



# Russell Hobbs



Libro de recetas  
Good to Go Multicooker

# Siéntete como en casa

Russell Hobbs siempre ha ocupado un lugar especial en los hogares y se asegura de que todos y cada uno de sus productos se diseñen con especial atención y cuidado para enriquecer, simplificar y mejorar la vida de los consumidores. Nuestro compromiso y nuestra misión siempre han sido ser ese pequeño ayudante que está ahí cuando se le necesita desde los años 50 del siglo pasado, cuando lanzamos nuestro primer hervidor automático que hizo que fuera innecesario estar pendiente de cuándo hervía el agua. Diseñamos productos y funciones que se adaptan a la vida de las personas. Con nuestra experiencia en pequeño electrodoméstico, que se une a la larga tradición de la marca, los consumidores pueden estar seguros de que Russell Hobbs es la marca que mejor entiende su vida y en la que más pueden confiar. El tiempo es importante, así que es hora de desconectar. Russell Hobbs está aquí para ayudar a disfrutar al máximo de cada momento. Disfruta del momento recuperando tiempo para ti o compartiéndolo con otros: nosotros estaremos ahí con nuestra gama de productos para ayudarte a hacerlo.

## Índice de recetas

- |    |   |    |   |
|----|---|----|---|
| 3  | Fumet de pescado                                    | 22 | Lentejas estofadas                          |
| 4  | Fondo de pollo                                      | 23 | Potaje de garbanzos y espinacas con bacalao |
| 5  | Sofrito de cebolla                                  | 24 | Calamares rellenos con manzana              |
| 6  | Tomates cherry confitados                           | 25 | Rollitos de pescado con verduras al vapor   |
| 7  | Sopa de rape al estilo ramen                        | 26 | Suquet de pescado                           |
| 8  | Sopa con albóndigas de pollo y cebolla caramelizada | 27 | Sardinas a la brasa con limón               |
| 9  | Sopa de verduras al estilo thai                     | 28 | Gyozas de langostinos                       |
| 10 | Vichyssoise con pera asada                          | 29 | Mejillones al vapor con hinojo              |
| 11 | Tostas con escalibada y sardina ahumada             | 30 | Salmón con quinoa y remolacha               |
| 12 | Habitas salteadas con jamón y huevo                 | 31 | Estofado de ternera con patatas             |
| 13 | Menestra de verduras al vapor                       | 32 | Pulled pork                                 |
| 14 | Arroz integral con calabacín y espárragos           | 33 | Curry de cordero                            |
| 15 | Arroz de montaña con setas, butifarra y costillas   | 34 | Conejo en escabeche                         |
| 16 | Arroz negro con sepia y gambones                    | 35 | Ternera asada                               |
| 17 | Fideos con mejillones y cigalitas                   | 36 | Alitas de pollo con lima                    |
| 18 | Macarrones integrales con calabacín                 | 37 | Pollo asado                                 |
| 19 | Canelones de rustido con bechamel trufada           | 38 | Peras al vino                               |
| 20 | Spaghetti con boloñesa vegetal                      | 39 | Arroz con leche                             |
| 21 | Judiones con almejas                                | 40 | Chocolate caliente especiado                |
|    |   | 41 | Flan  |
|    |   | 42 | Tarta de queso al vapor                     |

\*Cp: Cucharadita de postre \*Cc: cucharadita de café \*Cs: Cucharada sopera



### **Funciones:**

Cocción lenta

**Raciones:** 4 pax

### **Ingredientes:**

- 1 kg de espinas/cabezas de pescado
- 1 cebolla pequeña
- 1 zanahoria pequeña
- 2 dientes de ajo
- 4 granos de pimienta negra
- 1 hoja de laurel o 1 ramita de perejil
- 1.500 ml. de agua mineral fría

## **Fumet de pescado**

### **Elaboración:**

1. Pela y trocea las hortalizas. Lava bien las espinas o cabezas (eliminando cualquier resto de sangre y vísceras) y córtalas si son muy grandes.
2. Introduce todos los ingredientes en la olla y cubre con el agua. Tapa y programa en cocción lenta a alta temperatura durante 2 horas.
3. Cuela el fumet con un colador fino o un chino y ya puedes usarlo o congelarlo.

### **Tips:**

- El agua para elaborar fumets y fondos siempre tiene que ser fría antes de la cocción.
- Pide siempre en la pescadería que te guarden las espinas y las cabezas. Puedes congelarlas y al tener una cantidad suficiente ir elaborando fumets.
- Los pescados blancos son los más indicados para elaborar fumets, pero también se puede elaborar con pescados azules. El sabor no será tan neutro, pero lo puedes utilizar en guisos como por ejemplo un marmitako de bonito.
- Si quieres un fumet rubio, tuesta antes las espinas y las hortalizas utilizando la función sofreír.
- No añadas sal cuando elabores el fumet ya que sirven de base para otras elaboraciones y corres el riesgo de que queden excesivamente saladas.



