



*Moulinex*  
**CLICKCHEF**



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

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

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

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

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

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

# DESCUBRE CLICKCHEF

LIMPIAR EL APARATO ANTES DE UTILIZARLO POR PRIMERA VEZ

## TAPÓN

También sirve de vaso medidor.

## PARA DESBLOQUEAR

Tu bol en su base.  
Asa para sujetarlo con las dos manos para mayor facilidad.

## TAPA DE SEGURIDAD

Para evitar que se abra la tapa cuando el bol está colocado sobre la base del robot.  
El orificio de la tapa te permite añadir los ingredientes directamente en el bol durante la preparación.

## BÁSCULA

Integrada de 1 g a 5 kg.

## BOL DE ACERO INOXIDABLE

Con una capacidad máxima de uso de 2 L.

## PANEL DE CONTROL

Para controlar los ajustes de tu preparación.

## INICIAR Y DETENER

Para iniciar, detener o pausar tus preparaciones.

## 4 VENTOSAS

Para fijar tu robot sobre la encimera.

## ENCENDIDO

Para encender tu ClickChef, cambia de posición el interruptor ubicado en la parte trasera del robot de la posición 0 a la 1.



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

# DESCUBRE LOS ACCESORIOS

TODOS LOS ACCESORIOS SE COLOCAN EN EL BOL

## CESTAS DE VAPOR EXTERNA\* E INTERNA

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

\*Cesta de vapor externa disponible según el modelo.



## TAPÓN

También sirve de vaso medidor.  
Capacidad para 100 ml.



## BATIDOR

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



## BOL

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



## MEZCLADOR

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



## ESPÁTULA

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



## PICADORA

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



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

# FAMILIARÍZATE CON CLICKCHEF

## PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

ESTÁN PREPROGRAMADOS Y ASEGURAN UN RESULTADO ÓPTIMO GARANTIZADO SIN ESFUERZO



Steam

**PROGRAMA VAPOR**  
Para cocinar al vapor recetas equilibradas y sabrosas.



Slow cook

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



Sauce

**PROGRAMA SALSA**  
Para acompañar todos tus platos y postres.



Soup

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



Pastry

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



Weight

**BÁSCULA**  
Para pesar fácilmente hasta 5 kg sin ningún utensilio adicional

## FAMILIARÍZATE CON LOS PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

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

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

## PROGRAMA MANUAL

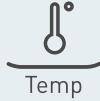
¿Prefieres ajustar tú mismo el tiempo, la temperatura de cocción y la velocidad de batido? Entonces, utiliza el modo manual.



Time

### Selecciona el TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO

Hasta 2 horas de uso continuo



Temp

### Selecciona la TEMPERATURA DE COCCIÓN

de 30°C a 120°C (ajustable  
en intervalos de 5°C)



Speed

### Selecciona LA VELOCIDAD

Hasta 12 velocidades



Pulse

### Selecciona la TECLA PULSE

para que funcione una vez



### 1 BOTÓN / 4 FUNCIONES

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



Weight

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

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

#### ¿CÓMO FUNCIONA?

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

#### TRUCOS

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

#### ATENCIÓN

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

# TABLA DE PARAMETROS

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

## TABLA DE COCCIÓN CON CESTA DE VAPOR

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

# IMPORTANTE

## BOL SOBRE SU BASE

## RECORDATORIO



**E3**

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

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



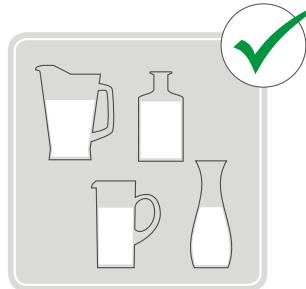
Atención: no puedes desbloquear la tapa cuando el bol está colocado sobre el robot.



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



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



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



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

## ¡CLICKCHEF, TUS RECETAS DIARIAS EN 2 CLICS!

ELIGE TU RECETA.

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

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

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

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





## MASA QUEBRADA

TIEMPO TOTAL 32 MIN.



1 tarta

### ACCESORIOS

Picadora



Pastry



30 min.



-



2 min.

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

**Consejo** la masa se puede congelar bien envuelta en papel film.



## MASA PARA PIZZA

TIEMPO TOTAL 45 MIN.



6

### ACCESORIOS

Picadora



Pastry  
y Manual



1 min.



-



44 min.

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

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



**Consejo** Agregar pepitas de chocolate a la masa.



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

## PAN DE LECHE

**TIEMPO TOTAL 198 MIN.**



4

### ACCESORIOS

Picadora



Pastry  
y Manual



154 min.



-



44 min.

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

## PAN FOUHASSE

**TIEMPO TOTAL 69 MIN.**



4

### ACCESORIOS

Picadora



Pastry  
y Manual



-



25 min.



44 min.

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



## PANES DE HAMBURGUESA

TIEMPO TOTAL 164 MIN.



4/6

### ACCESORIOS

Picadora



Pastry  
y Manual



100 min.



20 min.



44 min.

- 7 cl leche
- 5 g levadura seca de panadería
- 1 huevo batido
- 300 g harina de fuerza
- 5 g de sal
- 15 g azúcar
- 20 g de mantequilla
- 1 yema de huevo
- 40 g semillas de sésamo
- 6 cl de agua templada

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



## PAN INTEGRAL

TIEMPO TOTAL 185 MIN.



4

### ACCESORIOS

Picadora



Pastry  
y Manual



95 min.



45 min.



44 min.

- 10 g levadura seca de panadería
- 370 g harina blanca de fuerza
- 100 g harina de centeno
- 50 g semillas
- 5 g sal
- 30 cl de agua templada

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

**Consejo**

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



**Consejo**

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



**Consejo**

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

## PAN DE MOLDE CASERO PARA SÁNDWICHES FRESCOS

**TIEMPO TOTAL 78 MIN.**



6

### ACCESORIOS

Picadora



Pastry  
y Manual



-



30 min.



