



Consome

Ingredientes

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

Preparación

- Introducimos en el recipiente el agua y todos los ingredientes.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función GUIOS.
- Pulsamos TIEMPO DE COCCION y con las teclas MIN y HR seleccionamos 1:30.
- Espumar dos o tres veces. Colar y pasar por el chino.



Sopa de ajo

Ingredientes

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

Preparación

- Introducimos en el recipiente el aceite y los ajos pelados.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREIR/GRILL. Pulsamos SELECCION

DE COMIDA y seleccionamos MEAT. Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 13 minutos.

- Pulsamos START.
- Pasados 5 minutos añadimos el jamón, el chorizo y mantenemos la función FREIR. Cuando queden 4 minutos, añadimos el pan.
- Cuando finalice espolvoreamos el pimentón y vertemos el agua. Presionando la tecla MENU seleccionamos la función HERVIR durante 10 minutos. Pulsamos START.
- Pulsar OFF cuando suene la alarma.
- Abrimos la tapa y cuajamos los huevos. Se sirve muy caliente.

Crema de puerros

Ingredientes

6 puerros pelados y cortados
1 patata pelada y cortada
1/2 cebolla cortada fina
1/2 medidor de crema de leche
1/4 medidor de aceite de oliva
1/2 litro de agua
Sal y pimienta blanca

Preparación

- Introducimos en el recipiente el aceite y la cebolla. Presionando la tecla MENU selecciona-

mos la función FREIR. Pulsamos SELECCION DE COMIDA y seleccionamos VEGETABLES.

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





Crema de calabaza con nueces

Ingredientes

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

Preparación

- Introducimos en el recipiente el aceite, la mantequilla y el puerro.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la

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

- Pasados 4 minutos añadimos las patatas y la calabaza. Mantenemos la función FREIR hasta que finalice el tiempo.
- Añadimos la sal, la nuez moscada y el agua.
- Luego presionando la tecla MENU seleccionamos la función HERVIR. Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 20 minutos. Pulsamos START.
- Cuando falten 3 minutos añadimos la crema de leche y se deja reducir.
- Cuando finalice, trituramos la crema al gusto. Añadimos la nuez troceada y los picatostes.

Crema de calabacín

Ingredientes

- 600 gr. calabacín cortado a cubos (4cm)
- ½ medidor de sofrito base
- ¼ medidor de aceite de oliva
- Sal
- 4 medidores de agua mineral

Preparación

- Introducimos todos los ingredientes en el recipiente excepto el agua.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREÍR / GRILL. Pulsamos SELECCIÓN DE COMIDA Y seleccionamos VEGETABLES
- Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 15 minutos. Añadimos el agua.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función HERVIR. Pulsamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 5 minutos. Trituramos hasta conseguir una textura cremosa.
- NOTA:
- Para enriquecer la crema podemos añadir un quesito cremoso del estilo "kiri" o la "vaca que rie". También se puede decorar con unas pipas de calabaza peladas.
- Todas las cremas quedan más finas si después de triturar, las pasa por un colador chino.





Verduras al vapor

Ingredientes

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

Preparación

- Limpiamos y troceamos la judía verde. Pelamos las zanahorias, las cebollas y la patata.
- Llenamos el recipiente con 2 medidores de agua y colocamos el accesorio para cocinar al vapor. Encima colocamos las verduras y la patata.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función VAPOR. Pulsamos SELECCION DE COMIDA y seleccionamos VEGETABLES. Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 20 minutos. Pulsamos START.

Escalibada

Ingredientes

2 pimientos rojos
2 berenjenas
2 cebollas

Preparación

- Rociamos las berenjenas y los pimientos con un poco de aceite de oliva. Introducimos todos los ingredientes en el recipiente.
- Presionando la función MENU seleccionamos la función HORNO (45 minutos). Pulsamos START.
- Pelar los pimientos.





Taboulee oriental

Ingredientes

- 2 medidores de sémola cous-cous
- 2 medidores de agua o caldo
- 2 ramas de menta muy picada
- ½ manzana
- ½ calabacín
- ½ pimiento verde y ½ rojo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- sal
- ½ zanahoria
- ½ medidor de nueces a mitades
- ½ medidor de pasas sultanas

Preparación

- Cortar todas las verduritas en dados de 1 cm., las introducimos en el recipiente (excepto el calabacín) junto con el aceite. Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREÍR / GRILL. Pulsamos SELECCIÓN DE COMIDA Y seleccionamos VEGETABLES. Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 8 minutos.
- Cuando falten 4 minutos, incorporaremos el calabacín y esperaremos a que finalice. Luego introducimos en el recipiente el agua y la sal. Presionando la tecla MENU seleccionamos la función HERVIR, presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 10 minutos. Cuando la maquina avise de que han finalizado los 10 minutos de hervir, añadiremos el cous-cous, removeremos y lo dejaremos reposar en "mantener caliente" durante 5 minutos. Pasado ese tiempo, lo removeremos para que quede suelto.
- **NOTA:** *Este plato se puede comer bien frío bien caliente. Puede servir también de acompañamiento de algún pescado o pollo.*

Trinxat de la cerdanya

Ingredientes

- ½ col a octavos
- 4 patatas medianas peladas
- 4 dientes de ajo
- ½ medidor de aceite de oliva 0'4
- 150gr. panceta curada a lonchas finas
- 4 medidores de agua
- sal