## Funciones:

Cocción lenta

Raciones: 4 pax

## Ingredientes:

- 1,5 kg. de carcasas/alitas de pollo
- 1 zanahoria
- 1 cebolla pequeña
- 1 penca de apio
- La parte verde de un puerro
- 2 dientes de ajo
- 4 granos de pimienta negra
- 1 hoja de laurel
- 2000 ml. de agua mineral fría

## Fondo de pollo

### Elaboración:

1. Pela y trocea las hortalizas. Retira las partes más grasas y sanguinolentas de las carcasas.
2. Introduce todos los ingredientes en la olla y cubre con el agua. Tapa y programa en cocción lenta a baja temperatura durante 12 horas.
3. Cuela el fondo con un colador fino o un chino, desgrásalo y ya puedes usarlo o congelarlo.

### Tips:

- El agua para elaborar los fondos siempre tiene que ser fría antes de la cocción
- Para obtener un fondo oscuro de pollo tuesta antes las carcasas y las hortalizas utilizando la función sofreír.
- Se puede elaborar el fondo con medio pollo y aprovechar después la carne cocida de pollo.
- No añadas sal cuando elabores fondos ya que sirven de base para otras elaboraciones y corres el riesgo de que queden excesivamente saladas.



### Funciones:

Cocción lenta y sofreír

Raciones: 4 pax

### Ingredientes:

- 1 kg de cebollas
- Aceite de oliva
- Sal

## Sofrito de cebolla

### Elaboración:

1. Pela y trocea las cebollas en brunoise (cuadraditos pequeños) o en juliana. Vierte 2 cucharadas de aceite de oliva en la olla, introduce la cebolla y un poco de sal. Tapa y programa en cocción lenta a alta temperatura durante 4 horas. Remueve de vez en cuando con la ayuda de una espátula. Retira la tapa y activa la función sofreír para acabar de caramelizar la cebolla removiendo constantemente.

### Tips:

- Aprovecha un día para elaborar mucha cantidad de cebolla sofrita. Te servirá de base para multitud de platos y ahorrarás tiempo.
- Se puede congelar perfectamente en porciones e ir utilizando a medida que se necesite.
- Ten en cuenta que la cantidad de cebolla disminuirá considerablemente una vez caramelizada. De 1 kg de cebolla conseguirás aproximadamente 400 gr.
- Puedes añadir un aromático líquido a la hora de sofreír: vino, coñac...



### Funciones:

Sous vide

Raciones: 4 pax

### Ingredientes:

- 500 gr. de tomates Cherry en rama
- Aceite de oliva virgen extra
- 6 hojas de albahaca fresca
- 3 botes de cristal que cierren herméticamente

## Tomates cherry confitados

### Elaboración:

1. Lava los tomates y sécalos muy bien.
2. Introdúcelos en botes de cristal (previamente esterilizados) con un par de hojas de albahaca fresca.
3. Cubre con aceite de oliva y tapa bien los botes.
4. Mete los botes en la olla y cubre con agua templada asegurándote que queden cubiertos por completo.
5. Selecciona el programa sous vide y programa a 75° 1 hora y media.
6. Retira los botes con la ayuda de unas pinzas.

### Tips:

- Añade más ingredientes a los botes: ajo, granos de pimienta negra, otras aromáticas...
- Puedes confitar los tomates sin piel. Para pelarlos fácilmente, practica una pequeña cruz en la base, escáldalos unos segundos en agua hirviendo e inmediatamente enfríalos en agua con hielo.
- Utiliza los tomates en multitud de elaboraciones: ensaladas, platos de pasta, guarnición de carne, pescado...
- Retira los tomates del aceite una vez confitados y sofríelos para que queden más dorados.
- Utiliza el aceite del confitado para aliños.



### Funciones:

Sofreír y hervir

Raciones: 4 pax

### Ingredientes:

- 400 gr. de rape
- 4 cs. de aceite de oliva
- 100 gr. de cebolla tierna
- 8 gr. de jengibre fresco
- 75 gr. de setas shiitake
- 3 cs. de salsa de soja
- 1 l. de fumet de rape o pescado
- 120 gr. de fideos tipo noodles
- Sésamo tostado
- Sal

## Sopa de rape al estilo ramen

### Elaboración:

1. Añade el aceite en el fondo de la olla y activa la función sofreír.
2. Pon la cebolla tierna cortada en juliana (reservando el tallo para decorar) junto con el jengibre rallado. Sofreíe hasta que la cebolla esté transparente (unos 5').
3. Añade las setas shiitake laminadas, la soja y el fumet.
4. Activa la función hervir, tapa la olla y programa 10 minutos.
5. Añade el rape cortado en trozos de 3 cm y los fideos. Programa 4 minutos más.
6. Prueba y corrige de sal.
7. Sirve la sopa en boles con los tallos de cebolla reservados en rodajitas y sésamo tostado espolvoreado al gusto.