47 min.

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

## PAN SIN GLUTEN

**TIEMPO TOTAL 175 MIN.**



4

### ACCESORIOS

Picadora



Pastry  
y Manual



45 min.



40 min.



44 min.

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



## PAN RÚSTICO

TIEMPO TOTAL 100 MIN.



6

### ACCESORIOS

Picadora



Pastry  
y Manual



56 min.



15 min.



44 min.

- 500 g de harina de fuerza
  - 150 g de leche
  - 1 huevo
  - 125 g de agua
  - 10 g de levadura de panadería seca
  - 10 g de sal
  - Sésamo
  - 25 g de aceite de oliva
1. Colocar en el bol todos los ingredientes excepto el aceite y el sésamo. Iniciar el programa Pastry a velocidad 3 durante 4 min. Cuando empiecen a mezclarse todos los ingredientes, agregar el aceite por el agujero de la tapa.
  2. Finalizado el programa, conectar de nuevo sin velocidad durante 40 min. a 30°C para que fermente. Una vez haya alcanzado el doble de su volumen, hacer bolas individuales y ponerlas en la bandeja del horno y esperar a que fermenten de nuevo. Colocar el sésamo por encima y hornear a 180°C durante 15 min. (con el horno previamente calentado).



## ALIOLI

TIEMPO TOTAL 8 MIN.



6/8

### ACCESORIOS

Batidor

Manual



6 min.



-



2 min.

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

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



### Consejo

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

## MAYONESA

TIEMPO TOTAL 5 MIN.



4/6

### ACCESORIOS

Batidor

Manual



2 min.



-



3 min.

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



## MANTEQUILLA CASERA

TIEMPO TOTAL 17 MIN.



1  
unidad

### ACCESORIOS

Batidor

Manual



10 min.



-



7 min.

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

## BERENJENAS CON PARMESANO

**TIEMPO TOTAL 45 MIN.**



### ACCESORIOS

Picadora  
Mezclador



Slow cook  
y Manual



10 min.



30 min.



5 min.

## Consejo

Esta receta se puede hacer  
con calabacines.

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

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

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

## CHAMPIÑONES ESTILO GRIEGO



**TIEMPO TOTAL 46 MIN.**



Slow cook



### ACCESORIOS

Picadora  
Mezclador



10 min.



36 min.

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

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

- el tomate triturado por el orificio de la tapa. Añadir el azúcar y aderezar con sal. Iniciar el programa Slow cook a velocidad 1 durante 30 min. a 100°C.
4. Dejar enfriar, colocar en la nevera y servir bien frío.

# CROQUETAS



**TIEMPO TOTAL 10 MIN.**



## ACCESORIOS

Batidora  
Picadora

Manual



2 min.



2 min.



6 min.

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

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

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

## CROQUETAS DE BACALAO



**TIEMPO TOTAL 161 MIN.**



**ACCESORIOS**  
Cesta de vapor  
Picadora



### Consejo

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

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

1. Pelar y cortar en dados las patatas. Verter 0,7 l de agua en el bol de cocción y colocar las patatas en la cesta vapor. Iniciar el programa Steam durante 30 min. a 100°C. Al final de la cocción, poner las patatas en un cuenco separado y vaciar el robot de cocina.
2. Poner el bacalao en el robot de cocina y picar a velocidad 7 durante 10 segundos. Pelar el diente de ajo y la cebolla y picar las hojas de perejil. Añadir todo al bol de cocción por el agujero de la tapa. Mezclar a velocidad 7 durante 10 segundos.
3. Añadir los huevos por el agujero de la tapa y mezclar a velocidad 7 durante 10 segundos.
4. Verter esta mezcla sobre las patatas y aplastar con un tenedor. Condimentar con pimienta, mezclar y enfriar durante 2 h.
5. Utilizando una cuchara, formar pequeñas bolas y freír en una freidora durante 5 - 10 min. Servir inmediatamente.

## EMPANADILLAS DE QUESO

**TIEMPO TOTAL 45 MIN.**



### ACCESORIOS

Batidora

Manual



15 min.



20 min.



10 min.

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

1. Precalear el horno a 180°C (pos. termostato 6). Poner la harina, la leche y la nuez moscada en el robot de cocina equipado con la batidora. Condimentar con sal y pimienta y mezclar a velocidad 2 durante 1 min.
2. Añadir mantequilla cortada en dados por el agujero de la tapa e iniciar el robot a velocidad 2 durante 8 min. a 90°C. Cuando haya acabado el programa, añadir el queso rallado por el orificio de la tapa y programar a velocidad 3 durante 45 segundos. Si la mezcla no es homogénea mezclar durante 30 segundos más.
3. Estirar la masa y utilizar un cuchillo para cortar formas redondas. Cubrir una bandeja de horno con papel para horno. Mezclar la yema de huevo con 1 cucharada de agua.
4. Verter 1 cucharada de la mezcla sobre la mitad de la redonda de masa y plegar en dos para hacer una empanadilla. Pellizcar los bordes para cerrar, extender la yema con un pincel y colocar la empanadilla sobre la bandeja. Repetir este paso hasta que se haya utilizado toda la masa.
5. Hornear durante 15 - 20 min. Comer caliente.

## ENSALADA DE MARISCO



**TIEMPO TOTAL 26 MIN.**



**ACCESORIOS**  
Cesta de vapor  
Picadora



### Consejo

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

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

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

## ENSALADA DE PULPO

**TIEMPO TOTAL 160 MIN.**



Manual



30 min.

**ACCESORIOS**

Picadora



130 min.



10 seg.

### Consejo

El pulpo se puede marinar para que absorba la salsa.