Preparación

- Vertemos el agua y colocamos el accesorio para cocinar al vapor. Colocamos encima la col y la patata cortada a cuadrados.
- Presionamos la tecla MENU y seleccionamos la función VAPOR, pulsamos SELECCIÓN DE COMIDA y seleccionamos VEGETABLES. Presionando TIEMPO DE COCCIÓN seleccionamos 40 minutos.
- Retiraremos las verduras y las cortaremos a dados de 2 cm.
- Presionamos la tecla MENU y seleccionamos la función FREIR, pulsamos SELECCIÓN DE COMIDA y seleccionamos VEGETABLES. Presionando TIEMPO DE COCCIÓN seleccionamos 20 minutos.
- Añadimos los ajos pelado y cortados en mitades, el aceite y freímos durante 5 min para que doren un poquito. También añadimos la panceta cortada en tiras. Pasados estos minutos añadiremos las verduras, rectificaremos de sal e iremos removiendo de vez en cuando, hasta finalizar el tiempo.
- Para terminar le damos la vuelta al "Trinxat" con un plato que entre en la cubeta dejando poco espacio entre paredes.
- **NOTA:** *Esta receta se podría variar sustituyendo las judías por la col y calabaza por la patata y el resultado sería igualmente excelente. Podemos poner también morcilla o butifarra negra en vez de panceta curada.*





Habitas con jamon

Ingredientes

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

Preparación

- Picamos la cebolla y los ajos.
- Añadimos todos los ingredientes en el recipiente y removemos.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función GUIOSOS. Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla HORA seleccionamos 1 hora. Pulsamos START.

Guisantes. panceta y butifarra del perol

Ingredientes

- 600gr guisantes (frescos o congelados)
- 1 medidor (por marca $\frac{3}{4}$) de sofrito base
- 100 gr. panceta salada a dados
- 150 gr. butifarra del perol a rodajas
- $\frac{1}{4}$ medidor de aceite.
- 2 medidores de agua

Preparación

- Presionando la tecla MENU seleccionar la función FREIR/GRILL, selección de comida MEAT y tiempo de cocción 5 minutos.
- Introducir el aceite, la panceta y la butifarra. Remover a mitad de la función, añadir el sofrito base y esperar a que finalice.
- Luego, introducimos el agua y los guisantes en el recipiente. Presionando la tecla MENU seleccionamos la función HERVIR
- Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 7 minutos.
- NOTA: Si quiere que la salsa del guiso quede más ligada, puede añadir una cucharadita tamaño café de harina, cuando añada el sofrito base.



Pudin de espárragos y salmon

Ingredientes

3 huevos
50 gr. de salmón ahumado
250 gr. de espárragos
1 medidor de leche evaporada
sal
mantequilla
harina

Preparación

- Escurrimos los espárragos. Ponemos todos los ingredientes en un bol y los batimos con la batidora.
- Untamos con mantequilla y harina una flanera redonda de 18 cm.(aprox). Introducimos en la flanera los ingredientes batidos previamente.
- Llenamos el recipiente con dos medidores de agua. Colocamos el accesorio para cocinar al vapor y encima la flanera.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función VAPOR. Pulsamos SELECCION DE COMIDA y seleccionamos la función VEGETALES. Pulsamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 42 minutos.
- Pulsamos START.



Mejillones a la marinera

Ingredientes

700gr mejillones muy frescos
½ cebolla
sal
3 dientes de ajo
1 medidor de tomate frito
¼ medidor aceite de oliva
2 hojas de Laurel
1 y ½ medidores de agua
½ medidor de vino blanco

Preparación

- Introducimos todos los ingredientes en el recipiente excepto los mejillones.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función Freír / Grill.
- Pulsamos SELECCIÓN DE COMIDA y seleccionamos VEGETABLES.
- Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 25 minutos.
- Pasado este tiempo, añadiremos los mejillones limpios, el agua y el vino. Lo dejaremos 5 minutos más en el mismo programa.
- **NOTA:** Si los mejillones son muy frescos tardarán menos en abrirse.





Fideos con calamares

Ingredientes

200 gr. de fideos
125 gr. de calamares
1 cebolla rallada
1 medidor de tomate triturado natural
1/2 medidor de aceite de oliva
1 hoja de laurel
Picada de almendras
1 diente de ajo
1 medidor de agua
sal

Preparación

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

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

- Rehogamos la cebolla durante unos 7 minutos. Añadimos los calamares y el tomate. Mantenemos la función FREIR otros 7 minutos.
- Remover de vez en cuando hasta que finalice.
- Luego, añadimos los fideos y mezclamos todos los ingredientes. A continuación vertemos el agua y echamos el laurel y la picada.
- Pulsamos la tecla MENU y seleccionamos la función ARROZ/PASTA EXPRES. Pulsamos START.
- Alternativamente se puede utilizar la función ARROZ/PASTA.

