

Newlux Chef Pot V170

RECETARIO

NEWLUX

DESIGNED TO ENJOY

NEWLUX

DESIGNED TO ENJOY

RECETARIO

Olla programable a presión

Newlux Chef Pot V170



ÍNDICE

Salsas	**6**
Sopas	**9**
Cremas	**13**
Aperitivos y tapas	**16**
Legumbres	**23**
Arroces	**30**
Pastas	**37**
Pizzas	**42**
Verduras	**45**
Patatas	**50**
Mariscos	**53**
Pescados	**57**
Aves	**64**
Carnes	**68**
Frituras	**75**
Tortas	**79**
Tartas	**82**
Postres	**86**
Masas y panes	**94**
Dulces	**99**
Bizcochos	**105**
Índice de recetas	**112**

Salsas



BECHAMEL PARA CROQUETAS DE JAMÓN

4 Personas 15 minutos

INGREDIENTES

50 ml. de aceite
90 g. de mantequilla
200 g. de harina
800 ml. de leche
1 cucharadita de sal
1 cucharadita pimienta
50 g. de jamón serrano

ELABORACIÓN

Troceamos el jamón y lo añadimos al resto de ingredientes en el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta 5 minutos y removemos constantemente hasta conseguir la textura deseada.

SALSA DE TOMATE ITALIANA

4 Personas 25 minutos

INGREDIENTES

100 g. de cebolla
2 dientes de ajo
800 g. tomate
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de azúcar
100 ml. de aceite de oliva
100 g. albahaca triturada

ELABORACIÓN

Rallamos el tomate, troceamos la cebolla y los ajos, lo ponemos todo en la Olla programable con los demás ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110º a media presión 15 minutos.

Podemos servirlo acompañando cualquier plato o encima de unas tostas.

BECHAMEL PARA LASAÑA

4 Personas 15 minutos

INGREDIENTES

750 ml. de leche
90 g. de harina
50 g. de mantequilla
1 cucharada de aceite
1 pizca de nuez moscada
1/2 cucharadita de sal

ELABORACIÓN

Ponemos todos los ingredientes en la cubeta y programamos Menú Plancha a 140º con la tapa abierta 5 minutos y removemos constantemente hasta conseguir la textura deseada.

SOFRITO CATALÁN

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

20 g. de cebolla
2 dientes de ajo
200 g. tomate triturado
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de azúcar
100 ml. de aceite de oliva
Especias al gusto

ELABORACIÓN

Troceamos la cebolla y los ajos, lo ponemos en la Olla Programable con los demás ingredientes y programamos Menú Plancha a 120º, 15 minutos.

Podemos servirlo acompañando cualquier plato o encima de unas tostas.

SALSA CAZADORA

4 Personas 25 minutos

INGREDIENTES

100 g. de champiñones
150 g. de lacón de jamón
200 g. de crestas de gallo
200 ml. de vino tinto
500 g. de tomate triturado
1/2 cucharada de sal
1 cucharada de azúcar
50 ml. de aceite de oliva

ELABORACIÓN

Cortamos los champiñones a tacos pequeños, cortamos las crestas de gallo en tiros alargadas.

Agregamos el aceite, el tomate, la sal, el azúcar, los champiñones, las crestas de gallo y los tacos de jamón en la Olla Programable y cocinaremos durante 15 minutos en el menú Presión a 120º, alta presión.

SALSA ESPAÑOLA

4 Personas 15 minutos

INGREDIENTES

500 g. tomate triturado
30 g. azúcar
200 g. cebolla
2 ajos
300 ml. vino tinto
200 ml. aceite de oliva
300 g. tacos de jamón serrano

ELABORACIÓN

Cortamos la cebolla y picamos el ajo.

Colocamos todos los ingredientes en crudo dentro de la Olla Programable.

Seleccionamos el Menú Guiso a 110º a media presión durante 10 minutos.

SALSA MEJICANA

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

350 g. de tomate triturado
1 cebolla
2 tomates
1 pimiento verde italiano
1/2 pimiento rojo
Salsa tabasco
1 cucharada de harina
Sal y azúcar al gusto
Aceite de oliva

ELABORACIÓN

Cortaremos las verduras en dados pequeños.

Verteremos aceite, tomate triturado, las verduras troceadas, unas 20 gotas de tabasco o una guindilla troceada, azúcar, sal y una cucharada de harina en la Olla Programable.

Remover bien y cocinar en Menú Guiso a 110º a Media Presión durante 20 minutos.

SALSA CARBONARA

4 Personas 15 minutos

INGREDIENTES

500 ml. de nata
150 g. de bacon
150 g. de queso parmesano
2 huevos
Pimienta y sal al gusto

ELABORACIÓN

Cortamos el bacon en trocitos y hacemos un sofrito junto con un poco de aceite en Menú Plancha a 140º, con al tapa abierta, 5 minutos.

A continuación añadimos la nata, salpimentamos, removemos durante 2 minutos aproximadamente e incorporamos el queso.

Antes de servir la salsa carbonara con la pasta, añadiremos a esta 2 huevos. Seguidamente volcamos la salsa y removemos antes de servir.

Sopas



SOPA DE PICADILLO

6 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

3 ajos
240 g. de pan frito
1 pizca pimentón dulce
1 pimiento Flora
100 g. de almendras
1 pizca de albahaca
2 patatas medianas
2 zanahorias
300 g. pechuga pollo
1 cdta. de sal
100 ml. aceite de oliva
2 l. de agua

ELABORACIÓN

Hacer una majada con el ajo, el pan frito, el pimentón dulce, el pimiento las almendras tostadas, la sal, aceite y la albahaca picada.

Cortamos la patata en dados o chascada y la pechuga de pollo en tiras finas.

Añadimos la majada junto al resto de ingredientes, cerramos la tapa y cocinamos en menú Turbo a 130º durante 20 minutos y presión alta.

SOPA DE HIGADILLOS

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

2 hígados de pollo
1 pizca de azafrán
2 l. de agua
1 hueso de jamón serrano
100 g. de pan duro
2 cuartos traseros de pollo
3 huevos cocidos
30 g. de fideos finos
Sal

ELABORACIÓN

Cocemos los hígados de pollo con el hueso de jamón, los cuartos traseros del pollo y una pizca de azafrán durante 40 min. en el menú Guiso y alta presión. Cortamos a taquitos el huevo duro.

Una vez hecho el caldo, lo colamos y reservamos. Ponemos el caldo al punto de sal y cocemos los fideos junto con el huevo duro en el menú Guiso a 110º a media presión 2 minutos. Desmenuzamos la carne para acompañar el plato. Colocamos una rebanada de pan frito por encima en cada plato.

CALDERETA DE RAPE

4 Personas 15 minutos

INGREDIENTES

250 g. de almejas
8 langostinos
3 patatas
2 ajos
1 cucharada de perejil
1 cda. de almendra
500 ml. de agua
1 cda. de sal y otra de pimentón dulce
2 hojas de laurel
100 g. tomate triturado
1/2 cda. de azúcar
200 ml. de aceite

ELABORACIÓN

Picamos el ajo, las almendras y el perejil, cortamos las patatas en dados.

Metemos las patatas, los ajos y las almendras en la Olla Programable.

Seguidamente agregaremos el resto de los ingredientes a la cubeta, dos cucharadas de harina, una pizca de sal, agua hasta que cubra y programamos durante 8 minutos a Menú Guiso a 110º con alta presión.

SOPA DE MARISCO CON ÑORAS

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

8 langostinos
200g. de calamar
250 g. de chirlas
1 pimiento ñora
1/2 cebolla
200 g. de rape
1/2 cucharadita de azafrán
100 ml. aceite
1 cucharadita de sal
50 g. de tomate

ELABORACIÓN

Pondremos a calentar en la Olla Programable aceite en el menú Plancha a 140º con la tapa abierta unos minutos y agregamos los ingredientes. Dejamos sofreír un poco, agregamos el agua y lo cocinamos en el Menú Turbo a 130º durante 20 minutos a alta presión.

Si deseamos hacerlo en un único paso, echaremos todos los ingredientes y programaremos el menú Turbo a 130º durante 20 minutos a alta presión.

SOPA CUBIERTA

6 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

1/4 de gallina
150 g. de carne magra
1 hueso y 100 g. de jamón
1 puerro, 1 cebolla, 1 zanahoria y 1 nabo
3 higaditos de pollo
1 molleja
4 cucharadas de aceite
Sal y pimienta
150 g. de pan de pueblo
1 huevo duro

ELABORACIÓN

Introducimos en la Olla Programable todos los ingredientes y programamos el Menú Turbo a 130º, 20 minutos, alta presión.

Para cocinar **de forma tradicional**, podemos hacer un sofrito con la cebolla, los higaditos, la molleja, el jamón y el puerro en el Menú Plancha a 120º, 5 minutos.

A continuación añadimos los demás ingredientes y programamos el menú Turbo a 130º, 20 minutos a alta presión.

AJOBLANCO

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

150 g. de almendras crudas peladas
2 dientes de ajo
100 g. de miga de pan remojada
100 ml.. de aceite
50 ml.. de vinagre
1 l. de agua
1 cucharadita de sal
250 g. de uvas blancas para servir

ELABORACIÓN

Introducimos en la Olla Programable todos los ingredientes y programamos Menú Sopa. Batimos. Servimos con las uvas.

Para cocinarlo **de forma tradicional**, hacemos un sofrito con los ajos y almendras en el Menú Plancha a 120º, 5 minutos.

A continuación, añadimos el resto de ingredientes y programamos Menú turbo a 130º, 20 minutos en alta presión. Batimos. Servimos con las uvas.

SOPA CASTELLANA CON HUEVO

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

2 dientes de ajo
1 cucharada de pimentón
1 l. de caldo de carne
100 g. de chorizo
100 g. de jamón serrano
100 ml. de aceite de oliva
4 huevos
Sal al gusto

PARA EL CALDO:
1/2 gallina
250 g. de carne magra
1 hueso de jamón
1 puerro
1 cebolla
2 zanahorias
1 nabo

ELABORACIÓN

Elaboramos primero un caldo con los ingredientes detallados y 1 litro de agua en el Menú Presión, alta presión, 5 minutos.

A continuación, retiramos los ingredientes, colamos y conservamos el caldo, vamos incorporando los ingredientes de la sopa.

Pelamos los ajos y los incorporamos enteros. Cortamos a trocitos el chorizo y el jamón serrano. Cascamos los huevos y salpimentamos al gusto.

Echamos el aceite, removemos y programamos el Guiso a 110º, 10 minutos, Media presión.

SOPA DE AVE Y APIO

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

4 muslitos de pollo
200 g. de apio fresco
1 cebolla mediana
150 g. de ajos tiernos
2 zanahorias
1 hoja de laurel
2 cucharaditas de sal
100 ml. aceite de oliva

ELABORACIÓN

Pelar y cortar las verduras a groso modo.

Añadir todos los ingredientes en la Olla Programable junto con el agua y una pizca de sal.

Cocinar en el Menú Turbo a 130º durante 20 minutos a alta presión.

CALDINHO VERDE

4 Personas 10 minutos

INGREDIENTES

2 patatas medianas
6 hojas verdes de repollo rizado
1 pastilla de caldo
50 ml. de aceite
500 ml. de caldo de verduras
Sal

ELABORACIÓN

Pelar las patatas y trocearlas.

Lavar bien las hojas de repollo. Eliminar el nervio central y las partes más estropeadas, agregar la sal, el caldo, el aceite y el agua, programar el menú Guiso a 110º, a media presión, 7 minutos.

CONSOMÉ

4 Personas 10 minutos

INGREDIENTES

2 zanahorias troceadas
1 patata troceada
1 puerro grande troceado
1 rama de apio troceada
200 g. de maíz
2 pastillas de caldo de pollo o sal
Agua hasta cubrir

ELABORACIÓN

Introducimos en la Olla Programable todos los ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110º, media presión, 8 minutos.

CALDO DE COCIDO

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

250 g. de garbanzos
50 g. de arroz
1 trozo de zanahoria
1 trozo de apio
1 l. de agua
1 pastilla de caldo de carne
1 pechuga de pollo troceada
250 g. de jamón
1 hueso de jamón

ELABORACIÓN

Previamente ponemos a remojo los garbanzos la noche anterior.

Introducimos la Olla Programable todos los ingredientes (excepto el arroz) y programamos el Menú Presión a 120º, alta presión 10 minutos. Añadimos el arroz y programamos 8 minutos menú Guiso a 110º y media presión.

De forma tradicional, ponemos todos los ingredientes (menos el arroz) en el menú Lento, 100º, 5 horas. Posteriormente añadimos el arroz y programamos el menú Guiso a 110º a media presión, 8 minutos.

Cremas



PURÉ DE CALABAZA Y PATATAS

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

500 g. de calabaza en trozos
300 g. de patata troceada
1 cebolla grande
40 ml. de aceite de oliva
100 ml. de leche
Sal al gusto
Agua

ELABORACIÓN

Cortamos la calabaza a trozos.

Pelamos y cortamos la cebolla y las patatas y las troceamos también.

Introducimos todos los ingredientes en la Olla Programable, cubrimos de agua y programamos el menú Guiso a 110º a media presión 10 minutos.

A continuación batimos y servimos.

PURÉ DE ESPINACAS

4 Personas 15 minutos

INGREDIENTES

40 ml. de aceite de oliva 1 puerro
1 calabacín
2 zanahorias
1 patata grande
300 g. de espinacas
1 l. de caldo de pollo

ELABORACIÓN

Pelamos y troceamos el puerro, el calabacín las zanahorias y la patata. Introducimos todos los ingredientes en la Olla Programable.

Programamos Menú Guiso a 110º a media presión 10 minutos.

Batimos y servimos.

CREMA DE BERENJENAS Y PUERRO

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

1 berenjena
1 trozo de puerro
50 ml. de aceite
1 pizca de hierbas provenzales
1 cucharadita de sal
1 pizca de pimienta
300 ml. de agua

ELABORACIÓN

Pelamos y cortamos la berenjena. La introducimos junto con el resto de ingredientes en la Olla Programable y programamos el Menú Guiso a 110 a media presión 10 minutos.

A continuación batimos.

CREMA AL CAVA

4 Personas 10 minutos

INGREDIENTES

500 ml. de cava seco
250 g. de uvas blancas
250 g. de leche condensada
4 yemas de huevo
1 cucharada de maizena

ELABORACIÓN

Ponemos todos los ingredientes en la Olla Programable, las uvas peladas y sin pepitas (reservamos unas uvas para adornar). Programamos el Menú Guiso a 110º a media presión, 5 minutos.

Batimos.

Servimos en copas en la nevera y adornamos con las uvas.

CREMA DE ANDARICAS

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

2 andaricas
100 g. gambas sin pelar
100 g. de mejillones
200 ml. de nata líquida
1 pimiento pequeño rojo
1 pimiento pequeño verde
1 cebolla
250 g. de tomate triturado
700 ml. de agua
1 guindilla

ELABORACIÓN

Troceamos las andaricas, las pieles y las cabezas de las gambas. Las ponemos en la Olla Programable con el agua y programamos el menú presión a 120º, alta presión, 2 minutos. Colamos y reservamos.

Sofreímos en el menú Plancha a 140º, 5 minutos, la cebolla, la guindilla y los pimientos troceados.

Incorporamos los demás ingredientes incluido el fumet y programamos el Menú Guiso a 110º a media presión 6 minutos. Batimos y servimos.

SALMOREJO

4 Personas 15 minutos

INGREDIENTES

1 Kg. de tomates maduros
1 pimiento verde
125 ml. aceite de oliva
1 trozo de pan del día anterior
1 diente de ajo
Sal y vinagre al gusto

ELABORACIÓN

Ponemos el pan con agua en el Menú Lento a 100º, 10 minutos, para que empape bien.

Pelamos y troceamos los tomates y el pimiento, sin semillas.

Pelamos el diente de ajo y lo trituramos. Sacamos el pan del agua y lo escurrimos bien con la mano hasta dejarlo libre de agua al máximo.

Trituramos el pan junto con las verduras, sal y vinagre al gusto. Servimos con taquitos de jamón, huevo duro y un hilito aceite por encima.

CREMA DE AVE AL JEREZ

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

2 filetes de pollo
1 cda. de mantequilla
1 chalota
45 g. de harina
1 trufa con su caldo
1 pastilla de caldo
1 l. de agua,
1 yema
100 ml. de jerez seco
200 ml. de nata líquida
Sal, pimienta y nuez moscada

ELABORACIÓN

Limpiamos bien los filetes de pechuga.

Los introducimos junto con el resto de ingredientes en la Olla Programable y programamos el Menú Guiso a 110º a media presión 10 minutos.

Batimos

CREMA DE COLIFLOR

4 Personas 25 minutos

INGREDIENTES

500 g. de coliflor
200 g. de apio
1 patata mediana
1 cebolla mediana
50 g. de mantequilla
750 ml. de leche
Sal
1 cucharadita de pimienta
1 pizca de nuez moscada

ELABORACIÓN

Pelamos y cortamos el apio, la coliflor, la patata y la cebolla en trozos grandes. Introducimos todos los ingredientes en la Olla Programable y programamos el Menú turbo a 130º durante 20 minutos a alta presión.

A continuación, batimos y servimos.

Aperitivos y tapas



GULAS A LA CAZUELA

4 Personas · 15 minutos

INGREDIENTES

600 g. de gulas
Aceite de oliva
4 Dientes de ajo
2 pimientos choriceros

ELABORACIÓN

Pelamos los ajos y los introducimos en la cubeta de la Olla Programable junto con los pimientos choriceros y un chorrito de aceite de oliva. Programamos Menú Plancha a 140º, con la tapa abierta, 20 minutos. Vamos sofriendo durante unos minutos, removiendo.

Cuando los ajos estén doraditos, añadimos las gulas y removemos durante 2 min. aprox., luego cancelamos el menú, aunque el tiempo no haya terminado. Servimos en cazuela de barro muy caliente.

BANDERA ESPAÑOLA

4 Personas · 20 minutos

INGREDIENTES

250 g. de jamón serrano
4 huevos duros
100 g. de tomate triturado
50 ml. de aceite
90 g. de mantequilla
200 g. de harina
800 ml. de leche
Pimienta y sal

ELABORACIÓN

Ponemos la mantequilla, el aceite, la sal, la harina, el jamón troceado, las claras de los huevos duros troceados y la leche el Menú Plancha a 140º, con la tapa abierta, 5 minutos y removemos constantemente.

Una vez hecha la bechamel, la volcamos en una fuente. Por encima, ponemos en el centro (una banda) las yemas picadas y a los lados el tomate frito, formando la bandera de España.

BOLITAS DE GAMBAS Y BACON

4 Personas · 15 minutos

INGREDIENTES

250 g. de gambas hervidas y peladas
1 huevo
60 g. de bacon
1/2 Cebolla
8 Rebanadas de pan de molde
125 ml.. de leche
1 cucharada de perejil picado
125 ml.. aceite de oliva
Sal

ELABORACIÓN

Quitamos las cortezas al pan, ponemos dos rebanadas con la leche y trituramos junto con las gambas, la cebolla, el bacon, el perejil, el huevo y una pizca de sal. Con la masa hecha, le damos forma de “bolitas”.

Para freírlas ponemos aceite en la Olla Programable en el Menú Freír a máxima temperatura. Cuando esté caliente, freímos las “bolitas” hasta que estén doradas.

BOLITAS DE POLLO Y PISTACHO

4 Personas · 25 minutos

INGREDIENTES

400 g. de pollo picado
100 g. de pistachos
85 g. de pan rallado
1 huevo
1 pizca de cilantro molido
1 pizca de canela
1 pizca de cúrcuma
Harina para rebozar
Aceite de oliva
Limón cortado en rodajas

ELABORACIÓN

Trituramos el pollo y los pistachos (pelados).

Lo mezclamos con el pan rallado, el huevo batido y las especias. Luego formamos bolitas y las rebozamos en harina.

Ponemos aceite en el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta, 10 minutos y cuando esté caliente freímos las bolitas hasta que estén doradas.

BOLLITOS DE BACALAO

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

300 g. de bacalao desalado
200 g. de patatas peladas
300 ml. de agua
100 g. de hojas de perejil
3 huevos
50 g. de cebollas
1/2 cucharadita de sal
1 cucharadita de pimiento Aceite para freír

ELABORACIÓN

Picamos la cebolla, el perejil y el bacalao. Sofreímos 3 minutos en el Menú Plancha a 140º. Reservar.

Cocemos las patatas con agua 5 min. en el Menú Presión a 120º, alta presión. Añadimos los huevos, el bacalao, las cebollas, la sal y la pimienta; mezclamos. Ten en cuenta que el bacalao es salado.

Hacemos pequeños bollitos con dos cucharas. Ponemos aceite en la cubeta, menú Freír a máxima temperatura. Con el aceite caliente, añadimos los bollitos y doramos.

CAMILLE

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

200 g. zanahorias
200 g. azúcar
100 ml. leche
300 g. harina
50 g. almendras
100 g. de aceite vegetal
1 sobre de levadura
1 cucharadita de sal
2 huevos

ELABORACIÓN

Batimos el azúcar con las almendras y mezclamos con los demás ingredientes.

Echamos esta masa en diferentes papelitos o capsulitas (como de magdalenas) hasta rellenarlos por la mitad, no más, ya que al cocinarse crecen.

Introducimos en la cubeta, cerramos la tapa y programamos el menú Horno a 160º, 20 minutos.

CEVICHE DE TRIGO

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

150 g. de trigo germinado
2 tomates
2 aguacates
1 cebolla
2 chiles serranos
3 cucharadas de cilantro
2 zanahorias
3 limones
Salsa de ketchup

ELABORACIÓN

Molemos el trigo. Pelamos y trituramos los tomates, los aguacates, cebolla, zanahorias y los chiles. Añadimos el cilantro y lo incorporamos todo a la cubeta de la Robot de cocina.

Programamos el Menú Guiso a 110 a media presión, 20 minutos.

En el momento de servir, añadimos el zumo de los limones y un poco de salsa ketchup.

COPOS DE PATATAS

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

750 g. de patatas
50 g. de harina
5 Cucharadas de aceite

ELABORACIÓN

El día anterior cocemos las patatas con abundante agua, en el menú Guiso a 110º, media presión, 12 minutos.

Primero pelamos las patatas, las trituramos y las sazonamos. Mezclamos la patata con la harina y hacemos una masa. Ponemos aceite en la cubeta e incorporamos con la ayuda de una cuchara montoncitos de la masa. Programamos Menú Plancha a 140º con la tapa abierta, 10 minutos. Cuando estén doraditos les damos la vuelta y los vamos sacando.

COCA AL PESTO

4 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

PARA LA MASA:
150 ml.. de aceite de oliva
150 ml.. de vino blanco
1 cucharadita de sal
1 pizca de azúcar
20 g. de levadura prensada
500 g. de harina

PARA LA COBERTURA:
4 tomates rojos y maduros
130 g. de mozzarella

PARA LA SALSA DE PESTO:
100 g. de parmesano
50 g. hojas de albahaca
2 dientes de ajo
50 g. de piñones
250 ml.. de aceite de oliva
50 ml.. de agua
Sal

ELABORACIÓN

Mezclamos todos los ingredientes de la masa. Estiramos la masa finita.

Rallamos la mozzarella, pelamos los tomates y hacemos rodajitas finas, secándolas con papel de cocina.

Ponemos los tomates sobre la masa de coca, cubriéndola toda, y en el centro de las rodajas de tomate un trocito de mozzarella. Programamos el Menú Horno a 160º, 18 minutos.

Mientras se hornea, hacemos la salsa de pesto, picando todos los ingredientes.

Cuando la coca esté horneada, añadimos un poco de salsa pesto.

COCA DE ESPINACAS

4 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

PARA LA MASA:
50 ml. de aceite
50 g. manteca de cerdo
100 ml. de agua
20 g. de levadura prensada
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de azúcar
300 g. de harina

PARA LA COBERTURA:
400 g. de espinacas escurridas
50 ml. de aceite
50 g. de pasas
30 g. de piñones
1 cucharadita de pimentón
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de pimienta

ELABORACIÓN

Mezclamos todos los ingredientes de la masa y la estiramos hasta que quede muy fina y cubra el fondo de la cubeta.

Ponemos sobre ella las espinacas muy bien escurridas, las pasas, los piñones y el resto de los ingredientes.

Programamos Menú Horno a 160º, 18 minutos.

CANAPÉS DE OSTRAS

4 Personas 50 minutos

INGREDIENTES

PARA LA MASA:
300 g. de harina
50 g. manteca de cerdo
80 ml.. de leche
2 yemas de huevo
4 g. de sal

PARA EL RELLENO:
12 ostras
10 g. de pimienta
50 g. de mantequilla
1 cdta. de mostaza

ELABORACIÓN

Batimos todos los ingredientes de la masa en el orden que se indica, hasta conseguir una masa compacta. Reposar 30 min. Estiramos con el rodillo sobre una mesa espolvoreada con harina. Con un corta pastas liso, cortamos círculos de 4 ó 5 cm. de ø, pinchamos con un tenedor, introducimos en la olla y Menú Horno a 160º, 10 min.

Para el relleno, abrimos las ostras sobre una taza, aprovechando el jugo. Batimos con el resto de ingredientes hasta conseguir una crema y untamos los canapés.

CROQUETAS DE PESCADO

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

120 ml. de aceite de oliva 400 g. de pescado
200 g. de harina
1 diente de ajo
1 cucharadita de perejil
800 ml. de leche
1 pastilla de caldo
Pan rallado
1 huevo batido

ELABORACIÓN

Primero limpiamos el pescado y batimos con el resto de ingredientes, vertimos en la cubeta y programamos el Menú Guiso a 110º a media presión, 5 minutos.