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

1. Cocer el pulpo en una cacerola con 2 L de agua hirviendo durante 30 min.
2. Pelar la cebolla y cortarla en trozos gruesos junto con el pimiento y el tomate. Poner el aceite de oliva, la lima y el perejil en el robot de cocina con el resto de ingredientes. Condimentar con sal y pimienta y picar a velocidad 7 durante 10 segundos. Añadir algo más de tiempo si se desea más troceado.
3. Cortar el pulpo en rodajas y ponerlo en una fuente. Verter por encima la salsa y mezclar bien. Enfriar como mínimo durante 2 h antes de servir.

## FALAFELS

**TIEMPO TOTAL 9 MIN.**



### ACCESORIOS

Picadora

Manual



8 min.



1 min.

## Consejo

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

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

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

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

# GOUGÈRES



**TIEMPO TOTAL 35 MIN.**



## ACCESORIOS

Picadora

Manual



2 min.



20 min.



13 min.

## Consejo

Puede cambiar el sabor utilizando un queso diferente.

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

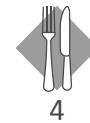
1. Precalear el horno a 180°C (pos. termostato 6). Poner 25 cl de agua, la mantequilla, sal y pimienta y programar a velocidad 1 durante 3 min. a 90°C. Añadir la harina a través del agujero de la tapa y mezclar a velocidad 3 durante 2 min. Transferir la mezcla a un cuenco separado y lavar el bol de cocción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

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

# HUEVOS BENEDICTINOS A BAJA TEMPERATURA



**TIEMPO TOTAL 145 MIN.**



**ACCESORIOS**  
Picadora/Batidora



**Pastry**  
Sauce steam  
y Manual



60 min.



4 min.



80 min.

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

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

Coloca la batidora en el robot e introduce la mantequilla troceada, el zumo de limón, el agua y las yemas de huevo. Iniciar el programa Sauce a velocidad 4 durante 8 minutos a 70°C. Incorporar la nata espesa por el orificio de la tapa y poner velocidad 4 durante 30 segundos. Reservar la salsa

3. Introducir 2 litros de agua y una cucharadita de sal en el vaso del robot. Pon en marcha sin velocidad a 65°C durante 10 minutos. Abre el robot, coloca los huevos en la cesta e introdúcirlos en la máquina. Iniciar el programa Steam durante 30 minutos. Cuando termine el programa, quitarles la cáscara a los huevos y resérvalos.
4. Tostar los panes de muffins cortados en 2. Colocar las dos mitades de muffin en cada plato. En una de las dos, pon 2 lonchas de beicon tostadas, 1 huevo y recubrir todo con salsa holandesa caliente.

## MUFFINS DE VERDURAS

**TIEMPO TOTAL 28 MIN.**



Pastry  
y Manual



20 min.

**ACCESORIOS**

Picadora



5 min.



3 min.

### Consejo

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

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

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

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

## PASTEL DE HIGOS, JAMÓN Y NUECES

**TIEMPO TOTAL 48 MIN.**



### ACCESORIOS

Picadora



Pastry  
y Manual



5 min.



40 min.



3 min.

## Consejo

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

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

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

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

## SAMOSAS DE POLLO

**TIEMPO TOTAL 35 MIN.**



**ACCESORIOS**  
Picadora/Mezclador



Slow cook  
y Manual



5 min.



15 min.



15 min.

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

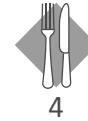
1. Pelar la cebolla y cortarla en cuatro trozos; a continuación, ponerla en el robot de cocina y picar a velocidad 7 durante 10 segundos.
2. Añadir el aceite y las especias por el agujero de la tapa y programar Slow cook a velocidad 1 durante 5 min. a 100°C.
3. Abrir la máquina y poner el accesorio mezclador,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

y pimienta. Dividir cada lámina de masa filo en 4 tiras. Poner un montoncito de relleno en uno de los extremos. Plegar para hacer un triángulo y luego plegar nuevamente hacia el extremo de la tira y sellar la masa con un poco de clara de huevo. Repetir con las otras tiras.

5. Freír durante 5 min. en una sartén a fuego alto con un poco de aceite o durante 15 min. en el horno a 150°C (pos. termostato 5) en una bandeja cubierta con papel para horno. Servir.

## TARTAR DE SALMÓN

**TIEMPO TOTAL 6 MIN.**



### ACCESORIOS

Picadora

Manual



5 min. 20



-



40 seg.

## Consejo

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

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

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

## CREMA DE CALABAZA



**TIEMPO TOTAL 45 MIN.**



### ACCESORIOS

Picadora



Soup



10 min.



-



35 min.

## Consejo

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

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

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

# MINISTRONE



**TIEMPO TOTAL 90 MIN.**



## ACCESORIOS

Picadora  
Mezclador



Slow cook  
y Manual



16 min.



-



74 min.

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

1. Poner a remojo las alubias en agua desde la víspera.
2. Pelar la cebolla y el ajo y luego cortarlos en trozos gruesos. Cortar las otras verduras y el bacon en dados pequeños.
3. Poner la cebolla y el ajo en el robot de cocina y picar a velocidad 7 durante 10 segundos.
4. Colocar el accesorio mezclador sobre las cuchillas. Añadir la mantequilla, la hoja de laurel y el bacon por el orificio de la tapa y programar velocidad 1 durante 3 min. a 120°C.
5. Añadir el caldo, las verduras troceadas, las alubias y los tomates pelados por el orificio de la tapa. Condimentar con sal y pimienta e iniciar el programa Slow cook a velocidad 1 durante 1 hora a 95°C
6. Añadir la pasta por el orificio de la tapa y reiniciar el programa Slow cook velocidad 1 a 100°C durante 10 min. Servir caliente con hojas de albahaca troceadas.

## BACALAO GRATINADO

**TIEMPO TOTAL 60 MIN.**



Manual



### ACCESORIOS

Picadora  
Mezclador



32 min.



8 min.

