blanca pequeña
2 huevos
50 g de biscotes
80 g de nata espesa
1 cucharadita de semillas de hinojo
Sal
Pimienta

Para la salsa:

100 ml de salsa de soja
50 ml de vinagre de arroz
1 cucharadita de aceite de sésamo
1 cucharadita de semillas de sésamo
1 cucharadita de salsa de pescado nuoc mam
1 pizca de pimiento de Espelette

1. Prepare 16 cuadrados de film transparente de 20 x 20 cm. Eche los biscotes en el robot con la cuchilla para amasar/triturar colocada y rállelos a velocidad 12 durante 30 s.
2. Sustituya la cuchilla para amasar/triturar por la cuchilla picadora.
3. Corte los calabacines, el salmón y la cebolla a dados. Échelos en el robot y píquelos a velocidad 10 durante 20 s.
4. Raspe las paredes y añada los huevos, la nata y las semillas de hinojo. Salpimiente. Triture los ingredientes a velocidad 10 durante 15 s, raspe las paredes y triture la preparación de nuevo a velocidad 12 durante 15 s.
5. Ponga una cucharada grande de la mezcla en cada cuadrado de film transparente y envuélvalos uno a uno para formar las quenelles.
6. Aclare el cuenco y añada 0,7 l de agua. Coloque la cesta de vapor con las quenelles. Inicie el programa Vapor (Steam) P1 durante 20 min.
7. Deje que se enfríen las quenelles antes de retirar el film. Mezcle todos los ingredientes de la salsa y sírvala con las quenelles.

RAGÚ DE RAPE

500 g de rape
100 g de zanahorias
100 g de hinojo
30 g de ramas de apio
50 g de chalotas
100 ml de aceite de oliva
100 ml de vino blanco
200 ml de caldo de pollo
2 g de azafrán molido
400 ml de nata fresca espesa
Sal
Pimienta

1. Corte el rape en trozos. Pele las verduras. Corte el hinojo en láminas; y el apio, las zanahorias y la chalota, en rodajas.
2. Eche la chalota y el aceite en el robot con el mezclador colocado e inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P1 a 130 ˚C durante 5 min. Al cabo de 2 min, añada el vino blanco.
3. Cuando finalice el programa, añada el rape, las verduras y el caldo. Salpimiente e inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P2 a 100 ˚C durante 20 min.
4. Cuando finalice la cocción, retire la mitad del caldo y mézclelo con la nata fresca y el azafrán. Coloque el pescado y las verduras en una fuente y recúbralo todo con salsa. Sirva inmediatamente.

Para preparar un rape en salsa americana, puede sustituir el vino blanco por coñac y las verduras por tomates.

Tiempo total: 41 min

4 personas · 5 min

36 min

Slow cook

VIEIRAS CON PUERROS

600 g de puerro (solo la parte blanca)
500 g de vieiras limpias
50 ml de vermú (Noilly Prat®)
30 g de jengibre
1 chalota
200 ml de fumet de pescado
200 ml de nata líquida
Sal
Pimienta

1. Corte los puerros limpios en rodajas finas. Sumerja las rodajas en un recipiente con agua fría para limpiarlas bien y, después, escúrralas.
2. Pele la chalota y el jengibre, y échelos en el cuenco del robot con la cuchilla picadora colocada. Píquelos a velocidad 12 durante 15 s.
3. Sustituya la cuchilla picadora por el mezclador. Añada el puerro y el fumet de pescado y, a continuación, cueza con el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P2 a 100 °C durante 30 min.
4. Durante este tiempo, sazone las vieiras.
5. Cuando suene el timbre, eche la nata líquida y 50 ml de agua sobre el puerro y añada las vieiras. Cueza a velocidad 4 a 100 °C durante 5 min.

Este plato de puerro combina muy bien con arroz blanco.

Tiempo total: 46 min

4 personas · 10 min

6 min · 30 min

Slow cook · MANUAL MODE

QUICHE CON QUESO DE MAREDSOUS

200 g de queso de Maredsous en lonchas
1 masa quebrada
200 g de panceta ahumada
3 huevos
2 yemas de huevo
250 ml de nata fresca espesa
Nuez moscada molida
Sal
Pimienta negra

1. Precaliente el horno a 180 °C (te. 6).
2. Corte la panceta ahumada en tiras y échela en el robot con el mezclador colocado. Inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P1 a 130 °C durante 5 min. Coloque la panceta sobre un papel absorbente y lave el robot.
3. Eche las yemas y los huevos batidos, la nata fresca y la nuez moscada en el robot con la cuchilla para amasar/triturar colocada. Salpimiente y bata a velocidad 7 durante 1 min.
4. Reparta la panceta sobre la masa, vierta la mezcla de nata y huevos y cubra con las lonchas de queso. Hornee durante unos 30 min. Sírvala templada o fría.

Puede sustituir el queso de Maredsous por Maroilles.

Tiempo total: 1 h 44 min

4 personas · 25 min

4 min · 30 min · 45 min

Pastry · MANUAL MODE

QUICHE DE TOMATE

210 g de harina de repostería
100 g de mantequilla fría en dados
70 ml de agua
½ cucharadita de sal
50 g de jamón cocido (centro de jamón)
400 g de tomates en rodajas
1 cebolla cortada en rodajas
250 g de nata fresca
50 ml de leche (1,5 % de materia grasa)
3 huevos
2 cucharadas de queso batido
½ cucharadita de sal
Pimienta recién molida

1 Coloque la cuchilla para amasar/triturar. Añada la harina, la mantequilla, el agua y la sal en el cuenco del robot. Inicie el programa Masa (Pastry) P1.

2 Envuelva la masa con film transparente y deje que repose en el frigorífico durante 30 min. Limpie el cuenco.

3 Precaliente el horno a 180 °C. Extienda la masa en un círculo y forre con ella un molde redondo de 26 cm de diámetro untado de mantequilla. Pinche la base varias veces con un tenedor. Reparta el jamón y las rodajas de tomate sobre la masa.

4 Sustituya la cuchilla para amasar/triturar por la cuchilla picadora. Pique la cebolla a velocidad 10 durante 20 s.

5 Empuje todo hacia el centro con la espátula. Añada la nata, la leche, los huevos, el queso batido, la sal y la pimienta. Bata a velocidad 5 durante 30 s.

6 Vierta la preparación sobre el jamón y los tomates. Hornee la quiche durante unos 45 min.

Puede degustarla fría o caliente y es perfecta para cuando tiene invitados.

Tiempo total: 46 min

4 personas · 10 min

6 min · 30 min

Slow cook · MANUAL MODE

QUICHE LORRAINE

1 masa quebrada
300 g de tiras de tocino
4 huevos
200 g de nata fresca espesa
1 cucharadita de nuez moscada rallada
100 g de queso gruyer rallado
Sal
Pimienta

1 Precaliente el horno a 180 °C (te. 6). Extienda la masa en un molde de tarta y cubra con una hoja de papel de horno con legumbres secas por encima. Hornee durante 10 min. Deje enfriar.

2 Eche las tiras de tocino en el robot con el mezclador colocado e inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P1 a 130 °C durante 5 min. Ponga las tiras de tocino sobre papel absorbente y lave el robot.

3 Eche los huevos batidos, la nata y la nuez moscada en el robot con la cuchilla para amasar/triturar colocada. Salpimiente y bata a velocidad 7 durante 45 s.

4 Coloque las tiras de tocino sobre la masa, añada la mezcla de nata y huevos, y espolvoree queso gruyer rallado por encima. Hornee durante unos 30 min. Sírvala templada o fría.

Sustituya las tiras de tocino por puerro (solo la parte blanca).

Tiempo total: 1 h 07 min

4/6 personas · 12 min

25 min · Zzz · 30 min

Slow cook · MODO MANUAL

ACELGAS GRATINADAS
CON SALSA BECHAMEL

600 g de acelgas
500 ml de agua
40 g de harina
40 g de mantequilla blanda
500 ml de leche semidesnatada
1 pizca de nuez moscada
120 g de queso comté rallado
Sal
Pimienta

1 Precaliente el horno a 180 ˚C (te. 6). Corte las acelgas en trozos. Eche las acelgas y 500 ml de agua en el robot con el mezclador colocado. Inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P3 a 95 ˚C durante 15 min. Cuando finalice la cocción, deje que se escurran en un colador. Lave el cuenco.

2 Eche la harina, la leche y la nuez moscada en el robot con el batidor colocado. Salpimiente. Bata a velocidad 6 durante 30 s. Añada la mantequilla y ponga en marcha el robot a velocidad 4 a 90 ˚C durante 8 min.

3 Cuando finalice el programa, añada el queso rallado y bata a velocidad 6 durante 45 s. Si la mezcla aún no es homogénea, bata durante otros 30 s.

4 Mezcle las acelgas con la bechamel. Vierta la preparación en una fuente de horno. Hornee durante 30 min y degústelo templado.