Removemos bien y le vamos dando forma de croqueta.

Las rebozamos en huevo y pan rallado y las vamos friendo. Para ello, calentamos previamente el aceite en el Menú Freír a máxima temperatura y freímos hasta que estén doradas.

CARACOLES A LA GORMANTA

4 Personas 40 minutos

INGREDIENTES

1,5 Kg. de caracoles limpios
25 g. de harina
1 guindilla
150 ml. de aceite
2 dientes de ajo
1/2 cebolla
100 g. de jamón serrano cortado a taquitos
Pimentón

ELABORACIÓN

Introducimos todos los ingredientes en la cubeta y programamos el Menú Guiso, 110º a media presión, 20 minutos.

De forma tradicional, ponemos aceite en la cubeta y sofreímos la cebolla y el ajo cortado en láminas finas, Menú Plancha, 140º con la tapa abierta, 10 min. Añadimos el jamón serrano y removemos. Incorporamos los caracoles y Menú Guiso 110º, a media presión, 10 minutos.

Seguidamente añadimos la harina y el pimentón y Menú Plancha a 140º con la tapa abierta 8 min. Removemos para que vaya dorando la harina.

CARACOLES EN SALSA

4 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

1 Kg. caracoles limpios
25 ml. de aceite
6 dientes de ajos
1/2 cebolla
100 g. almendras crudas
1 cucharadita comino
1 pimiento rojo seco
1 pastilla de caldo o sal
Laurel y guindillas
Jamón serrano o chorizo
100 ml. de vino blanco
500 ml. de agua o caldo

ELABORACIÓN

Introducimos todos los ingredientes en la cubeta y programamos el Menú Guiso a 110º a media presión, 20 minutos.

De forma tradicional, ponemos aceite en la cubeta y sofreímos la cebolla y el ajo cortado en láminas finas, para ello programamos el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta, 10 minutos. Añadimos el jamón serrano cortado a taquitos y le damos unas vueltas más.

Incorporamos los caracoles junto con el resto de ingredientes y programamos Menú Guiso a 110º a media presión 20 minutos.

EMPANADA DE JAMÓN YORK Y QUESO

4 Personas 60 minutos

INGREDIENTES

PARA LA MASA:
5 huevos
350 g. de harina
350 ml. de leche
125 ml. de aceite
1 sobre de levadura
1 cucharada de sal

PARA EL RELLENO:
150 ge de jamón york
6 lonchas de queso

ELABORACIÓN

Mezclamos los ingredientes de la masa y amasamos. Dividimos en dos partes y dejamos reposar en la nevera unos 15 min. Reposada la masa, extendemos una parte hasta que quede muy fina y cubrimos con ella la cubeta.

Rellenamos con lonchas de jamón york y queso. Cubrimos con otra capa de masa, enrollando los bordes y rematando con una tira de masa, a la que se le pasa un pincel humedecido en agua para que no se despegue al cocerse.

Por encima, colocamos una tira, también humedecida, y pinchamos. Después barnizamos con huevo. Lo colocamos en la Olla Programable y programamos Menú Horno a 160º, 25 minutos.

EMPANADAS DE POLLO CREMOSAS

6 Personas 40 minutos

INGREDIENTES

36 tapas para empanadas
1 pollo entero
250 ml. de leche
100 ge de harina
100 g. de manteca
Pimienta blanca y sal
Nuez moscada al gusto
50 g. de uvas pasas blancas
1 hoja de laurel

ELABORACIÓN

Ponemos el pollo troceado en trozos pequeños y deshuesado junto con el resto de los ingredientes, excepto las tapas de empanadillas, en la cubeta de la Robot de cocina, cocinamos en el Menú Guiso a 110º a media presión, 12 min.

Cogemos las tapas de empanadilla y la salsa que hemos cocinado y vamos montando las empanadas. Las cerramos humedeciendo el pulgar y presionando por los extremos.

Ponemos sobre el fondo de la cubeta, Menú Guiso a 110º a media presión 20 min.

PATATAS RELLENAS

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

8 patatas
8 yemas de huevo
1 cucharada de sal
1 pizca de pimienta molida
125 ml. de nata líquida
150 g. de bacon
150 g. de queso rallado

ELABORACIÓN

Cocemos las patatas con agua en el Menú Presión a 120º a alta presión, 5 min.

Cuando estén tiernas, las pelamos y le hacemos un agujero un poquito más grande que la yema.

Ponemos dentro del agujero un poco de sal, un chorrito de nata, la yema y un poco de pimienta. Encima del hueco ponemos media loncha de bacon y el queso rallado.

Programamos Menú Horno a 160º, 15 min.

CHILES EN RAJAS

4 Personas 15 minutos

INGREDIENTES

6 chiles
1/2 cebolla blanca
300 g. de maíz
50 g. de mantequilla
Sal al gusto
90 g. de queso cremoso
250 g. de nata líquida
1 pastilla de caldo pollo
Salsa de ketchup
El zumo de 2 limones

ELABORACIÓN

Mezcle todos los ingredientes.

Vierta sobre la cubeta la mezcla, cierre la tapa y programe el Menú Guiso a 110º a media presión 8 minutos.

Añadimos el zumo de los limones y un chorrito de salsa ketchup.

CROQUETAS DE PARMESANO Y NUECES

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

200 g. de nueces picadas
250 g. de queso parmesano
125 ml. de leche
125 g. de harina
2 cebollas medianas
Aceite de oliva
Pimienta y sal al gusto

ELABORACIÓN

Pelamos y cortamos las cebollas y las troceamos. Sofreímos en el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta, 10 minutos.

Añadimos la leche y la harina. Salpimentamos y agregamos el queso y las nueces. Dejamos enfriar y, una vez frío, formamos las croquetas.

Ponemos aceite en la Olla Programable, programamos Menú Plancha a 140º con la tapa abierta 10 minutos y las vamos friendo.

HUEVOS ESCALFADOS

4 Personas 10 minutos

INGREDIENTES

2 huevos
2 litros de agua

ELABORACIÓN

Ponemos en 2 cuencos pequeños papel film y vertemos cada huevo en cada cuenco, cerramos cada film y sellamos con una pinza.

Añadimos el agua en la cubeta, programamos durante 8 minutos en el Menú Escalfar tapa abierta.

Cuando pite 3 veces añadimos los huevos.

Acabado este proceso, retiramos y abrimos con cuidado el papel film y servimos.

ENSALADILLA DE POLLO ESCALFADO

4 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

2 pechugas de pollo
6 cdas. de mayonesa
2 zanahorias escalfadas
1 ramita de apio troceada
1 manzana troceada
1 lata pequeña de maíz
8 hojas de lechuga troceada
Agua
Sal y pimienta

ELABORACIÓN

Añadimos agua en la cubeta y programamos durante 10 minutos en el Menú Escalfar. Cuando pite 3 veces añadimos la pechuga de pollo (sin piel) y la zanahoria en la cubeta.

Acabado el proceso, comprobamos el punto de la pechuga, si es necesario añadimos unos minutos más.

Retiramos y mezclamos con el resto de ingrediente en un bol.

Emplatamos y servimos.

Legumbres



COCIDO MONTAÑÉS

4 Personas 75 minutos

INGREDIENTES

400 g. de alubias blancas
1 morcilla de arroz
200 g. de tocino o panceta fresca
1 manita de cerdo
1 chorizo casero
1 berza
2 patatas
2 dientes de ajo
100 ml. aceite de oliva
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de pimentón dulce
1/2 cucharada de cominos
2 hojas de laurel
6-8 granos de pimienta negra
Agua

ELABORACIÓN

Ponemos a remojo la noche anterior las alubias.

Introducimos en la Olla Programable todos los ingredientes, cubrimos de agua y programamos el Menú Presión a 120º, a alta presión y durante 12 minutos.

Tenemos varias formas de hacer este plato, otra de ellas es programando el Menú Presión a 120º a alta presión durante 8 minutos.

La más tradicional seria haciendo primero un sofrito con el ajo en el Menú Plancha a 140º 4 minutos. Añadimos el resto de ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110º a media presión 40 minutos o Menú Fuego Lento, 100º, 4 horas.

COCIDO MADRILEÑO

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

300 g. de garbanzos
1 patata cortada
2 zanahorias cortadas
1 puerro a trozos
1 trozo de repollo
50 g. de judías verdes
1 hueso de jamón
2 alas de pollo
1 trozo de falda ternera
1 trozo de cordero
1 pastilla de caldo
Agua

ELABORACIÓN

La noche anterior habremos puesto a remojo los garbanzos con agua.

Introducimos en la Olla Programable todos los ingredientes, cubrimos de agua y programamos el Menú Presión a 120º a media presión, 14 minutos.

También podemos hacerlo **de forma tradicional**, sofreímos primero el puerro y la carne troceada en Menú Plancha a 120º 7 minutos, añadimos el resto de ingredientes y programamos el Menú Lento a 100º 6 horas.

FABADA ASTURIANA

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

500 g. de fabes
100 g. de tocino salado
2 morcillas
1 chorizo asturiano
2 dientes de ajo
Aceite de oliva

ELABORACIÓN

Ponemos las fabes a remojo el día anterior junto con el tocino.

Ponemos en la cubeta de la Olla Programable las fabes, el tocino, la morcilla, 2 dientes de ajo y un chorrito de aceite, cubrimos de agua y programamos el menú Lento a 100º 9 horas.

De forma rápida, programamos el Menú Presión a 120º a alta presión 12 minutos.

Añadimos la sal en el momento de servirla.

FABES CON ALMEJAS

4 Personas 60 minutos

INGREDIENTES

500 g. de fabes
1 Kg. de almejas limpias
2 dientes de ajo
2 guindillas
Aceite de oliva

ELABORACIÓN

Ponemos las fabes a remojo la noche anterior. Ponemos también las almejas para que suelten la arena.

Introducimos todos los ingredientes en la olla, cubrimos de agua y programamos Menú Presión a 120º, alta presión, 10 min.

De forma tradicional, hacemos un sofrito con los ajos, las guindillas y las almejas en el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta, 10 min. Añadimos las fabes y programamos Menú Lento a 100º, 6 horas.

Dejamos reposar 5 min. antes de servir.

ESCUDELLA BARREJADA

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

1,5 l. de agua
30 ml. de aceite
2 pastillas caldo carne
3 patatas pequeñas
1 cebolla
1 diente de ajo, 1 ramita de apio, 2 ajos tiernos
200 g. garbanzos y judías
1 trozo de jamón
1 trocito de chorizo
1 trocito butifarra negra
1 trocito de bacon

ELABORACIÓN

Ponemos a remojo los garbanzos y las judías la noche anterior.

Pelamos y cortamos las patatas y la cebolla

Hacemos tacos con el jamón, el chorizo, la butifarra y el bacon.

Introducimos en la cubeta todos los ingredientes, cubrimos de agua y programamos Menú Presión, 120º, media presión, 14 minutos o Menú Turbo a 130º, 12 minutos.

GARBANZOS CON ACELGAS

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

300 g. de garbanzos
100 g. de acelgas
80 g. de almendras
1 cabeza de ajo
100 g. de pan duro
1 pizca de pimentón dulce
200 ml. de aceite de oliva
5 granos de pimienta negra
2 hojas de laurel
1/2 cucharada de sal

ELABORACIÓN

Ponemos a remojo la noche anterior los garbanzos.

Hacemos una majada con las almendras, pan duro, pimentón dulce y un poco de aceite de oliva.

Introducimos en la Olla Programable la majada junto con todos los ingredientes, cubrimos de agua y programamos el Menú Presión a 120º a media presión, 14 minutos. Dejamos reposar 4 minutos.

También podemos hacerlo **de forma más tradicional**, sofreímos primero los ajos y las acelgas troceadas en Menú Plancha a 140º, 7 minutos, añadimos el resto de ingredientes y programamos el Menú Lento a 100º 8 horas.

HAMBURGUESAS DE HABICHUELAS

4 Personas 15 minutos

INGREDIENTES

300 g. habichuelas cocidas
1 huevo
1 diente de ajo
1 cucharadita de cilantro
Agua
250 g. de galletas molidas
Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN

Batimos las habichuelas y las mezclamos con el huevo, 1 diente de ajo, 1 cucharadita de cilantro. Salpimentamos al gusto.

Añadimos el agua y 125 g. de harina de galletas molidas.

Una vez todo bien mezclado le damos formas de hamburguesas y las pasamos por el resto de la harina de galletas.

Ponemos aceite en la Olla Programable y programamos Menú Plancha a 140º con la tapa abierta. Las freímos y las servimos calientes.

POTE GALLEGO

4 Personas 15 minutos

INGREDIENTES

400 g. de judías blancas
2 patatas
200 g. de costillas
150 g. de lacón
2 chorizos
100 g. de punta de jamón
175 g. de tocino
1 cucharadita sal

ELABORACIÓN

Habremos puesto a remojo la noche anterior las alubias.

Introducimos en la Olla Programable todos los ingredientes, cubrimos de agua y programamos Menú Presión, 120º a media presión, 12 minutos.

HABAS A LA CATALANA

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

1 Kg. de habas frescas
200 g. de butifarra blanca
50 g. de foie fresco
1 cucharadita de tomillo
1 pizca de orégano
50 g. de cebolla confitada
40 ml. de aceite oliva
Aceite de trufa blanca
250 g. de fondo de ave

ELABORACIÓN

Pelamos las habas y cortamos la butifarra en trozos medianos.

Introducimos todos los ingredientes en la cubeta de Robot de cocina, cerramos la tapa y programamos el Menú Presión a 120º, a media presión, 8 minutos.

Si disponemos de tiempo para hacerlo **de forma tradicional**, podemos programar el Menú Lento a 100º, 4 horas.

Dejamos reposar antes de servir.

HABITAS ENCEBOLLADAS

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

3 cebollas
70 ml. de aceite
250 g. de habas peladas
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de pimentón dulce en polvo
1 chorrito de “coñac”

ELABORACIÓN

Pelamos y picamos las cebollas e introducimos en la Olla Programable con los demás ingredientes. Cerramos la tapa y programamos el Menú Guiso a 110º a media presión, 6 minutos.

Si quisiéramos hacerlo de manera más tradicional, programaremos el Menú Lento a 100º, 4 horas.

JUDIONES DE LA GRANJA

4 Personas 15 minutos

INGREDIENTES

400 g. de judiones grandes
100 g. de panceta
4 ajos
2 tomate picados
1 ramita de tomillo
1 cucharadita de sal
200 g. de costillas
1 cebolla
3 zanahorias
4 hojas de laurel
100 ml. de aceite oliva

ELABORACIÓN

Habremos puesto a remojo la noche anterior los judiones.

Cortamos la cebolla,el ajo, la costilla y la panceta y lo introducimos en la Olla Programable junto al resto de los ingredientes, cubrimos de agua y programamos el Menú Presión a 120º, alta presión, 10 minutos.

También podemos hacerlo **de forma más tradicional** programando el Menú Lento a 100º, 8 horas.

HUMMUS

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

500 g. de garbanzos
4 cucharaditas de tahini
El zumo de dos limones
40 ml. de aceite de oliva
1 cucharadita de comino
2 dientes de ajo
Sal al gusto

ELABORACIÓN

Habremos puesto a remojo la noche anterior los garbanzos.

Introducimos en la Olla Programable los garbanzos, cubrimos de agua y programamos el Menú Presión a 120º, a media presión,14 minutos.

Juntamos todos los ingredientes con los garbanzos recién cocidos y batimos. Rectificamos de aceite y sal.

FABES NEGRES

4 Personas 60 minutos

INGREDIENTES

500 g. de fabes
500 g. de chipirones
100 g. de almejas
150 g. de tinta de calamar
2 dientes de ajo
2 guindillas
Aceite de oliva

ELABORACIÓN

Ponemos las fabes en remojo el día anterior. Ponemos también las almejas para que suelten la arena.

Añadimos a la cubeta las fabes con el resto de ingredientes y cubrimos de agua. Programamos Menú Guiso a 110º, media presión, 45 min. Antes de servir dejamos reposar 5 min.

De manera tradicional, hacemos un sofrito con los ajos, las guindillas, los chipirones y las almejas en el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta, 10 minutos. Añadimos el resto de ingredientes y programamos el menú Lento a 100º 6 horas.

MICHIRONES

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

1 Kg. de habas grandes
1 hueso de jamón
2 chorizos
200 g. de tocino fresco
2 hojas de laurel
1 cabeza de ajos
Sal y pimentón al gusto
10 granos de pimienta negra
Agua para cubrir
1 cucharada de sobrasada

ELABORACIÓN

Ponemos las habas en la cubeta de la Olla Programable con todos los ingredientes y agua que los cubra.

Programamos el Menú Guiso a 110º a media presión, 20 minutos o Menú Fuego Lento a 100º, 3 horas si prefiere hacerlo de modo tradicional.

Al finalizar le añadimos una cucharada de sobrasada que le da un sabor muy rico.

LENTEJAS A LA BURGALESA

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

350 g. de lentejas
3 morcillas de burgos
6 cucharadas de aceite
1 cebolla
1 zanahoria
1 trozo de pimiento verde
1 cucharada de tomate frito
1 cucharadita de pimentón
1 hoja de laurel
1 cucharadita de tomillo
1 cucharadita de perejil
1 cucharadita de sal

ELABORACIÓN

Las lentejas tendrán que estar en remojo toda la noche.

Cortamos el pimiento, la cebolla y la zanahoria e introducimos todos los demás ingredientes en la Olla Programable, cubrimos de agua y programamos el Menú Presión a 120º a media presión, 9 minutos.

De forma tradicional, hacemos un sofrito con la cebolla y la zanahoria en el Menú Plancha a 120º, 4 minutos. Añadimos los demás ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110º a media presión, 20 minutos o fuego 4 horas.

LETEJAS ESTOFADAS

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

350 g. de lentejas
100 g. de calabaza troceada
1 pimiento verde troceado
1 zanahoria troceada
1 cucharada de piment6n
50 ml. de aceite
2 pastillas de caldo o sal
2 dientes de ajo
1/2 cebolla troceada 750 ml. de agua
1 hoja de laurel

ELABORACIÓN

Las lentejas tendrán que estar en remojo toda la noche.

Cortamos el pimiento, la cebolla y la zanahoria e introducimos todos los demás ingredientes en la Olla Programable, cubrimos de agua y programamos el Menú Presión a 120º a media presión, 9 minutos.

Tenemos varias formas de hacer este plato. Una de ellas es programando el Menú Presión a alta presión durante 7 minutos.

La forma tradicional, sería haciendo primero un sofrito con las verduras en el Menú Plancha a 120º, 4 minutos. Añadiríamos los demás ingredientes y programamos el menú Guiso a 110º a media presión 20 minutos o fuego Lento 4 horas.

OLLA GITANA

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

500 g. de garbanzos
1 cebolla
1 trozo de calabaza
100 g. de judías verdes
1 tomate
1 patata mediana
2 dientes de ajo
2 rebanadas de pan
1 cucharada de pimentón
1/2 cucharadita de cominos
1 huevo
Aceite de oliva
Agua
Sal al gusto

ELABORACIÓN

Ponemos a remojo los garbanzos el día anterior.

Limpiamos y troceamos la calabaza, las judías y la patata . Picamos la cebolla y el tomate por separado. Ponemos aceite en la Olla Programable y freímos el huevo y, a continuación, las 2 rebanadas de pan. Lo machacamos junto al ajo y al comino y mientras, vamos friendo en el mismo aceite la cebolla. Cuando esté dorada añadimos el tomate y el pimentón.

Incorporamos todos los ingredientes al Robot de cocina, añadimos el agua justa que los cubra y programamos Menú Guiso a 110º, a media presión, 30 minutos.

Podemos hacerlo en un único paso, para ello introducimos en la cubeta todos los ingredientes, cubrimos de agua, cerramos la tapa y programamos el Menú Presión a 120º, a media presión, 14 minutos.



Arroces

ARROZ A BANDA

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

600 g. de arroz
4 dientes de ajo
6 ñoras picadas
1 sobre de azafrán
1 l. de fumet de pescado
1 Kg. de tomate
Sal y aceite al gusto

ELABORACIÓN

Se fríen los ajos y el tomate con un poco de aceite en el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta, 5 minutos.

Añadimos el azafrán, el agua, las ñoras, el arroz y el caldo, añadimos sal al gusto y programamos Menú Guiso a 110º a media presión, 8 minutos.

Se recomienda servir con allioli.

ARROZ DE COLIFLOR Y BACALAO

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

300 g. de arroz
450 g. de caldo de pescado
1/2 coliflor
200 g. de bacalao desmigado
75 g. de tomate triturado
1 pizca de colorante
1 pizca de pimentón dulce
100 ml. de aceite oliva

ELABORACIÓN

El bacalao debe de estar desalado y desmigado.

Introducimos la coliflor con un poco de aceite en la cubeta, añadimos el pimentón y el tomate triturado, removemos. Echamos el arroz, el colorante y el caldo de pescados y mezclamos bien. Colocamos el bacalao en la parte superior y programamos Menú Guiso a 110º, media presión, 8 minutos.

ARROZ CON ALUBIAS Y NABO

4 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

200 g. de arroz
200 g. de judías a remojo
200 g. de nabos
250 g. de carne de cerdo
50 g. de tocino
2 morcillas
75 ml. de aceite de oliva
2 dientes de ajo
Unas hebras de azafrán
1 pizca de pimentón dulce
1 l. de agua
1 cdta. colorante alimentario

ELABORACIÓN

Haremos un caldo con las judías, la carne de cerdo, el tocino, los nabos, los dientes de ajo, el agua y el pimentón dulce en la Olla Programable programando el Menú Turbo a 130º, media presión, 20 minutos.

Cuando el caldo este hecho añadiremos el arroz, el azafrán, un poco de colorante alimentario y se deja cocinar en el Menú Guiso a 110º a media presión, 8 minutos.

ARROZ AL HORNO

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

200 g. de arroz
125 g. de tomate frito
1 cabeza de ajos
2 patatas
200 g. de costilla troceada
500 g. garbanzos cocidos
100 g. de panceta
150 g. de morcilla
300 ml. de caldo de carne
1 tomate natural
2 cucharaditas de sal
1 cdta. colorante
100 ml. de aceite de oliva

ELABORACIÓN

Introducimos todos los ingredientes en crudo dentro de la cubeta y cocinamos en el Menú Guiso a 110º, media presión y 8 minutos.

De una manera más tradicional, sofreímos un poco todos los ingredientes en el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta, agregamos el arroz y el caldo y le ponemos el punto de sal.

Cocinamos entonces en el Menú Guiso a 110º, media presión y 8 minutos.

ARROZ A LA MARINERA

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

300 g. de arroz
450 g. de caldo de pescado
200 g. de anillas de calamar
150 g. de gamba pelada
125 g. de tomate frito
1 cucharadita de colorante
1 pizca de pimentón dulce
100 ml. de aceite

ELABORACIÓN

Introduciremos todos los ingredientes en crudo dentro de la Olla Programable y cocinaremos en el Menú Guiso a 110º, media presión y 8 minutos.

De una manera más tradicional, sofreímos un poco todos los ingredientes en el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta, agregamos el arroz y el caldo de pescado, el colorante y le ponemos el punto de sal. Cocinamos entonces en el Menú Guiso a 110º, media presión y 8 minutos.

ARROZ FRITO JAPONÉS

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

500 g. de arroz cocido
2 huevos batidos
1/2 cebolla troceada
1/2 zanahoria troceada
2 cebollinos en trozos
Sal y pimienta al gusto
1 pizca de mantequilla con ajo
1 pizca de semillas de ajonjoli
2 cucharadas de salsa de soja

ELABORACIÓN

Introducimos en la Olla Programable todos los ingredientes y programamos el Menú Plancha a 120º, 5 minutos. Removemos bien antes de sacar.

Si lo deseamos, podemos realizar primero un sofrito con las verduras picadas y aceite programando el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta, 4 minutos.

A continuación, añadiremos el resto de ingredientes y seguiremos sofriendo hasta que esté hecho sin parar de remover.

ARROZ DE PATO

4 Personas 25 minutos

INGREDIENTES

1 pato grande
200 g. de arroz
250 ml. de agua
1 limón y medio
1 cebolla grande
1 diente de ajo
4 hojas de laurel
100 ml. de aceite
150 g. de chorizo
100 g. de bacon

ELABORACIÓN

Limpiamos bien el pato. Podemos ponerle un poquito de limón por los extremos.

Introducimos en la cubeta todos los ingredientes (la cebolla picada y el chorizo y el bacon a lonchas finitas) y programamos el Menú Arroz.

De forma tradicional, hacemos un sofrito con la cebolla picada, el ajo, el chorizo y el bacon con aceite, y programamos el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta, 4 minutos.

Añadimos el resto de ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110º, media presión, 8 minutos.

RISOTTO CON GAMBAS Y LIMA

4 Personas 15 minutos

INGREDIENTES

200 g. de arroz
400 g. de gambas
100 g. de mantequilla
200 ml. de nata
100 ml. de agua
2 limones
1/2 cucharada de albahaca
1/2 cucharada de sal

ELABORACIÓN

Meteremos todo en crudo en la Olla Programable salvo la mantequilla y lo cocinaremos en el Menú Guiso a 110º a media presión, 7 minutos.

Antes de servir ponemos la mantequilla y removemos bien para que se deshaga.