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

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

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

## CALAMARES GUISADOS



**TIEMPO TOTAL 28 MIN.**



### ACCESORIOS

Picadora  
Mezclador



Slow cook  
y Manual



-



-



26 min.

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

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

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

## CURRY DE GAMBAS



**TIEMPO TOTAL 30 MIN.**



### ACCESORIOS

Picadora



Manual

10 min.



-



20 min.

## Consejo

Servir este plato con arroz basmati.

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

1. Pelar el ajo y la cebolla y cortar la cebolla en cuatro trozos. Ponerlo en el robot de cocina y picar a velocidad 6 durante 10 segundos.
2. Añadir el aceite, una pizca de sal y el curry en polvo a través del agujero de la tapa. Programar sin velocidad durante 5 min. a 120°C sin tapón.
3. Al final de la cocción sacar el vaso de la base, abrir la tapa y añadir las gambas (sin antenas), la salsa de tomate y la leche de coco. Condimentar con sal y pimienta. Programar sin velocidad durante 15 min. a 95°C.
4. Al final de la cocción servir inmediatamente con cilantro picado.

## FILETE DE SALMÓN CON PESTO

**TIEMPO TOTAL 15 MIN.**



**ACCESORIOS**  
Cesta de vapor



Steam



5 min.



-



10 min.

### Consejo

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

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

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

## MEJILLONES A LA MARINERA



**TIEMPO TOTAL 30 MIN.**



Slow cook  
y Manual



-

### ACCESORIOS

Picadora  
Mezclador



10 min.



20 min.

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

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

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

## RAPE A LA MARINERA



**TIEMPO TOTAL 31 MIN.**



### ACCESORIOS

Picadora  
Mezclador



Slow cook  
y Manual



5 min.



-



26 min.

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

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

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

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

## ALBÓNGIDAS DE TERNERA



**TIEMPO TOTAL 20 MIN.**



### ACCESORIOS

Picadora

Manual



60 min.



10 min.



10 seg.

### Consejo

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

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

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

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

## CHILE CLÁSICO

TIEMPO TOTAL 43 MIN.



### ACCESORIOS

Picadora  
Mezclador



Slow cook  
y Manual



5 min.



-



38 min.

## Consejo

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



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

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

- el orificio de la tapa y condimentar con sal, y programar Slow cook sin velocidad durante 30 min. a 95°C.
3. Al final de la cocción servir inmediatamente.

## CONEJO CON CIRUELAS



**TIEMPO TOTAL 56 MIN.**



### ACCESORIOS

Picadora  
Mezclador



Slow cook  
y Manual



5 min.



-



51 min.

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

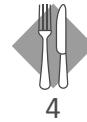
1. Pelar la cebolla y el ajo y ponerlos en el robot de cocina equipado con la picadora ultrablade. Picar a velocidad 11 durante 10 segundos.
2. Añadir el aceite de oliva y la panceta por el orificio de la tapa y programar Slow cook velocidad 1 durante 5 min. a 120°C.
3. Al final del programa añadir el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

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

# CUSCÚS DE POLLO



**TIEMPO TOTAL 45 MIN.**



## ACCESORIOS

Picadora  
Mezclador



Slow cook  
y Manual



7 min.



-



38 min.

## Consejo

Se puede añadir cilantro fresco para servir.

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

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

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

## ESTOFADO DE TERNERA Y CEBOLLA

TIEMPO TOTAL 141 MIN.



ACCESORIOS  
Picadora



Slow cook  
y Manual



10 min.



-



131 min.

### Consejo

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

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

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

4. Comer caliente con patatas al vapor o tagliatelle.

## ESTROGONOFF DE TERNERA

**TIEMPO TOTAL 41 MIN.**



Slow cook  
y Manual



-

### ACCESORIOS

Picadora  
Mezclador



15 min.



26 min.

## Consejo

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

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

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

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

# GOULASH



**TIEMPO TOTAL 96 MIN.**



## ACCESORIOS

Picadora  
Mezclador



Slow cook  
y Manual



5 min.



-



91 min.

## Consejo

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

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

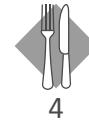
1. Pelar las cebollas, el ajo y las patatas y cortarlos en cuatro trozos. Cortar el pimiento en dados. Cortar la carne en dados y rebozarla en la harina. Poner la cebolla y el ajo en el robot de cocina y picar a velocidad 7 durante 10 segundos.
2. Añadir el aceite, la pimienta y el pimentón dulce por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

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

# OSSOBUCCO



**TIEMPO TOTAL 135 MIN.**



4

## ACCESORIOS

Picadora  
Mezclador



Slow cook  
y Manual



10 min.



-



125 min.

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

1. Pelar las cebollas y el ajo y cortarlos en trozos gruesos. Pelar las zanahorias y cortarlas en lonchas. Cortar en dados las ramas de apio.
2. Poner la cebolla y el ajo en el robot de cocina equipado con la picadora y picar a velocidad 11 durante 10 segundos.
3. Añadir el accesorio mezclador. Añadir el aceite y la rama de ajo; a continuación, iniciar el programa Slow cook sin velocidad a 120°C durante 5 min. Después de 2 min. de cocción, añadir el vino blanco.
4. Al final del programa añadir la ternera que rebozada en la harina, las zanahorias, los tomates, el caldo, la mitad del limón y la hoja de laurel por el orificio de la tapa. Condimentar con sal y pimienta e iniciar el programa Slow cook sin velocidad a 95°C durante 2 h.
5. Al final de la cocción, servir con la peladura de limón restante esparcida por encima. Servir con tagliatelle.

## POLLO CON ANACARDOS

**TIEMPO TOTAL 56 MIN.**



### ACCESORIOS

Picadora  
Mezclador



Slow cook  
y Manual



5 min.



-



51 min.

## Consejo

Se puede añadir 1 cucharada  
pasta Harissa.