Tiempo total: 49 min

4 personas · 10 min

9 min · Zzz · 30 min

Slow cook · MODO MANUAL

BERENJENAS CON PARMESANO

600 g de berenjenas
50 g de queso parmesano
120 g de mozzarella
100 g de pan rallado
1 cebolla
1 diente de ajo
1 cucharada de orégano
15 g de aceite de oliva
500 g de pulpa de tomate
30 g de tomate concentrado
Sal
Pimienta

1 Precaliente el horno a 180 ˚C (te. 6). Pele la cebolla y el ajo, córtelos en trozos grandes, y échelos en el robot con la cuchilla picadora colocada. Píquelos a velocidad 11 durante 30 s.

2 Sustituya la cuchilla picadora por el mezclador, añada el aceite e inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P1 a 130 ˚C durante 5 min.

3 A continuación, añada la pulpa de tomate, el tomate concentrado y el orégano, salpimiente y mezcle con una espátula. Corte las berenjenas en rodajas finas a lo largo. Fríalas durante unos minutos en una sartén y, después, colóquelas sobre papel absorbente. Engrase con aceite una fuente de horno, coloque en ella una capa de berenjenas y cubra con salsa de tomate. Repita la misma operación hasta que ya no quede ninguna.

4 Añada el queso parmesano y la mozzarella en lonchas y, a continuación, cubra con pan rallado. Hornee durante 30 min.

Puede preparar esta receta con calabacines.

Tiempo total: 20 min

4 personas · 5 min

15 min

CHAMPIÑONES CON AJO Y PEREJIL

700 g de champiñones
25 g de mantequilla
1 cucharada de aceite vegetal
1 cucharada de ajo picado
1 cucharada de perejil picado
Sal
Pimienta

1. Pele los champiñones y córtelos en láminas.
2. Caliente el cuenco con el accesorio base XL colocado a 150 °C durante 3 min sin la tapa ni los ingredientes. Al cabo de 3 min, coloque la tapa en el robot sin bloquearla para evitar salpicaduras y añada el aceite y la mantequilla por el centro de la tapa. Deje que se funda todo a 150 °C durante 30 s.
3. A continuación, añada los champiñones laminados e inicie la cocción a 150 °C durante 12 min sin la tapa. Remueva de vez en cuando.
4. 2 min antes de que termine la cocción, añada el ajo y el perejil picado.
5. Cuando finalice la cocción, rectifique de sal y pimienta, y sirva inmediatamente.

Tiempo total: 55 min

4 personas · 10 min

45 min

Slow cook

CHUTNEY DE MANGO

600 g de mango
60 g de cebolla roja
2 dientes de ajo
100 g de uvas pasas
120 ml de vinagre
200 g de azúcar moreno
3 g de sal
½ cucharadita de jengibre en polvo
½ cucharadita de curry

1. Pele la cebolla y el ajo, córtelos en trozos grandes y échelos en el robot con la cuchilla picadora colocada. Píquelos a velocidad 11 durante 10 s.
2. Añada el resto de los ingredientes y mézclelos a velocidad 6 durante 10 s. Inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P2 a 100 °C durante 45 min sin el tapón.
3. Guarde la preparación en recipientes esterilizados.

Se conserva varios meses en el frigorífico. Degústelo con queso. Marida muy bien con los quesos de cabra o azules.

PURÉ DE ZANAHORIA Y NARANJA

800 g de zanahorias
0,7 l de agua
50 ml de zumo de naranja
15 g de mantequilla
Sal
Pimienta

1. Pele las zanahorias y córtelas en rodajas. Colóquelas en la cesta de vapor, vierta 0,7 l de agua en el cuenco e inicie el programa Vapor (Steam) P1 durante 30 min.
2. Cuando finalice la cocción, vacíe el agua del cuenco. Eche las zanahorias en el cuenco con la cuchilla picadora colocada, añada el zumo de naranja y la mantequilla, y salpimiente ligeramente. Bata a velocidad 12 durante 3 min.

El puré se puede recalentar en 5 min a velocidad 7 a 85 °C. Puede sustituir el zumo de naranja y la mantequilla por nata ligera.

QUINOA CON TOMATES

150 g de quinoa
1 cebolla
50 ml de aceite de oliva
100 ml de salsa de tomate
200 g de tomates
Agua
10 hojas de albahaca
Sal
Pimienta

1. Pele la cebolla y córtela en trozos grandes. Échela en el robot con la cuchilla picadora colocada y píquela a velocidad 11 durante 10 s.
2. Sustituya la cuchilla picadora por el mezclador. Añada el aceite de oliva, la quinoa, la salsa de tomate y 2 veces el volumen de la quinoa en agua. Salpimiente. Inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P3 a 95 °C durante 20 min con el tapón colocado.
3. Corte los tomates en dados pequeños.
4. Cuando finalice la cocción, añada los tomates y mezcle con cuidado con una espátula. Sírvala inmediatamente añadiendo las hojas de albahaca.

Puede cocer la quinoa al natural y añadirle hierbas frescas y especias en el momento de servir. La quinoa fría está deliciosa en ensalada.

BRIOCHE DE CHOCOLATE

200 g de crema de chocolate para untar
130 ml de leche semidesnatada
1 sobre de levadura de panadería deshidratada
3 yemas de huevo
300 g de harina blanca
40 g de azúcar
40 g de mantequilla blanda en dados
50 g de pepitas de chocolate (opcional)
Sal

1. Eche la leche y la levadura en el robot con la cuchilla para amasar/triturar colocada y caliente a 35 °C a velocidad 5 durante 3 min. Añada la harina, 2 yemas de huevo, la sal, el azúcar y la mantequilla. Inicie el programa Masa (Pastry) P2.
2. Amase la masa con las manos durante 1 min y extiéndala con un rodillo para formar un rectángulo. Corte 8 tiras y unte en ellas la crema de chocolate. Enrolle cada tira sobre sí misma y colóquela en un molde rectangular presionándola. Déjelas reposar durante 1 h 30 min en un lugar resguardado de las corrientes de aire.
3. Precaliente el horno a 165 °C (te. 5/6). Pinte el brioche con la yema de huevo restante y esparza pepitas de chocolate por encima. Hornee durante 25 min.

Puede sustituir la crema de chocolate para untar por crema de almendras, mermelada, etc.

BRIOCHE DE PRALINES ROSAS

250 g de harina
6 g de sal
2 huevos
20 g de azúcar extrafino
1 sobre de levadura de panadería
30 ml de agua
170 g de mantequilla
100 g de pralines rosas

1. Eche el agua y la levadura en el cuenco del robot con la cuchilla para amasar/triturar colocada. Ponga en marcha el robot a velocidad 3 a 40 °C durante 1 min. Añada la harina, el azúcar, la sal, la mantequilla blanda cortada en trozos y los 2 huevos. Inicie el programa Masa (Pastry) P1. Cuando termine el programa, deje la masa en el robot a 40 °C durante 40 min.
2. Saque la masa del cuenco y amásela unos segundos. Colóquela en una ensaladera y cúbrala con film transparente. Deje la masa en el frigorífico al menos 2 h.
3. Triture los pralines rosas. Enharine la encimera. Saque la masa del frigorífico y extiéndala hasta alcanzar un grosor de alrededor de 1 cm. Espolvoree los pralines rosas y forme una tira gruesa con la masa. A continuación, corte la tira en 6 trozos.
4. Coloque los trozos de masa juntos en posición vertical en un molde rectangular de alrededor de 20 cm de longitud. Cubra el molde con un paño limpio y deje que suba durante al menos 1 h a temperatura ambiente en un lugar resguardado de las corrientes de aire.
5. Precaliente el horno a 180 °C. Cuando el brioche haya subido, hornéelo durante unos 45 min.

Puede sustituir los pralines rosas por pepitas de chocolate.

CRAMIQUE (BRIOCHE BELGA)

130 ml de leche semidesnatada
10 g de levadura de panadería fresca
350 g de harina
5 g de sal
2 huevos
60 g de azúcar
7,5 g de azúcar avainillado
70 g de mantequilla
120 g de uvas pasas
60 g de azúcar perlado (opcional)

1. El día de antes, eche la leche y la levadura en el robot con la cuchilla para amasar/triturar colocada y témplelas a velocidad 5 a 35 °C durante 3 min.
2. Añada la harina, la sal, 1 huevo, el azúcar, el azúcar avainillado y la mantequilla, e inicie el programa Masa (Pastry) P2.
3. Después de 40 min de programa, saque la masa, añada las uvas pasas y haga una bola. Métala en una ensaladera, recúbrala con film transparente y déjela reposar 12 h en el frigorífico. El día siguiente, haga 8 bolas de masa y métalas en un molde rectangular de forma que queden bien apretadas. Déjelas reposar durante 1 h 30 min en un lugar resguardado de las corrientes de aire.
4. Precaliente el horno a 180 °C (te. 6). Pinte el brioche con huevo batido y recúbralo de azúcar perlado. Hornee durante 40 min y deje que se enfríe antes de servirlo.