Berberechos con verduras al vapor

Ingredientes

- ½ medidor de vino blanco
- ½ rama de apio picado
- 2 hojas de laurel
- ½ rama de hinojo picado
- 500gr berberechos muy frescos

Preparación

- Introducimos el vino y el laurel en el recipiente.
- Presionamos la tecla MENU y seleccionamos la función HERVIR.
- Pulsamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 5 minutos.
- Cuando oigamos el aviso de que nos hierve el agua, añadimos las verduritas muy picadas y los berberechos.
- **NOTA:** *Asegúrese un buen aperitivo con una cocción perfecta de los berberechos.*





Arroz con patatas y bacalao

Ingredientes

- 200 gr. de bacalao desmigado
- 2 medidores de arroz
- 2 medidores de agua
- 1 alcachofa
- 5 dientes de ajo
- 1 medidor de tomate natural triturado
- 100 gr. de guisantes (opcional)
- 2 patatas pequeñas peladas y troceadas
- 1/2 medidor de aceite de oliva
- 1 hoja de laurel
- Sal

Preparación

- El día antes poner el bacalao en agua y cambiarla varias veces.
- Pelamos y picamos los dientes de ajo. Limpia-

mos y cortamos en láminas la alcachofa.

- Introducimos en el recipiente el aceite, los ajos y el tomate.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREIR/GRILL. Pulsamos SELECCION DE COMIDA y seleccionamos VEGETABLES. Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 10 minutos.
- Pulsamos START y esperamos que finalice.
- Añadimos el bacalao, la alcachofa, los guisantes, las patatas, el arroz y la hoja de laurel. Mezclamos y añadimos el agua.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función ARROZ/PASTA. Pulsamos START.
- Alternativamente se puede utilizar la función ARROZ/PASTA EXPRES

Arroz de alcachofas

Ingredientes

- 5 corazones de alcachofa
- 1 medidor de sofrito base
- ½ medidor de aceite de oliva
- 1 medidor de tomate frito
- 1 cucharada pequeña de sal
- 2 medidores de agua mineral o caldo
- 2 medidores de arroz
- sal

Preparación

- Introducimos todos los ingredientes en el recipiente excepto el arroz, el agua y la sal.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREÍR / GRILL. Pulsamos SELECCIÓN DE COMIDA Y seleccionamos VEGETABLES
- Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 10 minutos. Remover de vez en cuando.
- Cuando finalice, añadimos el agua, la sal, el arroz y mezclamos.
- Presionado la tecla MENU seleccionamos la función ARROZ PASTA.
- Pulsamos START.





Arroz con verduras

Ingredientes

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

Preparación

- Troceamos los pimientos y rallamos la cebolla.
- Introducimos todos los ingredientes en el recipiente excepto los guisantes y el arroz y los mezclamos.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREIR/GRILL. Pulsamos SELECCION DE COMIDA y elegimos VEGETABLES. Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 10 minutos. Pulsamos START.
- Remover de vez en cuando.
- Cuando finalice añadimos el arroz, el agua y los guisantes y removemos. Presionando la tecla MENU seleccionamos la función ARROZ/PASTA EXPRES. Pulsamos START.
- También podemos utilizar la función ARROZ/PASTA.

Tortilla de patatas

Ingredientes

2 patatas medianas (cortadas finas)
5 huevos
½ medidor de aceite de oliva
1 y ½ . cebolla cortada juliana bien fina
½ cucharada sopera de sal

Preparación

- Introducimos en el recipiente las patatas, el aceite y la cebolla.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función Freír / Grill.
- Pulsamos SELECCIÓN DE COMIDA y seleccionamos VEGETABLES.
- Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 30 minutos.
- Removemos cada 8 minutos.
- Añadimos los huevos batidos y mezclamos bien.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función Freír / Grill.
- Pulsamos SELECCIÓN DE COMIDA y seleccionamos VEGETABLES.
- Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 10 minutos.



Lentejas estofadas

Ingredientes

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

Preparación

- Introducimos todos los ingredientes en el recipiente. Salpimentamos y vertemos el agua.
- Presionando la función MENU seleccionamos la función GUIOSOS. Pulsamos TIEMPO DE COCCION y presionando la tecla HORA seleccionamos 1 hora. Pulsamos START.



Garbanzos con bacalao y espinacas

Ingredientes

225gr garbanzos secos
½ medidor de sofrito base
1 hueso de jamón
3 litros agua mineral
15 hojas grandes de espinacas (Troceadas)
250 gr. bacalao desalado
Sal

Preparación

- Dejar los garbanzos en remojo con agua y sal de 12 a 24 horas antes. Escurrirlos y lavarlos bien antes de cocinarlos.
- Introducimos en el recipiente todos los ingredientes excepto el bacalao y las espinacas.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función GUIOSOS/SOPA..
- Presionamos TIEMPO DE COCCION y con las teclas HORA y MIN seleccionamos 2 horas y 30 minutos.
- Pulsamos START
- Retiramos el hueso de jamón, y cuando falten 15 minutos agregaremos las hojas de espinacas, el bacalao desmigado. Luego, rectificar de sal y dejamos reposar todo dentro tapado.
- **NOTA:** Si el guiso le gusta más caldoso, puede añadir más agua.



Judias blancas estofadas

Ingredientes

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

Preparación

- Cortamos el pimiento en dos tiras.
- Pelamos las patatas y las troceamos.
- Llenamos el recipiente con 4 medidores de agua. Añadimos todos los ingredientes y los mezclamos.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función GUIOSOS. Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla HORA seleccionamos 1 hora. Pulsamos START.





Macarrones con carne picada

Ingredientes

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

Preparación

- Picamos la cebolla y la zanahoria. Introducimos en el recipiente el aceite, la cebolla, la zanahoria y la carne picada.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREIR/GRILL. Pulsamos SELECCION DE COMIDA y seleccionamos VEGETABLES.