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

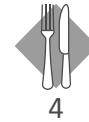
1. Pelar el ajo y la cebolla. Quitar las semillas de los pimientos y cortarlos en tiras.
2. Poner el ajo y la cebolla en el robot de cocina. Picar a velocidad 7 durante 10 segundos.
3. Añadir el aceite de oliva e iniciar el programa Slow cook velocidad 1 durante 5 min. a 100°C.
4. Al final del programa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

mezclador. Iniciar el programa de cocción lenta Slow cook sin velocidad durante 45 min. a 95°C.

5. Lavar y trocear el cilantro. Al final de la cocción, servir inmediatamente con el cilantro picado y el zumo de limón.

## POLLO CON TOMATES Y CHAMPINONES

**TIEMPO TOTAL 61 MIN.**



### ACCESORIOS

Picadora  
Mezclador



Slow cook  
y Manual



5 min.



-



56 min.

## Consejo

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

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

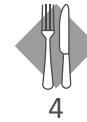
1. Pelar las chalotas. Cortar los champiñones en cuatro trozos. Poner las chalotas en el robot de cocina. Picar a velocidad 7 durante 10 segundos.
2. Añadir el aceite de oliva y el vino blanco; a continuación, iniciar el programa de cocción lenta Slow cook a velocidad 1 durante 5 min. a 100°C.

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

## TERNERA GUISADA CON PEDRO XIMÉNEZ Y PATATAS



**TIEMPO TOTAL 100 MIN.**



**ACCESORIOS**  
Picadora  
Cesta de vapor



Slow cook  
y Manual



5 min.



-



95 min.

### Consejo

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

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

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

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

## TOMATES RELLENOS

**TIEMPO TOTAL 55 MIN.**



### ACCESORIOS

Picadora  
Mezclador

Manual



10 min.



40 min.



5 min.

### Consejo

Sustituir la carne picada por sobras de estofado picado.

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

1. Precalentar el horno a 200°C (pos. termostato 6-7).
2. Cortar la parte superior del tomate y vaciar el interior. Limpiar los champiñones y cortar los tallos. Pelar el diente de ajo. Poner los champiñones y el ajo en el robot de cocina y picar a velocidad 7 durante 20 segundos.
3. Abrir la máquina y colocar el accesorio mezclador, añadir un poco de aceite de oliva. Programar velocidad 1 durante 5 min. a 100°C.
4. Abrir la máquina, añadir la carne picada y el pan rallado y condimentar con sal y pimienta. Mezclar el relleno con una espátula.
5. Poner los tomates en una bandeja de horno e introducir el relleno. Añadir las tapas de los tomates y hornear durante 40 min.

## ACELGAS GRATINADAS CON SALSA BECHAMEL

**TIEMPO TOTAL 72 MIN.**



Slow cook  
y Manual



30 min.

### ACCESORIOS

Mezclador  
Batidora



18 min.



24 min.

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

1. Precalear el horno a 180°C (pos. termostato 6). Trocear las hojas de acelga. Poner las acelgas y 50 cl de agua en el robot de cocina equipado con el mezclador. Iniciar el programa de cocción lenta Slow cook durante 15 min. a 95°C. Al final de la cocción, escurrir en un colador. Lavar el bol de cocción del robot de cocina.
2. Poner la harina, la leche y el pan rallado en el robot de cocina equipado con la batidora. Condimentar con sal y pimienta. Mezclar a velocidad 6 durante 30 segundos.
3. Añadir la mantequilla cortada en trocitos por el orificio de la tapa e iniciar el robot a velocidad 2 durante 8 min. a 90°C.
4. Cuando haya acabado el programa, añadir el queso rallado y mezclar a velocidad 2 durante 45 segundos. Si la mezcla no es homogénea mezclar durante 30 segundos más.
5. Mezclar las acelgas y la bechamel. Verter la mezcla en una fuente de horno. Hornear durante 30 min. Comer caliente.

## PISTO

**TIEMPO TOTAL 50 MIN.**



### ACCESORIOS

Picadora



Slow cook  
y Manual



15 min.



-



35 min.

## Consejo

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

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

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

## QUINOA CON TOMATES



**TIEMPO TOTAL 31 MIN.**



### ACCESORIOS

Picadora  
Mezclador



Slow cook  
y Manual



10 min.



-



21 min.

### Consejo

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

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

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

# ARROZ MARINERO



**TIEMPO TOTAL 38 MIN.**



## ACCESORIOS

Picadora  
Mezclador

Manual



8 min.



-



30 min.

## Consejo

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

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

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

el programa, incorporar por el tapón los mejillones, los berberechos, los langostinos, las cigalas y los calamares troceados por el agujero de la tapa.

4. Al finalizar, rectificar de sal y pimienta y servir.

## CANELONES

**TIEMPO TOTAL 45 MIN.**



Manual



35 min.

### ACCESORIOS

Picadora  
Mezclador



5 min.



6 min.

## Consejo

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

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

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

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

## ESPAGUETI ALL'AMATRICIANA



**TIEMPO TOTAL 51 MIN.**



### ACCESORIOS

Picadora  
Mezclador



Slow cook  
y Manual



5 min.



-



46 min.

## Consejo

Puede sustituirse la panceta por berenjenas picadas.

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

1. Hervir los espagueti en una cacerola grande según lo indicado en el envase.
2. Pelar el diente de ajo y colocarlos junto con la guindilla en el robot de cocina. Picar a velocidad 6 durante 10 segundos.
3. Sacar el vaso de la base, abrir la tapa y colocar el accesorio mezclador. Añadir el aceite y la panceta por el agujero de la tapa. Iniciar el programa Slow cook a velocidad 1 durante 10 min. a 100°C sin el tapón.
4. Al final del programa añadir el tomate triturado a través del agujero de la tapa, condimentar con sal y pimienta. Colocar el tapón, iniciar Slow cook a velocidad 1 a 95°C durante 35 min.
5. Verter la salsa sobre la pasta y añadir el queso rallado. Mezclar y servir.