RISOTTO DE POLLO Y SETAS

4 Personas 15 minutos

INGREDIENTES

200 g. de arroz
400 g. de pollo
200 g. de setas
200 ml. de nata
100 g. de mantequilla
50 ml. de agua
1/2 cucharada de azafrán
1/2 cucharada de sal

ELABORACIÓN

Introducimos todos los ingredientes en crudo en la cubeta, salvo la mantequilla, y programamos Menú Guiso a 110º, media presión, 7 minutos.

Antes de servir ponemos la mantequilla y removemos bien para que se deshaga.

PAELLA VALENCIANA

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

300 g. de arroz
350 g. de pollo troceado
300 g. de conejo troceado
150 g. de habas peladas
3 dientes de ajo
1 tomate maduro
150 g. de judías verdes
1 pizca de azafrán
1 pizca de pimentón dulce
50 ml. de aceite de oliva
500 ml. de caldo de pollo
Sal al gusto

ELABORACIÓN

Introducimos en la cubeta todos los ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110º a media presión, 8 minutos.

Para hacer un sofrito previo, ponemos aceite en la cubeta, la carne de pollo y conejo troceada y programamos Menú Plancha a 140º con la tapa abierta, 10 minutos. Añadimos sal y cuando estén bien dorados, retiramos.

En el mismo aceite, añadimos las judías, el tomate y el resto de ingredientes, menos el arroz y el caldo, mezclamos y sofreímos 2 minutos aproximadamente.

Añadimos el arroz, el caldo y la carne reservada y programamos Menú Guiso a 110º, media presión y 8 minutos.

ARROZ A LA MEXICANA

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

350 g. de arroz
30 ml. de aceite
1 diente de ajo
40 g. de cebolla
2 tomates medianos
2 zanahorias en cuadraditos
200 g. de guisantes
1 chile serrano
500 ml. de agua
1 rama de perejil

ELABORACIÓN

Cortamos los tomates y las zanahorias previamente peladas y cortadas a cuadraditos.

Lo introducimos en la Olla junto con el resto de ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110º, media presión, 8 min.

Si quieres, podemos realizar primero un sofrito con la cebolla picada y un poco de aceite, programando el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta, 4 min. (hasta que esté dorado). Añadimos el resto de los ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110º, media presión, 8 minutos.

ARROZ NEGRO

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

400 g. de arroz
500 ml. de caldo de pescado
4 dientes de ajo picados
500 g. de chipirones o calamares cortados
4 bolsitas de tinta calamar
2 tomates
1 cda. pimentón dulce
1 cucharadita de sal

ELABORACIÓN

Introduciremos todos los ingredientes en crudo dentro de la Olla Programable, cerramos la tapa y cocinamos en el Menú Guiso a 110º, media presión, 8 minutos.

De una manera más tradicional, sofreímos un poco todos los ingredientes en el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta, agregamos el arroz y el caldo de pescado, el colorante y ponemos el punto de sal. Cocinamos entonces en el Menú Guiso a 110º, media presión y 8 minutos.

ARROZ MELOSO CON SETAS Y LANGOSTINOS

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

400 g. de arroz bomba
2 tomates grandes
1 cebolla
2 dientes de ajo
100 g. de fredolics
1 cucharada de trompetas de la muerte en polvo o frescas
200 g. de langostinos
1 hoja de laurel
1 l. de agua mineral
Hebras de azafrán
Pimienta negra recién molida
1 ramita de romero
1/2 cucharadita de azúcar
Aceite de oliva
Sal al gusto

ELABORACIÓN

Lavamos los langostinos, los pelamos conservando la cola. Reservamos las cabezas y las cáscaras para hacer un caldo con 1/2 l. del agua mineral, 1/2 cebolla pelada partida en dos trozos, la hoja de laurel y un poco de pimienta y sal. Programamos el Menú Guiso, 3 minutos. Batimos y reservamos.

Picamos el resto de la cebolla, pelamos y picamos los ajos, rallamos los tomates, limpiamos las setas y hacemos el sofrito en Menú Sofreír, 10 minutos con un poquito de aceite. Salpimentamos. Le añadimos la puntita de azúcar y removemos.

Añadimos las setas y el arroz, las trompetas de la muerte y removemos unos minutos.

Añadimos el romero y el azafrán y vertemos el caldo.

Seguidamente incorporamos los langostinos y programamos el Menú Arroz, 10 minutos, media presión.

ARROZ CON LIEBRE

4 Personas 50 minutos

INGREDIENTES

1 liebre
1 kg. de arroz
2 l. de agua
1 cebolla
21/ cabeza de ajos
2 cucharadas de tomate frito
Aceite de oliva
1 cucharada de perejil
1 guindilla
Sal al gusto

ELABORACIÓN

Troceamos la liebre y la sazonamos. Ponemos aceite en la cubeta, programamos el Menú Sofreír, 10 minutos y sofreímos. Echamos la liebre y la cebolla picada cuando pite su robot de cocina, sofreímos hasta que la cebolla esté dorada.

Añadimos el tomate frito y bastante agua para que quede cubierto y programamos el Menú Guiso, 30 minutos. Aunque la liebre es dura, este tiempo debería ser suficiente.

Seguidamente añadimos el arroz, los ajos machacados, el perejil, la guindilla y un poco de sal. Programamos el Menú Arroz, 10 minutos media presión.

Si queremos realizar esta receta en un sólo paso, vierta todos los ingredientes en la Olla Programable y programe Menú Guiso, 8 minutos.

Este arroz debe quedar algo caldoso.

RISOTTO EXÓTICO

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

PARA EL SOFRITO:
70 ml. de aceite de oliva
150 g. de cebolletas o cebolla
100 g. de calabaza
2 dientes de ajo
RESTO:
100 g. de queso Parmesano
50 g. de mantequilla
250 g. de setas frescas troceadas
350 g. de arroz bomba

400 ml. de leche de coco
2 pastillas de caldo de ave
1 cucharadita de curry o al gusto
450 ml. de agua

ELABORACIÓN

Troceamos la cebolla, calabaza, setas y ajos y hacemos un sofrito en el Menú Sofreír durante 5 minutos. Añadimos el resto de los ingredientes, menos el arroz y el agua, y programamos el Menú Sofreír, 5 minutos. Removemos.

Ponemos el arroz con el agua en la Olla Programable y programamos el Menú Arroz, 10 minutos.

Si queremos realizar esta receta en un sólo paso, vertemos todos los ingredientes en la Olla Programable y programamos Menú Guiso, 8 minutos.

En una fuente de servir, ponemos el queso rallado y la mantequilla en trocitos. Vertemos encima el arroz caliente, envolvemos bien servimos.

RISOTTO DE POLLO

6 Personas 25 minutos

INGREDIENTES

350 g. de pechugas de pollo troceadas
300 g. arroz bomba
200 g. de queso parmesano rallado
1 Pimiento verde picado
1 Cebolla picada
600 ml. caldo de pollo
Vino blanco
Ajo, sal pimienta

ELABORACIÓN

Programamos Menú Sofrito, tapa abierta, 12 minutos, cuando la olla pite, añadimos la cebolla. Cuando coja un color transparente añadimos la pechuga, el pimiento, 2 ajos y sazonamos al gusto.

Cuando el pollo esté dorado añadimos el vino, el caldo, el arroz y programamos 10 minutos Menú Arroz media presión.

Acabado este proceso, añadimos 100 g. de parmesano y removemos.

Servimos acompañado parmesano.

ARROZ MUFALFAL- PILAF

4 Personas 25 minutos

INGREDIENTES

500 g. de arroz bomba
2 cebollas pequeñas
2 cucharada de aceite
250 g. de tomate triturado
425 ml. de agua
Sal al gusto
Pimienta y especias al gusto

ELABORACIÓN

Cortamos las cebollas en láminas muy finas.

Ponemos aceite en la cubeta y programamos Menú Sofreír, 10 minutos. Añadimos el agua y el tomate triturado, sazonamos y salpimentamos al gusto, añadimos el arroz y programamos el Menú Arroz, 10 minutos media presión.

ARROZ CON LECHE CREMOSO

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

200 g. de arroz
500 ml. de agua
1 cucharadita de sal
La piel de 1 limón
600 ml. de leche entera
200 g. de azúcar
1 canela en rama

ELABORACIÓN

Introducimos todos los ingredientes menos el azúcar en la cubeta de la Olla Programable. Removemos y programamos el Menú Guiso a 110º a media presión, 8 minutos.

Añadimos el azúcar cuando haya finalizado. Removemos y dejamos enfriar.

ARROZ CON CHOCOLATE

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

1 l. de leche
120 g. de cacao en polvo
100 g. de arroz
80 g. de azúcar
1/2 cucharadita de vainilla

ELABORACIÓN

Introducimos todos los ingredientes menos el azúcar en la cubeta de la Olla Programable. Removemos y programamos el Menú Guiso a 110º a media presión, 8 minutos.

Añadimos el azúcar cuando haya finalizado. Removemos y dejamos enfriar.



Pastas

CINTAS CON ALMEJAS

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

500 g. de almejas
750 g. de cintas de pasta
500 ml. de nata líquida
1 cucharadita de sal
125 ml. de vino blanco
Agua hasta que cubra

ELABORACIÓN

Colocamos todos los ingredientes en crudo dentro de la Olla Programable y removemos. Añadimos agua hasta que cubra la mezcla y lo cocinamos en el Menú Guiso a 110º, 10 minutos a media presión.

Si lo deseamos, podemos hacer un sofrito previo en el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta 5 minutos con la cebolla y las almejas.

ESPAGUETI AL PESTO

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

2 cdas. de albahaca
500 g. de espagueti partidos
40 g. de piñonees
2 dientes de ajo
150 g. de parmesano
175 ml. de aceite de oliva
1 patata
Margarina
Agua para cubrir la pasta

ELABORACIÓN

Pelamos y cortamos los ajos a trocitos muy pequeños.

Introducimos en la Olla Programable todos los ingredientes, removemos bien, cerramos la tapa y programamos el Menú Guiso a 110º, 10 minutos a media presión.

LASAÑA DE LA HUERTA

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

8 láminas para lasaña precocidas
1 cebolla
1 pimiento
1 calabacín
1 berenjena
1 tomate
300 g. de queso rallado
100 ml. de aceite
1 cucharadita de sal
1 pizca de pimienta
1 poco de orégano

ELABORACIÓN

Pelamos y cortamos las verduras a taquitos, mezclamos en un bol y añadimos sal, pimienta, orégano y las verduras, engrasamos la cubeta y colocamos una capa de placas de lasaña, un fondo de verduras, una capa de lasaña, otra capa de verduras y así hasta quedarnos sin verduras.

Para terminar, ponemos una capa de lasaña, espolvorearemos con queso para fundir y la cocinamos en el Menú Guiso a 110º, 10 minutos a media presión.

ESPAGUETI CON SALCHICHAS FRANKFURT

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

160 g. espagueti partidos
100 g. de bacon
6 salchichas troceadas
20 ml. aceite de oliva
20 ml. vino blanco
1 diente de ajo
1 cebolla
4 huevos
40 g. de parmesano
Sal al gusto
Agua que cubra la pasta

ELABORACIÓN

Introducimos todos los ingredientes en la cubeta con el agua suficiente que los cubra. Programamos el Menú Guiso a 110º, 10 minutos a media presión.

Para hacerlo **de forma tradicional**, sofreímos en el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta el ajo y la cebolla picados junto con el bacon y las salchichas cortadas en trozos de 2 cm. aprox.

A continuación añadimos el resto de ingredientes y agua hasta que cubra todo y programamos Menú Guiso a 110º, 10 min. a media presión.

PESTO A LA SICILIANA

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

2 ramilletes de menta
1 ramillete de perejil
El zumo de 1 limón
60 ml. de aceite de oliva
60 g.parmesano rallado
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de pimienta
1 diente de ajo
500 g. de pasta
Agua hasta que cubra

ELABORACIÓN

Picar la menta y el perejil, mezclar con los demás ingredientes, añadirlo junto con la pasta a la cubeta, cubrir de agua y programar el Menú Guiso a 110º, 10 minutos a media presión.

PASTA CON SALSA GORGONZOLA

4 Personas 15 minutos

INGREDIENTES

150 g. queso gorgonzola
150 ml. nata líquida
1 cucharadita de sal
400 g. de pasta
Agua hasta cubrir

ELABORACIÓN

Poner todos los ingredientes en la Olla Programable, remover bien y programar el Menú Guiso a 110º, 10 minutos a media presión.

PASTA DE AJOS

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

500 g. de macarrones
125 ml. de aceite
12 ajos pelados y cortados
2 cayenas
Sal
Pimienta
Agua hasta que cubra
Queso rallado

ELABORACIÓN

Pelamos y cortaremos los ajos.

Introduciremos en la Olla Programable con la pasta, el aceite, las cayenas y agua hasta que cubra la mezcla.

Removemos bien y cerramos la tapa y cocinaremos en el Menú Guiso a 110º, 10 minutos a media presión.

Servimos con queso rallado espolvoreado por encima si se quiere.

MACARRONES CON CHORIZO

4-5 Personas 15 minutos

INGREDIENTES

500 g. de macarrones
200 g. de chorizo
125 g. tomate frito
1 cucharada de orégano
Sal
Pimienta
Agua hasta cubrir

ELABORACIÓN

Añadimos a la cubeta el chorizo, el tomate y sofreímos en el Menú Sofreír durante 5 minutos.

Añadimos el resto de ingredientes y el agua hasta que cubra la mezcla y programamos Menú Pasta, 10 minutos.

FIDEUÁ

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

200 g. de rape
200g. de gambas arroceras
200 g. de anillas de calamar
400 g. de fumet de gambas
2 pastillas de caldo de pescado
50 ml. de aceite
50 g. de cebolla
100 g. de tomate triturado
1 diente de ajo
1 cucharada de perejil picado
Unas hebras de azafrán
Colorante alimenticio

ELABORACIÓN

Introducimos en la Olla Programable todos los ingredientes, removemos bien y programamos el Menú Guiso a 110º, 10 minutos a media presión.

Para elaborar este plato de manera más tradicional, sofreímos el ajo, los mariscos y la cebolla 3 minutos en el Menú Plancha a 120º, añadimos los demás ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110º, 10 minutos a media presión.

FIDEUÁ AL FOIE

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

500 g. de fideos gruesos
200 g. de boletus
100 g. de ajos tiernos
500 g. de pollo troceado
500 g. de foie fresco
100 ml. de aceite
1 cucharadita de sal
700 ml. de caldo de pollo
50 g. de tomate triturado
1/2 cucharadita de azúcar

ELABORACIÓN

Introducimos en la Olla Programable todos los ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110º, 10 minutos a media presión.

Para elaborar este plato de manera más tradicional, sofreímos los ajos, el pollo, el tomate, el foie y los boletus 3 minutos en el Menú Plancha a 120º, añadimos el resto de ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110º, 10 minutos a media presión.

FIDEUÁ CON SETAS

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

200 g. de gambas
150 g. de almejas
400 g. setas de cultivo
1 sepia y 1 rodaja de atún
1 diente de ajo
50 ml. de aceite
100 g. tomate triturado
100 g. cebolla
100 g. pimiento rojo
100 g. pimiento verde
400 g. fideos de fideuá
Ñora picada, sal y azafrán
500 ml. de agua

ELABORACIÓN

Hacemos un sofrito con los tomates y pimientos troceados junto con la cebolla y ajo picados, en el Menú Sofreír, 5 minutos.

Añadimos los demás ingredientes y programamos el Menú Pasta, 10 minutos.

ESPIRALES ENCEBOLLADOS CON FOIE GRAS

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

400 g. de espirales de pasta
150 g. de foie gras
1 cebolla
1 cucharadita de perejil
50 ml. de aceite
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de pimienta
1 copita de brandy

ELABORACIÓN

Hacemos un sofrito en el Menú Sofreír, 10 minutos con la cebolla y cuando esté transparente le añadimos el foie gras, el brandy y salpimentamos. Reservar.

Cocemos las espirales con agua en el Menú Pasta, 10 minutos y, por último, la mezclamos con la salsa anterior.

FUSILI CON SALSA DE SOJA Y VERDURITAS

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

100 ml. de salsa de soja
50 ml. de agua
1 diente ajo
150 g. de zanahorias
150 g. de pimiento rojo
150 g. de pimiento verde
150 g. de brotes de soja
150 g. de champiñones laminados
Pimienta y sal al gusto
300 g. de fusili
375 ml. de agua

ELABORACIÓN

Hacemos un sofrito con los tomates y pimientos troceados en tiras junto con la cebolla y ajo picados, en el Menú Sofreír, 5 minutos.

Añadimos los demás ingredientes y programamos el Menú Pasta, 10 minutos.

La sal la añadimos al final.

TORTELLINI FRESCOS RELLENOS DE PESTO

4 Personas 15 minutos

INGREDIENTES

50 ml. aceite de oliva
1 kg. de tomate natural
2 dientes de ajo
200 g. de cebolla
100 g. de zanahorias
2 pastillas de caldo o sal
Pimienta recién molida
8 hojas de albahaca fresca
2 cdtas. de azúcar
500 g. tortellinis frescos
300 ml. de agua
Sal al gusto

ELABORACIÓN

Picamos las zanahorias, la cebolla y el ajo y sofreímos con aceite en el Menú Sofreír durante 4 minutos.

Añadimos el tomate, las pastillas de caldo o sal y la pimienta, incorporamos la albahaca, los tortellini y el resto de los ingredientes y programamos el Menú Pasta, 10 minutos.



Pizzas

PIZZA DE QUESOS CON ALBAHACA

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

100 ml. de leche
100 ml. de agua
50 ml. de aceite oliva
1 cucharadita de sal
20 g. de levadura prensada
400 g. de harina
100 g. de queso de cabra
100 g. de queso feta
50 g. de queso azul
100 g. de mozzarella
50 g. de tomate frito
Hojas de albahaca fresca

ELABORACIÓN

Preparamos una masa batiendo la leche, el agua, el aceite, la harina y la levadura. Añadimos un poquito de sal y volvemos a amasar hasta lograr una masa finita.

Cubrimos con ella la cubeta y repartimos el tomate frito. Vamos colocando los quesos cortados en láminas no muy finas y alternando los 4 quesos. Ponemos las hojas de albahaca repartidas por la pizza y programamos el Menú Horno a 160º, 20 minutos.

PIZZA GORMAN

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

100 ml. de leche
100 ml. de agua
50 ml. de aceite oliva
1 cucharadita de sal
20 g. de levadura prensada
400 g. de harina
2 berenjenas
2 calabacines
1 cebolla
2 pimientos rojos
4 tomatitos cherry
100 g. de queso rallado
4 quesitos en porciones

ELABORACIÓN

Preparamos una masa batiendo la leche, el agua, el aceite, la harina y la levadura. Añadimos un poquito de sal y volvemos a amasar hasta lograr una masa finita y cubrimos con ella la cubeta

Cortamos en láminas finas las berenjenas, la cebolla y los calabacines. Los tomatitos los cortamos por la mitad y los pimientos rojos en tiros. Lo vamos colo cando por la pizza. Ponemos los quesitos y espolvoreamos con queso rallado. Programamos el Menú Horno a 160º, 20 minutos.

PIZZA CON PEPPERONI

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

100 ml. de leche
100 ml. de agua
50 ml. de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
20 g. de levadura prensada
400 g. de harina
Tomate frito
100 g. de champiñones
100 g. de pepperoni o chorizo
100 g. de mozzarella
3 cucharadas de aceite de oliva
Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN

Preparamos una masa batiendo la leche, el agua, el aceite, la harina y la levadura. Añadimos un poquito de sal y volvemos a amasar hasta lograr una masa finita y cubrimos con ella la cubeta.

Añadimos tomate frito a la masa, al gusto. Colocamos los champiñones cortados en láminas finas, el pepperoni cortado en rodajas muy finas y rallamos el queso mozzarella. Echamos el aceite de oliva y salpimentamos al gusto.

Programamos el Menú Horno a 160º, 20 minutos.

PIZZA DE BACON Y CEBOLLA

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

100 ml. de leche
100 ml. de agua
50 ml. aceite oliva
1 cucharadita de sal
20 g. de levadura prensada
400 g. de harina
200 g. de bacon
100 g. de cebolla
100 g. de mozzarella rallada
50 g. tomate triturado

ELABORACIÓN

Preparamos una masa batiendo la leche, el agua, el aceite, la harina y la levadura. Añadimos un poquito de sal y volvemos a amasar hasta lograr una masa finita y cubrimos con ella la cubeta.

Ponemos el bacon, la cebolla, el tomate y el queso y programamos el Menú Horno a 160º, 20 minutos

PIZZA ITALIANA

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

200 ml. de leche
100 ml. de vino blanco
100 ml. aceite oliva
1 cda. de levadura
20 g. de sal
20 g. de azúcar
550 g. de harina
100 g. de tomate frito
100 g. mozzarella rallada
12 olivas negras
6 anchoas
1 huevo

ELABORACIÓN

Preparamos una masa batiendo la leche, el agua, el aceite, la harina y la levadura. Añadimos un poquito de sal y volvemos a amasar hasta lograr una masa finita y cubrimos con ella la cubeta.

Ponemos sobre la masa el tomate, el queso, las anchoas, las olivas y el huevo. Programamos Menú Horno a 160º, 20 minutos.

PIZZA DE POLLO Y PIMIENTO

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

200 g. de pollo asado
100 g. de pimiento verde
100 g. de mozzarella rallada
50 g. de tomate triturado 200 ml. de agua
50 ml. de aceite
1 cucharadita de sal
20 g. de levadura
400 g. de harina

ELABORACIÓN

Preparamos una masa batiendo la leche, el agua, el aceite, la harina y la levadura. Añadimos un poquito de sal y volvemos a amasar hasta lograr una masa finita y cubrimos con ella la cubeta.

Ponemos los ingredientes de la pizza sobre la masa y programamos Menú Horno 160º, 20 minutos.

PIZZA DE CHOCOLATE

1-2 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

200 ml. de agua
50 ml. de aceite
1 cucharadita de sal
20 g. de levadura
400 g. de harina
100 g. de crema de cacao, tipo Nutella

ELABORACIÓN

Preparamos una masa batiendo la leche, el agua, el aceite, la harina y la levadura. Añadimos un poquito de sal y volvemos a amasar hasta lograr una masa finita y cubrimos con ella la cubeta.

Untamos sobre toda la masa la crema de chocolate y programamos Menú Horno 160º, 20 minutos.



Verduras

ALBÓNDIGAS DE SOJA CON ZANAHORIAS

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

750 g. de zanahorias
100 g. de cebolla
3 ajos
30 ml. de aceite virgen de oliva
Perejil al gusto
1 pastilla de caldo vegetal
8 albóndigas de soja texturizada
500 ml. de agua

ELABORACIÓN

Troceamos todos los ingredientes y los introducimos en la cubeta de la Olla Programable, removemos bien, cerramos la tapa y programamos el Menú Guiso a 110º, media presión, 8 minutos.

Servimos caliente.

ESPINACAS CON PASAS Y PIÑONES

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

4 manojos de espinacas
100 g. de piñones
100 g. de pasas de corinto
Aceite de oliva
Pimienta y sal al gusto
Brandy o ron

ELABORACIÓN

Limpiamos bien las espinacas.

Ponemos las pasas a macerar en brandy o ron durante 1 hora.

Ponemos aceite en la Olla Programable, los piñones y las pasas. Añadimos las espinacas, removemos bien, cerramos la tapa y programamos el Menú Plancha a 120º, 12 minutos.

Finalmente le echamos un poquito de pimienta y sal.

GUISANTES A LA FIORENTINA

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

600 g. de guisantes frescos
150 g. de panceta curada
3 cucharadas de aceite de oliva
3 dientes de ajo aplastados
Perejil fresco picado
1 cucharadita de azúcar Sal al gusto
1 l. de agua

ELABORACIÓN

Ponemos en la Olla Programable los guisantes, la panceta ahumada en trocitos, los dientes de ajo, el aceite, el perejil picado y 1 l. de agua.

Programamos Menú Guiso a 110º a media presión 7 minutos. Al finalizar, le añadimos la sal y a continuación el azúcar.

Lo servimos caliente como guarnición.

BRÓCOLI AL VAPOR

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

1 brócoli
125 ml. de agua
2 hojas de laurel
1 cucharadita de sal
1 pizca de pimienta
100 ml. de aceite
1 pizca de cominos
400 ml. de agua

ELABORACIÓN

Cortamos el brócoli al gusto, colocamos la bandeja de cocina al vapor y agua en la Olla Programable sin que el agua llegue a sobrepasar la bandeja, añadimos el laurel y los cominos, ponemos el brócoli encima de la bandeja y salpimentamos, rociamos con un poco de aceite y lo cocinamos en el Menú Vapor a 110º a baja presión con la tapa cerrada durante 30 minutos.

BERENJENA RELLENA CON PERDIZ

2 Personas 65 minutos

INGREDIENTES

2 berenjenas
1 perdiz
1/2 cebolla
1 tomate
100 g. de champiñones
1 pimiento verde italiano
1 cucharadita de sal
1 pizca de pimienta
1 cucharadita de orégano
1 cdta. de albahaca
80 g. queso emmental
200 ml. aceite de oliva

ELABORACIÓN

Cortamos las berenjenas por la mitad a lo largo y las vaciamos con cuidado de no romper la piel, reservar.

Cortamos en dados pequeños las verduras, la carne de la berenjena que hemos sacado al vaciarlas y la carne de la perdiz. Mezclamos todas las verduras con aceite, sal, pimienta, orégano y albahaca, remover bien. Rellenamos las berenjenas con la mezcla de verduras y echamos el queso por encima, las colocamos en la bandeja de horneado, sobre el fondo de la cubeta. Cocinamos en Menú Horno a 160º, 60 minutos.