### Tips:

- Puedes añadir 1 cs. de miso y alga wakame en el momento de poner los líquidos para darle más sabor a la sopa.
- Aprovecha la carne de la cabeza de rape para elaborar esta sopa si previamente haces el fumet.
- Puedes preparar la sopa con antelación y mantenerla con la función calentar, pero sin haberle añadido los fideos y el rape.
- Puedes elaborar la sopa utilizando cualquier clase de pescado blanco.



**Funciones:**  
Sofreír y hervir

**Raciones:** 4 pax

### Ingredientes:

- Para las albóndigas:
- 250 gr. de carne picada de pollo
- 1 rebanada de pan blanco
- 2 cs. de leche entera
- ½ diente de ajo picado
- 2 cs. de parmesano rallado
- 1 yema de huevo
- Sal
- 2 cebollas
- 200 gr. de col rizada
- 700 ml. de fondo de ave
- Virutas de queso parmesano
- Aceite de oliva

## Sopa con albóndigas de pollo y cebolla caramelizada

### Elaboración:

1. Pon el pan en un cuenco, vierte la leche y desmenúzalo con los dedos. Añade el resto de los ingredientes para las albóndigas, sazona con sal, y mezcla bien. Forma bolitas de 1'5 cm. aproximadamente y reservalas en el frigorífico.
2. Vierte aceite en el fondo de la olla y activa la función sofreír. Añade la cebolla cortada en juliana y cocina hasta que esté dorada.
3. Activa la función hervir y añade a la olla, las albóndigas, la col troceada, el fondo de ave y programa 4 minutos.
4. Sirve la sopa en cuencos y acompaña con las virutas de queso parmesano.

### Tips:

- Ahorra tiempo en la elaboración de esta sopa utilizando cebolla ya caramelizada con antelación.
- Puedes sustituir la carne de pollo por carne mixta de ternera y cerdo.
- Al no contener pasta, puedes preparar la sopa con antelación y mantenerla caliente hasta el momento de servir.





### Funciones:

Sofreír y hervir

Raciones: 4 pax

### Ingredientes:

- 2 cebollas tiernas
- 2 dientes de ajo
- 1 cp. De jengibre rallado
- 1 zanahoria grande
- 1 calabacín
- 250 gr. de bimi o brócoli
- 80 gr. de tallarines de arroz
- 1.500 ml. de caldo de verduras
- 750 ml. de leche de coco
- 2 cs. de pasta de curry rojo
- 4 cs. de salsa de soja
- 50 gr. de brotes de soja
- Cilantro fresco

## Sopa de verduras al estilo thai

### Elaboración:

1. Vierte aceite en el fondo de la olla y activa la función sofreír. Añade la cebolla cortada en juliana, el ajo y el jengibre muy picados y cocina hasta que esté transparente.
2. Corta la zanahoria y el calabacín en juliana. Corta el bimi en ramitos y el tallo en trozos de 1 cm.
3. Añade la zanahoria y el bimi en la olla y sofríe unos 2 minutos.
4. Cubre con el caldo de verduras. Añade la leche de coco, la pasta de curry, la salsa de soja y el calabacín y remueve bien.
5. Activa la función hervir, tapa y espera que llegue a ebullición. Añade los fideos de arroz, remueve y para la cocción.
6. Sirve la sopa inmediatamente en cuencos con brotes de soja al gusto y hojas de cilantro picadas.

### Tips:

- Puedes preparar la sopa con antelación y mantenerla con la función calentar, pero sin haberle añadido los tallarines.
- Introduce proteína animal añadiendo unas gambas o pollo previamente cocido a la sopa.
- Puedes encontrar la pasta de curry rojo en tiendas asiáticas. En caso de no encontrarla, utiliza un chile rojo o guindilla seca en el momento de sofreír la cebolla.



## Funciones:

Sofreír, hervir y asar

Raciones: 4 pax

## Ingredientes:

- 4 puerros
- 2 cebollas tiernas pequeñas
- 2 patatas grandes
- 1 cp de mantequilla
- Aceite de oliva
- 4 vasos de caldo de pollo
- 2 vasos de nata líquida
- Sal y pimienta
- 2 peras tipo conferencia

## Vichyssoise con pera asada

### Elaboración:

1. Pon la mantequilla en la olla con un poco de aceite de oliva y activa la función sofreír.
2. Una vez deshecha la mantequilla, añade la cebolla y la parte blanca de los puerros cortados en juliana. Sazona ligeramente con sal y pochá hasta que estén transparentes (no se tienen que dorar). Añade las patatas, peladas y cortadas muy finas. Remueve con cuidado.
3. Cubre con caldo de pollo, activa la función hervir, tapa y programa 20 minutos hasta que todo esté bien cocido.
4. Retira la mezcla de la olla y tritura con la ayuda de un batidora de vaso hasta obtener una crema fina. Sazona con sal y pimienta, añade nata líquida y vuelve a triturar. Prueba y corrige de sazón a tu gusto. Pon la crema en un recipiente de vidrio, déjala enfriar y reserva en nevera (tiene que estar bien fría).
5. Coloca la rejilla para asar dentro de la olla y añade las peras. Activa la función asar, programa 1 hora y tapa la olla. A los 30 minutos gira las peras con la ayuda de unas pinzas y prosigue la cocción. Comprueba si están listas pinchando con un palillo. Córtalas en daditos.
6. Sirve la vichyssoise en cuencos acompañada con daditos de pera y un chorro de aceite de oliva.