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

- Freír durante 8 minutos.
- Añadimos el tomate y continuamos con la función FREIR/GRILL durante otros 5 minutos.
- Cuando finalice añadimos los macarrones y mezclamos todo. Vertemos el agua. Presionando la tecla MENU seleccionamos la función ARROZ/PASTA EXPRES. Pulsamos START.
- Alternativamente se puede utilizar la función ARROZ/PASTA



Tallarines con crema de leche y champiñones

Ingredientes

- 250 gr. de tallarines
- 150 gr. de champiñones en láminas
- 150 gr. de bacon troceado
- 1/2 medidor de aceite de oliva
- 1/4 medidor de soja
- 250 cl. de crema de leche
- 1 medidor de agua

Preparación

- Introducimos en el recipiente el aceite, los champiñones y el bacon.
- Pulsamos la tecla MENU y seleccionamos la función FREIR/GRILL. Presionando SELECCION DE COMIDA seleccionamos VEGETALES. Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 14 minutos. Pulsamos START.
- Cuando queden 4 minutos añadimos la crema de leche, la soja y removemos.
- Añadimos los tallarines y removemos. Vertemos el agua.
- Presionamos la tecla MENU y seleccionamos la función ARROZ/PASTA. Pulsamos START.
- Alternativamente se puede utilizar la función ARROZ/PASTA EXPRES

Caldo rojo de pescado

Ingredientes

- 1 cebolla juliana
- 1 puerro juliana
- ½ cabeza de ajos partidos
- ½ medidor de tomate frito
- 1 cucharada de café de pimentón dulce
- ½ ramita de apio
- 400gr. espinas de pescado
- 200gr. de cangrejos pequeños partidos
- ½ medidor de brandy para cocinar.
- ½ medidor de aceite de oliva 0'4
- 1 hoja de laurel
- 3 litros agua mineral

Preparación

- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREÍR / GRILL. Pulsamos SELECCIÓN DE COMIDA Y seleccionamos VEGETABLES
- Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 15 minutos.
- Introducimos en primer lugar los ajos partidos y el aceite.
- Transcurridos 5 minutos añadimos la cebolla, el puerro, el laurel y rehogamos durante 5 min. hasta dorar.
- Luego agregamos el tomate frito y los cangrejos , dejamos que siga rehogando. Cuando falten 2 minutos incorporar el pimentón, remover para que no se queme y añadimos el brandy.
- Luego añadimos el apio, las espinas y el agua.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función HERVIR.
- Pulsamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 20 minutos.
- **NOTA:** Caldo ideal para la elaboración de guisos con color así como para el marmítako, o para un arroz caldoso de pescado, o para una zarzuela. Los cangrejos en este caso le dan un sabor muy característico. Incluso se podría invertir las cantidades de cangrejo y espina de pescado para darle más intensidad al caldo.





Caldo de pescado

Ingredientes

- 1 cebolla cortada juliana
- 1 puerro cortado juliana
- 3 dientes de ajo
- 2 hojas de laurel
- ½ kg. espinas de pescado (no pescado azul).
- 3 litros de agua mineral
- ½ medidor de vino blanco
- ¼ medidor de aceite 0'4

Preparación

- Introducimos en el recipiente todas las verduras y el aceite.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREÍR / GRILL. Pulsamos SELECCIÓN DE COMIDA Y seleccionamos VEGETABLES
- Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 7 minutos.
- Cuando falten 2 minutos añadimos el vino.
- Agregamos las espinas y el agua mineral (debe estar fría).
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función HERVIR.
- Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 20 minutos.
- **NOTA:** *Este es un caldo de pescado sencillo y fácil de preparar. Nos ayudara a enriquecer algunas recetas como unas patatas con sepia o platos de pescado que no tengan mucho color.*

Sofrito base

Ingredientes

- 2 hojas de laurel
- 2 dientes de Ajo
- 1 medidor de aceite de oliva
- 1 cucharada pequeña de sal
- 1 kg. de cebolla picada pequeña

Preparación

- Introducimos todos los ingredientes en el recipiente.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREÍR / GRILL.
- Pulsamos SELECCIÓN DE COMIDA Y seleccionamos VEGETABLES
- Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 20minutos. Removemos de vez en cuando.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función CALENTAR.
- Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 25minutos.
- Este sofrito nos permitirá tener sofrito de cebolla para muchas elaboraciones de platos.
- Se puede congelar en pequeñas porciones.





Alitas de pollo al curry

Ingredientes

- 600gr alitas de pollo
- 1 manzana entera
- 1 un plátano entero
- 1 cucharada de aceite
- 1 y ½ medidor de Nata
- 2 medidores de agua
- sal
- ½ medidor de leche de coco
- 1 cucharada sopera de curry

Preparación

- Introducimos las alitas de pollo y el aceite en el recipiente.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREÍR / GRILL. Pulsamos SELECCIÓN DE COMIDA y seleccionamos la función MEAT.
- Pulsamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionaremos 15 minutos.
- Transcurridos 10 minutos, agregar la manzana y el plátano rallado,
- Introducimos la leche de coco, la nata y 2 medidores enteros de agua, y por último el curry en polvo.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función CALENTAR.
- Pulsamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 25 minutos.