NAANS DE QUESO

300 g de harina
1 sobre de levadura en polvo (**11 g**)
5 g de sal
60 ml de agua
1 cucharada de aceite neutro
1 yogur natural (**125 g**)
6 porciones de queso tipo Kiri® (**120 g**)

1. Eche la harina, la levadura, la sal, 60 ml de agua, el aceite y el yogur en el robot con la cuchilla para amasar/triturar colocada. Mezcle a velocidad 8 durante 1 min.
2. Ponga una sartén vacía a fuego medio. Enharine la encimera y saque la masa del robot. Amase la masa a mano durante 10 s y divídala en 6 porciones iguales. Extienda las 6 bolas de masa en círculos de 15 cm de diámetro, coloque una porción de queso en cada una y úntela con un cuchillo. Pinte la parte exterior de cada círculo con un poco de agua y ciérrelos para hacer los naans.
3. Ponga 2 o 3 naans en la sartén y coloque una tapa. Cocínelos durante 3 min por cada lado. Repita la operación con los otros naans.
4. Sírvalos calientes.

Estos panes indios son perfectos para acompañar un buen plato de curry o como parte de un aperitivo. Puede esparcir un poco de curry cuando vaya a servirlos.

PAN DE JENGIBRE

250 g de miel líquida
2 cucharadas de agua
200 g de harina
1 sobre de levadura química
50 g de azúcar moreno
1 huevo
1 pizca de sal
1 cucharadita de canela
1 cucharadita de jengibre

1. Precaliente el horno a 180 °C (te. 6).
2. Eche las 2 cucharadas de agua y la miel en el robot con la cuchilla para amasar/triturar colocada. Bata a velocidad 6 durante 1 min.
3. Añada la harina, la levadura, el azúcar moreno, el huevo, la sal y las especias, e inicie el programa Masa (Pastry) P3.
4. Cubra un molde rectangular con papel de horno. Vierta la preparación en el molde y hornee entre 30 y 40 min.
5. Cuando finalice la cocción, deje que se enfríe y sáquelo del molde.

Para un sabor más intenso, sustituya la mitad de la harina por harina de castaña. Puede añadir frutas confitadas. Envuélvalo en film transparente y se conservará durante varios días.

PAN DE MOLDE CASERO
PARA SÁNDWICHES FRESCOS

500 g de harina
300 ml de leche
60 g de mantequilla
1 sobre de levadura de panadería
20 g de azúcar
200 g de tomates cherry
1 diente de ajo
100 g de queso fresco (en porciones)
1 pepino
6 lonchas de jamón de Parma
1 puñado de rúcula
1 cebolla roja
Aceite de oliva
Sal

1. Eche la leche, la levadura y la mantequilla cortada en trozos en el robot con la cuchilla para amasar/triturar colocada. Ponga en marcha el robot a velocidad 3 durante 3 min a 40 °C. Añada la harina, el azúcar y 10 g de sal, e inicie el programa Masa (Pastry) P1. Cuando finalice el programa, saque la masa del robot, colóquela en una bandeja de horno, cúbrala con un paño y déjela reposar durante 1 h. Cuando haya transcurrido este tiempo, amase un poco la masa y métala en un molde rectangular engrasado con mantequilla. Cúbrala con un paño y déjela reposar de nuevo durante 30 min. Precaliente el horno a 180 °C y, a continuación, hornee el pan de molde durante 30 min. Saque el pan del molde y deje que se enfríe.
2. Eche el diente de ajo cortado en 4 trozos en el cuenco con la cuchilla picadora colocada y píquelo a velocidad 11 durante 20 s. Sustituya la cuchilla picadora por el mezclador, añada 1 cucharada de aceite de oliva, los tomates cherry cortados por la mitad y una pizca de sal, e inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P1 durante 10 min sin el tapón. Cuando finalice el programa, deje que se templen los tomates en el cuenco. Sustituya el mezclador por la cuchilla picadora, añada el queso fresco y, a continuación, bata a velocidad 8 durante 1 min.
3. Corte el pan de molde en 18 rebanadas. Corte el pepino y la cebolla roja en rodajas finas. Unte la salsa de tomate en 12 de las 18 rebanadas de pan. En 6 de ellas, coloque las rodajas de cebolla y una loncha de jamón; y en las otras 6, unas rodajas de pepino y un poco de rúcula. Cierre los sándwiches con las últimas 6 rebanadas de pan, presiónelos ligeramente y córtelos por la mitad para formar triángulos. Sujételos con palillos de madera.

PRETZELS

8 g de levadura seca instantánea
200 ml de leche desnatada
650 g de harina panificable
10 g de azúcar
5 g de sal fina
60 g de mantequilla blanda
50 g de bicarbonato de sodio
1 yema de huevo
Agua

1. Eche la levadura, 180 ml de agua y la leche en el cuenco del robot con la cuchilla para amasar/triturar colocada. Témplelo a velocidad 3 a 35 ˚C durante 3 min.
2. A continuación, añada la harina, el azúcar, la sal y la mantequilla cortada en trozos. Coloque el tapón e inicie el programa Masa (Pastry) P1 durante 2 min y 30 s.
3. Cuando finalice el programa, haga rulos largos de masa, forme los pretzels y colóquelos en una bandeja de horno cubierta con papel de horno. Deje que suba la masa en un lugar en el que no haya corrientes de aire durante 45 min.
4. Precaliente el horno a 200 ˚C (te. 6-7). Hierva 1 l de agua con el bicarbonato y sumerja los pretzels durante 5 s en el agua hirviendo de uno en uno. Pinte los bretzels con yema de huevo y, después, hornéelos durante unos 15 o 20 min.

Espolvoree sésamo y sal gorda por encima.

Tiempo total: 20 min

6 personas · 5 min

15 min

COULIS DE FRUTOS ROJOS

200 g de fresas
200 g de cerezas
50 ml de agua
50 g de azúcar

1. Lave las frutas, corte las fresas por la mitad y quite el hueso a las cerezas.
2. Eche las frutas con los 50 ml de agua y el azúcar en el cuenco del robot con la cuchilla picadora colocada.
3. Ponga en marcha el robot a velocidad 7 a 80 °C durante 15 min.
4. Bata con la función Turbo durante 10 s, deje enfriar y, después, sirva.

Este coulis se congela realmente bien. Si dobla las cantidades, podrá seguir disfrutando de este plato a lo largo del invierno.

Si dispone de un Companion con conexión por Bluetooth o Wi-Fi, puede sustituir la función Turbo por la velocidad 12.

Tiempo total: 12 min 30 s

4/6 personas · 10 min

2 min 30

MAYONESA

1 yema de huevo
1 cucharada de mostaza
1 cucharadita de vinagre
250 ml de aceite neutro
Sal
Pimienta

1. Eche la yema de huevo, la mostaza y el vinagre en el robot con el batidor colocado. Salpimiente.
2. Ponga en marcha el robot a velocidad 6 durante 2 min 30 s y eche el aceite progresivamente. Cuando se haya montado la mayonesa, detenga el robot.

Debido a que esta preparación contiene una yema cruda, deberá consumirse rápidamente. Para preparar "céleri rémoulade", mezcle 80 g de mayonesa con 400 g de apionabo rallado y añada un poco de cebollino.

Tiempo total: 13 min

4 personas | 10 min

3 min | Zzz | horno

MODO MANUAL

MAYONESA BAJA EN GRASA

1 yema de huevo
1 cucharadita de mostaza
1 cucharadita de vinagre
100 ml de aceite vegetal
200 g de queso batido (0 % de materia grasa)
Sal
Pimienta

1. Eche la yema de huevo, la mostaza y el vinagre en el robot con el batidor colocado. Salpimiente. Ponga en marcha el robot a velocidad 7 durante 2 min 30 s y eche el aceite progresivamente. Cuando se haya montado la mayonesa, detenga el robot.
2. Añada el queso batido y bata a velocidad 7 entre 30 s y 1 min.
3. Consérvela en el frigorífico hasta que vaya a utilizarla.

Esta preparación contiene una yema cruda, por lo que deberá consumirse rápidamente. Puede añadirle especias (pimentón, curry, etc.) o hierbas frescas (eneldo, perifollo, etc.).

Tiempo total: 5 min 20 s

4/6 personas | 5 min

20 s | Zzz | horno

MODO MANUAL

PESTO

80 g de hojas de albahaca
3 dientes de ajo
50 g de queso parmesano
50 g de piñones
200 ml de aceite de oliva
Sal
Pimienta

1. Pele los dientes de ajo. Échelos junto con el resto de los ingredientes en el robot con la cuchilla picadora colocada.
2. Pique el contenido a velocidad 12 durante 10 s. Con una espátula, raspe los bordes del robot y empuje la preparación hacia el centro. Vuelva a picar durante 10 s (si desea una textura más fina, pique de nuevo).
3. Eche la preparación en un frasco y métalo en el frigorífico.