FRITURA MURCIANA CON PATATAS Y HUEVOS

4 Personas 15 minutos

INGREDIENTES

70 ml. de aceite
500 g. de cebolla
200 g. de pimiento verde
200 g. de pimiento rojo
3 dientes de ajo
1 kg. de tomate natural triturado
2 pastillas de caldo
800 g. de patatas en rodajas
4 huevos cocidos

ELABORACIÓN

Lavamos los pimientos y los troceamos.

Pelamos y cortamos los ajos y la cebolla en láminas finas. Las patatas las cortaremos en rodajas.

Colocamos las verduras en la cubeta de la Olla Programable y programamos el Menú Plancha a 120º, 10 minutos.

Lo servimos con los huevos cocidos alrededor. Echamos el aceite de oliva por encima.

HAMBURGUESAS DE ESPINACAS Y ARROZ

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

200 g. de espinacas hervidas
250 g. de arroz hervido
2 huevos
60 g. de perejil picado
1 diente de ajo machado
2 cucharadas de queso rallado
Pan rallado
Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN

Ponemos en un bol las espinacas y el arroz hervido y lo picamos todo.

Añadimos los huevos, el perejil, el ajo el queso rallado, la sal y pimienta al gusto. Se une bien. Separamos en porciones, aplastamos hasta darle forma de hamburguesa y cocinamos en el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta, 10 minutos.

PENCAS DE ACELGAS Y SALSA DE ALMENDRAS

4 Personas 10 minutos

INGREDIENTES

100 g. de almendras
400 ml. de agua
50 g. de maizena
2 kg. de pencas de acelgas
30 ml. de aceite
1 l. de leche
1 cucharadita de pimentón
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de nuez moscada

ELABORACIÓN

Ponemos las acelgas con el agua en el Menú Guiso a 110º a media presión, 5 minutos.

Mientras, picamos un poco las almendras y preparamos la salsa batiendo junto los demás ingredientes.

Servir las acelgas con la salsa por encima.

DIP DE ALCACHOFAS

2 Personas 15 minutos

INGREDIENTES

500 g. de corazones de alcachofas
250 g. de queso parmesano
250 g. de mayonesa
1 guindilla

ELABORACIÓN

Trituramos las alcachofas con el parmesano y la guindilla, vertimos cucharaditas de la mezcla en el fondo de la cubeta y programamos el Menú Horno a 160º, 12 minutos.

Retiramos la mezcla, cuando aún esté caliente alisamos con cuidado y servimos frió con mayonesa para mojar.

MINESTRONE

4 Personas 15 minutos

INGREDIENTES

50 g. verduras variadas
50 ml. de aceite
50 g. de cebolla
1 diente de ajo
50 g. de panceta
750 ml. de agua
1 pastilla de caldo o sal
1 cdta. de pimienta
100 g. de arroz
Perejil troceado
50 g. de parmesano
50 g. de mantequilla

ELABORACIÓN

Ralle el queso y reserve.

Trocee las verduras. Añada el resto de los ingredientes, remueva bien, cierre la tapa de la Olla Programable y programe el menú Guiso a 110º a media presión, 8 minutos.

Por último, vierta en una sopera, añada la mantequilla y el queso, remueva bien y sirva enseguida.

Si lo desea, puede hacer un sofrito previo en el Menú Plancha a 120º, 5 minutos junto con la cebolla, el ajo y la panceta cortada en trocitos.

PISTO

4 Personas 12 minutos

INGREDIENTES

100 ml. de aceite
300 g. de calabacín
150 g. de pimiento rojo
150 g. de pimiento verde 300 g. de cebolla
500 g. de tomate triturado
2 dientes de ajo
2 pastillas caldo o sal

ELABORACIÓN

Troceamos todos los ingredientes y los introducimos en la Olla Programable.

Programamos el Menú Guiso a 110º a media presión, 8 minutos.

MOUSSACA DE CALABAZA

4 Personas 60 minutos

INGREDIENTES

1 kg. de calabaza
2 cebollas
700 g. de ternera picada
300 g. de tomate frito
500 ml. de bechamel
1 cucharadita de mejorana
125 ml. de aceite
1 cucharadita de sal y de pimienta
100 g. de queso rallado

ELABORACIÓN

Con la ayuda de un pela-patatas loncheamos la calabaza. Reservamos.

Preparamos una mezcla con la carne, el tomate, la cebolla y 100 g. de calabaza. Salpimentamos y reservamos.

Ponemos en la base de la cubeta las lonchas de calabaza, vertemos dentro la mezcla reservada, hacemos una capa de calabaza, rellenamos con la carne, así hasta que se acabe la mezcla. Sobre esta vertemos la bechamel y espolvoreamos el queso. Programamos el menú Horno a 160º, 40 min.

MENESTRA MURCIANA DE VERDURAS

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

3 alcachofas
2 zanahorias
2 ramas de apio
150 g. de guisantes
150 g. de coliflor
2 patatas
1 nabo blanco
4 tomates maduros
1 cebolla grande
150 g. de judías verdes
100 g. de panceta
3 huevos
Aceite de oliva
1 cucharada de harina
2 dientes de ajo
Sal al gusto
1 l. de agua

ELABORACIÓN

Introducimos todos los ingredientes, salvo los huevos, y programamos el Menú Guiso a 110º a media presión, 20 minutos. Antes de servir, añadimos los huevos, removemos y mezclamos bien.

De forma más tradicional, hacemos un sofrito con los ajos en el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta, 10 minutos. Cuando empiecen a dorarse, incorporamos las verduras limpias y troceadas y la panceta en trozos. Removemos continuamente 10 minutos.

Cubrimos con agua y salamos. Programamos Menú Lento a 110º, 40 minutos.

SETAS CONFITADAS

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

300 g. setas limpias en trozos grandes.
300 g. aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta

ELABORACIÓN

Ponemos todos los ingredientes en la cubeta, que el aceite cubra las setas.

Programamos entre 15-30 minutos, según el tamaño de las setas, en el Menú Confitar con la tapa cerrada.

Retiramos a un bol una vez las setas estén tiernas, cerramos y conservamos en nevera.

Patatas



PATATAS CONFITADAS

4 Personas 60 minutos

INGREDIENTES

2 patatas
2 ajos
Aceite de oliva
Sal y pimienta

ELABORACIÓN

Lavamos y cortamos las patatas tipo panadera. Salpimentamos.

Añadimos en la cubeta las patatas, los ajos y añadimos el aceite de oliva hasta cubrir las patatas. Programamos durante 60 minutos en el Menú Confitar.

Compruebe el punto de la patata antes de retirar, si hiciera falta añadir unos minutos más en el mismo menú.

PATATAS EN FRITADA CON ATÚN

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

70 ml. de aceite
500 g. de cebolla
200 g. pimiento verde
200 g. pimiento rojo
3 dientes de ajo
1 kg. de tomate natural triturado
100 ml. de agua
2 pastillas de caldo de pescado
700 g. de patatas
500 g. de atún o bonito

ELABORACIÓN

Primero limpiaremos bien el atún o el bonito de pieles y espinas.

Troceamos el pescado y las verduras (las patatas cortadas en rodajas). Añadimos los demás ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110º a media presión, 15 minutos.

PATATAS PANADERAS

4 Personas 45 minutos

INGREDIENTES

10 patatas medianas
3 cebollas
2 dientes de ajo
1 l. de aceite de oliva
Perejil fresco
Sal pimienta al gusto

ELABORACIÓN

Pelamos y cortamos las patatas y las cebollas en láminas finas y machacamos el ajo.

Ponemos todas las patatas en el fondo de la cubeta de la Olla Programable, las cubrimos con aceite de oliva y encima los ajos y las cebollas. Salpimentamos y lo cubrimos con papel de aluminio.

Programamos el Menú Horno a 160º, 40 minutos. Finalmente escurrimos el aceite y espolvoreamos con el perejil.

PATATAS A LO POBRE

4 Personas 10 minutos

INGREDIENTES

1 cebolla
800 g. de patatas
100 ml. de aceite
1 cucharadita de sal
2 dientes de ajo

ELABORACIÓN

Pelamos y picamos la cebolla, pelamos y cortamos a rodajas las patatas y lo ponemos en la Olla Programable con el aceite y la sal.

Programamos el Menú Guiso a 110º a media presión, 10 minutos.

PATATAS A LA RIOJANA

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

1 kg. de patatas
300 g. de chorizo
500 g. de tomates
3 pimientos rojos asados 500 g. de cebollas
1/2 guindilla
250 ml. de caldo de carne
Sal al gusto
Aceite de oliva

ELABORACIÓN

Pelamos y cortamos las patatas en trozos grandes. Cortamos el chorizo en rodajas grandes, reservamos.

Añadimos a la cubeta las cebollas picadas y el tomate. Incorporamos las patatas que tenemos reservadas, el chorizo y los pimientos cortados a tiras.

Añadimos el caldo de carne, la sal, la guindilla y programamos el Menú Guiso a 110º a media presión, 10 minutos.

PAPAS ARRUGÁS

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

1 kg. de patatas pequeñas
500 g. de sal gorda
2 l. de agua

ELABORACIÓN

Lavamos bien las patatas y las ponemos en la cubeta (con la piel). Añadimos abundante agua, la sal gorda y programamos el Menú Presión 120º a media presión, 10 minutos.

Cuando estén, las escurrimos. Las tapamos con un paño y le vamos dando vueltas de vez en cuando durante unos minutos más.

Cuando notemos que han perdido todo el vapor le quitamos el paño. Las patatas tienen que estar secas y blancas debido a la sal.

PATATAS ASADAS CON TOMILLO

4 Personas 45 minutos

INGREDIENTES

1 kg. de patatas
1 cabeza de ajo
1 rama de tomillo
100 g. de mantequilla
Aceite de oliva
Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN

Pelamos, lavamos y secamos las patatas, las partimos en 2, longitudinalmente.

Untamos la mantequilla y los dientes de ajo picado sobre las medias patatas.

Salpimentamos e introducimos una ramita de tomillo en la cubeta junto con las patatas.

Programamos el Menú Horno a 160º, 40 minutos.

PATATAS CON ALMEJAS

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

1 Kg. de patatas
1 Kg. de almejas
500 g. de cebolla picada
50 g. de perejil
250 ml. de caldo de pescado
2 guindillas
Aceite de oliva
Sal al gusto

ELABORACIÓN

Pelamos y cortamos las patatas en trozos grandes. Reservamos.

Limpiamos las almejas y las introducimos en la cubeta junto con la cebolla picada.

Incorporamos las patatas que tenemos reservadas y el resto de ingredientes.

Programamos Menú Guiso a 110º a media presión, 12 minutos.

Mariscos



ALBÓNDIGAS DE MARISCO

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

PARA LA MASA:
1/2 cebolla
250 g. de marisco picado
300 g. de harina
1 hoja de laurel
500 ml. de leche
250 ml. de fumet de pescado
20 ml. de aceite de oliva
20 ml. de brandy
50 g. de tomate triturado
1 cucharadita de sal

PARA LA SALSA:
50 ml. de aceite de oliva
4 dientes de ajo
1 hoja de laurel
20 ml. de vino blanco
2 cucharaditas de harina
250 ml. de caldo de pescado
1 pastilla de caldo de pescado

ELABORACIÓN

Primero troceamos la cebolla.

Añadimos el aceite y el laurel. Echamos las gambas, el brandy, la leche, el fumet, la harina y el tomate y programamos el Menú Guiso a 110º a media presión, 4 minutos.

Hacemos unas bolitas, las rebozamos y las freímos. Para freírlas, pondremos aceite en el menú Plancha a 140º con la tapa abierta, 10 minutos. Cuando el aceite este caliente incorporamos las albóndigas.

Para preparar la salsa, ponemos aceite en la Olla Programable, los ajos picados y el laurel. Programamos el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta, 8 minutos. Cuando cogen color añadimos el vino, el fumet, una pastilla de caldo de pescado y la harina. Removemos.

CALAMARES EN SU TINTA

4 Personas 10 minutos

INGREDIENTES

1 kg. anillas de calamar
50 ml. aceite de oliva
2 cebollas
2 dientes de ajo
3 hojas de laurel
100 g. de tomate triturado
200 ml. de vino blanco
2 cucharadas de harina
4 bolsitas de tinta de calamar
1 cucharadita de sal

ELABORACIÓN

Lavamos y limpiamos los calamares. Cortamos las anillas de calamar de 1 cm de grosor aproximadamente.

Pelamos y cortamos las cebollas y picamos los ajos y las hojas de laurel.

Ponemos todos los ingredientes en la Olla Programable y programamos Menú Guiso a 110º a media presión, 6 minutos.

PULPO A LA GALLEGA

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

1 pulpo de unos 750 g.
1 cebolla grande
2 hojas de laurel
1 pizca de pimentón picante
1 kg. de patatas
Sal gruesa
Aceite de oliva
2 l. de agua

ELABORACIÓN

Colocamos el pulpo con abundante agua, sal, cebolla, las patatas y el laurel. Programamos Menú Plancha a 140º con la tapa abierta, 4 minutos. Cuando el agua esté en ebullición metemos y sacamos el pulpo, hasta tres veces para que quede blando. Lo dejamos dentro y programamos Menú Guiso a 110º, media presión, 12 minutos.

Lo servimos sobre las patatas y salpimentamos a nuestro gusto. Lo aliñamos con un poco de aceite de oliva y pimentón.

CALDERETA DE SEPIA O PULPO

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

600 g. de sepia limpia y troceada
200 g. de tomate triturado
100 ml. de aceite
50 ml. de vinagre
4 dientes de ajo
400 g. de cebolla
3 hojas de laurel
1 pimiento verde
2 cucharaditas de sal
3 cucharaditas de pimentón dulce
1,4 kg. de patatas troceadas
170 ml. de agua

ELABORACIÓN

Troceamos la cebolla, el pimiento y los ajos.

Añadimos los demás ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110º a media presión, 10 minutos.

Si queremos hacer este plato **de forma tradicional**, primero haremos un sofrito con los ajos y la cebolla en el Menú Plancha a 120º, 5 minutos, añadiendo una buena cantidad de aceite. Incorporamos el resto de ingredientes y programamos el Menú Lento a 100º, 2 horas.

CHIPIRONES ENCEBOLLADOS

4 Personas 15 minutos

INGREDIENTES

8 chipirones
3 cebollas
1 copita de vino blanco
500 ml. de caldo de pescado
1 cucharadita de sal
200 ml. de aceite
1 hoja de laurel

ELABORACIÓN

Cortamos los chipirones en anillas y la cebolla en juliana.

Introducimos todos los ingredientes en la Olla Programable y los cocinamos durante 7 minutos en el Menú Guiso a 110º a media presión.

MEJILLONES EN SALSA PICANTE

4 Personas 10 minutos

INGREDIENTES

50 ml. de aceite
100 g. cebolla
100 g. pimiento rojo
100 g. pimiento verde
2 dientes de ajo
500 g. tomate triturado
Unas hojas de albahaca
1 pastilla caldo de pescado
1 cayena
1 kg. mejillones limpios

ELABORACIÓN

Ponemos todos los ingredientes de la salsa en la Olla. Colocamos la bandeja de cocinar al vapor y sobre esta los mejillones. Programamos el Menú Guiso a 110º a baja presión, 6 minutos.

Podemos cocinar este plato haciendo primero la salsa por separado en el Menú Tapa abierta. Reservamos. Colocamos los mejillones en la bandeja de cocinar la vapor y programamos el Menú Horno a 160º, 8 min. Ponemos los mejillones en una bandeja y vertemos las salsa por encima.

CANELONES DE PESCADO

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

1 paquete de canelones

PARA LA BECHAMEL:

1 cucharadita de sal
1 cucharadita de pimienta
1 cucharadita de nuez moscada 200 g. de cebolla
150 g. de mantequilla
1 zanahoria
100 g. de salmón triturado
1 l. de leche
50 g. de harina

PARA EL RELLENO:

250 g. de gambas peladas
250 g. de salmón
100 ml. de aceite
30 g. de maizena
1/2 cebolla
1/2 zanahoria
180 g. de crema de leche

ELABORACIÓN

Picamos todos los ingredientes del relleno y rellenamos los canelones.

Preparamos la bechamel en el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta sin parar de remover.

Ponemos los canelones en la Olla Programable y vertemos sobre ellos la bechamel. Programamos el Menú Horno a 160º, 20 minutos.


Pescados

ALBÓNDIGAS DE BACALAO

4 Personas 25 minutos

INGREDIENTES

500 g. de patatas de hervir
250 g. de bacalao desalado
2 huevos
70 ml. de aceite
100 g. de piñones
Ajo, perejil, pimienta, canela sal al gusto

ELABORACIÓN

Montamos las claras a punto de nieve con una pizca de sal y unas gotas de limón. Reservar.

Cortamos las patatas peladas en rodajas, las ponemos en la Olla Programable y programamos el Menú Guiso a 110º a baja presión, 6 minutos. Reservar. Picar los ajos y el perejil y sofreír en el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta, 2 minutos.

Trocear el bacalao, añadir al sofrito, mezclar bien con la espátula y sazonar con canela, pimienta y piñones y verificar de sal. Formar bolitas con esta mezcla y pasar por las claras a punto de nieve. Ponemos aceite en el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta 10 minutos, cuando este caliente incorporamos las albóndigas.

LENGUADO AL ESTRAGÓN

4 Personas 12 minutos

INGREDIENTES

8 filetes de lenguado
200 g. de gambas
150 ml. de vino blanco
150 g. de champiñones
50 ml. de aceite
1 cebolla grande
2 cdas. de mantequilla
2 cdas. de estragón
200 ml. de nata líquida o una 1 pastilla de caldo de pescado
1 cdta. de pimienta

ELABORACIÓN

Ponemos todos los ingredientes, excepto los filetes de lenguado, en la Olla Programable, sobre estos colocamos la bandeja de cocinar al vapor y en ella ponemos los file-tes de lenguado enrollados.

Programamos el Menú Guiso a 110º a media presión, 6 minutos.

MEDALLONES DE MERLUZA A LA SIDRA

4 Personas 10 minutos

INGREDIENTES

600 g. de merluza
60 ml. de aceite
500 g. tomate al natural
250 g. de pimientos morrones
2 dientes de ajo
2 huevos
200 g. de guisantes
150 ml. de sidra
2 cebollas grandes
Perejil y sal
2 huevos para rebozar

ELABORACIÓN

Ponemos todos los ingredientes en la cubeta, los huevos dejados caer, cerramos la tapa y programar el Menú Guiso a 110º a media presión, 5 minutos.

Para hacer esta receta de manera tradicional, sofreímos el ajo y la cebolla picados en el Menú Plancha a 120º, 4 minutos. A continuación, añadimos el resto de los ingredientes y programamos el Menú Horno a 160º, 3 minutos.

MERLUZA A LA SIDRA CON ALMEJAS

4 Personas 25 minutos

INGREDIENTES

1,5 kg. de merluza
250 g. de almejas
2 patatas troceadas
800 g. de tomate triturado
200 ml. de sidra
50 ml. de brandy
1 cebolla grande
2 dientes de ajo
50 ml. de aceite
Perejil, Laurel, 1 cdta. de pimentón y 1 cdta. de sal
100 ml. de aceite de oliva

ELABORACIÓN

Picamos la cebolla y el ajo. Ponemos en la Olla Programable con los demás ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110º a media presión, 6 minutos.

Para hacer esta receta de manera tradicional sofreímos el ajo, las almejas, y la cebolla cen el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta, 5 minutos. Añadimos los demás ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110º a media presión, 20 min.

MERLUZA A LA GALLEGA CON PIMIENTO

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

1 Kg. de merluza
70 ml. de aceite
2 ajos grandes
2 patatas
100 ml. de agua
1 cebolla mediana
1 pimiento verde
1 cucharada de pimentón
1 cucharadita de sal

ELABORACIÓN

Introducimos todos los ingredientes en la Olla Programable y programamos el Menú Guiso a 110º a media presión, 8 minutos.

Para hacer esta receta de manera tradicional, sofreímos los ajos y la cebolla picados en el Menú Plancha a 120º, 4 minutos.

Añadimos los demás ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110º a media presión, 20 minutos.

PESCADO EN SALSA

4 Personas 15 minutos

INGREDIENTES

1 kg. de pescado
2 dientes de ajo
1 cebolla grande
1 ramita de perejil
1 pizca de harina
1 pastilla de caldo de carne o sal
200 ml. de vino blanco

ELABORACIÓN

Picar la cebolla y el ajo, ponemos en la Olla Programable con los demás ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110º a media presión 6 minutos.

Para hacer esta receta de manera tradicional, sofreímos el ajo y la cebolla en el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta, 5 minutos. Añadimos los demás ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110º a media presión, 40 minutos.

PIL PIL DE BACALAO CON GARBANZOS

4 Personas 10 minutos

INGREDIENTES

400 g. de garbanzos cocidos con su jugo
200 ml. de fumet de bacalao (hecho con espinas y piel del bacalao)
150 ml. de aceite de oliva
6 dientes de ajo
4 trozos de lomo de bacalao remojados

ELABORACIÓN

Picamos el ajo, limpiamos el bacalao de espinas y pieles.

Ponemos en la Olla Programable todos los ingredientes y programamos el Menú Plancha a 120º, 6 minutos.

MERLUZA A LA KOXKERA

4 Personas 25 minutos

INGREDIENTES

1 kg. de merluza en rodajas
1 cebolla
75 g. de ajo
250 g. de almejas
125 g. de guisantes
220 g. de espárragos
200 ml. de vino blanco
4 huevos duros
1 cucharadita de perejil
Aceite de oliva

ELABORACIÓN

Introducimos todos los ingredientes en la Olla Programable y programamos el Menú Guiso a 110º a media presión, 7 minutos.

Si deseamos hacerlo de manera más tradicional, freímos la cebolla y los ajos con un poco de aceite en el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta, 10 minutos. Añadimos la rodajas de merluza sazonadas y pasadas por harina y las freímos por un lado. Le damos la vuelta y añadimos el vino blanco y el perejil picado.

Incorporamos enseguida las almejas y los guisantes. Si se queda corto de agua le podemos añadir el caldo de los espárragos. Programamos el Menú Guiso a 110º a media presión, 20 minutos.

Lo servimos en una cazuela con los espárragos cortados y los huevos duros.

BACALAO A LA VIZCAÍNA

4 Personas 25 minutos

INGREDIENTES

6 cebollas rojas
3 dientes de ajo
3 guindillas
2 lonchas finas de jamón
4 rebanadas de pan seco
8 pimientos choriceros
3 cucharadas de oliva
2 l. de agua
1 centro de lomo de bacalao
Agua fría

ELABORACIÓN

Pelamos y cortamos las cebollas, los ajos y los pimientos y lo freímos con un poco de aceite en el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta 10 minutos. Una vez frito lo sacamos y añadimos el jamón cortado en trocitos y las rebanadas de pan. Una vez fritas las sacamos y escurrimos el aceite.

En el mismo aceite que nos queda en la cubeta salteamos las guindillas, añadimos los ingredientes anteriores menos el caldo. Programamos Menú Guiso a 110º a media presión, 20 minutos.

Para preparar el bacalao lo habremos tenido desalando entre 36 y 48 horas. Lo ponemos en la cubeta con la piel para arriba (esto es muy importante) y lo cubrimos con agua fría. Programamos el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta 8 minutos. A continuación, colocamos el bacalao junto con la salsa en el Menú Lento a 100º, 20 minutos.

BACALAO AL PIL PIL

4 Personas 25 minutos

INGREDIENTES

1 kg. de bacalao
Aceite de oliva
5 dientes de ajo
1 guindilla roja

ELABORACIÓN

Ponemos el bacalao a remojo 24 h. Una vez desalado, escamamos y quitamos las espinas.

Colocamos el bacalao con aceite en la cubeta. Añadimos los ajos picados y la guindilla, sofreímos en Menú Plancha a 140º con la tapa abierta, 3 min. Cuando estén dorados, sacamos y reservamos. Introducimos el bacalao cortado a trozos con la piel boca abajo y programamos el Menú Plancha a 120º 14 min. Servir con los ajos y la guindilla muy caliente.

BACALAO DORADO

4 Personas 15 minutos

INGREDIENTES

100 ml. de aceite de oliva
400 g. de cebolla
2 dientes de ajo
300 g. de bacalao
200 g. de patatas
100 g. de aceitunas negras
6 huevos
1 cdta. de sal
1 cdta. de pimienta
1 cdta. de perejil

ELABORACIÓN

Desmenuzamos el bacalao y lo limpiamos bien de piel y espinas.

Pelamos la cebolla, los ajos y las patatas y lo troceamos.

A continuación, introducimos todos los ingredientes en la cubeta y programamos el Menú Plancha a 120º, 10 minutos.

BACALAO CON SALSA VERDE

4 Personas 10 minutos

INGREDIENTES

2 lomos de bacalao fresco
1 cucharada de perejil
200 g. de nata
180 g. de almejas

ELABORACIÓN

Meteremos todos los ingredientes en crudo dentro de la Olla Programable y lo cocinamos en el Menú Presión a 120º, a alta presión durante 5 minutos.

RAPE EN SALSA MARINERA

5 Personas 12 minutos

INGREDIENTES

500 g. de rape fresco
20 g. pimentón dulce
2 dientes de ajo
150 g. de mejillones
1 cucharada de perejil
2 cucharaditas de sal
200 ml. de aceite
150 g. de almendras
180 g. de almejas
8 langostinos
100 g. de harina
Caldo de pescado

ELABORACIÓN

Haremos una majada con el ajo, el perejil, el pimentón dulce, la sal, las almendras, el aceite y la harina.