Alitas de pollo a la miel y limon

Ingredientes

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

Preparación

- Preparar la salsa mezclando todos los ingredientes. Marinar las alitas en esta salsa entre 4 y 5 horas.
- Colocar las alitas en el recipiente.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función HORNO.
- Pulsamos START.
- A mitad de cocción untamos las alitas con la salsa de limón y les damos la vuelta.
- Recomendamos remover cada 10 minutos si es posible



Fricando con moixernons

Ingredientes

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

Preparación

- Poner en remojo los moixernons 2 horas antes.
- Enharinamos la carne. Introducimos en el recipiente el aceite.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREIR/GRILL. Pulsamos SELECCION

DE COMIDA y seleccionamos MEAT. Pulsamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 18 minutos. Freir la carne (5 minutos) y retirar.

- Añadimos la cebolla picada y la doramos durante unos 5 minutos. Añadimos el tomate, salpimentamos y mantenemos la función FREIR durante 8 minutos.
- Cuando finalica, introducimos el vino blanco, los moixernons escurridos y la carne. Presionando la función MENU seleccionamos la función CALENTAR. Pulsamos TIEMPO DE COCCIÓN y con la tecla MIN seleccionamos 15 minutos. Pulsamos START.

Redondo de ternera

Ingredientes

- 1 redondo de ternera de unos 900/1000 gr.
- Sal gorda y pimienta
- 1/4 medidor de aceite de oliva
- 2 limones
- 1 ramita de perejil y otra de romero
- 1 cebollita tierna
- 2 granos de pimienta
- 1 cebolla pequeña
- 1/2 cucharada de harina
- 1/2 medidor de vino blanco

Preparación

- Frotamos la carne con la sal gorda y dejamos reposar 5 minutos. Añadimos la pimienta.
- Introducimos el redondo y el aceite en el recipiente y lo freímos 8 minutos por cada lado.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREIR/GRILL. Pulsamos la tecla

SELECCION DE COMIDA y seleccionamos MEAT. Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 16 minutos. Pulsamos START.

- Rociamos la carne con el jugo de los dos limones y añadimos el perejil, el romero, la cebollita tierna, la cebolla troceada y los 2 granos de pimienta. Removemos.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función GUISES. Pulsamos TIEMPO DE COCCION y seleccionamos 1 HORA. Pulsamos START.
- Retiramos la carne.
- Añadimos al jugo la harina, seleccionamos la función FREIR, selección comida VEGETALES tiempo 7 minutos y removemos hasta mezclar bien. A los 2 minutos añadimos el vino y volvemos a remover para obtener una salsita ligada, dejar que finalice el tiempo seleccionado.





Roastbeef con salsa de aceituna negra

Ingredientes

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

Preparación

- Programar en función Freír / Carne, Poner todos los ingredientes en el recipiente, excepto el vino y el agua, y dejar cocer durante 15 minutos.
- El redondo debe estar en contacto con el recipiente. Retirar la carne y reservar.
- Añadir el agua y el vino.
- Presionamos la tecla MENU y seleccionamos la función HERVIR.
- Pulsamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 6 minutos.
- Trituramos los ingredientes para realizar la salsa y la pasamos por un colador chino, servirla encima del roastbeef.
- **NOTA:** *Esta receta es ideal para los amantes de la carne poco hecha. Si quiere la carne más hecha bastaría con poner la carne dentro de la cubeta durante toda la receta y les quedaría más hecha.*

Albondigas con alcachofas

Ingredientes

- 16 albóndigas
- 1 zanahoria
- ½ medidor de vino blanco
- ½ medidor de aceite de oliva
- 3 corazones de alcachofas cortados a cuartos
- 2 patatas medianas cortadas a cubos (4cm)
- 3 cucharas de sofrito base
- 2'5 medidores de caldo de pollo

Preparación

- Introducimos el aceite, las albóndigas y las alcachofas.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREÍR / GRILL.
- Pulsamos SELECCIÓN DE COMIDA y seleccionamos la función MEAT.
- Pulsamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionaremos 15 minutos.
- Añadimos el vino, y agregamos el resto de ingredientes.
- Pulsamos SELECCIÓN DE COMIDA y seleccionamos la función SOPAS/GUISOS.
- Pulsamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla HR seleccionamos 1 hora
- Si quiere los últimos 17 minutos antes de terminar el tiempo, abrir la tapa para que reduzca la salsa.



Albondigas minis con salsa de ceps

Ingredientes

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

Preparación

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

con la tecla MIN seleccionamos 12 minutos. Pulsamos START.

- Una vez fritas, las escurrimos bien y las retiramos.
- Introducimos en el recipiente las cebollas, los champiñones, las gírgolas y los ceps, todo bien picado, y mantenemos la función FREIR otros 5 minutos.
- Luego añadimos el agua de los ceps, el coñac, el caldo y la nata líquida.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función CALENTAR. Pulsamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 10 minutos. Pulsamos START.
- Trituramos y colamos. Añadimos las albóndigas. Presionando la tecla MENU seleccionamos la función CALENTAR. Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 5 minutos. Pulsamos START.