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

Tiempo total: 20 min

4/6 personas · 5 min

15 min

MODO MANUAL

COMPOTA DE MELOCOTONES

1 kg de melocotones
150 g de miel líquida
100 ml de agua
1 cucharadita de aroma de vainilla

1. Pele los melocotones y córtelos en 4 trozos.
2. Échelos en la cubeta del robot con la cuchilla picadora colocada. Añada la miel, 100 ml de agua y el aroma de vainilla.
3. Cueza a velocidad 3 a 100 °C durante 15 min.
4. Cuando finalice la cocción, bata durante 30 s a velocidad 10.

Puede preparar esta receta con albaricoques, higos, mangos, etc. Si prefiere una consistencia más fina, bata durante 30 s más.

Tiempo total: 19 min

4/6 personas · 10 min

9 min

MODO MANUAL

CREMA DE AVELLANAS

100 g de mantequilla baja en sal
80 g de chocolate negro
120 g de chocolate con leche
200 ml de leche condensada
60 g de crema de avellanas

1. Eche la mantequilla en el robot con el mezclador colocado y bata a velocidad 3 a 70 °C durante 3 min.
2. Añada las onzas de chocolate y derrítalas a velocidad 3 a 45 °C durante 5 min.
3. Sustituya el mezclador por la cuchilla para amasar/triturar. Añada la leche condensada y la crema de avellanas, y bata a velocidad 7 durante 30 s.
4. Eche la preparación obtenida en un tarro y consérvela en el frigorífico hasta que vaya a utilizarla.

Puede sustituir la crema de avellanas por crema de almendras.

Tiempo total: 19 min

4/6 personas · 10 min

9 min

CREMA ESPESA DE CHOCOLATE

180 g de chocolate negro
100 g de margarina
200 ml de leche condensada azucarada

1. Eche la margarina en el robot con el mezclador colocado y bata a velocidad 3 a 70 °C durante 3 min.
2. Añada las onzas de chocolate y bata a velocidad 3 a 45 °C durante 5 min.
3. Sustituya el mezclador por la cuchilla para amasar/triturar. Añada la leche condensada y bata a velocidad 12 durante 30 s.
4. Eche la preparación obtenida en un tarro y consérvela en el frigorífico hasta que vaya a utilizarla.

Puede sustituir la mitad del chocolate negro por chocolate praliné.

Tiempo total: 25 min

4 personas · 5 min

20 min

GELATINA DE PERA

500 ml de zumo de pera
150 g de azúcar
½ cucharadita de agar-agar

1. Eche todos los ingredientes en el robot con el mezclador colocado.
2. Póngalo en marcha a velocidad 3 a 105 °C durante 20 min con el tapón en la posición que deja salir bastante vapor.
3. Eche la preparación en tarros esterilizados.

El agar-agar permite reducir la cantidad de azúcar utilizada en la gelatina.

Tiempo total: 12 h 22 min

4 personas · 20 min

1 min 30 · 12 h

SORBETE DE POMELO

3 pomelos rosas
4 cucharadas de azúcar glas
2 claras de huevo
Unas hojas de menta picada

1. Pele los pomelos con un cuchillo y retire los gajos. Corte la pulpa en pedazos. Congele los trozos de pomelo, si es posible en bandejas de cubitos de hielo para conservar el zumo. Deje que se congelen durante una noche como mínimo.
2. Eche los trozos de pomelo congelados en el cuenco del robot con la cuchilla para amasar/triturar colocada y bata con la función Impulso durante 1 min.
3. Empuje la preparación hacia el centro del robot y añada las claras de huevo y el azúcar. Después, ponga en marcha el robot a velocidad 12 durante 30 s.
4. Sírvalo inmediatamente con la menta picada.

Prepare esta receta con naranjas o limones. Si no va a consumir el sorbete inmediatamente, métalo en el congelador y bátalo unos segundos antes de tomarlo.

Si dispone de un Companion con conexión por Bluetooth o Wi-Fi, puede sustituir la función Impulso por la velocidad 13.

Tiempo total: 3 min

2 personas · 2 min

1 min

YOGUR HELADO DE FRAMBUESA

300 g de frambuesas congeladas
450 g de yogur griego
2 cucharadas de miel líquida

1. Eche las frambuesas congeladas en el robot con la cuchilla para amasar/triturar colocada. Añada el yogur griego y la miel.
2. Bata a velocidad 12 durante 1 min.
3. Saque el accesorio y sírvalo inmediatamente.

Puede preparar esta receta con otras frutas congeladas. Atención: este postre no se puede conservar. Deberá degustarlo inmediatamente.

Tiempo total: 21 min

4/6 personas · 10 min

11 min

GACHAS DE AVENA

200 g de copos de avena
500 ml de leche semidesnatada
400 ml de agua
50 g de miel líquida
1 cucharadita de canela
80 g de albaricoques secos
40 g de avellanas

1. Eche la leche, los 400 ml de agua y los copos de avena en el robot con el mezclador colocado. Cueza a 80 °C a velocidad 4 durante 10 min.
2. Añada la miel, la canela, los albaricoques cortados en trozos pequeños y las avellanas molidas. Bata a velocidad 6 durante 1 min.
3. Sírvalas en boles.

Este plato se come templado en el desayuno.

Tiempo total: 25 min

4/6 personas · 10 min

10 min · 5 min

GOFRES

100 g de mantequilla
125 g de leche entera
25 g de azúcar
110 g de harina
3 claras de huevo
1 cucharadita de aroma de vainilla
Sal

1. Eche la mantequilla en el robot con la cuchilla picadora colocada y derrítala a 90 °C a velocidad 5 durante 3 min con el tapón.
2. Añada la leche y el azúcar, y bata a velocidad 10. Añada progresivamente la harina por la abertura. Cuando ya haya incorporado la harina, añada el aroma de vainilla y deje que bata durante 2 min más. Eche la preparación en una ensaladera y, después, lave y seque el robot.
3. Eche las claras de huevo y una pizca de sal en el robot con el batidor colocado. Ponga el robot en marcha a velocidad 6 durante 5 min sin el tapón.
4. Con una espátula, incorpore con cuidado las claras a punto de nieve a la preparación.
5. Caliente la gofrera y engrásela con un poco de mantequilla. Cuando esté caliente, eche en ella un cazo de masa. Deje que se haga durante unos minutos mientras lo vigila. Eche el gofre en un plato y vuelva a realizar la misma operación hasta que ya no quede masa.

Tiempo total: 30 min

10 personas · 10 min

20 min

MODO MANUAL

ISLAS FLOTANTES

6 huevos
140 g de azúcar
500 ml de leche
1 cucharadita de vainilla líquida

1. Separe las yemas de las claras de los huevos. Eche las yemas y 80 g de azúcar en el robot con el batidor colocado. Bata a velocidad 6 durante 1 min. Al cabo de 30 s, añada la leche y la vainilla.
2. Ponga en marcha el robot a velocidad 4 a 85 °C durante 12 min. Reserve la crema inglesa y lave el robot.
3. Eche las claras de huevo y el resto de azúcar en el robot seco con el batidor colocado. Bata a velocidad 7 a 70 °C durante 6 min 30 s sin el tapón. Cuando suene el timbre, dé forma a las claras y escúrralas sobre papel absorbente.
4. Divida la crema en copas e incorpore las claras a punto de nieve ya listas. Sírvalas frías.

Puede espolvorear las claras a punto de nieve con cacao, frutos secos en polvo o caramelo.

Tiempo total: 1 h 07 min

6 personas · 15 min

7 min · 30 min · 15 min

MODO MANUAL

MACAROONS

110 g de almendra molida
200 g de azúcar glas
100 g de claras de huevo
40 g de azúcar extrafino

1. Eche la almendra molida y el azúcar glas en el robot con la cuchilla picadora colocada y pique a velocidad 10 durante 30 s. Vacíe y limpie el robot.
2. Eche las claras de huevo en el robot con el batidor colocado y bata a velocidad 7 durante 6 min sin el tapón. Al cabo de 2 min, añada el azúcar extrafino por la parte superior del aparato.
3. Precaliente el horno a 180 °C (te. 6). Mezcle con cuidado las dos preparaciones con la espátula. La mezcla deberá quedar fina y brillante. Échela en una manga pastelera y, a continuación, forme pequeños círculos de masa regulares sobre una bandeja de horno cubierta con papel de horno. Deje que se sequen al aire durante 30 min.
4. Hornee durante 12-15 min. Deje que se enfríen los círculos y rellénelos de mermelada o crema de chocolate para untar.