### Tips:

- Aprovecha todo el puerro entero: guarda la parte más verde para hacer fondos y las raíces para freírlas y usar como guarnición. Escáldalas, sécalas muy bien y fríelas en abundante aceite.
- Sustituye el caldo de pollo por uno de verduras para una Vichyssoise totalmente vegetariana.
- Se puede preparar con un día de antelación. Simplemente vuelve a emulsionar cuando la vayas a consumir.



## Funciones:

Asar

Raciones: 4 pax

## Ingredientes:

- 1 pimiento
- 1 berenjena
- 1 cebolla cortada por la mitad
- 4 chapatas cuadradas
- 8 sardinas ahumadas
- Sal en escamas
- Aceite de oliva
- Micro brotes para decorar

## Tostas con escalibada y sardina ahumada

### Elaboración:

1. Lava y seca bien las hortalizas. Pincélaslas con un poco de aceite de oliva.
2. Coloca la rejilla para asar dentro de la olla y añade las hortalizas.
3. Activa la función asar y tapa la olla. A los 45' gira las hortalizas con la ayuda de unas pinzas y prosigue la cocción. Comprueba si están listas pinchando con un palillo.
4. Retira las hortalizas y déjalas templar. Pélalas y hazlas a tiras.
5. Abre las chapatas, coloca un poco de escalivada y 2 sardinas ahumadas. Aliña con un poco de aceite de oliva y sal en escamas. Decora con unos brotes tiernos.

### Tips:

- Para pelar mejor las hortalizas, una vez asadas, envuélvelas con papel de horno o de periódico.
- Conserva las hortalizas ya asadas en el frigorífico en una bandeja con aceite de oliva



### Funciones:

Sofreír y sous vide

Raciones: 4 pax

### Ingredientes:

- 2 cebollas medianas
- 300 gr. de habitas baby
- 100 gr. de jamón ibérico
- 1 ramita de hierbabuena
- 4 huevos
- Aceite de oliva
- Sal



## Habitas salteadas con jamón y huevo

### Elaboración:

1. Llena la olla con agua caliente hasta la mitad e introduce los huevos con la ayuda de un colador. Tapa, activa la función sous vide y programa a 65° 45 minutos.
2. Retíralos con la ayuda de un colador y enfríalos inmediatamente en agua con hielo. Resérvalos.
3. Retira el agua de la olla y sécala muy bien.
4. Vierte aceite en el fondo de la olla y activa la función sofreír. Añade la cebolla cortada en juliana, una pizca de sal y cocina hasta que esté dorada.
5. Incorpora las habitas, una ramita de hierbabuena y saltea 2 minutos más removiendo con cuidado.

6. Sirve las habitas en platos y acompaña con lascas de jamón y el huevo a baja temperatura. Decora con hojitas de hierbabuena.

### Tips:

- Ahorra tiempo en la elaboración de esta sopa utilizando cebolla ya caramelizada.
- Aprovecha la temporada de habas y guisantes frescos para elaborar la receta.
- Prueba con corazones de alcachofas cocinándolos al vapor previamente.
- Es preferible que los huevos estén a temperatura ambiente antes de cocerlos.



## Funciones:

Vapor

Raciones: 4 pax

## Ingredientes:

- 2 patatas
- 2 zanahorias
- 2 nabos
- 1 chirivía
- 1 remolacha
- 1 boniato
- 200 gr. de guisantes
- 1 bote de yemas de espárragos blancos
- Germinados
- Aceite de oliva
- Sal en escamas

## Menestra de verduras al vapor

### Elaboración:

1. Pela y corta todas las hortalizas en cuadrados de unos 2 cm. aproximadamente excepto los espárragos.
2. Llena la olla con 2 cm. de agua e introduce los guisantes. Coloca la rejilla de vapor dentro con las hortalizas, tapa y activa la función vapor. Programa 15 minutos.
3. Retira la rejilla con cuidado y el agua con los guisantes. Reserva unos cuantos en el agua y tritura con la ayuda de una batidora de mano. Añade más agua o caldo de verduras si es necesario.
4. Sirve la menestra en platos, vierte un poco del caldo de guisantes, añade yemas de espárragos y decora con germinados. Rocía con un poco de aceite de oliva y sal en escamas.