# LASAÑA

**TIEMPO TOTAL 85 MIN.**



## ACCESORIOS

Picadora  
Mezclador  
Batidora



Slow cook  
y Manual



8 min.



30 min.



49 min.

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

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

el robot de cocina equipado con la batidora. Condimentar con sal y pimienta. Mezclar a velocidad 3 durante 1 min.

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

## MACARRONES CON QUESO

**TIEMPO TOTAL 40 MIN.**



Manual



25 min.

**ACCESORIOS**

Batidora



5 min.



11 min.

### Consejo

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

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

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

el orificio de la tapa y mezclar durante 45 segundos a velocidad 2.

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

## PAELLA EXPRÉS CON GAMBAS

**TIEMPO TOTAL 36 MIN.**



### ACCESORIOS

Picadora  
Mezclador



Slow cook  
y Manual



10 min.



-



26 min.

## Consejo

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

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

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

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

## SALSA BOLOÑESA

TIEMPO TOTAL 45 MIN.



### ACCESORIOS

Mezclador



Slow cook  
y Manual



5 min.



-



40 min.

## Consejo

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

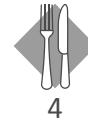
- 300 g ternera
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 15 g aceite de oliva
- 500 g de tomate triturado
- 30 g salsa de tomate
- 1 cucharada de orégano
- Sal y pimienta

1. Cortar la ternera en taquitos y colocarla en el robot de cocina. Mezclar a velocidad 8 durante 10 segundos. Reservar en un cuenco separado.
2. Pelar la cebolla y el ajo y cortarlos en trozos. Poner en el robot de cocina y picar a velocidad 7 durante 10 segundos.
3. Abrir la máquina y colocar el accesorio mezclador. Añadir el aceite y programar a velocidad 1 durante 5 min. a 120°C.
4. Al final del programa añadir la carne, la pulpa y la salsa de tomate, el orégano, la sal y la pimienta por el orificio de la tapa. Iniciar el programa de cocción lenta Slow cook a velocidad 1 durante 35 min. a 90°C.
5. Al final de la cocción, servir con pasta.

## QUICHE DE QUESO



**TIEMPO TOTAL 43 MIN.**



Manual



**ACCESORIOS**  
Mezclador



5 min.



8 min.

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

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

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

## BIZCOCHO DE CHOCOLATE



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

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

**TIEMPO TOTAL 43 MIN.**



1 unidad  
6/8



Steam  
y Manual



-

### ACCESORIOS

Batidor  
Picadora  
Cesta de vapor



10 min.



33 min.

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

## BIZCOCHO DE NARANJA

**TIEMPO TOTAL 48 MIN.**



1 unidad  
6/8

Manual



40 min.

**ACCESORIOS**

Picadora



5 min.



2 min. 30

### Consejo

Se puede servir con una salsa de chocolate negro.

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

1. Precalentar el horno a 180°C (pos. termostato 6).
2. Cortar la naranja en cuatro trozos sin pelarla. Retirar las semillas y el tejido blanco fibroso así como el rabillo. Poner el resto, es decir los cuatro trozos con la piel, en el robot de cocina .
3. Añadir el azúcar, el aceite, los huevos y la leche. Mezclar a velocidad 11 durante 3 min. Iniciar el programa pastry velocidad 4 durante 2 min. 30 y añadir gradualmente la harina y la levadura.
4. Embadurnar con mantequilla un molde de borde alto y verter la mezcla. Hornear durante unos 35 - 40 min. Dejar enfriar y servir.

## BRIOCHE DE CHOCOLATE

**TIEMPO TOTAL 122 MIN.**



1 unidad  
4/6



Manual  
y Pastry



25 min.

**ACCESORIOS**

Picadora



90 min.



7 min.

### Consejo

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

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

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

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

# BROWNIE

**TIEMPO TOTAL 50 MIN.**



1 unidad 4/6



Manual  
y Pastry



30 min.

**ACCESORIOS**

Picadora



5 min.



14 min.

## Consejo

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

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

1. Precalentar el horno a 180°C (pos. termostato 6). Poner la mantequilla cortada y el chocolate troceado en el robot de cocina. Conectar a velocidad 1 durante 10 min. a 45°C.
2. Añadir el azúcar, la harina, los huevos, la levadura y las nueces por el orificio de la tapa. Iniciar el programa Pastry velocidad 3 durante 4 min.
3. Cubrir un molde de horno cuadrado con papel para horno. Verter la mezcla en el molde y hornear. Hornear durante unos 20 - 30 min.
4. Al final del horneado, dejar enfriar y retirar del molde.

## PASTEL DE QUESO



**TIEMPO TOTAL 42 MIN.**



1 unidad  
6/8

Manual



35 min.

**ACCESORIOS**

Picadora



5 min.



2 min.

### Consejo

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

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

1. Precalentar el horno a 180°C (pos. termostato 6).  
Echar las galletas en el robot y picar a velocidad 8 durante 15 segundos  
Poner la mantequilla cortada en trocitos en el robot de cocina a través del agujero de la tapa y derretir a velocidad 2 durante 2 min. a 80°C. Mezclar a velocidad 4 durante 30 segundos.
2. Cubrir el fondo de un molde (23 cm) con esta mezcla. Utilizar la parte trasera de una cuchara para empujar y dejar enfriar.
3. Enjuagar el robot de cocina. Introducir el queso fresco, la nata, el azúcar, los huevos, la maizena, la esencia de vainilla y el zumo de limón. Mezclar a velocidad 6 durante 30 segundos. Verter la mezcla en el molde.
4. Hornear durante 35 min. hasta que cuaje. Servir frío.

## PASTEL DE ZANAHORIA



**TIEMPO TOTAL 93 MIN.**



1 unidad  
4/6



Pastry  
y Manual



90 min.