Tiempo total: 1 h 40 min

6 personas · 20 min

15 min · 1 h · 5 min

MODO MANUAL · Dessert

NOUGAT CHINO

200 g de azúcar extrafino
50 g de fécula de maíz
60 g de sésamo
200 g de cacahuetes pelados sin sal
200 ml de agua
1 cucharadita de vinagre
2 láminas de gelatina

1. Ponga a remojo las láminas de gelatina en un recipiente con agua fría. Eche 50 ml de agua y la fécula de maíz en el cuenco del robot con el mezclador colocado. Bata durante 20 s a velocidad 5 para disolver la fécula. Añada los cacahuetes.
2. En una cacerola pequeña, caliente el azúcar con el vinagre a fuego lento. Tan pronto como el caramelo comience a dorarse, vierta los 150 ml de agua (cuidado con las salpicaduras) y la gelatina escurrida, y cocine durante otros 5 min removiendo con unas varillas para obtener un líquido fluido.
3. Inicie el programa Postre (Dessert) a velocidad 6 a 90 °C durante 15 min. Al cabo de unos segundos, vierta poco a poco el caramelo por el tapón.
4. Al final del programa, el caramelo debería haberse espesado. Viértalo sobre una bandeja de horno recubierta con papel de horno con un grosor de 1 cm. Deje la bandeja en el frigorífico durante un mínimo de 1 h. Al cabo de ese tiempo, espolvoree toda la superficie con semillas de sésamo y corte el nougat en pequeños rectángulos. Haga rodar cada trozo por las semillas de sésamo y guárdelos en el frigorífico.

Si dispone de un Companion con conexión por Bluetooth, puede sustituir el programa Postre por el modo manual con los ajustes indicados.

Tiempo total: 31 min

4/6 personas · 10 min

1 min · 20 min

MODO MANUAL

PANCAKES

250 g de harina
300 ml de leche semidesnatada
3 huevos
30 g de azúcar
1 sobre de levadura
Sal

1. Eche la leche, los huevos, el azúcar y la sal en el robot con la cuchilla para amasar/triturar colocada. Mezcle a velocidad 10 durante 30 s. Añada la levadura y la harina poco a poco por la abertura de la tapa, siempre a velocidad 10.
2. Caliente un poco de aceite en una sartén a fuego fuerte, eche pequeñas cantidades de masa y haga los pancakes durante 5 min dándoles la vuelta a media cocción.
3. Repita la operación hasta que ya no quede masa.

Puede servir los pancakes en el desayuno con fruta fresca.

Tiempo total: 12 h 11 min

10 personas · 5 min

6 min · 12 h

MODO MANUAL

PANNA COTTA

150 ml de leche entera
600 ml de nata líquida entera
50 g de azúcar
1 vaina de vainilla
3 láminas de gelatina (**6 g**)

1. Ponga en remojo las láminas de gelatina en un bol con agua fría. Abra la vaina de vainilla y raspe los granos.
2. Eche la leche, la nata, el azúcar y los granos de vainilla en el robot con el batidor colocado y, después, póngalo en marcha a velocidad 4 a 95 ˚C durante 5 min.
3. Cuando finalice la cocción, añada la gelatina escurrida y bata a velocidad 6 durante 1 min.
4. Eche la crema en cuencos individuales, cúbralos con film transparente y deje que cuajen en el frigorífico durante 12 h como mínimo.

Sírvalos con un coulis de frutas.

Tiempo total: 1 h 03 min

4/6 personas · 20 min

18 min · 25 min

MODO MANUAL

PROFITEROLES

80 g de mantequilla
250 ml de agua
150 g de harina
4 huevos
0,5 l de helado de vainilla
200 g de chocolate negro
200 ml de nata líquida
Sal

1. Precaliente el horno a 240 ˚C (te. 7-8). Eche los 250 ml de agua, la mantequilla cortada en trozos y la sal en el robot con la cuchilla para amasar/triturar colocada. Ponga en marcha el robot a 90 ˚C a velocidad 3 durante 8 min. Cuando finalice el programa, añada la harina y bata a velocidad 6 durante 2 min. Eche la masa en una ensaladera y lave el cuenco. Vuelva a echar la masa en el robot con la cuchilla para amasar/triturar colocada. Bata a velocidad 6 añadiendo los huevos uno a uno. Deje que bata durante 2 min.
2. Con una manga pastelera, coloque pequeños montoncitos de masa sobre una bandeja de horno cubierta con papel de horno. Hornee durante 20-25 min sin abrir la puerta del horno.
3. Eche el chocolate cortado en trozos y la nata en el robot con la cuchilla para amasar/triturar colocada y derrita a 60 ˚C a velocidad 4 durante 5 min. Raspe los bordes y bata a velocidad 7 durante 1 min. Corte los profiteroles y rellénelos de helado de vainilla. Sírvalos inmediatamente con el chocolate caliente.

Tiempo total: 15 min

4/6 personas | 5 min

4 min | 6 min

Pastry

ROSQUILLAS

50 ml de leche semidesnatada
11 g de levadura en polvo
350 g de harina
80 g de azúcar
1 huevo
50 ml de aceite de oliva
50 ml de anís
Azúcar

1. Eche todos los ingredientes en el robot con la cuchilla para amasar/triturar colocada e inicie el programa Masa (Pastry) P2.
2. Forme círculos finos de masa y únalos para obtener anillos de 5 cm de diámetro.
3. Fría las rosquillas durante unos minutos en la freidora hasta que estén bien doradas. Espolvoree azúcar por encima antes de servirlas.

Puede añadir la ralladura de un limón a esta receta.

Tiempo total: 15 min

4 personas | 5 min

10 min

MODO MANUAL

SABAYÓN

120 g de azúcar extrafino
6 yemas de huevo muy frescas y a temperatura ambiente
80 g de mistela

1. Eche el azúcar y las yemas de huevo en el cuenco con el batidor colocado. Es esencial que las yemas de huevo estén a temperatura ambiente. Bata a velocidad 5 a 40 °C durante 3 min.
2. Añada la mistela y cueza a velocidad 4 a 70 °C durante 7 min.
3. Vierta el sabayón en boles y añada galletas, pepitas de chocolate o fruta fresca.

Tiempo total: 51 min

4 personas · 15 min

6 min · 30 min

MODO MANUAL

TIRAMISÚ CON LIMA

300 g de queso mascarpone
150 ml de nata líquida
1 vaina de vainilla
1 cucharada de azúcar glas
La ralladura de **1** lima
10 bizcochos de soletilla
100 g de azúcar
80 ml de agua
El zumo de **2** limas

1 Eche el agua y el azúcar en el cuenco con el mezclador colocado y ponga en marcha el robot a velocidad 4 a 100 °C durante 5 min. Incorpore el zumo de las limas en el sirope obtenido y deje que se enfríe completamente.

2 Ralle la lima y extraiga los granos de la vaina de vainilla abriéndola por la mitad. Eche el queso mascarpone, la nata líquida, el azúcar glas, la ralladura de la lima y los granos de vainilla en el cuenco con el batidor colocado. Ponga en marcha el robot a velocidad 6 durante 1 min.

3 Corte los bizcochos de soletilla en trozos del tamaño de los vasitos. Sumérjalos brevemente en el sirope de lima y colóquelos en el fondo de 4 vasitos. Cubra con la crema de mascarpone y repita esta operación alternando las capas. Resérvelos en el frigorífico durante 30 min antes de degustarlos.

Utilice limas enteras.

Tiempo total: 1 h

4 personas · 25 min

23 min · 12 min

MODO MANUAL

TRIFLE DE FRUTAS

125 g de azúcar
4 huevos
125 g de harina
1 cucharadita de levadura en polvo
500 ml de leche
80 g de azúcar extrafino
1 vaina de vainilla
6 yemas de huevo
3 kiwis
1 plátano
100 g de fresas

1 Para el bizcocho genovés: precaliente el horno a 190 °C. Eche los huevos y el azúcar en el cuenco del robot con el batidor colocado. Ponga en marcha el robot a velocidad 6 a 50 °C durante 8 min. Añada la harina y la levadura, y vuelva a poner en marcha el robot a velocidad 5 durante 2 min. Eche la masa en una bandeja de horno cubierta con papel de horno y hornéela durante 12 min. Deje enfriar el bizcocho genovés y, después, cúbralo con film para evitar que se seque.

2 Para la crema: eche las yemas de huevo y el azúcar extrafino en el cuenco del robot con el batidor colocado. Ponga en marcha el robot a velocidad 6 durante 1 min. Al cabo de 20 s, eche progresivamente la leche por el tapón. Cuando finalice el programa, añada la vaina de vainilla abierta por la mitad y ponga en marcha el robot a velocidad 4 a 85 °C durante 12 min. Cuando termine el programa, vierta la crema en una ensaladera, deje que se enfríe y, después, métala en el frigorífico. Lave y seque el cuenco.

3 Pele los kiwis y el plátano, y córtelos en dados. Lave las fresas y córtelas en dados.

4 Con un cortagalletas, corte el bizcocho genovés en círculos del mismo tamaño que los vasos que servirán para montar los trifles.