Introducimos el rape, los langostinos y las almejas en la cubeta. Agregaremos la majada y un poco de caldo de pescado y lo cocinamos en el Menú Guiso a 110º, a media presión durante 8 minutos.

BRANDADA DE BACALAO

4 Personas 10 minutos

INGREDIENTES

500 g. de bacalao puesto en remojo el día anterior
200 ml. de aceite
100 ml. de leche
3 dientes de ajo
1 cucharadita de pimienta

ELABORACIÓN

Ponemos el bacalao desalado con agua en la Olla Programable y programamos Menú Presión a 120º, alta presión, 3 minutos.

Escurrimos bien, quitamos las pieles y espinas y reservamos.

Mezclamos todos los ingredientes hasta conseguir una pasta.

Por último, servimos con tostadas y si lo desea, también la puede gratinar y decorarla con aceitunas negras.

ATÚN CON TOMATE

2 Personas 10 minutos

INGREDIENTES

2 lomitos frescos de atún
1/2 cebolla
1 pimiento
2 cabezas de ajos
125 g. de tomate triturado
1 cucharadita de sal
100 ml. de aceite
2 cucharaditas de azúcar

ELABORACIÓN

Lavamos y cortamos las verduras, introducimos todos los ingredientes en la Olla Programable y programamos el Menú Guiso a 110º a media presión, 7 minutos.

Si deseamos hacerlo de manera más tradicional, pocharemos las verduras, agregaremos el tomate, el azúcar en la Olla Programable y dejaremos cocinar todo esto en el Menú Plancha a 120º con la tapa abierta, luego colocaremos los lomos de atún y los cocinaremos en el Menú Presión a 120º a alta presión durante 3 minutos.

CAZÓN EN ADOBO

4 Personas 25 minutos

INGREDIENTES

1 Kg. de cazón
125 ml. de vinagre de Jerez
3 dientes de ajo
1 cucharadita de pimentón
1 cucharadita de orégano
1 cucharadita de comino
100 g. de harina
Agua
Aceite
Sal al gusto

ELABORACIÓN

Compramos un buen trozo de cazón sin piel y, a ser posible, cortado en dados de unos 4 cm. Normalmente es fácil de encontrar ya limpio y en una pieza.

Preparamos un adobo con pimentón, orégano, comino y sal. Colocamos el cazón en una bandeja con el adobo y bañado en vinagre. Lo cubrimos con agua y lo dejamos reposar toda la noche en la nevera.

Al día siguiente, lo escurrimos bien, lo pasamos por harina y lo freímos en abundante aceite en el Menú Plancha a 140º, con la tapa abierta, 15 minutos.

PESCADO ESCALFADO EN SALSA DE PEREJIL

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

4 filetes de pescado
5 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharada de vinagre
2 dientes de ajo
15 ramas de perejil, sus hojas
Agua
Sal, pimienta y comino molidos, al gusto

ELABORACIÓN

Añadimos una cucharada de aceite, el ajo, el perejil, la pimienta y el comino; sofreímos en el Menú Sofreír durante 5 minutos.

Retiramos y licuamos con el resto del aceite y el vinagre. Reservamos la salsa.

Enjuagamos y secamos los filetes de pescado. Ahora añadimos el agua a la cubeta y programamos el Menú Escalfar durante 10 minutos. Cuando pite 3 veces añadimos los filetes de pescado en la cubeta. Retiramos y servimos con la salsa.

SALMÓN CONFITADO CON VERDURAS

4 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

4 Lomos de Salmón
1 Pimiento
1 Cebolla
1 Calabacín
1 Berenjena
Aceite de oliva
1 Ajo
Sal en escamas
Eneldo

ELABORACIÓN

Troceamos la cebolla, el pimiento, la berenjena y el calabacín. Añadimos un poco de aceite en la cubeta y programamos el Menú Sofreír durante 10 minutos. Cuando pite 3 veces añadimos las verduras.

Acabado el proceso de cocción retiramos y reservamos.

Añadimos el salmón a la cubeta y cubrimos con aceite y programamos 10 minutos en el Menú Confitar.

Para comprobar que el pescado está en su punto, apretamos el lomo del salmón con el dedo, si se deshacen las lascas del salmón esta en su punto, por el contrario, si está algo “duro”, lo dejamos un par de minutos más.

Retiramos y servimos sobre las verduras. Adornamos con eneldo.

Aves



CONFIT DE PATO

4 Personas 50 minutos

INGREDIENTES

4 muslos de pato con piel y grasa
400 g. de manteca de pato
La parte blanca de 2 cebollinos
La parte blanca de 1 puerro
1 cebolla pelada y cortada
1 zanahoria pelada y cortada
2 hojas de laurel
6 granos de pimienta negra
2 ramitas de perejil
1 rama de apio sin hojas
1/2 cdta. de salsa inglesa
1,5 cucharadita de sal
1 pizca de pimienta molida

ELABORACIÓN

Frotamos las piezas de pato con la sal, la pimienta y la salsa ingresa y se dejan en la Olla Programable.

Ponemos la manteca, las piezas de pato y todos el resto de ingredientes. Programamos el Menú Horno a 160º, 40 minutos o fuego Lento 5 horas, si queremos que se cocine de manera más tradicional.

Pasamos las piezas de confit al fondo de un envase preferiblemente de gres. Colamos la grasa encima. Tapamos herméticamente dejando poco aire y conservamos en la grasa hasta que se vayan a utilizar.

Para servir, calentamos de nuevo en una pequeña cantidad de la grasa o con la grasa que tenga adherida.

PULARDA AL VINO TINTO

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

1 kg. de pularda
100 g. de champiñones
200 g. de cebolla muy picada
100 g. de manteca de cerdo
250 ml. de vino tinto
125 ml. de agua
Ajo muy picado
Sal y pimienta

ELABORACIÓN

Troceamos las verduras y las introducimos en la Olla Programable con los demás ingredientes, programamos el Menú Horno a 160º, 10 minutos.

De una manera más tradicional, sofreímos las verduras picadas durante 5 minutos en el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta.

Añadimos los demás ingredientes y programamos el Menú Horno a 160º, 10 minutos.

PECHUGAS DE PAVO RELLENA DE ESPINACAS

4 Personas 18 minutos

INGREDIENTES

900 g. de pechugas de pavo abiertas como un libro
200 g. de espinacas
6 quesitos desnatados
Sal y pimienta
700 g. de cebollas
70 g. margarina vegetal
30 ml. de aceite
2 pastillas de caldo
200 ml. de buen vino tinto
50 ml. de agua

ELABORACIÓN

Colocamos las pechugas abiertas. Troceamos las verduras y las colocamos dentro de éstas. Las enrollamos y las introducimos en la Olla Programable. Podemos sujetarlas con unos palillos para que no se abran.

Incorporamos las pechugas enrolladas junto con el resto de ingredientes a la cubeta y programamos Menú Horno a 160º, 10 minutos.

POLLO AL CURRY CON COCO

8 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

4 pechugas de pollo
2 cebollas
1 manzana
100 g. pasas
100 ml. salsa de tomate
125 ml. de caldo de ave
1 cucharadita de sal
25 g. de coco rallado tostado
Curry al gusto

ELABORACIÓN

Troceamos las pechugas de pollo, salamos y enharinamos. Reservar.

Pelamos y troceamos la manzana.

Introducir en la Olla todos los ingredientes y programar Menú Guiso a 110º, media presión, 8 min.

Para hacer esta receta **de forma más tradicional**, sofreímos la cebolla con el aceite en Menú Plancha a 140º, con la tapa abierta, 4 min. Añadimos los demás ingredientes y Menú Guiso 110º, media presión, 15 min.

GALLINA EN PEPITORIA

4 Personas 25 minutos

INGREDIENTES

1 gallina de 1 Kg. aprox.
40 g. manteca cerdo
50 g. de jamón
1 cebolla mediana
Laurel, tomillo, orégano...
2 cdas. de harina
200 ml. vino blanco
Sal, pimienta negra, 2 clavos, nuez moscada y hebras de azafrán
10 almendras tostadas sin piel
2 huevos

ELABORACIÓN

Limpiamos la gallina, la cortamos en trozos y sazonamos. Introducimos en la Olla Programable con el resto de ingredientes y programamos Menú Guiso 110º, media presión, 20 minutos.

Para hacer esta receta **de forma tradicional**, sofreímos la cebolla picada, el ajo y la gallina, programando Menú Plancha 140º con la tapa abierta, 6 minutos.

Añadimos el resto de ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110º a media presión, 10 minutos.

POLLO AL JEREZ

4 Personas 50 minutos

INGREDIENTES

1 kg. de pollo troceado
100 g. de champiñones limpios
250 ml. de jerez oloroso
200 g. de cebolla muy picada
100 g. de manteca de cerdo
125 ml. de agua
Ajo muy picado
Pimienta

ELABORACIÓN

Troceamos las verduras y las introducimos en la Olla Programable con los demás ingredientes, programamos el Menú Plancha a 120º, 10 minutos.

Para hacer esta receta de manera más tradicional, sofreímos las verduras picadas durante 5 minutos en el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta. Añadimos los demás ingredientes y programamos el Menú Horno a 160º, 10 minutos.

POLLO AL SILLAO

4 Personas 40 minutos

INGREDIENTES

4 pechugas de pollo cortado a tiras
60 ml. de agua
30 ml. de aceite
21 / cucharada de ajo
30 ml. de salsa sillao
Pimienta y sal al gusto

ELABORACIÓN

Picamos la cebolla y trituramos el ajo. Salpimentamos el pollo.

Ponemos aceite en la cubeta, incorporamos las tiras de pollo y programamos el Menú Plancha a 120º 15 min. A continuación, sacamos el pollo y en el mismo aceite añadimos el ajo y sofreímos en Menú Plancha a 140º con la tapa abierta 3 min. Volvemos a incorporar el pollo, el sillao y el agua; Menú Guiso a 110º, media presión, 20 min.

POLLO EN ESCABECHE

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

12 muslitos de pollo
1 zanahoria
2 cebollas
3 dientes de ajo
2 limones
100 ml. de vinagre de vino
200 ml. de aceite de oliva virgen
5 granos de pimienta negra
2 hojas de laurel
1 cucharadita de tomillo
1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de sal

ELABORACIÓN

Cortamos las cebollas, los dientes de ajo, un limón y la zanahoria en rodajas. Exprimimos el otro limón y lo ponemos con los demás ingredientes en la Olla Programable. Programamos el Menú Guiso a 110º a media presión, 10 minutos.

Para cocinarlo de una forma tradicional, sofreímos la cebolla y los ajos picados en Menú Plancha a 140º con la tapa abierta, 8 minutos. Cuando cojan color añadimos los muslitos y rehogamos. A continuación, añadimos los demás ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110º a media presión 20 minutos.

POLLO A LA ANDALUZA

4 Personas 15 minutos

INGREDIENTES

1 Pollo troceado
1 cebolla
1 pimiento rojo
1 pimiento amarillo
1 calabacín
1 cabeza de ajos
Tomillo
200 g. de harina de trigo
200 ml. aceite de oliva
Sal al gusto

ELABORACIÓN

Troceamos las verduras, enharinamos el pollo y las introducimos en la Olla Programable con los demás ingredientes.

Programamos el Menú Guiso a 110º a media presión, 10 minutos.

Para hacer esta receta de manera más tradicional, sofreímos las verduras picadas durante 5 minutos en el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta. Añadimos los demás ingredientes y programamos el Menú Guiso 110º a media presión, 10 minutos.

PERDIZ CON CHOCOLATE

2 Personas 10 minutos

INGREDIENTES

1 perdiz
150 ml. de vino blanco
2 clavos
2 hojas de laurel
1 cebolla grande
100 g. de chocolate negro
100 ml. de aceite de oliva
75 ml. de agua
1 cucharadita de sal

ELABORACIÓN

Cortamos la cebolla en juliana y rallamos las onzas de chocolate para que fundan mejor.

Introducimos todos los ingredientes en la Olla Programable y cocinamos en el Menú Presión a 120º a alta presión durante 5 minutos.

Carnes



CODORNICES CON SALSA DE CHAMPIÑONES Y ARROZ PILAF

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

4 codornices
1 pizca de romero
1 pizca de tomillo
12 champiñones
80 ml. de aceite
300 ml. de caldo de pollo
1 pizca de sal
1 pizca de pimienta

PARA EL ARROZ PILAF:
225 g. de arroz
1 cebolla
40 ml. de aceite
400 ml. de caldo de pollo
Hierbas provenzales
1 cucharadita de sal

ELABORACIÓN

Introducimos todos los ingredientes en la Olla Programable y programamos el Menú Guiso 110º, media presión, 20 minutos.

Para hacer este plato de manera más tradicional, sofreímos los champiñones 2 minutos en el Menú Plancha a 120º. Añadimos el resto de ingredientes y programamos Menú Lento a 100º, 3 horas.

Para hacer el arroz pilaf, ponemos el arroz con el resto de ingredientes y programamos Menú Guiso a 110º a media presión, 8 minutos.

Servimos las codornices con la guarnición de arroz.

FILETES DE LOMO CON MANZANA

4 Personas 10 minutos

INGREDIENTES

500 g. de filetes de cerdo
75 g. de azúcar
60 ml. de vinagre
50 g. de maizena
50 ml. de salsa de soja
2 cucharadas de jerez seco
50 g. de tomate frito
75 ml. de agua
35 ml. de zumo de naranja
1 manzana reineta
Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN

Limpiamos bien el lomo de piel y grasa.

Pelamos la manzana y le quitamos las pepitas. Introducimos en la Olla Programable todos los ingredientes y programamos el Menú Horno a 160º, 6 minutos.

Para elaborar este plato de manera más tradicional, programamos el Menú Guiso a 110º a media presión, 15 minutos y a fuego lento 60 minutos.

FILETES DE TERNERA CON SALSA DE AVELLANAS

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

800 g. de solomillos de ternera
2 cebollas
2 dientes de ajo
125 ml. de aceite
2 tomates
100 g. de avellanas
100 ml. de vino blanco seco
1 cucharada de sal
1 pizca de pimienta
50 ml. de nata

ELABORACIÓN

Limpiamos los solomillos de piel y de grasa. Pelamos las cebollas y los ajos y los cortamos en trozos pequeños.

Machacamos en un mortero las avellanas. Introducimos en la Olla Programable todos los ingredientes y programamos el Menú Horno a 160º, 8 minutos.

Para realizar esta receta de manera más tradicional, programamos el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta 5 minutos. Ponemos los solomillos sazonados, la cebolla y ajos picados, a continuación añadimos los demás ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110º a media presión, 20 minutos.

SOLOMILLO DE CERDO A LA MOSTAZA

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

3 solomillos de cerdo
1 zanahoria
1 chalota
3 tomates
100 ml. de aceite
20 g. mostaza en grano
150 ml. de vino blanco
150 ml. caldo de carne
60 ml. de nata líquida
1 pizca de sal y pimienta
1 pizca albahaca seca

ELABORACIÓN

Atamos los solomillos para darles una forma bonita.

Sazonamos con sal y pimienta.

Introducimos los solomillos en la Olla Programable con la zanahoria, la chalota y los tomates troceados. Programamos el Menú Horno a 160º, 12 minutos.

LOMO EN MANTECA

4 Personas 15 minutos

INGREDIENTES

1 kg. de lomo de cerdo
500 g. de manteca blanca
2 Ñoras
1 cucharadita de orégano
6 dientes de ajo
1 cucharadita de sal

ELABORACIÓN

Cortamos el lomo de cerdo en trozos.

Pelamos y cortamos los ajos y ponemos todos los ingredientes en la Olla Programable y programamos el Menú Horno a 160º, 8 minutos.

Para realizar este plato de manera tradicional, sofreímos el ajo picado y el lomo y programamos el Menú Plancha a 140º con al tapa abierta, 5 minutos.

Añadimos los demás ingredientes y programamos el Menú Horno a 160º, 4 minutos.

SOLOMILLOS DE CERDO CON FOIE

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

2 solomillos de cerdo
225 g. de foie fresco
4 dientes de ajo

ELABORACIÓN

Hacemos unos cortes longitudinales el solomillo de cerdo, sin llegar a cortar y/o abrir del todo.

Cortamos lonchas de foie y las introducimos dentro del solomillo (podemos cogerlo con palillos). Una vez cerrado, salpimentamos.

Ponemos en la Olla Programable junto con los ajos y programamos el Menú Horno a 160º, 15 minutos.

CALDERETA DE CORDERO

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

800 g. de cordero en trozos
300 g. de cebolla
250 g. de setas
70 ml. de aceite
2 dientes de ajo
150 ml. de vino blanco
100 ml. de agua
1 yogur natural
2 pastillas caldo carne
Pimienta

ELABORACIÓN

Picamos la cebolla, champiñones y ajos. Introducimos en la Olla Programable con los demás ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110º a media presión, 15 minutos.

Si lo desea realizar de una manera más tradicional, primero sofreímos las verduras y el cordero unos minutos en el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta. Posteriormente, rellenamos con el resto de ingredientes y programamos el Menú Lento, 6 horas a máxima potencia.

CALDERETA MANCHEGA

4 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

600 g. de cordero
50 ml. de aceite
200 g. de hígado de cordero
2 dientes de ajo
1 cebolla
2 pimientos verdes
4 tomates maduros
1 hoja de laurel
Tomillo y orégano
200 ml. de agua
Sal y pimienta

ELABORACIÓN

Troceamos las verduras y el hígado junto con el cordero. Agregamos todos los ingredientes a la cubeta, cubrimos de agua, removemos bien y cerramos la tapa de la olla. Programamos Menú Guiso 110º, media presión, 30 minutos.

Para elaborar esta receta de manera tradicional, sofreímos el ajo, el tomate y los pimientos en Menú Plancha, 4 minutos. Añadimos los demás ingredientes y programamos el Menú Lento a 100º, 6 horas.

CARNE CON TOMATE

4 Personas 15 minutos

INGREDIENTES

500 g. de carne troceada
1 cebolla pequeña
500 g. de tomate triturado
2 pastillas de caldo
3 cucharadas de azúcar

ELABORACIÓN

Picamos la cebolla e introducimos en la Olla con los demás ingredientes, programamos el Menú Guiso a 110º, media presión, 8 min.

Para hacer esta receta **de forma tradicional**, sofreímos la cebolla y el tomate picados en el Menú Plancha, 120º, 5 minutos.

Añadimos el resto de ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110º a media presión, 20 minutos o Menú Lento 3 horas.

OSSOBUCO

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

4 rodajas de morcillo con hueso
3 cucharadas de harina
100 ml. de aceite de oliva
1 cebolla
3 zanahorias
2 ramas de apio
100 ml. de vino blanco seco
400 ml. de tomate triturado
1 hoja de laurel
1 pizca de azúcar
1 pizca de salvia seca
Sal y pimienta
1 diente de ajo
La ralladura de 1 limón
2 cucharadas de perejil picado

ELABORACIÓN

En una bolsa de plástico ponemos las tres cucharadas de harina y un poquito de sal y pimienta. Introducimos en esta bolsa los trozos de carne de uno en uno, la cerramos bien con la mano y agitamos la bolsa para que el ossobuco quede envuelto por todas parte de harina.

Sacudimos bien cada trozo, cuando lo sacamos de la bolsa, para que se quede adherida una mínima película.

Picamos finamente la cebolla, la zanahoria y el apio. Sofreímos en Menú Plancha a 140º con la tapa abierta 5 minutos. Añadir la carne, el vino, el azúcar, el laurel, la salvia y los ajos picados. Programar el Menú Guiso a 110º a media presión, 8 minutos.

Abrir y añadir la ralladura de la piel de limón. Dejar reposar 2 minutos.

CALLOS

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

1 estómago de ternera limpio
125 g. de harina
1 limón
1 hoja de laurel
5 granos de pimiento negra
200 g. de tomate triturado
1/2 pimiento rojo
50 ml. de aceite
1/2 cebolla
1 puerro
3 ajos
100 g. de almendras
100 ml. de brandy
1 cucharadita de sal
2 cayenas
1 pizca de pimienta molida
1 cucharadita de pimentón
Hierbas: tomillo, orégano, romero...
250 g. de chorizo en rodajas
120 g. de bacon a tiritas

ELABORACIÓN

Ponemos el estómago a remojo, cubierto escasamente con agua, un par de puñados de harina y un limón a trocitos durante un par de horas. Aclaramos debajo del grifo quitando algún trozo que no haya quedado bien limpio.

Ponemos en la Olla Programable con los demás ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110º a media presión, 20 minutos.

Para hacer este plato de manera tradicional, hacemos un sofrito con el pimiento, la cebolla, el puerro, ajos y demás ingredientes en el Menú Plancha 140º con la tapa abierta, 8 minutos.

Añadimos los demás ingredientes y programamos el Menú Lento a 110º, 3 horas.

CONEJO EN AJILLO

4 Personas 15 minutos

INGREDIENTES

1 conejo
1 tomate
2 dientes de ajo
2 rebanadas de pan
1 comino
1 clavo
1 cucharadita de pimienta
125 g. de almendras
1 cucharadita de sal
125 ml. aceite oliva
250 ml. de agua

ELABORACIÓN

Picamos los ajos y los ponemos en la Olla Programable con los demás ingredientes. Programamos el Menú Plancha a 120º, 12 minutos.

ESCALOPINES DE TERNERA

4 Personas 15 minutos

INGREDIENTES

50 ml. vino marsala
50 ml. de agua
1 pastilla caldo de carne
50 g. de harina
1 chorro zumo de limón
2 cucharadas de mantequilla
50 g. de nata
4 champiñones
500 g. filetes ternera

ELABORACIÓN

Cortamos los champiñones, enharinamos los filetes y los introducimos en la Olla Programable con el resto de ingredientes.

Programamos el Menú Guiso a 110º a media presión, 10 minutos.

ESTOFADO DE TERNERA CON PIMIENTOS

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

70 ml. de aceite
50 g. pimiento verde
100 g. pimiento rojo
150 g. cebolla
2 dientes de ajo
300 g. ternera
400 ml. agua
700 g. patatas
2 pimientos choriceros
1 pastilla caldo carne
1 hoja de laurel
1 cdta. comino, de nuez moscada y de pimienta

ELABORACIÓN

Troceamos la verdura y la carne y lo ponemos todo en la Olla con los demás ingredientes. Programamos el Menú Presión a 120º a media presión, 8 min.

Para hacer este plato de manera tradicional, sofreímos la cebolla, el pimiento y el ajo durante 6 min. en el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta.

Añadimos los demás ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110º a media presión, 24 minutos o fuego lento 4 horas.

Podemos servir con perejil picado.

MANITAS DE CERDO

2 Personas 15 minutos

INGREDIENTES

2 manitas de cerdo
50 ml. aceite
3 dientes de ajo
1/2 cebolla grande
1 hoja de laurel
1 cucharadita de pimentón
1 pastilla de caldo
1 pimiento verde
50 ml. de vino blanco

ELABORACIÓN

Introducimos todos los ingredientes en la Olla Programable y programar el Menú Presión a 120º a media presión, 10 minutos.

Para hacer este plato de manera más tradicional sofreímos los ajos y cebolla picada en el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta, 5 minutos.

Añadimos los demás ingredientes y programamos el menú Lento a 100º, 3 horas

CONEJO CONFITADO CON CEBOLLA Y PATATA

4 Personas 140 minutos

INGREDIENTES

1/2 conejo de granja
2 cebollas en Juliana
1 kg. patatas nuevas
2 hojas de laurel
3 dientes de ajo
Piñones
Aceite de oliva virgen extra
Sal y pimienta

ELABORACIÓN

Añadimos en la cubeta 1/2 litro de aceite, el conejo salpimentado, los piñones, el laurel y los granos de pimienta programamos en Menú Plancha 120º durante 20 minutos. Cuando el conejo haya cogido un poco de color, añadimos las cebollas y tapamos la olla.

Pelamos las patatas, las cortamos y las añadimos al Guiso.

Añadimos el aceite necesario para que quede todo prácticamente cubierto y programamos durante 120 minutos el Menú Confitar. La cocción debe ser muy lenta, tan sólo debemos ver algunas burbujas en el aceite y lo dejamos alrededor de una hora y media o incluso más, hasta que veamos que está a nuestro gusto.

Cada media le damos un vistazo y movemos con movimientos circulares.

Frituras



TEMPURA DE VERDURAS

4 Personas · 15 minutos

INGREDIENTES

2 cebollas
2 zanahorias
1 pimiento rojo
1 pimiento verde
200 g. de harina para tempura
Agua fría
Sal
1 litro de aceite

ELABORACIÓN

Cortamos las verduras en juliana y reservamos.

Echamos un litro de aceite dentro de la cubeta y seleccionamos el Menú Freír a máxima temperatura.

En un bol mezclamos la harina de tempura con el agua hasta hacer una tempura.

Rebozamos las verduras y las echamos la aceite hirviendo, cuando estén doraditas las sazonamos y servimos.

AROS DE CEBOLLA

4 Personas · 10 minutos

INGREDIENTES

2 cebollas
1 paquete de pan rallado
4 huevos

ELABORACIÓN

Echamos un litro de aceite dentro de la cubeta y seleccionamos el Menú Freír a máxima temperatura.

Pelamos la cebolla y la cortamos en forma de aros, reservamos.

Batimos los huevos, pasamos los aros de cebolla por el huevo y luego los rebozamos por el pan rallado, echamos a Freír en la cubeta y cuando estén dorados los sacamos y lo dejamos escurrir con papel de cocina.

Servimos.