### Tips:

- Aprovecha las verduras de temporada para ir variando la menestra.
- Guarda las pieles y recortes para hacer caldos de verduras.
- Introduce proteína con un poco de jamón ibérico o un huevo a baja temperatura.



### Funciones:

Sofreír y programa arroz

Raciones: 4 pax

### Ingredientes:

- 300 gr. de arroz integral
- 200 gr. de espinacas frescas
- 1 manojo de espárragos verdes
- 1 vasito de vino blanco
- 960 ml. de caldo de verduras
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 calabacín
- Aceite de oliva
- Sal

## Arroz integral con calabacín y espárragos

### Elaboración:

1. Tritura las espinacas con el caldo de verduras con la ayuda de un batidora de vaso y ponlo a calentar.
2. Vierte un poco de aceite de oliva en la olla, activa la función sofreír y cocina la cebolla cortada en cuadraditos muy pequeños y los dientes de ajo muy picados.
3. Añade los espárragos verdes y el calabacín cortados en trozos de 1 cm y sigue sofriendo durante 2 minutos.
4. Añade ahora el arroz y el vino blanco. Prosigue sofriendo y deja que se evapore el alcohol.
5. Incorpora el caldo de verduras, prueba y corrige de sazón. Activa la función arroz, tapa y cuece hasta que finalice el programa.

### Tips:

- Puedes sustituir el caldo de verduras por caldo de ave
- Si quieres un arroz más meloso tipo risotto, agrégale al final 2 cucharadas de mantequilla y queso parmesano rallado.
- Puedes elaborar esta receta con arroz blanco, en ese caso, reduce el líquido de cocción.



### Funciones:

Sofreír y programa arroz

Raciones: 4 pax

### Ingredientes:

- 1 cebolla grande
- 1 pimiento verde pequeño tipo italiano
- 2 tomates maduros
- 1 vasito de vino rancio o coñac
- 300 gr. de arroz
- 200 gr. costilla de cerdo troceada
- 200 gr. de setas variadas
- 200 gr. de butifarra
- 720 ml. de fondo de carne o ave
- 1 ramita de tomillo o romero fresco
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva

## Arroz de montaña con setas, butifarra y costillas

### Elaboración:

1. Vierte un poco de aceite de oliva en la olla, activa la función sofreír y marca la costilla previamente salpimentada por tandas. Retira y reserva. Repite esta operación con la butifarra en bolitas.
2. En el mismo aceite (añade más si es necesario), sofríe la cebolla y el pimiento verde cortado en cuadraditos pequeños. Una vez caramelizados, añade el tomate rallado y prosigue sofrriendo hasta eliminar el agua de los vegetales. Vierte el vasito de vino rancio o coñac y deja reducir.
3. Incorpora el arroz y sofríelo unos minutos hasta que esté transparente.
4. Vierte el fondo, el tomillo, las setas variadas y tapa la olla y activa la función arroz. Espera hasta que acabe el programa. Deja reposar en la olla 5 minutos.

### Tips:

- Un buen soffrito, requiere tiempo. Reduce el tiempo elaborando previamente gran cantidad de soffrito y congelándolo en porciones.
- Puedes utilizar setas deshidratadas para elaborar el arroz. Recuerda guardar un poco del agua del remojo, colarlo y añadirlo a la cocción del arroz.



### Funciones:

Sofreír y programa arroz

Raciones: 4 pax

### Ingredientes:

- 1 cebolla grande
- 1 pimiento verde pequeño tipo italiano
- 2 tomates maduros
- 1 vasito de coñac (150 ml aprox)
- 1 cc. de pulpa de ñora
- 200 gr. de arroz tipo bomba
- 1 sepia
- 8 gambones
- 480 ml. de fumet de pescado
- 1 sobrecito de tinta de calamar
- Sal
- Aceite de oliva
- Alioli
- Micro brotes

## Arroz negro con sepia y gambones

### Elaboración:

1. Vierte un poco de aceite de oliva en la cazuela, activa la función sofreír y marca los gambones previamente sazonados con sal. Retira y reserva.
2. Incorpora la sepia cortada en cuadrados medianos y sofríe unos minutos.
3. Añade la cebolla y el pimiento verde cortado en cuadraditos pequeños. Una vez caramelizados, añade el tomate rallado y prosigue sofiriendo hasta eliminar el agua de los vegetales. Añade la pulpa de ñora y vierte el vasito de coñac. Deja reducir.
4. Incorpora el arroz y sofríelo unos minutos hasta que esté transparente.
5. Vierte el fumet y la tinta. Remueve bien para diluir la tinta y distribuir los ingredientes. Tapa la cazuela y activa la función arroz.

Espera hasta que acabe el programa.

6. Incorpora los gambones reservados y deja reposar en la cazuela 5 minutos.
7. Destapa y decora el arroz con unos puntitos de alioli y unos micro brotes.