5 En cada vaso o cuenco, coloque una capa de bizcocho y varios trozos de frutas, cubra con crema inglesa y termine con varios trozos de frutas.

Añada un poco de crema chantillí sobre las frutas.

Tiempo total: 1 h 20 min

4/6 personas | 10 min

10 min | 1 h

TRUFAS FÁCILES

200 g de chocolate negro
100 g de mantequilla baja en sal
15 g de azúcar glas
80 g de cacao

1. Eche la mantequilla y el chocolate cortado en trozos en el robot con la cuchilla para amasar/triturar colocada. Póngalo en marcha a velocidad 3 a 45 °C durante 10 min. Añada el azúcar glas y bata a velocidad 8 durante 20 s.
2. Eche la preparación obtenida en una fuente y cúbrala con film transparente. Déjela reposar en el frigorífico durante 1 h como mínimo.
3. Eche el cacao en un plato y coja un poco de masa con una cucharilla. Forme una bola con las manos y pásela por el cacao. Repita la misma operación hasta que ya no quede más masa.

Puede añadir 2 cucharaditas de licor a la preparación. Las trufas se conservan muy bien durante varios días en el frigorífico.

Tiempo total: 1 h 09 min

4/6 personas | 25 min

14 min | 30 min

Pastry

BIZCOCHO CREMOSO DE CHOCOLATE
(TIPO FONDANT)

200 g de chocolate negro
100 g de mantequilla blanda baja en sal
3 huevos
120 g de azúcar moreno
150 g de almendra molida
6 g de levadura en polvo

1. Precaliente el horno a 180 °C (te. 6).
2. Eche la mantequilla y el chocolate cortado en trozos en el robot con la cuchilla para amasar/triturar colocada. Póngalo en marcha a velocidad 3 a 45 °C durante 10 min.
3. Añada los huevos, el azúcar, la almendra molida y la levadura, e inicie el programa Masa (Pastry) P3.
4. Cubra un molde redondo con papel de horno. Cuando finalice el programa, vierta la preparación en el molde y hornee durante 20-30 min.
5. Deje que se enfríe antes de degustarlo.

Sustituya la almendra molida por avellana molida. Adapte el tiempo de cocción según sus gustos: ¡con 15 min quedará muy derretido!

Tiempo total: 54 min

4/6 personas · 10 min

14 min · 30 min

Pastry

BROWNIE DE NUECES PECANAS

200 g de chocolate negro
200 g de mantequilla baja en sal
160 g de azúcar
80 g de harina
4 huevos
1 cucharadita de levadura en polvo
100 g de nueces pecanas

1. Precaliente el horno a 180 ˚C (te. 6). Eche la mantequilla cortada en dados y el chocolate cortado en trozos en el robot con la cuchilla para amasar/triturar colocada. Ponga en marcha el robot a velocidad 3 a 45 ˚C durante 10 min.
2. Raspe los bordes del cuenco y añada el azúcar, la harina, los huevos, la levadura y las nueces pecanas. Inicie el programa Masa (Pastry) P3.
3. Cubra un molde cuadrado con papel de horno. Vierta en él la masa e introdúzcalo en el horno. Hornee durante unos 20-30 min.
4. Cuando finalice la cocción, deje que se enfríe y sáquelo del molde.

Varíe los sabores de este postre con pistachos, avellanas, almendras o incluso una mezcla de dos de ellos. Si desea encontrarse trozos grandes de nueces en el brownie, añádalos al finalizar el programa y mezcle rápidamente con la espátula.

Tiempo total: 4 h 27 min

10 personas · 25 min

1 min 30 · 4 h · 30 s

CHARLOTTE DE FRESA

400 g de fresas
8 g de gelatina
18 bizcochos de soletilla
150 ml de sirope de fresa
200 g de queso batido (40 % de materia grasa)
100 g de queso mascarpone
60 g de azúcar
El zumo de **1** limón

1. Ponga en remojo la gelatina en un bol con agua fría durante 20 min. Escúrrala y métala en el zumo de limón. Introduzca la mezcla en el microondas durante 30 s para que se derrita. Sumerja los bizcochos en el sirope de fresa y cubra con ellos un molde de tarta charlotte.
2. Quite el tallo de las fresas y córtelas en 4 trozos. Reserve 100 g de fresas en un bol.
3. Eche el queso batido, el queso mascarpone, 300 g de fresas, el azúcar y el zumo de limón en el robot con la cuchilla para amasar/triturar colocada. Bata a velocidad 5 durante 1 min. Si es necesario, empuje la preparación hacia el centro del robot con una espátula y bata durante 30 s más.
4. Vierta la preparación en el molde de tarta charlotte y deje que cuaje en el frigorífico durante 4 h como mínimo.
5. Sírvala decorando las porciones con fresas frescas.

Tiempo total: 48 min

6 personas | 15 min

8 min | Zzz | 25 min

Slow cook

CLAFOUTIS DE ALBARICOQUE Y ROMERO

4 huevos
20 g de mantequilla
150 g de azúcar extrafino
2 sobres de azúcar avainillado
130 g de harina
400 ml de leche
1 nuez de mantequilla para el molde
1 cucharadita de harina para el molde
8 albaricoques pequeños
1 ramita de romero
Azúcar glas

1 Lave y corte los albaricoques en 4 trozos. Eche la mantequilla en el robot con el mezclador colocado e inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P1. Cuando transcurran 30 s, añada los albaricoques, la ramita de romero y un sobre de azúcar avainillado. Ponga los albaricoques en una fuente de horno untada de mantequilla y enharinada. Luego, lave y seque el cuenco.

2 Precaliente el horno a 210 °C. Eche los huevos y el azúcar en el cuenco del robot con el batidor colocado. Después, ponga en marcha el robot a velocidad 6 durante 3 min sin el tapón. Al cabo de 1 min, añada gradualmente la harina y después la leche.

3 Vierta la masa en la fuente sobre los albaricoques. Espolvoree el segundo sobre de azúcar avainillado y hornee durante 25 min. Deje enfriar y espolvoree el azúcar glas cuando vaya a servirlo.

Sirva cada porción del clafoutis con una bola de helado de vainilla. Para una versión más tradicional, sustituya los albaricoques por cerezas.

Tiempo total: 1 h 44 min

8 personas | 15 min

14 min | Zzz 40 min | 35 min

Steam | MANUAL

CLAFOUTIS DE RUIBARBO

600 g de ruibarbo
0,7 l de agua
300 g de azúcar
4 huevos
100 ml de leche
150 ml de nata líquida
1 cucharada de extracto de vainilla
90 g de harina

1 Pele el ruibarbo y córtelo en trozos pequeños de 2 cm. Colóquelo en una fuente, espolvoree 150 g de azúcar y déjelo reposar 40 min.

2 Eche los huevos, la leche, la nata, los 150 g de azúcar restantes y la vainilla en el robot con la cuchilla picadora colocada. Bata a velocidad 10 durante 2 min. Al cabo de 30 s, incorpore la harina por la parte superior de la tapa.

3 Vierta la preparación en un molde redondo untado de mantequilla y enharinado. Después, deje reposar. Precaliente el horno a 180 °C (te. 6).

4 Escurra el ruibarbo y métalo en la cesta de vapor. Vierta agua en el cuenco hasta el nivel 0,7 l y coloque la cesta de vapor. Inicie el programa Vapor (Steam) P1 a 100 °C durante 12 min.

5 Cuando esté hecho el ruibarbo, repártalo sobre la masa y hornee durante 35 min. Deje enfriar antes de desmoldarlo.

Tiempo total: 2 h 07 min

6 personas · 15 min

22 min · 1 h · 30 min

MANUAL

NAKED CAKE CON FRUTAS DEL BOSQUE

Para el bizcocho genovés:
4 huevos
120 g de azúcar
120 g de harina

Para el sirope:
200 ml de agua
50 g de azúcar
½ cucharadita de extracto de vainilla

Para la crema:
200 ml de nata líquida
250 g de queso mascarpone
5 cucharadas de azúcar glas

Para el relleno:
400 g de fresas
100 g de arándanos
100 g de frambuesas
100 g de moras

1 Precaliente el horno a 160 °C. Engrase con mantequilla y enharine un molde redondo de 20 cm de diámetro. Eche los huevos y el azúcar en el robot con el batidor colocado.
2 Póngalo en marcha a velocidad 7 durante 8 min a 40 °C.
3 Incorpore la harina y bata a velocidad 2 durante 2 min.
4 Vierta la masa en el molde y hornéela durante 30 min. Sáquela del molde y deje que se enfríe sobre una rejilla.
5 Eche la nata líquida y el queso mascarpone en el cuenco con el batidor colocado. Bata a velocidad 8 durante 1 min.
6 Eche el azúcar glas. Bata a velocidad 6 durante 30 s.
7 Vierta la mezcla en una ensaladera y guárdela en el frigorífico cubierta con film transparente.
8 Eche el agua y el azúcar en el cuenco con el mezclador colocado. Ponga en marcha el robot a velocidad 1 durante 10 min a 115 °C. Deje que se enfríe.
9 Quite el tallo de las fresas y córtelas por la mitad.
10 Corte el bizcocho genovés transversalmente en 3 discos iguales. Con un pincel, empape el disco de la base con sirope y cúbralo con 1/3 de crema de queso mascarpone. Esparza frutas del bosque por encima.
11 Coloque el disco del medio, empápelo con sirope y cúbralo con la segunda parte de crema de queso mascarpone. Esparza frutas del bosque por encima.
12 Empape la parte cortada del último disco de bizcocho con sirope y colóquela sobre la tarta. Cúbrala con la crema de queso mascarpone restante.
13 Reserve la tarta en el frigorífico durante 1 h. Después, decórelo con frutas del bosque antes de servirlo.