Solomillo de cerdo con confitura de ciruelas

Ingredientes

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

Preparación

- Condimentamos los solomillos con sal gorda, romero y pimienta.
- Introducimos en el recipiente los solomillos, el aceite y los freímos 8 minutos por cada lado.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREIR/GRILL. Pulsando la tecla SE-

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

- Cuando falten 3 minutos, añadimos el resto de ingredientes y mantenemos la función FREIR hasta que finalice.
- Luego, presionando la tecla MENU seleccionamos la función CALENTAR. Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 25 minutos.
- Pulsamos START.
- Finalmente, cortar los solomillos en rodajas de 1'5 cm. de grueso, triturar y colar los demás ingredientes para obtener una salsa con la que acompañaremos la carne.



Conejo con almendras

Ingredientes

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

Preparación

- Enharinamos el conejo y lo salpimentamos.
- Introducimos en el recipiente el aceite y el conejo.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREIR/GRILL. Pulsamos la tecla

SELECCION DE COMIDA y seleccionamos MEAT. Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 15 minutos.

- Sofreímos el conejo durante 8 minutos y lo retiramos. Añadimos la cebolla, los ajos y mantenemos la función FREIR.
- Cuando finalice, introducimos el conejo, el coñac, el vino blanco y las almendras picadas. Rectificamos de sal.
- Pulsamos la tecla MENU y seleccionamos la función GUI SOS. Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla HORA seleccionamos 1 hora. Pulsamos START.



Muslos de pollo al limon

Ingredientes

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

Preparación

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

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

- Ponemos en el recipiente los muslitos y los doramos por los dos lados para que tomen color. Pasados 10 minutos, retiramos los muslitos que reservaremos para más adelante y meteremos las zanahorias, la judía verde, los ajos, la cebolla, el perejil y el laurel. Seguir con la función FREIR hasta que finalice.
- Luego, volvemos a meter los muslos de pollo junto con el zumo de limón y rectificamos de sal.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función CALENTAR. Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 20 minutos.
- Pulsamos START.



Huevos al plato

Ingredientes

- 3 patatas medianas
- 2 cebollas medianas
- 6 huevos
- ½ cucharadita de sal
- 240 gr. de sobrasada
- ½ medidor de aceite de oliva 0,4°
- sal

Preparación

- Cortar muy finas la patata y la cebolla, introducir las en el recipiente junto con el aceite.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREÍR / GRILL. Pulsamos SELECCIÓN DE COMIDA Y seleccionamos VEGETABLES
- Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 35 minutos.
- Removemos de vez en cuando, con cuidado de no romper demasiado las patatas.
- Cuando falten 5 minutos añadimos la sobrasada en trocitos y cuando falten 2-4 minutos (depende del tamaño de los huevos) añadimos los huevos sin que se rompan y rectificar de sal

Marmitako

Ingredientes

3 patatas medianas cortadas en dados (3cm)
800gr. de ventresca de atún en trozos de 50gr.
1 pimiento verde
25gr. pulpa de pimiento choricero
1 medidor de tomate triturado
1 cebolla
1 medidor de aceite de oliva
1 y ½ medidores de agua
sal

Preparación

- Introducimos todos los ingredientes en el recipiente excepto el atún y el agua.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREÍR / GRILL. Pulsamos SELECCIÓN DE COMIDA Y seleccionamos FISH.
- Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 20 minutos. Removamos cada 4 minutos.
- Añadimos el atún y el agua.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función HERVIR.
- Pulsamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 10 minutos.
- **NOTA:** *Dependiendo de cómo le guste el atún, lo puede echar cuando falten 5 minutos.*





Doradas al vapor

Ingredientes

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

Preparación

- Limpiamos las doradas y las salpimentamos. Pelamos y troceamos las patatas. Cortamos la zanahoria en rodajitas.
- Introducimos en el recipiente 2 medidores de agua, el accesorio para cocinar al vapor y encima colocamos los ingredientes.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función VAPOR. Pulsamos SELECCION DE COMIDA y seleccionamos FISH. Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 20 minutos.
- Se puede acompañar con mayonesa o con un chorrito de aceite de oliva virgen.

Lubinas al horno

Ingredientes

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

Preparación

- Lavamos las lubinas y las aderezamos con sal, pimienta, eneldo y con el jugo del limón.
- Pelamos y cortamos la cebolla y la patata en rodajas.
- Introducimos el aceite en el recipiente. Colocamos las cebollas encima las patatas y sobre éstas, colocamos las lubinas.
- Añadimos el vino y el agua.
- Presionamos la tecla MENU y seleccionamos la función HORNO. Pulsamos START.





Bacalao con tomate y alcaparras

Ingredientes

- 1 cebolla picada.
- 2 dientes de Ajo
- 2 hojas de laurel
- 3 cucharadas de alcaparras picadas
- 1 medidor de tomate frito
- 4 lomos de bacalao de 140gr.
- ½ medidor de aceite de oliva 0'4
- 1 guindilla
- sal

Preparación

- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREÍR / GRILL. Pulsamos SELECCIÓN DE COMIDA Y seleccionamos VEGETABLES
- Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 20 minutos.
- Pulsamos START.
- Introducimos en el recipiente los ajos y el aceite. Pasados 5 minutos añadimos la cebolla, la guindilla y el laurel. Pasados 10 minutos añadimos las alcaparras. Removemos y dejamos que finalice.
- Introducimos el tomate y los lomos de bacalao.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función HERVIR
- Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 7 minutos.
- Pulsamos START