### Tips:

- Es preferible comprar una sepia limpia y pedir que guarden la "salsa" y la tinta. Aprovechala para añadirla al final del sofríto.
- Un buen sofríto, requiere tiempo. Reduce el tiempo elaborando previamente gran cantidad de sofríto y congelándolo en porciones.





### Funciones:

Sofreír y hervir

Raciones: 4 pax

### Ingredientes:

- 320 gr. de fideos gordos
- 1 cebolla grande
- 1 pimiento rojo pequeño
- 2 tomates maduros
- 1 vasito de coñac
- 1 cc. de pulpa de ñora
- 8 cigalitas
- 300 gr. de mejillones
- 1000 ml. de fumet de pescado
- 25 gr. de almendras tostadas
- 1 diente de ajo
- Una ramita de perejil
- Sal
- Aceite de oliva

## Fideos con mejillones y cigalitas

### Elaboración:

1. Limpia bien los mejillones eliminando las barbas y retirando cualquier resto adherido a la concha con la ayuda de la punta de un cuchillo. Acláralos con agua fría y reserva. Acláralos con agua fría y reserva.
2. Vierte un poco de aceite de oliva en la cazuela, activa la función sofreír y marca los gambones previamente sazonados con sal. Retira y reserva.
3. En el mismo aceite (añade más si es necesario) incorpora la cebolla y el pimiento cortado en cuadraditos pequeños. Una vez caramelizados, añade el tomate rallado y prosigue sofrendo hasta eliminar el agua de los vegetales. Añade la pulpa de ñora y vierte el vasito coñac. Deja reducir.
4. Añade los fideos y sofríelos unos minutos para que se impregnen bien de todo el sabor del sofrito.
5. Cubre con el fumet de pescado, mete los mejillones, activa la función hervir y programa 10 minutos.
6. Mientras, haz una picada con las almendras, el diente de ajo pelado y unas hojitas de perejil. Incorpórala al guiso los últimos 5 minutos.
7. Prueba y corrige de sazón, incorpora las cigalitas y deja que se hagan con el calor residual.
8. Sirve los fideos en platos con perejil fresco picado.

### Tips:

- Sustituye el tomate rallado por 1 cp. de tomate concentrado.
- Si quieres unos fideos más secos, reduce la cantidad de fumet. Ten en cuenta que a medida que vaya pasando el tiempo irán consumiendo líquido.
- Puedes añadir patatas al guiso. Córtales chascándolas para que suelten el almidón en trozos pequeños.



**Funciones:**  
Hervir y sofreír

**Raciones:** 4 pax

### Ingredientes:

- 300 gr. de macarrones integrales
- 1 calabacín grande
- 8 tiras de tocino curado
- 4 yemas de huevo
- 400 ml de nata líquida
- Queso parmesano rallado
- Tomillo fresco
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra recién molida
- 2 dientes de ajo grandes

## Macarrones integrales con calabacín

### Elaboración:

1. Añade agua con una pizca de sal y activa la función cocer hasta que hierva. Introduce los macarrones y cuece 9 minutos o sigue las instrucciones del fabricante. Escurre y reserva 2 cucharones del agua de cocción.
2. En un bol, mezcla las yemas de huevo con la nata líquida y dos cucharadas soperas de parmesano rallado. Sazona con sal y pimienta a tu gusto.
3. Seca bien la olla y vierte un poco de aceite, activa la función sofreír e incorpora los ajos cortados en láminas. Sofríe brevemente para evitar que se quemen y añade el tocino cortado en tiras. Prosigue con el programa hasta que esté dorado.
4. Incorpora el calabacín cortado en medias lunas y una ramita de tomillo fresco. Sofríe durante 2 minutos.
5. Añade los macarrones y remueve con cuidado.
6. Vierte la mezcla de yemas y nata y un poco del agua de la cocción previamente reservada. Cocina unos minutos hasta integrar todos los sabores.
7. Sirve la pasta en platos, espolvorea más parmesano rallado, y decora con tomillo fresco.

### Tips:

- Elimina el tocino si deseas un plato totalmente vegetariano.
- Puedes utilizar el tipo de pasta que prefieras, aunque te recomendamos que sea estriada para que la salsa se adhiera mejor.