Tiempo total: 1 h

4/6 personas · 10 min

5 min · 45 min

Pastry · MANUAL

PAN DE PLÁTANO

100 g de mantequilla blanda baja en sal
100 g de azúcar moreno
2 huevos
50 ml de nata líquida
120 g de pepitas de chocolate
220 g de harina
2 cucharaditas rasas de levadura en polvo
2 plátanos (aprox. **250 g**)

1 Precaliente el horno a 180 °C (te. 6).
2 Eche la mantequilla cortada en trozos, el azúcar, los huevos, la nata líquida, la harina y la levadura en el robot con la cuchilla para amasar/triturar colocada. Inicie el programa Masa (Pastry) P3.
3 Pele los plátanos y córtelos en trozos grandes. Cuando finalice el programa, añádalos junto con las pepitas de chocolate y bata a velocidad 6 durante 40 s.
4 Vierta la preparación en un molde rectangular cubierto con papel de horno y hornee durante unos 45 min. Si el bizcocho se tuesta demasiado al final de la cocción, baje la temperatura del horno a 160 °C (te. 5).
5 Deje que se enfríe y, después, sáquelo del molde.

Prepare esta receta con plátanos muy maduros. Puede prepararla con trocitos de caramelo.

Tiempo total: 1 h 31 min

6 personas · 20 min

6 min · 30 min · 35 min

Pastry

TARTA DE ALMENDRAS CON CIRUELAS

250 g de harina de trigo
50 g de harina de castañas
180 g de mantequilla blanda
100 g de azúcar glas
1 huevo
1 pizca de sal
700 g de ciruelas (damascena, Reina Claudia, mirabel)
60 g de mantequilla blanda
100 g de azúcar extrafino
80 g de almendra molida
2 huevos
1 sobre de azúcar avainillado

1. Eche la harina de trigo, la harina de castañas, la mantequilla cortada en trozos, el azúcar glas y una pizca de sal en el cuenco del robot con la cuchilla para amasar/triturar colocada. Póngalo en marcha a velocidad 8 durante 1 min. Añada el huevo y vuelva a poner en marcha el robot a velocidad 6 durante 1 min. Saque la masa del robot, forme una bola, envuélvala en film transparente y deje que repose 30 min en el frigorífico. Lave y seque el robot.
2. Eche los huevos ligeramente batidos, la mantequilla blanda cortada en trozos, la almendra molida y el azúcar extrafino en el robot con la cuchilla para amasar/triturar colocada. Inicie el programa Masa (Pastry) P3.
3. Precaliente el horno a 180 °C. Lave, seque y corte las ciruelas en dos, y deshuéselas.
4. Sobre una encimera enharinada, extienda la masa sablé y forre un molde de tarta untado de mantequilla y enharinado. Vierta la crema de almendras sobre la masa y coloque las mitades de ciruela encima presionándolas bien. Espolvoree la parte superior con el azúcar avainillado.
5. Hornee durante 35 min y deje que se enfríe antes de degustarla.

Puede acompañar esta tarta con nata montada. Para una versión más rápida, utilice masa sablé ya hecha.

Tiempo total: 2 h 41 min

4 personas · 10 min

6 min · 2 h · 25 min

MODO MANUAL

TARTA DE CHOCOLATE

1 masa sablé
250 g de chocolate negro
200 ml de nata líquida muy fría

1. Precaliente el horno a 210 °C (te. 6-7). Extienda la masa, colóquela en un molde de tarta engrasado con mantequilla y cúbrala con una hoja de papel de horno. Cubra con legumbres secas y hornee durante 15 min. A continuación, quite el papel, hornee de nuevo durante 10 min y deje que se enfríe la masa.
2. Eche la nata líquida en el robot con la cuchilla para amasar/triturar colocada y caliente a 70 °C a velocidad 4 durante 5 min.
3. Al cabo de 2 min 30 s, añada el chocolate cortado en trozos. Cuando haya transcurrido el tiempo, bata a velocidad 5 durante 30 s. Vierta la mezcla sobre la masa y reserve en el frigorífico durante 2 h.

Puede añadir naranjas confitadas o frambuesas frescas sobre la tarta en el momento de servir.

Tiempo total: 13 min

2/4 personas · 5 min

8 min

CHOCOLATE CALIENTE

165 g de chocolate negro
500 ml de leche semidesnatada
1 cucharadita de aroma de vainilla

1. Eche 40 g de chocolate en el robot con la cuchilla para amasar/triturar colocada. Bata a velocidad 12 durante 30 s. Retire el chocolate batido y guárdelo en un bol.
2. Introduzca el resto del chocolate, la vainilla y la leche en el robot. Póngalo en marcha a velocidad 5 a 90 °C durante 8 min con el tapón.
3. Cuando finalice la cocción, bata a velocidad 11 durante 20 s.
4. Sírvalo inmediatamente y esparza un poco de chocolate por encima.

Puede sustituir la leche de vaca por una leche vegetal (leche de arroz o de almendra) y añadir especias como canela o una punta de guindilla.

Tiempo total: 6 min

2 personas · 5 min

1 min

SMOOTHIE DE MANGO

250 g de mango muy maduro
400 ml de leche de coco

1. Pele el mango y quítele el hueso.
2. Échelo en el cuenco del robot con la cuchilla picadora colocada. Añada la leche de coco y bata durante 1 min a velocidad 12.
3. Sírvalo frío.

Puede añadir 1 cubito de hielo al mismo tiempo que añade la leche de coco para que el smoothie esté más frío. Esta bebida también se puede preparar con leche de almendras.

Tiempo total: 7 min

2 personas · 5 min

2 min

BATIDO DE PLÁTANO Y VAINILLA

1 plátano
350 ml de helado de vainilla
350 ml de leche desnatada

1. Pele el plátano y córtelo en rodajas.
2. Échelo en el robot con la cuchilla para amasar/triturar colocada. Añada el helado de vainilla y la leche, y bata con la función Impulso durante 1 min.
3. Para emulsionar el batido, bata a velocidad 12 durante 1 min.
4. Sírvalo frío.

Para obtener un batido muy frío, puede añadir 2 cubitos de hielo al mismo tiempo que añade la leche. Esta bebida también se puede preparar con leche de arroz o de avena.

Si dispone de un Companion con conexión por Bluetooth o Wi-Fi, puede sustituir la función Impulso por la velocidad 13.

Tiempo total: 37 min

4/6 personas · 15 min

2 min · 20 min

COOKIES DE CHOCOLATE

350 g de harina
180 g de azúcar moreno
250 g de mantequilla blanda baja en sal
2 cucharaditas de levadura en polvo
2 huevos
200 g de pepitas de chocolate negro

1. Precaliente el horno a 180 °C (te. 6).
2. Eche la harina, el azúcar, la mantequilla, la levadura, los huevos y las pepitas de chocolate en el robot con la cuchilla para amasar/triturar colocada. Póngalo en marcha a velocidad 8 durante 2 min.
3. Durante ese tiempo, cubra una bandeja de horno con papel de horno.
4. Con una cuchara, coloque montoncitos de masa sobre la bandeja de horno separándolos de manera uniforme.
5. Hornee durante 20 min. Las cookies deberán quedar doradas y blandas al finalizar la cocción y se endurecerán cuando se enfríen.

Utilice chocolate blanco o con leche, o añada frutos secos (por ejemplo, avellanas) o incluso plátano seco.