CALAMARES A LA ROMANA

4 Personas · 10 minutos

INGREDIENTES

500 g. de aros de calamar
100 g. de harina
2 huevos
Aceite
Limón y sal

ELABORACIÓN

Echamos un litro de aceite dentro de la cubeta y seleccionamos el Menú Freír a máxima temperatura.

Batimos los huevos y reservamos.

Preparamos los calamares, los pasamos por el huevo y luego por la harina y vamos añadiendo a la cubeta.

Cuando estén dorados vamos dejándolos en un plato con una servilleta o papel de cocina para escurrir.

FRITOS GRIEGOS CON TOMATE

4 Personas · 12 minutos

INGREDIENTES

6 tomates de ensalada
1 cebolla morada (o cualquier tipo de cebolla)
1 manojo de perejil
Orégano seco
1 huevo batido
2 tazas harina de trigo
1 litro de aceite de oliva
Sal y pimienta

ELABORACIÓN

Picamos las verduras en trozos muy pequeños en un bol y agregamos el orégano, sal y pimienta al gusto y el huevo. Mezclamos todo bien y poco a poco vamos añadiendo la harina y removiendo.

Cuando está bien mezclado, le damos forma de hamburguesas y reservamos.

Echamos 1 litro de aceite dentro de la cubeta y Menú Freír a máxima temperatura. Cuando el aceite esté caliente, añadimos las hamburguesas hasta que estén doradas.

PLÁTANO FRITO CON MIEL

4 Personas 10 minutos

INGREDIENTES

4 plátanos
2 huevos batidos
3 cucharadas de harina para tempura
Agua fría
Miel
1 l. de aceite

ELABORACIÓN

Hacemos una tempura con la harina y el agua. Echamos el aceite dentro de la cubeta, Menú Freír a máx. temperatura.

Troceamos los plátanos estilo juliana y lo pasamos por la tempura, escurrimos que no gotee y los echamos al aceite hirviendo. Cuando estén a nuestro gusto retiramos los plátanos y los dejamos escurrir en una plato con papel de cocina que empape bien.

Una vez esté bien escurrido lo colocamos en un plato y embadurnamos con miel al gusto.

TORTELLINI FRITOS

4 Personas 15 minutos

INGREDIENTES

250 g. tortellini crudos rellenos de queso
1 l. de aceite

ELABORACIÓN

Echamos un litro de aceite dentro de la cubeta y seleccionamos el Menú Freír a máxima temperatura.

Cuando el aceite esté bien caliente echamos los tortellini en varias veces para evitar que se peguen y freímos cuando estén dorados a nuestro gusto, retiramos y dejamos escurrir sobre papel absorbente.

Servimos caliente.

También se puede acompañar con alguna salsa.

ALCACHOFAS EN TEMPURA

4 Personas 10 minutos

INGREDIENTES

3 alcachofas
4 cucharas de harina para tempura
Agua fría
1 l. de aceite

ELABORACIÓN

Pelamos y troceamos las alcachofas en forma de gajos y reservamos.

Echamos el aceite dentro de la cubeta y programamos el Menú Freír a máxima temperatura.

Hacemos una tempura con la harina y el agua. Rebozamos las alcachofas y las vamos añadiendo al aceite caliente.

Cuando estén doradas al gusto dejamos escurrir con papel de cocina y servimos.

RABAS DE CALAMAR

4 Personas 10 minutos

INGREDIENTES

500 g. de aros de calamar
100 g. de harina
2 huevos batidos
1 l. de aceite
Sal

ELABORACIÓN

Cortamos los aros de calamar por la mitad para hacer las rabas y los dejamos a remojo en los huevos durante unos 10 minutos.

Echamos el aceite dentro de la cubeta y seleccionamos el Menú Freír a máxima temperatura. Cuando el aceite esté bien caliente rebozamos las rabas por harina y las vamos añadiendo en el aceite hirviendo.

Cuando estén doradas a nuestro gusto las vamos sacando y dejando escurrir en papel de cocina, servimos.

PECHUGA EMPANADA

4 Personas 10 minutos

INGREDIENTES

1 paquete de pechugas de pollo fileteadas
100 g. de pan rallado
2 huevos batidos
Sal
Aceite

ELABORACIÓN

Ponemos las pechugas a remojo durante 20 min. en los huevos batidos.

Pasado los 20 minutos, echamos el aceite dentro de la cubeta y programamos el Menú Freír a máxima temperatura, mientras se calienta vamos rebozando las pechugas en el pan.

Cuando esté caliente el aceite vamos añadiendo las pechugas en el aceite hirviendo y las retiramos cuando estén doradas al gusto, dejándolas empapar en papel de cocina.

PATATAS FRITAS

4 Personas 15 minutos

INGREDIENTES

3 patatas especiales para freír
1 diente de ajo
Sal
1 l. de aceite

ELABORACIÓN

Echamos el aceite dentro de la cubeta y seleccionamos el Menú Freír a máxima temperatura.

Pelamos y troceamos las patatas, reservamos.

Cuando esté caliente el aceite, echamos el ajo y seguidamente las patatas.

Cuando estén al gusto las dejamos escurrir en papel de cocina, salamos y servimos.

CROQUETAS DE JAMÓN

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

1 cebolla
200 g. de jamón serrano en tacos
30 g. de mantequilla
2 huevos
100 g. de harina
100 g. de pan rallado
1 l. de aceite
Sal
1/2 l. de leche

ELABORACIÓN

Echamos en la cubeta la mantequilla y programamos el menú Plancha unos 10 minutos. Cuando la mantequilla empiece a calentar añadimos la cebolla y la dejamos pochar unos 5 minutos, seguidamente añadimos el jamón, damos unas vueltas y echamos la harina, dejamos que la harina absorba la mantequilla y echamos la leche, salamos al gusto y vamos removiendo hasta hacer una bechamel. Dejamos enfriar unos 20 minutos en la nevera.

Mientras podemos ir limpiando la cubeta y secándola.

Pasado el tiempo, sacamos la bechamel de la nevera y batimos los huevos y reservamos.

Echamos el aceite dentro de la cubeta y programamos Menú Freír a máxima temperatura. Con la bechamel vamos dando forma de croqueta a la masa. Cuando ya las tengamos todas, vamos pasando por el huevo y por el pan rallado. Echamos a Freír cuando el aceite esté muy caliente, dejamos Freír hasta que estén doradas y dejamos escurrir sobre papel de cocina.



Tortas

PASTELA MORUNA

4 Personas 40 minutos

INGREDIENTES

1 masa de hojaldre
500 g. de pechuga de pollo
2 cebollas
3 huevos
250 g. de mantequilla
160 g. de azúcar
Piñones, pasas y almendras
Perejil, jengibre, azafrán en hebra y canela
200 ml. de agua

ELABORACIÓN

Picamos por separado, las almendras, las pasas y los piñones. Picamos la carne. Reservar.

Troceamos la cebolla y la juntamos con la mantequilla. A continuación, añadimos la carne, las almendras, el perejil, una pizca de canela, el jengibre rallado y 200º ml. de agua, ponemos también los piñones y las pasas, el azúcar, sal, azafrán y los huevos batidos. Mezclamos todo muy bien.

Ponemos la lamina de hojaldre sobre el fondo de la cubeta y rellenamos con la mezcla el hojaldre. Programamos el Menú Horno a 160º, 30 min.

COCA DE SAN JUAN

4 Personas 40 minutos

INGREDIENTES

COCA DE SANT JOAN:
200 ml. de leche
350 g. de harina
50 g. de mantequilla
30 g. de levadura de panadero
La piel de 1 limón
1 huevo
150 g. de frutas confitadas
50 g. de piñones
2 cucharadas de azúcar
1 pizca de azúcar avainillada
1 cucharita de sal

MAZAPÁN REBAJADO:
200 g. de almendra rallada
200 g. de azúcar glass
125 ml. de leche

ELABORACIÓN

Primero rallamos la piel del limón.

Ponemos en un bol la leche, la sal, el azúcar vainillado y la mantequilla. Añadimos la harina y amasamos bien.

A continuación, añadimos 2 cucharadas de azúcar y volvemos a amasar.

Vertemos sobre la cubeta y programamos el Menú Horno a 160º, 20 minutos.

Mientras, vamos preparando el mazapán rebajado batiendo muy bien los ingredientes. Pintamos con esta mezcla la coca y programamos el Menú Horno a 160º, 10 minutos más.

COCA DE SOBRASADA

8 Personas 40 minutos

INGREDIENTES

100 ml. de leche
50 ml. aceite
150 ml. agua
30 g. levadura prensada
1 cucharadita de sal
1 pellizco de azúcar
500 g. de harina

PARA CUBRIR:
200 g. sobrasada
50 ml. vino blanco
50 g. de miel

ELABORACIÓN

Mezclamos todos los ingredientes de la masa. Estiramos la masa lo más finita posible.

Ponemos sobre ella la sobrasada en montoncitos pequeños. Añadimos el vino y la miel, y programamos el Menú Horno a 160º, 30 minutos.

PASTEL DE PESCADO

4 Personas 12 minutos

INGREDIENTES

5 filetes de pescado
125 ml. de nata líquida
3 huevos
Sal al gusto

ELABORACIÓN

Programamos el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta, 1 minuto y ponemos el pescado.

Después, con un tenedor lo vamos desmenuzando. Le añadimos el resto de los ingredientes, removemos hasta conseguir una mezcla homogénea, vertimos sobre la cubeta de la Olla Programable y programamos el Menú Horno a 160º, 8 minutos.

COSTRADA MIXTA

4 Personas 50 minutos

INGREDIENTES

PARA LA MASA QUEBRADA:
280 g. de harina
125 g. de mantequilla
1 cucharadita de sal
1 pizca de azúcar
70 ml. de agua

PARA EL RELLENO:
200 g. de queso emmental
200 g. de jamón york
200 g. de nata líquida
3 huevos
Sal pimienta al gusto

ELABORACIÓN

Mezclamos los ingredientes de la masa. Extendemos la masa en dos láminas finas, forramos con una de ellas el fondo y los laterales de la cubeta.

Preparamos el relleno: rallamos el queso, lo vertemos sobre la masa y trocamos el jamón hasta que el tamaño sea el deseado, después lo añadimos sobre el queso. Batimos la nata y los huevos, reservando una yema para pincelar la superficie de la costrada, y sazonamos con sal y pimienta al gusto.

Cubrimos el relleno con la lámina de masa quebrada restante, haciendo que se adhieran bien los bordes, pincelamos toda la superficie con la yema de huevo reservada y pinchamos con un tenedor, para que salga el vapor. Programamos el Menú Horno a 160º, 40 minutos.



Tartas

TARTA DE HOJALDRE Y FRESAS

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

PARA LA BASE:
3 Planchas de hojaldre
500 g. de fresas
1 cda. azúcar glass

PARA LA CREMA:
100 g. de azúcar
500 ml. de leche
4 yemas
30 g. de maizena
1 pizca de azúcar vainillada
30 g. de mantequilla

PARA LA NATA:
400 ml. de nata líquida
3 cucharadas de azúcar glass
60 g. de queso Philadelphia

PARA EL ALMÍBAR:
100 g. de azúcar
50 ml. de agua
Unas gotas de limón o limoncello

ELABORACIÓN

Estiramos el hojaldre y cortamos 3 planchas iguales. Las pinchamos con un tenedor y espolvoreamos con azúcar glass, dejamos reposar en la nevera unos minutos antes de hornearlas. A continuación, las introducimos en la cubeta, Menú Horno a 160º, 20 min. Las dejamos enfriar.

Batimos todos los ingredientes de la crema y programamos Menú Plancha a 140º con la tapa abierta, 2 minutos. Reservamos.

Montamos la nata con el azúcar y mezclamos con el queso Philadelphia. Ponemos una plancha de hojaldre en una fuente. Cubrimos con la crema. Ponemos encima otra plancha de hojaldre y sobre ella la nata montada. Colocamos encima la última plancha de hojaldre y pincelamos con un poco de crema para pegar las fresas.

Almíbar: ponemos en la cubeta el azúcar, agua y unas gotas de limón o limoncello, programamos el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta, 2 min. Pintamos las fresas con el almíbar y reservamos en la nevera hasta el momento de servir.

TARTA DE NUECES

4 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

500 g. de nueces
500 g. de azúcar
5 huevos
2 cucharadas de cacao amargo
2 cucharadas de harina

ELABORACIÓN

Montamos las claras a punto de nieve.

Batimos los demás ingredientes y añadimos a las claras. Vertemos en la Olla Programable esta masa y programamos el Menú Horno a 160º, 30 minutos.

Dejamos enfriar antes de sacarla de la cubeta.

TARTA DE NARANJA

4 Personas 15 minutos

INGREDIENTES

24 bizcochos de soletilla
125 ml. de zumo de naranja
125 ml. de agua
75 g. de azúcar
75 g. de gelatina de naranja
500 ml. de nata líquida
Caramelo líquido para la base

ELABORACIÓN

Ponemos el agua, el azúcar y el zumo de naranja en Menú Plancha a 140º con la tapa abierta, 6 minutos. Cuando empieza a hervir añadimos el sobre de gelatina revolviendo hasta que se deshaga y cuando rompa a hervir de nuevo, añadimos la nata.

A continuación echamos en un molde con caramelo y sobre ello, vamos poniendo los bizcochos aplastándolos un poco para que se empapen con el líquido. Dejamos enfriar e introducimos en la nevera hasta el día siguiente, que se le da vuelta.

TARTA DE MANZANA NAVARRICA

4 Personas 40 minutos

INGREDIENTES

4 huevos
1 yogur natural
125 ml. de aceite
125 g. de azúcar
20 g. de levadura
125 g. de harina
6 manzanas reineta
60 ml. de ron

ELABORACIÓN

Batimos los huevos y añadimos el yogur, a continuación añadimos el aceite, el azúcar, la levadura y la harina. Una vez mezclado esto bien, debe quedar como una masa. Agregamos las manzanas cortadas a láminas o tacos a la masa (tenemos la precaución de dejar 2 manzanas para decorar) y removemos todo bien.

Extendemos bien la mitad de la masa sobre el fondo de la cubeta. Hacemos láminas las 2 manzanas y las ponemos en la cubeta, vertemos la otra mitad de la masa y programamos el Menú Horno a 160º, 30 minutos.

Podemos reservar algunas de las láminas de manzana, y ponerlas encima de la masa para decorar.

Dejamos enfriar antes de sacar la tarta de la cubeta.

TARTA CON CREMA DE LIMÓN

4 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

1 base de pasta brisa

PARA EL RELLENO:

El zumo de 2 limones
La ralladura de 1 limón
125 g. de azúcar
4 yemas de huevo
225 ml. de nata líquida
60 g. de almendra molida
125 g. de mantequilla derretida

ELABORACIÓN

Para preparar la crema, batimos el azúcar y la piel de limón, añadimos el zumo de limón y los demás ingredientes. Vertemos sobre la masa. Dejamos reposar en la nevera 15 minutos.

Ponemos pasta brisa sobre la cubeta y dejamos que sobre por los lados para que la crema no rebose. Vertemos la crema de limón sobre la base y cerramos la tapa. Programamos el Menú Horno a 160º, 25 min. Dejamos enfriar antes de sacar la tarta de la cubeta.

TARTA DE PLÁTANO

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

3 plátanos
125 g. de mantequilla
2 yemas de huevo
1 huevo entero
150 g. de azúcar
50 g. de levadura en polvo
250 g. de harina
1 pizca de sal

ELABORACIÓN

Pelamos los plátanos y los cortamos en rodajas muy finas.

Batimos los demás ingredientes. Ponemos los trozos de plátano en la cubeta y vertemos sobre ellos la mezcla.

Programamos el Menú Horno a 160º, 25 minutos. Dejamos enfriar antes de sacar la tarta de la cubeta.

Espolvorear la superficie con azúcar glass, con un colador antes de servir.

TARTA DE NUECES CON COBERTURA DE CHOCOLATE

4 Personas 40 minutos

INGREDIENTES

PARA LA MASA:
75 g. de harina
100 g. de azúcar
30 g. de almendra molida
50 g. de nueces peladas
100 g. de cacao en polvo
4 huevos
20 g. de levadura
100 g. de mantequilla

PARA LA COBERTURA:
100 g. chocolate puro
50 g. de mantequilla

PARA EL ADEREZO:
Nata montada
Algunas medias nueces

ELABORACIÓN

Montamos las claras y reservamos. Batimos las yemas, el azúcar y la mantequilla durante unos minutos hasta que resulte una mezcla espumosa.

Añadimos la harina, el cacao, la almendra y levadura. Batimos de nuevo hasta que la masa quede homogénea. Incorporamos las claras suavemente.

Vertemos parte de la mezcla en la cubeta, la mitad de las nueces picadas y encima el resto de la mezcla. Programamos el Menú Horno a 160º, 30 minutos. Dejamos enfriar antes de sacar de la cubeta.

La cobertura: troceamos el chocolate y lo fundimos, agregamos la mantequilla y batimos bien en el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta. Cuando la mezcla esté cremosa, abrimos el bizcocho por la mitad y le ponemos una capa de crema de chocolate, tapamos con el otro medio bizcocho y cubrimos con el chocolate.

Adornamos con nata montada y las mitades de las nueces.

TARTA DE SANTIAGO

4 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

200 g. de almendra molida
200 g. de azúcar
4 huevos
100 g. de mantequilla
1 cucharadita de levadura
200 g. de harina
La ralladura de 1 limón
100 ml. de leche
Azúcar glass

ELABORACIÓN

Mezclamos el azúcar con los huevos, luego la almendra, la harina, la levadura y la levadura y, por último, la mantequilla en pomada y la ralladura de un limón.

Amasamos bien. Cubrimos con un paño y dejamos reposar por lo menos 30 min.

Vertemos en la cubeta y cerramos la tapa. Programamos el Menú Horno a 160º, 30 minutos. Dejamos enfriar antes de desmoldar.

Cubrir con azúcar glass.

TARTA DE GALLETAS Y CHOCOLATE

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

300 g. de chocolate
350 g. de margarina
170 g. de azúcar
4 huevos
300 g. de galletas María
1 l. de leche

ELABORACIÓN

Fundimos el chocolate 2 minutos en el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta y lo ponemos en un bol.

Añadimos en orden: la margarina, el azúcar y los huevos, amasar y reservar.

Calentamos la leche 1 minuto en el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta y bañamos en ella las galletas. Vamos poniendo una capa de galletas previamente mojadas en la leche y otra de la crema de chocolate. Finalizar con la capa de chocolate. Refrigeramos y servimos semicongelada.

Postres



COMPOTA DE MANZANA

4 Personas 12 minutos

INGREDIENTES

600 g. de manzanas reinetas

40 g. de azúcar

60 ml. de agua

ELABORACIÓN

Pelamos las manzanas y las cortamos en gajos, las ponemos en la Olla Programable con los demás ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110º a media presión, 8 minutos.

COMPOTA DE PERA

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

5 peras

125 g. de azúcar

El zumo de 1 limón

1 pizca de canela en polvo

60 ml. de agua

ELABORACIÓN

Pelamos y descorazonamos las peras.

Las cortamos en cuartos y lo introducimos en la Olla Programable con el resto de ingredientes.

Programamos el Menú Guiso a 110º a media

presión, 8 minutos.

A continuación, vertemos en una tarrina y dejamos enfriar.

FLAN DE HUEVO

4 Personas 12 minutos

INGREDIENTES

4 huevos

120 g. de azúcar

500 ml. de leche

Azúcar avainillado

ELABORACIÓN

Ponemos el caramelo líquido en el molde.

Batimos todos los ingredientes y los ponemos en el molde.

Cocinamos al baño María en la Olla Programable durante 8 minutos en el Menú Guiso a 110º a media presión, poniendo la bandeja de cocina a vapor sobre la cubeta y rellenando de agua hasta que cubra la mitad del molde.

Dejamos enfriar en la nevera.

FLAN DE CAFÉ

4 Personas 15 minutos

INGREDIENTES

1 l. de nata

1 sobre flan de 8 porciones

60 ml. de azúcar

250 ml. de café

ELABORACIÓN

Ponemos el caramelo líquido en el molde.

Batimos todos los ingredientes y los ponemos en el molde.

Cocinamos al baño María en la Olla Programable durante 8 minutos en el Menú Guiso a 110º a media presión, poniendo la bandeja de cocina a vapor sobre la cubeta y rellenando de agua hasta que cubra la mitad del molde.

Dejamos enfriar en la nevera.

FLAN DE TURRÓN DE XIXONA

4 Personas 25 minutos

INGREDIENTES

1 l. de leche
400 g. de turrón de Xixona
1 sobre de flan para 8 personas
Caramelo líquido para el molde

ELABORACIÓN

Trituramos el turrón de Xixona.

Ponemos el caramelo en la base de un molde.

Batimos todos los ingredientes y añadimos al turrón. Cocinamos al baño María en la Olla Programable durante 20 minutos en el Menú Guiso a 110º a media presión poniendo la bandeja de cocina a vapor sobre la cubeta y rellenando de agua hasta que cubra la mitad del molde.

Dejamos enfriar en la nevara.

CHOCOLATE TRUFADO CON NUECES

4 Personas 10 minutos

INGREDIENTES

300 g. de chocolate de cobertura
3 huevos
270 ml. de leche condensada
100 g. de mantequilla
120 ml. de brandy o whisky
75 g. de nueces

ELABORACIÓN

Ponemos todos los ingredientes en la cubeta de la Olla Programable.

Las nueces podemos triturarlas o partirlas por la mitad.

Programamos Menú Plancha a 140º con la tapa abierta, 5 minutos y removemos constantemente.

FLAUGNARDE DE PERAS

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

4 peras maduras
1 limón
4 huevos
150 g. de harina
100 g. de azúcar
1 cucharadita de sal
750 ml. de leche fría
30 g. de mantequilla
30 g. de azúcar cristalizado
1 pizca de azúcar vainillada

ELABORACIÓN

Pelamos las peras, las costamos en dados y las rociamos con zumo de limón.

Batimos los demás ingredientes, ponemos las peras en la cubeta y vertemos sobre ellas la masa.

Programamos el Menú Horno a 160º, 25 minutos.

NATILLAS

4 Personas 10 minutos

INGREDIENTES

1 cascara de limón
1 rama de canela
1 cucharadita de maizena
1 pizca de canela en polvo
1.5 l. de leche
60 ml. de azúcar
4 yemas de huevo

ELABORACIÓN

Ponemos la leche, azúcar, ralladura de limón y canela en rama. Removemos.

Batimos los demás ingredientes y los incorporamos al Robot de cocina, programamos el Menú Guiso a 110º a media presión, 6 minutos.

Vertemos en cuencos y dejamos que se enfríe en la nevera.

Antes de servir espolvoreamos le la canela en polvo.

FRIXUELOS

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

200 g. de harina
La piel de 1 limón
4 huevos
500 ml. de leche
2 cucharadas de azúcar
Aceite para freír

ELABORACIÓN

Para preparar la masa, batimos todos los ingredientes. Ponemos aceite en el menú Plancha a 140º con la tapa abierta, 10 minutos.

Cuando este caliente vamos incorporamos pegotitos de la masa y friendo.

LECHE FRITA

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

750 ml. de leche
La cascara de 1 limón
100 g. de azúcar
25 g. mantequilla
120 g. de maizena
2 yemas
3 huevos
Pan rallado en un plato
1 l. de aceite
Azúcar para espolvorear

ELABORACIÓN

En un tazón disolvemos la maizena con 150 g. de leche fría, batimos el resto de los ingredientes y le agregamos la maizena diluida con la leche.

Ponemos aceite en el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta, 10 minutos, cuando esté caliente rebozamos las porciones pasándolas por huevo batido y pan rallado y se fríen.

Cuando estén bien dorados los colocamos sobre una fuente, sobre un papel absorbente y espolvoreamos con azúcar. Se sirve frío.

NATILLAS RUSAS

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

200 ml. de leche condensada
5 yemas de huevo
1 cucharadita de harina de maíz
1 corteza de limón
2 cucharadas de azúcar
500 ml. de agua

ELABORACIÓN

Batimos bien las yemas y las mezclamos con la harina disuelta en agua fría.

Ponemos 500 ml. de agua en la cubeta y añadimos la leche condensada y la corteza de limón. Programamos Menú Plancha a 140º con la tapa abierta, 10 minutos. Removemos y añadimos el batido de yemas.

A continuación, programamos el Menú Guiso a 110º a media presión, 2 minutos.

PUDIN DE ARROZ CON LECHE

4 Personas 18 minutos

INGREDIENTES

125 g. de arroz
250 g. de azúcar
3 huevos
900 ml. de leche
La ralladura de 1 limón
1 pizca de sal
Caramelo líquido para el molde

ELABORACIÓN

Trituramos el arroz y el azúcar. Añadimos la ralladura de limón y volvemos a triturar.

Añadimos todos los ingredientes, excepto el caramelo y batimos.

Ponemos el caramelo en un molde y cocinamos al baño María en la Olla Programable durante 12 minutos en el Menú Guiso a 110º a media presión poniendo la bandeja de cocina a vapor sobre la cubeta y rellenando de agua hasta que cubra la mitad.

FILLOAS RELLENAS

4 Personas · 25 minutos

INGREDIENTES

MASA
- 300 ml. de leche
- 3 huevos
- 180 g. de harina
- 2 cdas. de mantequilla
- 1 pellizco de sal
- 3 cucharadas de ron

RELLENO
- 150 g. de azúcar
- 2 yemas de huevo
- 1 huevo entero
- 500 ml. de leche
- 90 g. de harina
- 1 cda. de mantequilla
- 50 ml. de ron

ELABORACIÓN

Batimos todos los ingredientes de la masa. Programamos el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta, 15 minutos. Cuando esté caliente vertemos 2 cucharadas de preparado, cundo esté dorada le damos la vuelta.