### Funciones:

Sofreír, cocción lenta y hervir

Raciones: 4 pax

### Ingredientes:

- 200 gr. de ternera
- 200 gr. de aguja de cerdo
- Medio pollo pequeño
- 1 puerro
- 2 cebollas
- 2 tomates maduros
- ½ cabeza de ajos
- 1 hoja de laurel
- 1 ramita de romero
- Sal
- Pimienta
- 35 gr. de manteca de cerdo
- 100 ml. de aceite de oliva
- 1 vasito de coñac
- 25 gr. de foie
- Placas de pasta para canelones
- 500 ml. de leche
- 25 gr. de harina
- 25 gr. de mantequilla
- 1 trufa
- 1 rama de canela
- Emmental rallado
- Agua mineral

## Canelones de rustido con bechamel trufada

### Elaboración:

1. Pon en la olla la manteca y el aceite. Activa la función sofreír.
2. Dora las carnes troceadas y salpimentadas. Reserva.
3. En el mismo aceite sofríe las cebollas, la parte blanca del puerro, los tomates en octavos y los dientes de ajo ligeramente machacados hasta que estén doradas.
4. Añade las carnes reservadas, la canela, las hierbas aromáticas y el coñac.
5. Cubre con agua mineral, tapa y activa la función cocción lenta a alta temperatura durante 3 horas.
6. Retira las carnes y las hortalizas. Retira si hay exceso de líquido. Tritura todo junto con el foie. Corrige de sazón. Reserva en el frigorífico.
7. Añade agua en la olla con una pizca de sal y activa la función cocer. Introduce las placas de canelones al hervir y cuece 10 minutos. Retíralas y enfríalas en agua con hielo. Resérvalas en un paño para que se vayan secando.
8. Retira el agua y seca la olla
8. Incorpora la mantequilla y activa la función sofreír. Añade la harina y sofríe unos minutos. Activa la función cocer, vierte la leche a temperatura ambiente y cocina removiendo constantemente hasta que se espese. Sazona con sal y trufa rallada.
9. Coloca en cada placa una porción de pasta de rustido y enróllala. Ve colocándolas en un recipiente para horno.
10. Cubre los canelones con bechamel trufada, espolvorea con el queso emmental y gratínalos en el horno hasta que estén dorados.

### Tips:

- Puedes sustituir el agua por caldo de pollo o de ternera para elaborar el rustido.
- Si el relleno te queda demasiado seco, añádele bechamel o miga de pan empapada con leche y si te queda muy líquida, activa la función sofreír hasta reducirlo.



### Funciones:

Hervir, sofreír y cocción lenta

Raciones: 4 pax

### Ingredientes:

- 320 gr. de spaghetti
- 100 gr. de soja texturizada fina
- 125 ml. de agua mineral
- 1 cebolla grande
- 2 dientes de ajo
- 800 gr. de tomate troceado sin piel
- 1 ramita de tomillo u orégano fresco
- 1 cuña de queso parmesano
- Sal
- Pimienta negra
- Aceite de oliva
- 1 vasito de vino tinto



## Spaghetti con boloñesa vegetal

### Elaboración:

1. Pon la soja texturizada en un bol, cúbreala con el agua y deja que se hidrate durante 20 minutos. Escurre el exceso de agua.
2. Añade agua con una pizca de sal en la olla y activa la función hervir. Vierte los spaghetti y cuece 9 minutos o sigue las instrucciones del fabricante. Escurre y reserva 2 cucharones del agua de cocción.
3. Seca bien la olla y vierte un poco de aceite, activa la función sofreír e incorpora los ajos picados, la cebolla y una pizca de sal. Sofríe hasta que estén dorados.
4. Añade la soja texturizada, vierte el vino y sofríe hasta que se evapore el alcohol. Incorpora el tomate, las hierbas aromáticas, una pizca de sal y azúcar. Tapa la olla, activa la función cocción lenta a alta temperatura y programa 1 hora y media.
5. Introduce los spaghetti y un poco de agua de la cocción reservada. Remueve con cuidado para integrar la salsa a la pasta.
6. Sirve en platos y acompaña con queso parmesano en lascas.

### Tips:

- Asegúrate de utilizar soja texturizada fina de lo contrario quedará demasiado gruesa.
- Puedes añadir zanahoria y apio en el sofrito para enriquecer la salsa.
- Reduce la acidez del tomate al elaborar la salsa añadiendo 1 cp. de azúcar



### Funciones:

Cocción lenta y sofreír

Raciones: 4 pax

### Ingredientes:

- 300 gr. de judión de granja
- 200 gr. de almejas
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- Azafrán
- 1 vasito de vino blanco
- 250 ml. de fumet de pescado
- 1 cp. de harina
- 1 hoja de laurel
- Sal
- Aceite de oliva
- Perejil fresco
- Agua mineral

## Judiones con almejas

### Elaboración:

1. Pon las almejas en un bol con agua fría y salada para que expulsen la arena. Reserva en el frigorífico y cambia el agua al menos 3 veces.
2. Remoja los judiones en abundante agua templada un mínimo de 12 horas.
3. Escurre los judiones e introdúcelos en la olla con la cebolla troceada, el laurel y un diente de ajo previamente machacado con piel. Cubre con agua mineral y sazona con sal. Tapa, activa el programa cocción lenta a baja temperatura durante 8 horas. Retira y deja enfriar en su agua de cocción.
4. Seca la olla y pon aceite. Añade 2 dientes de ajo cortados en láminas y sofríe (sin dorar). Incorpora la harina y cocínala brevemente. Vierte el vino blanco y deja que se evapore.
5. Incorpora los judiones (retira la cebolla y el ajo si lo deseas) junto con un poco del agua de la cocción y el azafrán.