**ACCESORIOS**

Picadora



-



3 min.

### Consejo

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

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

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

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

## TARTA DE HOJALDRE



**TIEMPO TOTAL 45 MIN.**



1 unidad  
4/6

Manual



25 min.

**ACCESORIOS**

Batidora



5 min.



14 min.

### Consejo

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

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

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

tapa. Colocar el tapón y programar a velocidad 2 durante 12 min. a 90°C.

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

## COOKIES DE CHOCOLATE

**TIEMPO TOTAL 18 MIN.**



12 unidades

Manual



13 min.

**ACCESORIOS**

Picadora



4 min.



1 min.

### Consejo

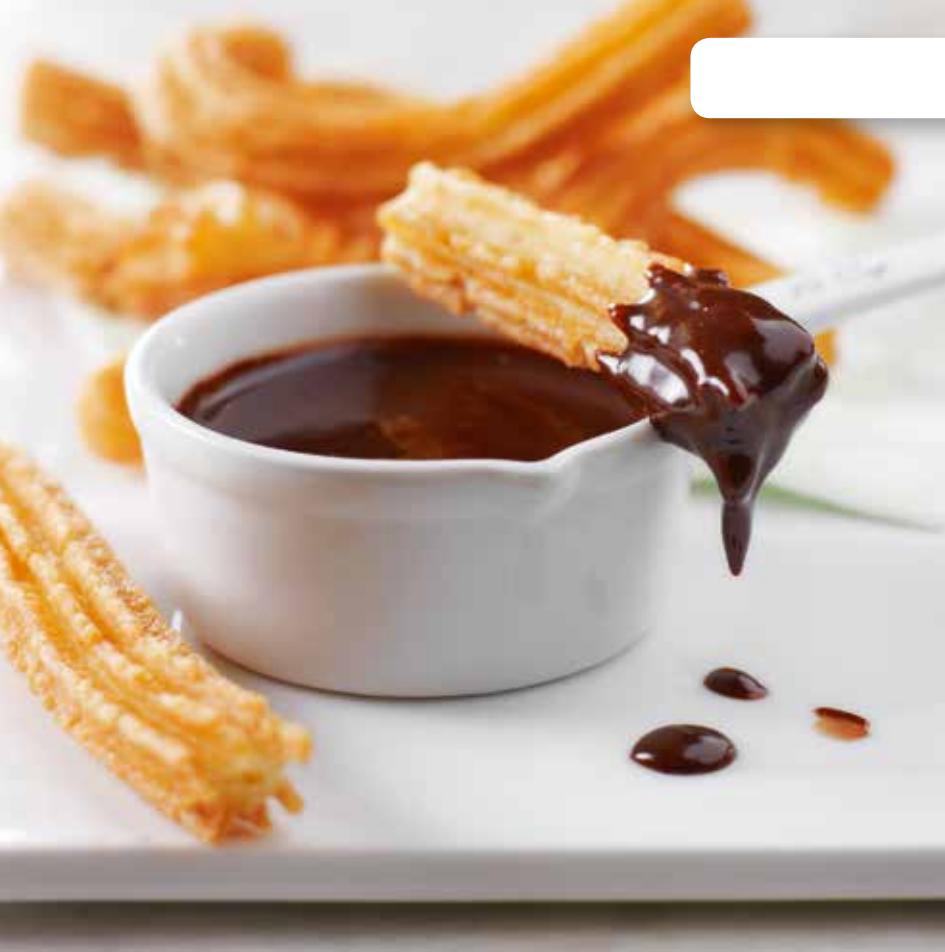
Utilizar chocolate blanco o chocolate con leche o añadir frutos secos como, p. ej., avellanadas o plátano seco. Picar una tableta troceada en velocidad 6 durante 5 segundos si no se tienen virutas de chocolate

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

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

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

## CHURROS



**TIEMPO TOTAL 15 MIN.**



Manual



5 min.

**ACCESORIOS**

Picadora



5 min.



5 min.

### Consejo

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

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

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

# MACARONS



**TIEMPO TOTAL 52 MIN.**



## ACCESORIOS

Picadora

Manual



30 min.



15 min.



7 min.

## Consejo

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

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

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

mezclar suavemente las dos mezclas obtenidas. La mezcla debería ser suave y brillante. Verter en una manga pastelera y poner pequeños discos de la mezcla sobre una bandeja cubierta con papel para horno. Los discos deben tener el mismo tamaño. Dejar secar durante 30 min. al aire libre.

4. Hornear durante 12 - 15 min. Dejar que los macarons se enfríen y unirlos de dos en dos con un relleno de mermelada o crema de chocolate.

## MACARONS DE COCO

**TIEMPO TOTAL 20 MIN.**



### ACCESORIOS

Batidora

Manual



4 min.



10 min.



6 min.

## Consejo

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

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

1. Precalear el horno a 210°C (pos. termostato 7)
2. Poner las claras de huevo en el bol del robot de cocina equipado con el accesorio batidor y mezclar a velocidad 3 durante 5 min, sin el tapón.
3. Añadir el azúcar, el coco y el extracto de vainilla por el orificio de la tapa; a continuación, mezclar a velocidad 2 durante 30 segundos. Si la mezcla no es homogénea, llevar los ingredientes al centro del bol utilizando la espátula y mezclar de nuevo.
4. Cubrir una bandeja con papel para horno. Hacer pequeñas bolas con la mezcla y colocarlas sobre una bandeja. Hornear durante 5 - 10 min. Los macarons deben estar blandos al final del horneado, se endurecerán a medida que se enfrían.

# MAGDALENAS



**TIEMPO TOTAL 20 MIN.**



**ACCESORIOS**

Picadora



Pastry  
y Manual



120 min.



15 min.



4 min.