Continuamos hasta terminar la masa y las cubrimos con un paño húmedo para que no se resequen. Batimos los ingredientes del relleno, Menú Plancha a 140º con la tapa abierta, 3 min. Removemos constantemente. Rellenamos las filloas con la crema y espolvoreamos azúcar glass.

FILLOAS DE LECHE

4 Personas · 20 minutos

INGREDIENTES

- 150 g. de harina
- 300 ml. de leche
- 4 huevos
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de azúcar

ELABORACIÓN

Batimos todos los ingredientes de la masa.

Programamos el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta, 15 minutos. Cuando esté caliente vertemos 2 cucharadas del preparado, las hacemos por ambos lados.

Continuamos hasta terminar la masa y las cubrimos con un paño húmedo para que no se resequen.

BUDIN TRINIDAD

4 Personas · 15 minutos

INGREDIENTES

- 8 bizcochos de soletilla
- 750 ml. de leche
- 100 g. de azúcar
- 4 huevos
- 100 g. de fruta confitada
- 75 ml. de ron
- 1 cucharadita de vainilla

ELABORACIÓN

Primero cortamos las frutas confitadas en trozos muy pequeños.

A continuación, batimos bien todos los ingredientes, vertemos el batido en el molde. Cocinamos al baño María en la Olla Programable durante 8 minutos en el Menú Guiso a 110º a media presión, poniendo la bandeja de cocina a vapor sobre la cubeta.

PANDORO DE VAINILLA

4 Personas · 90 minutos

INGREDIENTES

- 275 g. de harina
- 100 g. de azúcar
- 3 yemas de huevo
- 2 huevos enteros
- 50 ml. de agua
- 180 g. de mantequilla suave
- La ralladura de 1 limón
- 1 cucharadita de vainilla
- 25 g. levadura de panadería.

ELABORACIÓN

Ponemos en un bol la mantequilla, agregamos el agua, los huevos, el azúcar y la vainilla. Amasamos hasta que consigamos un compuesto homogéneo.

Incorporamos la harina y amasamos de nuevo.

Dejamos reposar la masa una hora.

La ponemos en la Olla Programable y programamos el Menú Horno a 160º, 80 minutos.

CUAJADA

6 Personas 10 minutos

INGREDIENTES

1 l. de leche fresco entera
40 g. de leche en polvo
1 pizca de cuajo en polvo

ELABORACIÓN

Mezclamos todos los ingredientes, vertemos en la cubeta de la Olla Programable y programamos el Menú Guiso a 110º a media presión, 5 minutos.

Preparamos los vasitos y echamos en ellos la mezcla rápidamente. Dejamos enfriar, y cubrimos con film transparente y los metemos en el frigorífico.

HOJUELAS DE ANÍS

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

200 ml. de nata líquida
1 huevo grande
50 g. de anises
500 g. de harina
Aceite

ELABORACIÓN

Mezclamos todos los ingredientes en un bol.

Retiramos la masa del bol y la estiramos muy fina. Hacemos tiras anchas verticales y, a continuación, cortamos en diagonal para formar rombos.

Para freírlas, ponemos aceite en el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta, 10 minutos, cuando esté caliente incorporamos las hojuelas.

BLINIS DE YOGUR

4 Personas 15 minutos

INGREDIENTES

3 yogures naturales
2 huevos
1 cucharadita rasa de sal
1 cucharadita de bicarbonato
200 g. de harina
Aceite de girasol

ELABORACIÓN

Mezclamos todos los ingredientes. Ponemos en la cubeta con unas gotas de aceite de girasol y programamos el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta, 10 minutos. Vamos poniendo una cucharada para cada tortita, cuando estén doradas, les damos la vuelta.

Servimos calientes, pueden acompañarse de muchas opciones:

- Salmón y nata agria
- Huevas de sabruga y queso Philadelphia
- Queso de nueces y cebollino picado
- Tabla de ahumados y lo que quieras acompañado de una ensalada.

POSTRE INGLÉS

4 Personas 12 minutos

INGREDIENTES

300 g. de melocotón en almíbar
4 bizcochos o magdalenas
250 g. mermelada fresa
2 plátanos
PARA LAS NATILLAS:
500 ml. de leche
2 huevos
1 cucharada de maizena
200 g. de azúcar
La ralladura de 1 limón
Canela en rama

ELABORACIÓN

Primero haremos las natillas, ponemos la leche, azúcar, ralladura de limón y canela en rama. Removemos.

Batimos los demás ingredientes y los incorporamos al Robot de cocina, programamos el Menú Guiso a 110º a media presión, 6 minutos.

En un molde ponemos abajo las magdalenas, los melocotones y los plátanos cortados en rodajas y encima volcamos las natillas.

Dejamos enfriar en la nevera.

BROWNIE

4 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

50 g. de avellanas
4 huevos
50 g. de harina
150 g. de azúcar
150 g. de mantequilla
200 g. de chocolate en polvo

ELABORACIÓN

Mezclamos el chocolate y la mantequilla. Añadimos el azúcar y echamos los huevos uno a uno, mezclándolos con la masa.

Incorporamos a la masa la harina y después las avellanas.

Ponemos en la Olla Programable, cerramos la tapa y programamos el Menú Horno a 160º, 30 minutos.

Dejemos enfriar antes de desmoldar de la cubeta.

SOLETILLAS

4 Personas 25 minutos

INGREDIENTES

4 huevos
120 g. de azúcar
120 g. de harina
Azúcar glass para espolvorear

ELABORACIÓN

Batimos todos los ingredientes, vertemos en la Olla Programable y programamos el Menú Horno a 160º, 20 minutos.

PUDIN DE PIÑA

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

500 g. de piña
250 g. de leche condensada
250 g. de leche evaporada
10 bizcochos de soletilla
22 g. de gelatina sin sabor
Caramelo líquido para el molde

ELABORACIÓN

Trituramos la piña y añadimos todos los ingredientes, excepto el caramelo y batimos.

Caramelizamos el molde. Vertemos en el molde y cocinamos al baño María en la Olla Programable durante 12 minutos en el Menú Guiso a 110º a media presión, poniendo la bandeja de cocina a vapor sobre la cubeta y rellenando de agua hasta que cubra la mitad del molde.

Dejamos enfriar en la nevera.

TOCINO DE CIELO Y AZAHAR

6 Personas 10 minutos

INGREDIENTES

250 ml. de infusión de azahar
500 g. de azúcar
17 yemas
1 huevo entero
Caramelo líquido para el molde

ELABORACIÓN

Mezclamos todos los ingredientes, vertemos en la cubeta de la Olla Programable y programamos el Menú Guiso a 110º a media presión, 5 minutos.

Preparamos los vasitos y echamos en ellos la mezcla rápidamente. Dejamos enfriar, y cubrimos con film transparente y los metemos en el frigorífico.

PANDORO

4 Personas 45 minutos

INGREDIENTES

270 g. de harina
100 g. de azúcar moreno 180 g. de mantequilla
3 yemas
2 huevos
50 ml. de leche
100 g. levadura de cerveza
1 cucharadita de sal

ELABORACIÓN

Ponemos en un bol la mantequilla y el azúcar, unimos la leche, la levadura, harina y sal. Amasamos. Dejamos reposar hasta que doble su volumen.

Ponemos en la cubeta harina y mantequilla y sobre ésto la masa. Programamos el Menú Horno a 160º, 40 minutos.

INTXAURSALSA

4 Personas 18 minutos

INGREDIENTES

250 g. de nueces peladas
1 l. de leche
250 g. de azúcar
1 trozo de corteza de limón
1 rama de canela

ELABORACIÓN

Aplastamos en un mortero las nueces peladas hasta conseguir una pasta fina.

Ponemos en la Olla Programable la leche con la corteza de limón y la canela, el azúcar y la pasta de nueces; removemos con una espátula hasta diluir y mezclamos.

Programamos el Menú Guiso a 110º a media presión, 12 minutos. Dejamos enfriar.

Servimos en cuatro platos de postre.

Una recomendación, es aconsejable acompañarla con helado de queso, cuajada o similares.

Masas y panes



HORNAZO

4 Personas 40 minutos

INGREDIENTES

660 g. de harina
170 ml. de aceite
170 g. de azúcar
1 pizca de canela
1 cucharada de anises
3 huevos
80 ml. agua templada
50 ml. de licor de anís
125 ml. zumo de naranja
Ralladura de 1 naranja y 1 limón
20 g. levadura panadera

ELABORACIÓN

Ponemos el azúcar y glaseamos con la ralladura de naranja y limón.

Añadimos todos los líquidos. Después, añadimos el resto y mezclamos. Echamos la harina y levaduras y amasamos. Dejamos que doble el volumen, como si fuera la masa del pan.

Damos la forma de hornazo y pintamos con huevo. Programamos el Menú Horno a 160º, 30 minutos.

PAN RECETA BÁSICA

4 Personas 90 minutos

INGREDIENTES

350 ml. de agua
2 cucharaditas de sal
1 cucharadita de azúcar
40 g. de levadura prensada
600 g. de harina de fuerza

ELABORACIÓN

Vertemos en el bol el agua y el azúcar.

Agregamos la mitad de la harina y la levadura. Mezclamos. Añadimos la harina restante y la sal y amasamos.

Retiramos la masa con las manos embadurnadas en aceite o harina, le damos la forma deseada (barras, pan de molde, redondo, etc.) y dejamos reposar 1 hora la masa.

Programamos el Menú Horno a 160º, 90 minutos.

PAN ÁCIMO

4 Personas 70 minutos

INGREDIENTES

300 g. de harina roja
175 ml. de agua

ELABORACIÓN

Calentamos el agua 1 minuto en el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta.

Echamos la harina y mezclamos, dejamos que repose la masa 10 minutos y programamos el Menú Horno a 160º, 60 minutos.

PAN BLANCO

4 Personas 70 minutos

INGREDIENTES

350 ml. de leche
1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de sal
40 g. de levadura prensada
600 g. de harina de fuerza

ELABORACIÓN

Mezclamos la leche y el azúcar. Añadimos la levadura y la mitad de la harina con la sal y amasamos. Agregamos el resto de la harina.

Pincelamos la cubeta con mantequilla y la llenamos hasta la mitad con la masa y pintamos con leche o huevo batido toda la superficie. Deje reposar 1 una hora la masa.

Programamos el Menú Horno a 160º, 60 minutos.

PAN DE ACEITUNAS Y PAPRIKA

4 Personas 70 minutos

INGREDIENTES

200 ml. de agua
50 ml. de aceite
20 g. de paprika
2 cucharaditas de sal
1 cucharadita de azúcar
40 g. de levadura de pan en polvo
30 g. de levadura fresca
500 g. de harina de fuerza
150 g. de aceitunas verdes sin hueso

ELABORACIÓN

Vertemos el agua, el aceite y el azúcar. Echamos la levadura. Agregamos la harina. Mezclamos. Añadimos las aceitunas troceadas, la paprika y la sal y amasamos hasta que quede una masa homogénea.

Retiramos la masa del bol con las manos embadurnadas en aceite y terminamos de unirlo con las manos. Dejar reposar 1 hora.

Programamos el Menú Horno a 160º, 60 minutos.

PAN DE ALBAHACA Y QUESO

4 Personas 75 minutos

INGREDIENTES

10 hojas de albahaca fresca
100 g. de queso parmesano
350 ml. de agua
2 cucharaditas de sal
1 cucharadita de azúcar
40 g. de levadura prensada
600 g. de harina de fuerza

ELABORACIÓN

En primer lugar, rallamos el queso, echamos las hojas de albahaca ralladas sobre el queso y las rallamos también. Reservamos.

En un bol vertemos el agua y el azúcar, agregamos la mitad de la harina y la levadura, añadimos la harina restante y la sal, y amasamos.

Agregamos lo que teníamos rallado y reservado y mezclamos. Dejamos reposar la masa una hora.

Programamos Menú Horno 160º, 65 min.

PAN DE AJO

4 Personas 70 minutos

INGREDIENTES

350 ml. de agua
2 cucharaditas de sal
2 cucharaditas de azúcar
40 g. de levadura prensada o fresca
3 dientes de ajo

ELABORACIÓN

Mezclamos el agua y el azúcar, añadimos la mitad de la harina y la levadura y amasamos. Añadimos la harina restante, los ajos, la sal y amasamos.

Retiramos la masa con las manos embadurnadas en aceite o harina, y le damos la forma deseada (barra, pan de molde, redondo, etc). Dejamos reposar 1 hora.

Programamos el Menú Horno a 160º, 60 minutos.

PAN DE CEBOLLA

4 Personas 70 minutos

INGREDIENTES

350 ml. de agua
2 cucharaditas de sal
1 pizca de azúcar
40 g. de levadura en polvo
300 g. de harina de fuerza
1 cebolla
100 g. de queso parmesano
100 g. aceitunas negras

ELABORACIÓN

Mezclamos la sal y la cebolla picada. Agregamos el agua, el azúcar y unas gotas de aceite, añadimos la levadura y luego la mitad de la harina, amasamos. Añadimos el resto de la harina, el queso, la cebolla y las aceitunas troceadas. Amasamos y le damos la forma deseada.

Programamos el Menú Horno a 160º, 65 minutos.

PAN DE CALATRAVA

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

5 huevos
150 g. de azúcar glass
500 ml. de leche
6 magdalenas
Caramelo líquido

ELABORACIÓN

Ponemos en un molde de 1 litro, un poco de caramelo líquido para el fondo del molde, batimos los huevos y lo añadimos con el resto de los ingredientes, los vertemos en el molde.

Cocinamos al baño María durante 12 minutos en el Menú Guiso a 110º a media presión, sobre la bandeja de cocina al vapor y con suficiente agua como para cubrir la mitad del molde.

PANECILLOS TIERNOS

4 Personas 60 minutos

INGREDIENTES

400 ml. de leche
20 g. de levadura
1 cucharadita de sal
30 g. de azúcar
50 ml. de aceite de girasol
1 huevo
500 g. de harina
1 huevo para barnizar

ELABORACIÓN

En un bol vertemos la leche, el azúcar, la sal y el aceite. Añadimos el huevo y la levadura y agregamos la harina, dejamos reposar.

Ponemos la mezcla en recipientes alargados y pequeños previamente pincelados de aceite. Teniendo en cuenta que la masa crece mucho al hornear, no llenar el molde.

Pintamos la superficie con huevo y programamos el Menú Horno a 160º, 50 minutos.

PAN DE LECHE

4 Personas 75 minutos

INGREDIENTES

250 ml. de leche
50 g. de mantequilla
50 g. de azocar
30 g. de levadura prensada
1 cucharadita de sal
500 g. de harina de fuerza

ELABORACIÓN

Vertemos en un bol la mantequilla, el azúcar y la sal y añadimos la levadura y la harina, amasamos.

Con esta masa podemos hacer bolitas, suizos, barritas, trenzas.

Le damos uno cortes, pintamos la superficie con leche, dejamos reposar 1 hora e introducimos en la Olla Programable, programamos el Menú Horno a 160º, 70 minutos.

PAN DE PITA

4 Personas 40 minutos

INGREDIENTES

300 ml. de agua
1 cucharadita de sal
40 ml. de aceite de oliva 500 g. de harina de fuerza
1 pizca de azúcar
20 g. de levadura de panadería

ELABORACIÓN

Batimos el agua, el aceite y la sal.

Añadimos la harina, el azúcar y, por último, hacemos un hoyito en la harina para poner la levadura (en ese orden). Amasamos.

Al principio parecerá que esta demasiado dura pero se ablanda con el amasado. Dejamos reposar 1 hora.

Programamos el Menú Horno a 160º, 30 minutos.

PAN DE NUECES

4 Personas 90 minutos

INGREDIENTES

550 g. de harina de fuerza
40 g. de levadura prensada
1 huevo
200 g. nueces troceadas
150 g. de mantequilla
50 g. de azúcar moreno
130 ml. de leche
130 ml. de agua
1 pellizco nuez moscada
1 pellizco de sal

ELABORACIÓN

Ponemos en un bol el agua, el azúcar y la leche, agregamos la levadura, la mantequilla, el huevo, la sal y nuez moscada. Mezclamos todo.

Por ultimo, añadimos la harina y mezclamos. Ponemos las nueces por toda la masa y las introducimos con las manos, amasando un poco. Dejamos reposar 1 hora y luego Menú Horno a 160º 60 min.

Pintamos con leche o huevo batido y programamos el Menú Horno, una vez hecho mantener caliente 20 min. más.

ROSQUILLETAS

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

75 ml. de aceite de oliva 400 g. de harina
45 g. de levadura de panadería
Agua
Sal
Anisetes al gusto

ELABORACIÓN

Disolvemos en un poco de agua tibia la levadura.

En un bol mezclamos todos los ingredientes y vamos amasando y añadiendo agua poco a poco hasta que nos quede una masa consistente pero no dura. Dejamos reposar la masa durante unos 45 minutos.

Hacer palitos no muy gruesos y los ponemos sobre la cubeta. Programamos el Menú Horno a 160º, 20 minutos.

PAN DE MIGA

4 Personas 75 minutos

INGREDIENTES

300 ml. de agua
1 pizca de extracto de malta
12 g. de margarina
10 g. de sal
10 g. de levadura de cerveza
500 g. de harina común

ELABORACIÓN

Mezclamos el agua, la sal y el extracto de malta. Añadimos la harina y el sobre de levadura, amasamos y dejar reposar 30 minutos.

Estiramos la masa hasta que quede fina. Arrollarla y presionamos bien para que se apelmace, programamos el Menú Horno a 160º, 70 minutos.

Luego desmoldamos y colocamos de costado. Es muy importante dejarlo reposar 24 horas.

PAN INTEGRAL

4 Personas 40 minutos

INGREDIENTES

350 ml. de agua
2 cucharaditas de sal
40 g. de levadura prensada
600 g. de harina integral

ELABORACIÓN

Vertemos en un bol el agua y el azúcar. Agregamos la mitad de la harina y la levadura.

Añadimos la harina restante y la sal y amasamos.

Retiramos la masa con las manos embadurnadas en aceite a harina, le damos la forma deseada (barra, pan de mole, redondo, etc.). Dejamos reposar hasta que la masa doble su volumen.

Programamos el Menú Horno a 160º, 80 minutos.



Dulces

ALFAJORES DE MEDINA

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

250 g. de pan duro rallado
200 g. de almendra tostada
500 g. de miel
20 g. de matalahúva
40 g. de ajonjoli
6 clavos
Azúcar glass

ELABORACIÓN

Primero tostamos las almendras en Menú Plancha a 140º con la tapa abierta, 5 minutos y luego las trituramos.

Mezclamos todos los ingredientes junto con las almendras y amasamos.

Con las manos humedecidas en agua, hacemos los alfajores (tamaño un poco mayor que una croqueta) y los dejamos enfriar.

Cuando enfríen, los pasamos por azúcar glass y empapelamos con papel de seda en colores.

ALMENDRADOS

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

375 g. de almendra pelada
2 huevos
1 yema
100 g. de azúcar
La piel de medio limón

ELABORACIÓN

Glaseamos el azúcar, picamos las almendras y la piel del limón. Añadimos los huevos, la yema y batimos.

Le damos a la masa forma de media luna y programamos el Menú Horno a 160º, 20 minutos.

BESOS DE DAMA

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

100 g. de almendras crudas peladas
100 g. de azúcar
100 g. de mantequilla ablandada
150 g. de harina
20 g. de azúcar avainillada
1 cucharadita de sal
150 g. de chocolate fondant

ELABORACIÓN

Pulverizamos las almendras y el azúcar.

Trituramos el chocolate y reservamos.

Añadimos el resto de los ingredientes y con la masa resultante formamos galletitas redondas.

Programamos el Menú Horno a 160º, 20 minutos.

DULCE DE LECHE

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

3 l. de leche entera
800 g. de azúcar
1 vaina de vainilla
1 cucharadita de bicarbonato

ELABORACIÓN

Batimos todos los ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110º a media presión, 15 minutos.

CREPES DE CHOCOLATE

6 Personas 10 minutos

INGREDIENTES

3 huevos
400 ml. de leche
150 g. de azocar
150 g. de harina
1 cucharadita de sal
100 g. de chocolate negro
1 cucharadita de levadura

ELABORACIÓN

Batimos todos los ingredientes de la masa.

Programamos Menú Plancha a 140º con la tapa abierta. Vertemos la masa en porciones de 2 cucharadas y aplanamos. Ponemos 2 minutos por cada cara.

Para el relleno, fundimos el chocolate en el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta, 2 minutos rellenamos los crepes.

DULCE DE MEMBRILLO

4 Personas 18 minutos

INGREDIENTES

750 g. de membrillo
500 g. de azúcar

ELABORACIÓN

Ponemos la carne del membrillo con el azúcar en la Olla Programable y programamos el Menú Guiso a 110º a media presión, 12 minutos.

Pasado este tiempo trituramos bien.

Colocamos la mezcla en una terrina y lo dejamos en la nevera.

ENSAIMADA MALLORQUINA

4 Personas 18 minutos

INGREDIENTES

500 g. de harina de fuerza
80 g. de azúcar
2 huevos
50 g. de manteca de cerdo
10 g. de levadura prensada
150 g. de azúcar glass
1 pizca de sal

ELABORACIÓN

Ponemos la harina en un cuenco, hacemos un hueco en el centro y añadimos la levadura disuelta, sal y la mitad de azúcar. Empezamos a trabajar con las manos, incorporando poco a poco la harina de los costados. Una vez conseguida una masa compacta, añadimos el resto del azúcar, formamos una bola, marcamos una cruz en el centro y dejamos reposar hasta que duplique el tamaño.

Pasamos la masa a un recipiente, añadimos los huevos de 1 en 1, amasamos y dejamos reposar 20 minutos.

Estiramos la masa con las manos hasta conseguir una tira larga y cilíndrica que estiraremos, se embadurna con manteca, y empezamos a enrollar sobre si misma con la ayuda de las manos, la colocamos en la cubeta previamente engrasada, dándole forma de espiral. Esperamos a que doble su volumen, tardará de 6 a 7h.

Pulverizamos con agua, espolvoreamos con azúcar glass y programamos el Menú Horno a 160º, 30 minutos. Sacamos y una vez fría, volvemos a espolvorear con azúcar glass.

Podemos rellenar la ensaimada con nata o con cabello de ángel; y si se quiere tomar como plato salado , nada mejor que rellenarla con sobrasada antes de hornear. La ensaimada de cabello de ángel ha de tener una proporción mínima de 90 g. de cabello de ángel para cada 100 g. de masa.

PANNACOTA

6 Personas 10 minutos

INGREDIENTES

500 ml. de nata líquida
250 ml. de leche
150 g. de azúcar
4 láminas de gelatina

ELABORACIÓN

Batimos todos los ingredientes y los ponemos en un molde. Cocinamos la baño María en la Olla Programable durante 8 minutos en el Menú Guiso a media presión poniendo la bandeja de cocina a vapor sobre la cubeta y rellenando de agua hasta que cubra la mitad del molde.

Llevamos a la nevara y dejamos cuajar.

Una vez desmoldado, adornamos con frutas del bosque.

NARANJA CONFITADA

6 Personas 120 minutos

INGREDIENTES

1 Naranja
150 g. de azúcar
150 g. de agua

ELABORACIÓN

Lavamos bien la naranja y la cortamos en juliana.

Añadimos todos los ingredientes en la cubeta y programamos durante 120 minutos el Menú Confitar. (No amontone las naranjas en la cubeta, déjelas lo más separado posible.)

Perfecta para decorar postres, bizcochos, etc.

MAGDALENAS CON TROCITOS DE CHOCOLATE

4 Personas 40 minutos

INGREDIENTES

3 huevos
200 g. de azúcar
200 ml. de leche
100 ml. de aceite
20 g. de levadura
250 g. de harina
200 g. de perlitas de chocolate
Moldes de papel rizado

ELABORACIÓN

Batimos los huevos junto con el resto de los ingredientes.

Metemos la masa en los moldes y éstos en la Olla Programable. Programamos el Menú Horno a 160º, 35 minutos.

TRUFAS DE CHOCOLATE

4 Personas 15 minutos

INGREDIENTES

600 g. de chocolate sin leche
200 g. de mantequilla
5 huevos
200 ml. de licor

ELABORACIÓN

Derretimos el chocolate y la mantequilla 2 minutos en el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta.

Separamos las claras y las montamos. Añadimos al chocolate y la mantequilla, las yemas y el licor. Cuando esté bien mezclado, de forma envolvente, mezclamos con las claras. Guardamos la mezcla en el congelador hasta que se puedan formar las trufas.

Pasamos las trufas por fideos de chocolate y en recipientes rígidos, para que no se estropeen, las congelamos.

Sacarlas antes de comer. Servir en envases de papel rizado.

GALLETAS CASERAS

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

4 huevos
250 g. de azúcar moreno
250 ml. de aceite
250 g. de harina
2 cucharaditas de cacao puro
2 cucharadas de Cola-Cao
1 cucharadita de sal
1 cucharada de azúcar avainillado

ELABORACIÓN

Batimos primero los huevos y luego añadimos el resto de ingredientes. Amasamos.

A continuación, vamos dando forma a las galletas.

Ponemos mantequilla en la cubeta y las galletas encime de ésta. Programamos el Menú Horno a 160º, 20 minutos.