Suquet de rape

Ingredientes

8 rodajas de rape fresco
800 gr. patatas rotas (cortadas a mano)
2 tomates rallados
2 hojas de laurel
1 medidor (por marca $\frac{3}{4}$) de sofrito base
1 y $\frac{1}{2}$ medidores de caldo de pescado rojo
 $\frac{1}{2}$ cucharada de café de pimentón
Sal y pimienta

Preparación

- Introducimos en el recipiente todos los ingredientes excepto el rape.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREÍR / GRILL. Pulsamos SELECCIÓN DE COMIDA Y seleccionamos FISH
- Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 25 minutos.
- Removemos, con cuidado de no romper las patatas.
- Cuando queden 5 minutos añadimos el rape salpimentado
- **NOTA:** *Si sois amantes de la cocina tradicional, este plato lo mejorareis agregándole una picada, machacando en un mortero: ajo, frutos secos, azafrán, pan y perejil.*





Sardinas en escabeche

Ingredientes

500gr de sardinas limpias
1 puerro
1 cebolla
1 zanahoria
15 granos de pimienta
1 cucharada de pimentón
4 dientes de ajo
3/4 medidor de vinagre de jerez
2 medidores de aceite de oliva
1 medidor de aceite girasol
Sal y pimienta.

Preparación

- Cortamos todas las verduras (excepto el ajo) muy finas y las colocamos en el fondo del recipiente. Añadimos el vinagre, el aceite, la pimienta y los ajos chafados.
- Colocamos encima las sardinas ya limpias sin cabeza, tripa, ni escamas y salpimentadas.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función CALENTAR.
- Pulsamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 25 minutos.
- **NOTA:** *Cuanto más tiempo repose el escabeche, más se unificarán los sabores.*

Calamares encebollados

Ingredientes

- 1 kg cebolla cortada muy fina
- 8 dientes de ajo
- 1 medidor de tomate frito
- 1 medidor de aceite oliva
- sal
- 1 kg de calamares
- ½ medidor de vino blanco

Preparación

- Introducimos todos los ingredientes en el recipiente.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función Freir / Grill.
- Pulsamos SELECCIÓN DE COMIDA y seleccionamos FISH.
- Presionando TIEMPO DE COCCION con la tecla MIN seleccionamos 15 minutos.
- **NOTA:** Podemos utilizar el sofrito base (ver receta). El tiempo de cocción será de 10 minutos. También podemos cambiar la receta, pasando la cebolla con el jugo del recipiente por un turmix y nos quedara una salsa con una textura fabulosa, para acompañar los calamares.





Estofado de sepia con patatas

Ingredientes

- 2 sepias cortadas a trozos
- 3 o 4 patatas medianas
- ½ medidor de tomate rallado
- 2 hojas de laurel
- 1 medidor de sofrito base
- 1 y ¼ medidor de agua

Preparación

- Introducimos la sepia y la patata en el recipiente.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función Freír / Grill.
- Pulsamos SELECCIÓN DE COMIDA y seleccionamos FISH.
- Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 10 minutos.
- Remover de vez en cuando.
- Cuando finalice, añadir el resto de ingredientes y seleccionar la función CALENTAR 20 minutos.
- **NOTA:** Si no disponemos de sofrito base, antes de comenzar los pasos indicados, picar la cebolla pequeña, introducirla junto con ¼ medidor de aceite en el recipiente y seleccionar FREIR selección comida VEGETABLES y tiempo 10 minutos para sofreír la cebolla.

Tarta de peras al romero

Ingredientes

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

Preparación

- Introducimos en el recipiente el azúcar, la mantequilla y las peras (peladas y cortadas en mitades), con la ramita de romero.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función CALENTAR, pulsamos tiempo de cocción y con la tecla MIN seleccionamos 20 minutos.
- Retiramos las peras con el caramelo, reservarlo y limpiar el recipiente.
- Forrar el recipiente con papel de horno (dejando margen para luego poder sacar la tarta tirando del papel) e introducimos la masa brisa, adaptándola a la forma del recipiente y dejando los bordes de la masa a unos 3cm de altura.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREÍR / GRILL. Pulsamos SELECCIÓN DE COMIDA Y seleccionamos VEGETABLES Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 20 minutos. Transcurrido este tiempo, colocamos encima de la masa las peras con el caramelo. Presionando la tecla MENU seleccionamos HORNO/PASTELES 45 minutos. Pulsamos START
- Para sacar la tarta, nos ayudaremos del papel que hemos introducido anteriormente.
- Retiramos las peras con el caramelo y reservamos. Introducimos en el recipiente la masa brisa, dejando los bordes de la masa a unos 3cm de altura.



- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREÍR / GRILL. Pulsamos SELECCIÓN DE COMIDA Y seleccionamos VEGETABLES
- Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 20 minutos.
- Transcurrido este tiempo, colocamos encima de la masa las peras con el caramelo.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos PASTELES/HORNO 45 minutos. Pulsamos START
- Para sacar la tarta, nos ayudaremos de un plato pequeño, para darle la vuelta.



Bizcocho con especias

Ingredientes

- 4 huevos
- 5 medidores de harina tamizada
- 1 medidor de agua o leche
- 1 y ¼ medidores de aceite de girasol
- 1 medidor de azúcar
- ¼ cucharada tamaño café de sal
- 1 sobre de levadura
- 1 cucharadita tamaño café de anís verde
- 1 cucharadita tamaño café de cardamomo molido
- 1 cucharadita tamaño café de vainilla polvo
- 1 cucharadita tamaño café de comino molido

Preparación

- Mezclamos todos los ingredientes en un cuenco.
- Cuando esté bien mezclado lo introducimos en recipiente.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función PASTELES/HORNO. Pulsamos START.