Tiempo total: 3 h 10 min

6 personas | 20 min

50 min | 1 h | 1 h

Pastry

PAN DE SEMILLAS SIN GLUTEN
Y HUMMUS DE GUISANTES

Para el pan:

120 g de harina de trigo sarraceno
120 g de harina de arroz
120 g de harina de maíz
1 sobre de levadura de panadería
550 ml de agua
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de miel
80 g de semillas variadas (de calabaza, lino, girasol, etc.)
2 cucharadas de aceite de oliva

Para el hummus:

250 g de guisantes descongelados
1 diente de ajo
4 hojas de menta
5 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de zumo de limón
Sal y pimienta

1. Eche el agua y el sobre de levadura en el cuenco del robot con la cuchilla para amasar/triturar colocada. Póngalo en marcha a velocidad 3 a 40 °C durante 3 min.
2. Deje reposar durante unos 10 min en el cuenco. Añada las harinas, la sal, el aceite de oliva y la miel. Inicie el programa Masa (Pastry) P1.
3. Cuando finalice el programa, deje la masa en el cuenco con la tapa a 40 °C durante 40 min.
4. Añada las semillas e inicie de nuevo el programa Masa (Pastry) P1. Cuando termine el programa, deje reposar de nuevo la masa en el cuenco durante unos 20 min. Eche la masa en un molde redondo engrasado con aceite y enharinado. Espolvoree ligeramente la superficie con harina de trigo sarraceno.
5. Precaliente el horno a 180 °C. Hornee el pan durante 1 h aproximadamente. Cuando saque el pan del horno, deje que se temple durante unos minutos y, a continuación, sáquelo del molde y deje que se enfríe sobre una rejilla.
6. Eche el diente de ajo cortado por la mitad en el cuenco del robot con la cuchilla picadora colocada y póngalo en marcha a velocidad 12 durante 10 s.
7. Añada los guisantes, el zumo de limón, el aceite de oliva y la menta. Salpimiente y ponga en marcha el robot a velocidad 12 durante 1 min.
8. Sirva el pan acompañado con el humus de guisantes.

Añada una cucharadita de tahini al hummus antes de batirlo.

Tiempo total: 56 min

4 personas | 10 min

16 min | 30 min

Steam | MODO MANUAL

PASTEL DE VERDURA SIN GLUTEN

150 g de pimientos rojos cortados en dados
150 g de pimientos verdes cortados en dados
150 g de calabacines cortados en dados
150 g de cebollas blancas cortadas en dados
1 cucharadita de comino molido (opcional)
150 g de guisantes
1 diente de ajo picado
1 cucharada de albahaca picada
150 ml de leche
150 ml de nata líquida
3 huevos
45 g de fécula de maíz o patata
50 g de queso parmesano rallado
Sal y pimienta

1. Precaliente el horno a 180 °C con la función de ventilador.
2. Vierta 0,7 l de agua en el cuenco del robot de cocina. Eche los pimientos, las cebollas y los calabacines en la cesta de vapor. Coloque la cesta de vapor en el cuenco y cierre con la tapa y el tapón. Inicie el programa Vapor (Steam) P1 durante 15 min.
3. Cuando las verduras estén cocidas, saque la cesta de vapor del cuenco, vacíe el agua y séquelo. Coloque la cuchilla picadora en el cuenco. Añada los huevos, la nata, la leche, el comino, la fécula, el queso parmesano, la sal y la pimienta. Bata a velocidad 11 durante 35 s. Añada la albahaca y el ajo picado a la mezcla.
4. Coloque las verduras cocidas al vapor y los guisantes en una fuente de horno (o un molde redondo) y vierta la mezcla por encima. Hornee durante 30 min.
5. Puede servirlo frío, templado o caliente.

Puede personalizar esta receta añadiendo otros ingredientes, como tomates secos, queso de cabra, etc.

Tiempo total: 1 h 16 min

6 personas | 30 min

1 min | 45 min

MANUAL

PIZZA VEGETAL DE COLIFLOR SIN GLUTEN

Para la masa:

500 g de coliflor
1 huevo
50 g de queso parmesano rallado
2 cucharadas de mostaza
1 pizca de hierbas provenzales
Sal
Pimienta

Para el relleno:

150 g de salsa de tomate
125 g de mozzarella
Unas hojas de albahaca
1 chorrito de aceite de oliva
1 pizca de orégano

1. Precaliente el horno a 180 °C. Extraiga los ramilletes de la coliflor y quite los tallos gruesos. Échelos en el cuenco con la cuchilla picadora colocada y píquelos a velocidad 10 durante 30 s.
2. Añada el huevo, la mostaza y el queso parmesano. Sazone con sal, pimienta y hierbas provenzales y, a continuación, ponga en marcha el robot a velocidad 5 durante 30 s.
3. Coloque la masa obtenida sobre una bandeja de horno cubierta con papel de horno formando un disco. Hornee durante 30 min.
4. Saque la masa del horno y cúbrala con salsa de tomate. A continuación, añada la mozzarella en lonchas y eche un chorrito de aceite de oliva. Espolvoree orégano por encima y vuelva a meterla en el horno durante 15 min.
5. Sírvala muy caliente con unas hojas de albahaca fresca.

Para preparar pizzas individuales, utilice un molde para cortar galletas antes de formar los discos de coliflor.

Tiempo total: 40 min

4 personas | 10 min

30 min

Slow cook

POLLO CON PIÑA Y PIMIENTO ROJO

600 g de filetes de pollo
1 cucharada de fécula de maíz o patata
2 cucharadas de aceite vegetal
½ cucharada de curry en polvo
250 g de piña fresca cortada en dados
1 cebolla blanca grande pelada y cortada en dados grandes
1 buen pimiento rojo cortado en dados
1 diente de ajo machacado
1 cucharada de vinagre de vino tinto (opcional)
150 ml de zumo de piña
150 ml de caldo de pollo sin gluten
Sal y pimienta

1. Eche el aceite, la cebolla, el ajo machacado y el pimiento cortado en dados en el robot con el mezclador colocado. Inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P1 durante 10 min.
2. Durante ese tiempo, sazone el pollo con el curry, la sal y la pimienta, y échelo en el robot al cabo de 5 min. Deje que se cocine hasta que termine el ciclo.
3. Mezcle la fécula con el zumo de piña y añada el caldo de pollo, la piña cortada en dados y el vinagre en el cuenco. Inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P2 durante 20 min a 95 °C con la tapa y el tapón cerrados.
4. Rectifique de sal y pimienta, y sírvalo caliente.

Añada jengibre y cilantro frescos a la receta. Sírvalo con arroz basmati cocinado al vapor.

RILLETTES DE SALMÓN CON QUESO FRESCO Y FINAS HIERBAS

300 g de lomos de salmón
50 g de salmón ahumado
1 cucharada de curry en polvo
El zumo de medio limón
80 g de queso fresco
3 cucharadas de cebollino picado
Sal y pimienta

1. Vierta 0,7 l de agua en el cuenco e introduzca la cesta de vapor con los lomos de salmón. Cierre la tapa y el tapón. Inicie el programa Vapor (Steam) P1 durante 10 min.
2. Saque la cesta de vapor y vacíe el agua del cuenco. Deje que se enfríen los lomos de salmón. Coloque la cuchilla picadora en el robot y añada el salmón cocido sin la piel junto con el salmón ahumado, el curry, el zumo de limón y el queso fresco. Bata a velocidad 10 durante 20 s. Para obtener una textura más fina, bata la mezcla unos segundos más.
3. Pruebe de sal y pimienta. Añada el cebollino y píquelo a velocidad 5 durante 5 s más. Este plato debe servirse frío.

Sírvalo acompañado con una buena ensalada aliñada con una vinagreta de aceite y limón.

RISOTTO DE MEJILLONES, GAMBAS Y VIEIRAS

500 g de mejillones frescos lavados
1 cebolla pelada y cortada en 4 trozos
4 ramitas de perejil
100 ml de agua
300 g de arroz arborio
3 chalotas peladas y cortadas en 3 trozos
1 dosis de hebras de azafrán
3 cucharadas de aceite de oliva
250 g de gambas pequeñas peladas
150 g de vieiras limpias
1 l de agua de cocción (agua con el jugo de los mejillones)
3 cucharadas de perejil picado
Sal y pimienta

1. Eche la cebolla y el perejil en rama en el robot con la cuchilla picadora colocada y bata a velocidad 11 durante 10 s.
2. Quite la cuchilla picadora. Añada el agua y los mejillones en el cuenco. Inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P2 durante 12 min con la tapa y el tapón cerrados.
3. Cuando finalice la cocción, saque los mejillones y filtre el agua de la cocción. Quite la concha de los mejillones y aclare el cuenco.
4. Eche las chalotas en el cuenco del robot con la cuchilla picadora colocada y píquelas a velocidad 11 durante 10 s.
5. Sustituya la cuchilla picadora por el mezclador. Eche el aceite de oliva en el robot e inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P1 sin el tapón durante 6 min a 130 °C. Cuando el temporizador indique que faltan 3 min, añada el arroz.
6. Cuando finalice el programa, añada el azafrán y el litro de agua de cocción (agua y jugo de los mejillones). Inicie el programa Cocción a fuego lento (Slow cook) P3 a 95 °C durante 17 min con el tapón cerrado. 8 min antes de que finalice el programa, añada los mejillones, las gambas y las vieiras.
7. Antes de servir el plato, añada el perejil picado y pruebe de sal y pimienta.

Sustituya el agua por fumet de pescado sin gluten. Puede añadir dados de calabacín.