## Consejo

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

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

1. Poner la mantequilla en el robot de cocina y fundir a velocidad 2 durante 2 min. a 120°C.
2. Añadir los demás ingredientes por el agujero de la tapa e iniciar el programa masa Pastry a velocidad 4 durante 2 min. Enfriar como mínimo durante 2 h.
3. Precalentar el horno a 180°C (pos. termostato 6). Untar de mantequilla un molde de magdalenas o utilizar capsulas de papel y llenarlo hasta 3/4 (las magdalenas crecerán durante el horneado).
4. Hornear durante 15 min. Dejar enfriar antes de sacar.

## PROFITEROLES



**TIEMPO TOTAL 50 MIN.**



4/6



Pastry  
y Manual



25 min.

**ACCESORIOS**

Picadora



5 min.



20 min.

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

1. Precalear el horno a 240°C (pos. termostato 7-8). Poner 25 cl de agua, la mantequilla cortada en trocitos y la sal en el robot de cocina. Iniciar el robot a velocidad 2 durante 8 min. a 90°C .
2. Al final del programa añadir la harina y programar pastry velocidad 4 durante 2 min. 30. Poner la mezcla en un cuenco separado y lavar el bol del robot de cocina.
3. Volver a poner la masa en el robot. Mezclar a velocidad 3 añadiendo los huevos uno a uno por el orificio de la tapa. Dejar funcionar durante 2 min.
4. Con la yuada de una manga pastelera, hacer montoncitos de mezcla en una bandeja de horno cubierta con papel para horno. Hornear durante 20 - 25 min. sin abrir la puerta.
5. Poner el chocolate troceado y la nata y en el robot de cocina y programar a velocidad 2 durante 5 min. a 60°C .
6. Mezclar a velocidad 4 durante 1 min. Hacer con delicadeza cortes en los profiteroles de pasta y rellenar con el helado de vainilla. Servir inmediatamente con el chocolate caliente.

## TARTELETA DE CREMA

**TIEMPO TOTAL 56 MIN.**



Manual



35 min.

**ACCESORIOS**

Batidora



5 min.



16 min.

### Consejo

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

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

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

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

## TRUFAS DE CHOCOLATE Y CASTAÑAS

**TIEMPO TOTAL 10 MIN.**



50 unidades

Manual



-

**ACCESORIOS**

Picadora



120 min.



6 min.

### Consejo

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

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

1. Trocear el chocolate y colocarlo en el robot de cocina con la mantequilla. Conectar el robot a velocidad 1 durante 5 min. a 45°C.
2. Añadir la crema de castañas por el agujero de la tapa, colocar el tapón y mezclar a velocidad 3 durante 30 segundos.
3. Verter la mezcla en un molde de silicona y dejar reposar durante 2 h como mínimo en la nevera.
4. Retirar pequeñas cucharadas de esta mezcla y verterlas en el cacao en polvo y dar forma de esfera en la palma de la mano. Conservar en la nevera.

## CREMA CATALANA

**TIEMPO TOTAL 30 MIN.**



6

### ACCESORIOS

Batidora



Sauce  
y Manual



60 min.



-



28 min.

## Consejo

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

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

1. Lavar la naranja y el limón y quitarles la piel con un pelador.
2. Verter la leche, 60 g de azúcar, la canela y la peladura en el robot de cocina. Calentar sin velocidad a 90°C durante 7 min. Pasar la mezcla por un colador.
3. Enjuagar el bol de cocción y acoplar el accesorio batidor. Poner los huevos, las yemas, Maizena® y el azúcar restante en el bol. Mezclar a velocidad 2 durante 1 min. Después de 30 segundos, añadir la infusión de leche por la abertura de la tapa.
4. Iniciar el programa Sauce velocidad 1 A 90°C durante 10 min.
5. Llenar 6 recipientes individuales y colocarlos en la nevera durante 1 h. Al servir, cubrir la crema con azúcar moreno y caramelizar utilizando un quemador.

## CREMA DE LIMÓN



**TIEMPO TOTAL 15 MIN.**



**ACCESORIOS**

Batidora



Sauce  
y Manual



3 h.



-



11 min.

### Consejo

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

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

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

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

## MOUSSE DE CHOCOLATE

**TIEMPO TOTAL 15 MIN.**



Manual



-

### ACCESORIOS

Batidora  
Picadora



120 min.



15 min.

### Consejo

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

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

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

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

## CREMA DE VAINILLA AL HORNO

**TIEMPO TOTAL 35 MIN.**



### ACCESORIOS

Batidor



Manual



25 min.

6 min.

## Consejo

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

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

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

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

# PANNA COTTA



**TIEMPO TOTAL 7 MIN.**



Manual



**ACCESORIOS**  
Batidora



## Consejo

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

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

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

# TIRAMISÚ

**TIEMPO TOTAL 15 MIN.**



## ACCESORIOS

Batidora

Manual



2 min.



8 min.



5 min.

## Consejo

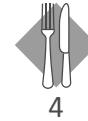
Se puede añadir amaretto (licor dulce) al café y utilizar virutas de chocolate en lugar de cacao.

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

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

## COMPOTA DE MANZANA Y CANELA

**TIEMPO TOTAL 13 MIN.**



### ACCESORIOS

Picadora

Manual



2 min.



-



11 min.

## Consejo

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

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

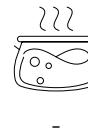
1. Pelar y descorazonar las manzanas y cortarlas en cuatro trozos.
2. Ponerlas en el robot de cocina, añadir el azúcar moreno, el zumo de limón y la canela. Iniciar la cocción a velocidad 1 durante 10 min. a 105°C.
3. Al final de la cocción, mezclar a velocidad 4 durante 40 segundos.

## MERMELADA DE FRUTOS ROJOS

**TIEMPO TOTAL 30 MIN.**



Manual



**ACCESORIOS**

Picadora



4 min.



26 min.

### Consejo

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

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

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