Peras al vino

Ingredientes

- 1 medidor de azúcar
- 6 peras blanquilla
- 1 bastón de canela
- 3 y ¼ medidores de vino tinto

Preparación

- Pelamos las peras, las descorazonamos y las cortamos por la mitad.
- Introducimos todos los ingredientes en el recipiente y los dejamos macerar durante 24h.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función HERVIR.
- Pulsamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 30 minutos.





Flan de huevo

Ingredientes

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

Preparación

- Hervimos la leche. Batimos los huevos y añadimos el azúcar. Añadimos la leche y seguimos batiendo.
- Rociamos con caramelo líquido una flanera redonda de unos 18 cm. de diámetro y a continuación añadimos el batido.
- Llenamos el recipiente con dos medidores de agua. Colocamos el accesorio para cocinar al vapor y encima la flanera.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función VAPOR. Pulsamos SELECCION DE COMIDA y seleccionamos VEGETABLES.
- Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 40 minutos.

Flan de naranja

Ingredientes

7 yemas de huevo
1/4 de leche condensada
1/2 litro de zumo de naranja natural 1 y ¼
medidor de azúcar
Rodajas de naranja
Nata montada
Caramelo líquido

Preparación

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

- Llenamos el recipiente con dos medidores de agua. Colocamos el accesorio para cocinar al vapor y encima la flanera.
- Presionamos la tecla MENU y seleccionamos la función VAPOR. Pulsamos SELECCIÓN DE COMIDA y seleccionamos VEGETABLES. Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 30 minutos. Pulsamos START.
- Se puede presentar decorado con unas rodajas de naranja y nata montada.



Puding de pera

Ingredientes

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

Preparación

- Pelamos y cortamos las peras en láminas. Introducimos en el recipiente el agua, las peras, 50 gr. de azúcar y el zumo de limón.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función HERVIR. Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 15 minutos. Pulsamos START.
- Mientras tanto, en un bol batimos los huevos con 100 gr. de azúcar y añadimos la ralladura de limón y la nata. Escurrimos las peras y las mezclamos con la base previamente preparada.
- En una flanera de unos 18 cm. añadimos el caramelo líquido y la mezcla de los ingredientes.
- Llenamos el recipiente con dos medidores de agua. Colocamos el accesorio para cocinar al vapor y encima la flanera.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función VAPOR. Pulsando SELECCION DE COMIDA seleccionamos VEGETABLES.
- Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 40 minutos. Pulsamos START. 4 manzanas golden de 150 gr. 1/2 medidor de agua Una cucharada de azúcar por manzana Una nuez de mantequilla por manzana.





Bizcocho de limon

Ingredientes

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

Preparación

- Batimos los huevos y a continuación incorporamos el azúcar y seguimos batiendo hasta obtener textura de crema, luego, y sin dejar de batir, añadimos el yogur, el aceite, la ralladura del limón, la harina y la levadura.
- Engrasamos el recipiente con un poco de mantequilla y vertemos el batido. Recomendamos que no sobrepase la marca 3.
- Presionando la función MENU seleccionamos la función PASTELES/HORNO. Pulsamos Start.
- Dejar reposar y espolvorear la canela.



Pastel de chocolate y nueces

Ingredientes

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

Preparación

- Batimos los huevos en un bol. Añadimos el azúcar y batimos hasta que quede una crema. Sin dejar de batir, adicionamos el yogurt, el aceite, la harina, la levadura y las nueces picadas.
- Deshacemos el chocolate en el microondas y lo mezclamos todo.
- Introducimos la mezcla en el recipiente, previamente engrasado con un poco de mantequilla. Recomendamos que no sobrepase la marca 3.
- Presionando la función MENU seleccionamos la función PASTELES/HORNO (45 minutos). Pulsamos START.

Pastel de piña

Ingredientes

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

Preparación

- Batimos los huevos en un bol. Añadimos el aceite, el azúcar, la levadura, el yogur, la harina y se bate todo.
- Untamos la base y los laterales del recipiente con mantequilla.
- Vertemos el caramelo en la base del recipiente y colocamos las 4 rodajas de piña como base del pastel.
- Vertemos los demás ingredientes.
- Presionamos la tecla MENU y seleccionamos la función HORNO. Pulsamos START.





Manzanas al horno

Ingredientes

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

Preparación

- Limpiamos las manzanas con un trapo húmedo.
- Cortamos los dos extremos de la manzana.
- Vaciamos la parte superior en forma de cono.
- Introducimos el agua en el recipiente e introducimos las manzanas.
- Rellenamos el hueco superior de cada manzana con el azúcar y la nuez de mantequilla.
- Presionamos la tecla MENU y seleccionamos la función HORNO. Pulsamos START.

Tarta de queso

Ingredientes

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

Preparación

- Batimos en un bol las yemas, el queso y la leche.
- Añadimos la maizena y a continuación las claras montadas a punto de nieve con el azúcar.
- Mezclamos todo y lo ponemos en una flanera redonda de 18 cm. de diámetro untada con mantequilla.
- Presionando la tecla MENU seleccionamos la función HORNO/PASTELES. Pulsamos START.