GALLETITAS

4 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

100 g. almendras crudas peladas
100 g. azúcar
100 g. de mantequilla blanda
150 g. de harina
1 bolsita de azúcar vainillada
1 pizca de sal
150 g. de chocolate fondant

ELABORACIÓN

Mezclamos los ingredientes de la masa en el orden en el que están.

Una vez preparada la masa, la estiramos dejándola con un grosor de medio cm.

Cortamos las galletas con corta pastas o moldes con figuritas y programamos Menú Horno a 160º, 30 minutos.

GALLETAS DE NAVIDAD

4 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

PARA LA MASA:
300 g. de harina
130 g. de mantequilla
70 ml. de agua
1 cucharadita de sal
60 g. de azúcar

PARA EL GLASEADO:
2 claras de huevo
1 cucharadita de limón
200 g. de azúcar glass
Colorantes alimenticios

ELABORACIÓN

Mezclamos los ingredientes de la masa en el orden en el que están escritos.

Una vez preparada la masa, la estiramos dejándola con un grosor de medio cm. Cortamos las galletas con corta pastas o moldes con figuritas y programamos el Menú Horno a 160º, 30 minutos.

Para hacer la cobertura, batimos todos los ingredientes de ésta, pintamos las galletas horneadas y programamos el Menú Horno a 160º, 3 minutos más.

GOFRES BELGAS

4 Personas 15 minutos

INGREDIENTES

1 huevo
480 g. de harina
60 ml. aceite de girasol
360 ml. de leche
3 cucharadas de azúcar
3 cucharaditas de levadura
20 g. de esencia de vainilla
1 cucharadita de sal

ELABORACIÓN

Batimos todos los ingredientes hasta formar una masa.

Programamos el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta. Vertemos la masa y a los 6 minutos le damos la vuelta.

Servimos espolvoreadas de azúcar glass y/o a azúcar vainillado.

HIGOS ESCALFADOS CON FRAMBUESAS AL VINO

4 Personas 140 minutos

INGREDIENTES

450 g de frambuesas o arándanos maduros
50 g de azúcar
200 ml. vino tinto
3 cucharadas de licor de arándanos o de licor de grosellas negras (opcional)
1 cucharada de menta fresca picada
8 higos frescos
Zumo de 2 limones
Zumo de 1 naranja
Requesón bajo en grasa para servir

ELABORACIÓN

Ponemos los frutos rojos junto con el zumo y licuamos hasta conseguir un puré. Colamos para eliminar las pepitas. Añadimos esta mezcla junto con el vino y el azúcar en la cubeta y programamos el Menú Plancha 10 minutos tapa abierta, cuando llegue al punto de ebullición, paramos y retiramos la espuma que haya quedado en la superficie, comprobamos que todo el azúcar esta disuelto.

Añadimos los higos y programamos el Menú Escalfar durante 6 minutos dependiendo de si están muy maduros o no. Retiramos los higos y reducimos la salsa hasta que nos quede aproximadamente 300 ml.

Retiramos y añadimos los higos junto con la menta y el licor, refrigeramos durante unas horas.

Servimos acompañado de requesón.

POSTRE DE PERA Y ESPECIAS

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

4 peras de textura firme
400 g. azúcar
1 l. de vino blanco seco
La piel de 1 naranja
La piel de 1 limón
1/2 vaso de agua
1 vaina de vainilla abierta y rallado el interior
4 clavos de olor
4 granos de pimienta
1 hoja de laurel
1 pizca de nuez moscada rallada
4 semillas de cardamomo molidas (opcional)

ELABORACIÓN

Añadimos todos los ingredientes, excepto las peras, a la cubeta y programamos 40 minutos en el Menú Escalfar. Durante los primeros 5 minutos de cocción, removemos con una espátula de nylon.

Pasados 35 minutos añadimos las peras troceadas.

Acabado el proceso comprobamos el punto de cocción de las peras, si necesitamos añadir algún minuto más, podemos hacerlo en el mismo menú.

Retiramos y servimos con helado.



Bizcochos

BIZCOCHO BÁSICO

4 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

200 g. de azúcar
3 huevos
1 yogur de limón
100 ml. de aceite
170 g. de harina
20 g. de levadura
1 pizca de sal
La ralladura de 1 limón

ELABORACIÓN

Separamos las claras de las yemas, y las montamos con la ayuda de la batidora por separado. A las yemas le incorporamos la mitad del azúcar, al empezar a montar y a las claras cuando estén montadas.

Cuando las yemas de huevo estén montadas le añadimos la ralladura de limón, el yogur de limón, el aceite de oliva y lo mezclamos todo con suavidad con la ayuda de una batidora. A continuación le echamos las claras montadas a punto de nieve y mezclamos todo con suavidad para que no se bajen las claras ni el batido de bizcocho.

Tamizamos la harina y la mezclamos con la levadura en polvo, y se la incorporamos al batido anterior en forma de lluvia para que se baje lo menos posible.

Introducimos la masa en la Olla Programable y programamos el Menú Horno a 160º 30 minutos. Dejaremos enfriar el bizcocho antes de desmoldarlo de la cubeta, ya que de otro modo puede romperse.

BIZCOCHO RÁPIDO CHOCOLATE

4 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

200 g. de chocolate negro
200 g. de margarina
4 huevos
350 g. de harina
160 g. de azúcar
20 g. de levadura

ELABORACIÓN

Separamos las claras de las yemas, y las montamos con la ayuda de la batidora por separado. A las yemas le incorporamos la mitad del azúcar, al empezar a montar y a las claras cuando estén montadas.

Cuando las yemas de huevo estén montadas le añadimos la ralladura de limón, el yogur de limón, la margarina, el chocolate picado y lo mezclamos todo con suavidad con la ayuda de una batidora. A continuación le echamos las claras montadas a punto de nieve y mezclamos todo con suavidad para que no se bajen las claras ni el batido de bizcocho.

Tamizamos la harina y la mezclamos con la levadura en polvo, y se la incorporamos al batido anterior en forma de lluvia para que se baje lo menos posible.

Introducimos la masa en la Olla Programable y programamos el Menú Horno a 160º 30 minutos. Dejaremos enfriar el bizcocho antes de desmoldarlo de la cubeta, ya que de otro modo puede romperse.

BIZCOCHO BORRACHO

4 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

4 huevos
60 ml. de azúcar
40 g. de pan rallado
10 g. de levadura
PARA EL ALMÍBAR:
150 ml. de anís
250 ml. de agua
400 g. de azúcar

ELABORACIÓN

Separamos las claras de las yemas, y las montamos con la ayuda de la batidora. A las yemas le incorporamos la mitad del azúcar, al empezar a montar y a las claras cuando estén montadas.

Cuando las yemas de huevo estén montadas le añadimos los demás ingredientes y lo mezclamos todo con suavidad con la ayuda de una batidora. A continuación le echamos las claras montadas a punto de nieve y mezclamos con suavidad para que no se bajen las claras ni el batido de bizcocho.

Tamizamos la harina y la mezclamos con la levadura en polvo, y se la incorporamos al batido anterior en forma de lluvia para que se baje lo menos posible.

Introducimos la masa en la Olla Programable y programamos el Menú Horno a 160º 30 minutos. Dejamos enfriar el bizcocho antes de desmoldarlo de la cubeta, ya que de otro modo puede romperse.

Ponemos todos los ingredientes del almíbar 3 minutos en el Menú Plancha a 140º con la tapa abierta y vertemos sobre el bizcocho.

BIZCOCHO CON MANZANA, LIMÓN Y CANELA

4 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

4 huevos
1 yogur de limón
100 ml. de aceite
300 g. de harina
200 g. de azúcar
La ralladura de 1 limón
Canela
20 g. de levadura
1 manzana cortada en gajos

ELABORACIÓN

Separamos las claras de las yemas, y las montamos con la ayuda de la batidora por separado. A las yemas le incorporamos la mitad del azúcar, al empezar a montar y a las claras cuando estén montadas.

Cuando las yemas de huevo estén montadas le añadimos el resto de ingredientes y lo mezclamos todo con suavidad con la ayuda de una batidora. A continuación le echamos las claras montadas a punto de nieve y mezclamos todo con suavidad para que no se bajen las claras ni el batido de bizcocho.

Tamizamos la harina y la mezclamos con la levadura en polvo, y se la incorporamos al batido anterior en forma de lluvia para que se baje lo menos posible.

Introducimos la masa en la Olla Programable y programamos el Menú Horno a 160º 30 minutos. Dejaremos enfriar el bizcocho antes de desmoldarlo de la cubeta, ya que de otro modo puede romperse.

BIZCOCHO DE CREMA INGLESA

4 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

250 g. de azúcar
250 g. de almendra
La piel de una naranja
50 g. de mantequilla
6 huevos
6 g. de levadura
150 g. de harina
1 l. crema inglesa

ELABORACIÓN

Separamos las claras de las yemas, y las montamos con la ayuda de la batidora por separado. A las yemas le incorporamos la mitad del azúcar, al empezar a montar y a las claras cuando estén montadas.

Cuando las yemas de huevo estén montadas le añadimos los demás ingredientes y lo mezclamos todo con suavidad con la ayuda de una batidora. A continuación le echamos las claras montadas a punto de nieve y mezclamos con suavidad para que no se bajen las claras ni el batido de bizcocho.

Tamizamos la harina y la mezclamos con la levadura en polvo, y se la incorporamos al batido anterior en forma de lluvia para que se baje lo menos posible.

Introducimos la masa en la Olla Programable y programamos el Menú Horno a 160º 30 minutos. Dejaremos enfriar el bizcocho antes de desmoldarlo de la cubeta, ya que de otro modo puede romperse.

Empapamos el bizcocho con la crema inglesa y servimos.

BIZCOCHO DE CHOCOLATE

4 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

200 g. de chocolate
170 g. de azúcar
200 g. de harina
4 huevos
20 g. de levadura
70 g. margarina
1 yogur natural

ELABORACIÓN

Separamos las claras de las yemas, y las montamos con la ayuda de la batidora por separado. A las yemas le incorporamos la mitad del azúcar, al empezar a montar y a las claras cuando estén montadas.

Cuando las yemas de huevo estén montadas le añadimos el resto de ingredientes y lo mezclamos todo con suavidad con la ayuda de una batidora. A continuación le echamos las claras montadas a punto de nieve y mezclamos todo con suavidad para que no se bajen las claras ni el batido de bizcocho.

Tamizamos la harina y la mezclamos con la levadura en polvo, y se la incorporamos al batido anterior en forma de lluvia para que se baje lo menos posible.

Introducimos la masa en la Olla Programable y programamos el Menú Horno a 160º 30 minutos. Dejaremos enfriar el bizcocho antes de desmoldarlo de la cubeta, ya que de otro modo puede romperse.

BIZCOCHO DE NUECES PARA TARTA

4 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

140 g. de nueces molidas
40 g. de azúcar lustre
5 huevos
20 g. de harina de galletas María
100 ml. de ron
20 g. de levadura

ELABORACIÓN

Separamos las claras de las yemas, y las montamos con la ayuda de la batidora por separado. A las yemas le incorporamos la mitad del azúcar, al empezar a montar y a las claras cuando estén montadas.

Cuando las yemas de huevo estén montadas le añadimos los demás ingredientes y lo mezclamos todo con suavidad con la ayuda de una batidora. A continuación le echamos las claras montadas a punto de nieve y mezclamos todo con suavidad para que no se bajen las claras ni el batido de bizcocho.

Tamizamos la harina y la mezclamos con la levadura en polvo, y se la incorporamos al batido anterior en forma de lluvia para que se baje lo menos posible.

Introducimos la masa en la Olla Programable y programamos el Menú Horno a 160º 30 minutos. Dejaremos enfriar el bizcocho antes de desmoldarlo de la cubeta, ya que de otro modo puede romperse.

BIZCOCHO DE PLÁTANOS Y PASAS

4 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

4 plátanos
2 cdtas. de zumo de limón
2 huevos
150 g. de azúcar
100 g. de mantequilla blanda
150 g. de harina
20 g. levadura
1 pizca de bicarbonato
1 pizca de sal
100 g. de pasas
Uvas escarchadas
Azúcar glass

ELABORACIÓN

Separamos las claras de las yemas, y las montamos con la ayuda de la batidora por separado. A las yemas le incorporamos la mitad del azúcar, al empezar a montar y a las claras cuando estén montadas.

Cuando las yemas de huevo estén montadas le añadimos el resto de ingredientes y lo mezclamos todo con suavidad con la ayuda de una batidora. A continuación le echamos las claras montadas a punto de nieve y mezclamos con suavidad para que no se bajen las claras ni el batido de bizcocho.

Tamizamos la harina y la mezclamos con la levadura en polvo, y se la incorporamos al batido anterior en forma de lluvia para que se baje lo menos posible.

Introducimos la masa en la Olla Programable y programamos el Menú Horno a 160º 30 minutos. Dejaremos enfriar el bizcocho antes de desmoldarlo de la cubeta, ya que de otro modo puede romperse.

Espolvoreamos con azúcar glass.

BIZCOCHO ESPONJOSO

4 Personas 80 minutos

INGREDIENTES

6 huevos
125 ml. de aceite oliva
500 g. de azúcar
1 cucharadita de sal
225 ml. de leche o 2 yogures Griegos en su lugar
500 g. de harina
1 sobre de levadura
75 ml. de anís
La ralladura de 1 limón

ELABORACIÓN

Rallamos el limón y lo mezclamos con la harina y la levadura. Reservamos.

Untamos con un poco de aceite el interior de la cubeta.

Batimos las yemas, echamos el aceite, el azúcar y un poco de sal, añadimos la leche, la harina reservada, el anís y la ralladura de limón.

Montamos las claras y las añadimos a la masa poco a poco. Vertemos la masa en la cubeta y programamos el Menú Postre, 75 minutos.

BIZCOCHO RÁPIDO

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

4 huevos enteros
120 g. de azúcar
120 g. de harina
1 sobre de levadura

ELABORACIÓN

Batimos los huevos con el azúcar. Añadimos la harina y la levadura y amasamos.

Ponemos la masa en la cubeta de la Olla Programable y programamos el Menú Postre 30 minutos.

TARTA MOUSSE DE FRAMBUESA

4 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

300 g. de frambuesas
100 g. de azúcar
50 ml. de agua
4 hojas de gelatina
1 brick pequeño de nata para montar

PARA EL BIZCOCHO:
1 yogur de limón
120 ml. aceite de oliva
360 g. harina
1 sobre levadura
4 huevos
Ralladura de limón

ELABORACIÓN

Separamos las claras de las yemas, y las montamos con la ayuda de la batidora por separado. Incorporamos a las yemas la mitad del azúcar, al empezar a montar. Por otro lado, montamos las claras a punto de nieve y reservamos.

Cuando las yemas de huevo estén montadas le añadimos la ralladura de limón, el yogur de limón, el aceite y lo mezclamos todo con suavidad con la ayuda de un batidor. Añadimos las claras montadas y mezclamos con suavidad para que no se bajen las claras, ni el batido de bizcocho. Tamizamos la harina, la mezclamos con la levadura, y lo incorporamos al batido anterior en forma de lluvia para que se baje lo menos posible. Introducimos la masa en la Olla, Menú Postre, 30 minutos.

Mousse: Batimos 50 ml. de agua con el azúcar. Añadimos las frambuesas descongeladas y cocinamos con el almíbar 2 minutos en Menú Guiso. Colamos para eliminar las pepitas y añadimos las hojas de gelatina hidratadas y escurridas, dejamos enfriar. Una vez frío, añadimos la nata semimontada. Vertemos sobre el bizcocho en un molde y refrigeramos en la nevera.

BIZCOCHO DE CEBOLLA

4 Personas 40 minutos

INGREDIENTES

100 ml. de aceite
100 ml. de leche
1 cucharada de mostaza
4 huevos
1 cebolla
150 g. de harina
2 cucharaditas de levadura
Sal y pimienta

ELABORACIÓN

Ponemos en la batidora el aceite, azúcar, leche, mostaza, yemas y cebolla en trozos. Trituramos muy bien todo, retiramos y mezclamos de forma alternada con las claras a punto de nieve y la harina tamizada con la levadura.

Vertemos la mezcla en la Olla Programable y programamos el Menú Postre, 30 minutos.

Una vez fría, la cortamos en capas y rellenamos con distintas mezclas saladas, untando cada capa con mayonesa o salsa cóctel. Decorar al gusto y servir.

BIZCOCHO DE CALABACÍN

4 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

100 g. de nueces
150 g. de azúcar
La piel de 1 limón
250 g. de calabacines
3 huevos
100 g. mantequilla
1 cucharadita de canela
180 g. harina
1 sobre levadura
1 pellizco de sal
100 g. de dátiles
100 g. de pasas de corinto maceradas en brandy

ELABORACIÓN

Troceamos las nueces. Reservamos.

Batimos la cáscara del limón con el azúcar, añadimos los calabacines troceados y sin pelar, los huevos, la mantequilla, la canela, la harina y levadura.

Añadimos los dátiles deshuesados y troceados, las nueces y las pasas remojadas y bien escurridas. Le ponemos una pizca de sal y mezclamos todo suavemente.

A continuación, vertemos la masa en la Olla Programable y programamos el Menú Postre, 30 minutos.

Índice de recetas

SALSAS

Bechamel para croquetas 7
Salsa de tomate italiana 7
Bechamel para lasaña 7
Sofrito catalán 7
Salsa cazadora 8
Salsa mejicana 8
Salsa española 8
Salsa carbonara 8

SOPAS

Sopa de picadillo 10
Caldereta de rape 10
Sopa de higadillos 10
Sopa de marisco con ñoras 10
Sopa cubierta 11
Ajoblanco 11
Sopa castellana con huevo 11
Sopa de ave y apio 12
Caldinho verde 12
Consomé 12
Caldo de cocido 12

CREMAS

Puré de calabaza y patatas 14
Puré de espinacas 14
Crema de berenjenas y puerro 14
Crema al cava 14
Crema de andaricas 15
Salmorejo 15
Crema de ave al jerez 15
Crema de coliflor 15

APERITIVOS Y TAPAS

Gulas a la cazuela 17
Bolitas de gambas y bacon 17
Bandera española 17
Bolitas de pollo y pistacho 17
Bollitos de bacalao 18
Camille 18
Ceviche de trigo 18
Copos de patatas 18
Coca al pesto 19
Coca de espinacas 19
Canapés de ostras 20
Croquetas de pescado 20
Caracoles a la gormanta 20
Caracoles en salsa 20
Empanada de york y queso 21
Empanadas de pollo cremosas 21
Patatas rellenas 21
Chiles en rajas 22
Croquetas parmesano y nueces 22
Huevos escalfados 22
Ensaladilla de pollo escalfado 22

LEGUMBRES

Cocido montañés 24
Cocido madrileño 24
Fabada asturiana 24
Fabes con almejas 25
Escudella barrejada 25
Garbanzos con acelgas 25
Hamburguesas de habichuelas 26
Pote gallego 26
Habas a la catalana 26
Habitas encebolladas 26
Judiones de la granja 27
Hummus 27
Fabes negres 27
Michirones 27
Lentejas a la burgalesa 28
Lentejas estofadas 28
Olla gitana 29

ARROCES

Arroz a banda 31

Arroz de coliflor y bacalao 31
Arroz con alubias y nabo 31
Arroz al horno 31
Arroz a la marinera 32
Arroz frito japonés 32
Arroz de pato 32
Risotto con gambas y lima 33
Risotto de pollo y setas 33
Paella valenciana 33
Arroz a la mexicana 34
Arroz negro 34
Arroz meloso setas y langostinos 34
Arroz con liebre 35
Risotto exótico 35
Risotto de pollo 36
Arroz Mufalal - Pilaf 36
Arroz con leche cremoso 36
Arroz con chocolate 36

PASTAS
Cintas con almejas 38
Lasaña de la huerta 38
Espagueti al pesto 38
Espagueti con salchichas 38
Pesto a la siciliana 39
Pasta con salsa gorgonzola 39
Pasta de ajos 39
Macarrones con chorizo 39
Fideuá 40
Fideuá al foie 40
Fideuá con setas 41
Fusili con salsa de soja y verdura 41
Espirales encebollados con foie 41
Tortellini rellenos de pesto 41

PIZZAS
Pizza de quesos con albahaca 43
Pizza Gorman 43
Pizza con pepperoni 43
Pizza de bacon y cebolla 44
Pizza italiana 44
Pizza de pollo y pimiento 44
Pizza de chocolate 44

VERDURAS
Albóndigas de soja y zanahorias 46
Espinacas con pasas y piñones 46
Guisantes a la fiorentina 46
Brócoli al vapor 46
Berenjena rellena con perdiz 47
Fritura murciana con patatas 47
Hamburguesas de espinacas 47
Pencas de acelgas y almendras 48
Dip de alcachofas 48
Minestrone 48
Pisto 48
Moussaca de calabaza 48
Menestra murciana de verduras 49
Setas confitadas 49

PATATAS
Patatas confitadas 51
Patatas en fritada con atún 51
Patatas panaderas 51
Patatas a lo pobre 51
Patatas a la riojana 52
Papas arrugás 52
Patatas asadas con tomillo 52
Patatas con almejas 52

MARISCOS
Albóndigas de marisco 54
Calamares en su tinta 54
Pulpo a la gallega 54
Caldereta de sepia o pulpo 55
Chipirones encebollados 55
Mejillones en salsa picante 55
Canelones de pescado 56

PESCADOS
Albóndigas de bacalao 58

Lenguado al estragón 58
Medallones de merluza a la sidra 58
Merluza a la sidra con almejas 59
Merluza a la gallega 59
Pescado en salsa 59
Pil Pil de bacalao con garbanzos 59
Merluza a la koxkera 60
Bacalao a la vizcaína 60
Bacalao al Pil Pil 61
Bacalao dorado 61
Bacalao con salsa verde 61
Rape en salsa marinera 61
Brandada de bacalao 62
Atún con tomate 62
Cazón en adobo 62
Pescado escalfado en salsa 63
Salmón confitado con verduras 63

AVES

Confit de pato 65
Pularda al vino tinto 65
Pechugas de pavo rellenas 65
Pollo al curry con coco 66
Gallina en pepitoria 66
Pollo al Jerez 66
Pollo al sillao 66
Pollo en escabeche 67
Pollo a la andaluza 67
Perdiz con chocolate 67

CARNES

Codornices con salsa de champiñones y arroz pilaf 69
Filetes de lomo con manzana 69
Filetes de ternera con salsa de avellanas 70
Solomillo de cerdo a la mostaza 70
Lomo en manteca 70
Solomillos de cerdo con foie 71
Caldereta de cordero 71
Caldereta manchega 71
Carne con tomate 71
Ossobuco 72
Callos 72
Conejo al ajillo 73
Estofado ternera con pimientos 73
Escalopines de ternera 73
Manitas de cerdo 73
Conejo confitado con cebolla y patata 74

FRITURAS

Tempura de verduras 76
Aros de cebolla 76
Calamares a la romana 76
Fritos griegos con tomate 76
Plátano frito con miel 77
Tortellini fritos 77
Alcachofas en tempura 77
Rabas de calamar 77
Pechugas empanadas 78
Patatas fritas 78
Croquetas de jamón 78

TORTAS

Pastela moruna 80
Coca de San Juan 80
Coca de sobrasada 81
Pastel de pescado 81
Costrada mixta 81

TARTAS

Tarta de hojaldre y fresas 83
Tarta de nueces 83
Tarta de naranja 83
Tarta de manzana navarrica 84
Tarta de crema de limón 84
Tarta de plátano 84
Tarta de nueces con chocolate 85
Tarta de Santiago 85
Tarta de galletas y chocolate 85

POSTRES
Compota de manzana 87
Compota de pera 87
Flan de huevo 87
Flan de café 87
Flan de turrón de Xixona 88
Chocolate trufado con nueces 88
Flaugnarde de peras 88
Natillas 88
Frixuelos 89
Leche frita 89
Natillas rusas 89
Pudin de arroz con leche 89
Filloas rellenas 90
Filloas de leche 90
Budin trinidad 90
Pandoro de vainilla 90
Cuajada 91
Hojuelas de anís 91
Blinis de yogur 91
Postre inglés 92
Soletillas 92
Brownie 92
Pudin de piña 92
Tocino de cielo y azahar 93
Pandoro 93
Intxaursalsa

MASAS Y PANES
Hornazo 93
Pan receta básica 95
Pan ácimo 95
Pan blanco 95
Pan de aceitunas y paprika 96
Pan de albahaca y queso 96
Pan de ajo 96
Pan de cebolla 96
Pan de Calatrava 97
Panecillos tiernos 97
Pan de leche 97
Pan de pita 98
Pan de nueces 98
Rosquilletas 98
Pan de miga 98
Pan integral 100

DULCES
Alfajores de medina 100
Besos de dama 100
Almendrados 100
Dulce de leche 101
Crepes de chocolate 101
Dulce de membrillo 101
Ensaimada mallorquina 101
Pannacota 102
Magdalenas con chocolate 102
Naranja confitada 102
Trufas de chocolate 102
Galletas caseras 103
Galletitas 103
Galletas de Navidad 103
Gofres belgas 103
Higos escalfados con frambuesa 104
Postre de pera y especias 104

BIZCOCHOS
Bizcocho básico 106
Bizcocho rápido de chocolate 106
Bizcocho borracho 107
Bizcocho con manzana, limón y canela 107
Bizcocho de crema inglesa 108
Bizcocho de chocolate 108
Bizcocho de nueces para tarta 109
Bizcocho de plátano y pasas 109
Bizcocho esponjoso 110
Bizcocho rápido 110
Tarta mousse de frambuesa 110
Bizcocho de cebolla 111
Bizcocho de calabacín 111

NEWLUX

DESIGNED TO ENJOY