6. Activa la función cocer, echa las almejas escurridas y el perejil picado. Tapa y cuece hasta que se abran. Corrige de sal.
7. Sirve los judiones y decora con un poco de perejil

### Tips:

- Es conveniente cocer las legumbres con agua mineral para que queden perfectas. Algunas aguas del grifo son demasiado duras o contienen mucha cal.
- Prepara las legumbres con antelación y en cantidad. Resérvales en el frigorífico en su agua de cocción. Siempre las tendrás listas para elaborar cualquier plato.
- Sustituye los judiones por alubias más pequeñas. En este caso programa 6 horas en cocción lenta a baja temperatura.
- Abre las almejas previamente al vapor si lo deseas y guarda el líquido para utilizarlo en el guiso.



### Funciones:

Cocción lenta y sofreír

Raciones: 4 pax

### Ingredientes:

- 300 gr. de lentejas
- 125 gr. de chorizo
- 1 morcilla de cebolla
- 125 gr. de tocino curado
- 1 hueso de jamón
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- 1 pimiento verde tipo italiano
- 1 tomate rojo maduro
- 2 zanahorias
- 2 patatas
- 1 hoja de laurel
- Azafrán

## Lentejas estofadas

### Elaboración:

1. Coloca en el fondo de la olla 1 cebolla cortada en octavos y la otra en cuadraditos pequeños. Añade el tomate en cuartos, los dientes de ajo con piel ligeramente machacados, el pimiento verde y las zanahorias en trozo medianos, las lentejas y la hoja de laurel.
2. Cubre con agua fría, hasta 2 dedos por encima de las lentejas y acomoda el hueso de jamón, el chorizo, el tocino y la morcilla enteros.
3. Tapa, activa la función cocción lenta a baja temperatura durante 5 horas.
4. Añade las patatas peladas y cortadas chascándolas para que suelten el almidón. Añade también un poco de azafrán o colorante. Programa 2 horas más en cocción lenta a baja temperatura. Regula el líquido si es necesario añadiendo más agua o un caldo.

5. Retira los embutidos con cuidado para poder trocearlos y sirve las lentejas en platos.

### Tips:

- No es necesario remojar previamente las lentejas, sobre todo si utilizas una pequeña tipo caviar o una pardina. Aun así, las puedes poner en remojo unas 6 horas previamente.
- Sustituye la cebolla cortada en cuadraditos por cebolla ya caramelizada previamente para que las lentejas queden mucho más sabrosas.



### Funciones:

Sofreír y cocción lenta

Raciones: 4 pax

### Ingredientes:

- 1 cebolla grande
- 1 pimiento verde pequeño tipo italiano
- 2 tomates maduros
- 1 vasito de vino rancio o coñac
- 300 gr. de arroz
- 200 gr. costilla de cerdo troceada
- 200 gr. de setas variadas
- 200 gr. de butifarra
- 720 ml. de fondo de carne o ave
- 1 ramita de tomillo o romero fresco
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva
- 1 hoja de laurel
- Comino en grano

## Potaje de garbanzos y espinacas con bacalao

### Elaboración:

1. Remoja los garbanzos en abundante agua templada mínimo 12 horas. Escúrrelos.
2. Introdúcelos en la olla junto con la cebolla troceada, el laurel y un ajo ligeramente machacado con piel. Cubre con agua caliente y sazona con sal. Tapa y activa la función cocción lenta a alta temperatura durante 8 horas. Enfríalos en su agua de cocción y reservalos.
3. Seca la olla y añade aceite. Activa la función sofreír y añade 2 dientes de ajo en láminas y sofríe. Incorpora el tomate rallado y sofríe hasta que elimine el agua.
4. Añade el pimentón y el vino blanco y deja que se evapore.
5. Añade los garbanzos con un poco de agua de su cocción y las espinacas. Tapa y activa la función cocción lenta a alta temperatura durante 30 minutos.
6. Prepara una picada con el pan tostado, 1 diente de ajo, las almendra y el comino en grano.
7. Incorpora la picada a los garbanzos junto con los taquitos

de bacalao y programa 15 minutos más. Prueba y corrige de sazón.

### Tips:

- Los garbanzos son la única legumbre cuya cocción debe iniciarse con agua caliente.
- Es conveniente cocer las legumbres con agua mineral. Algunas aguas del grifo son demasiado duras o contienen mucha cal.
- Si utilizas un garbanzo más grande, aumenta la cocción 2 horas más.
- El tiempo de cocción del bacalao depende de su grosor. Si utilizas migas o parte de la cola, deja que se cocinen con el calor residual.
- Puedes acompañar el plato con un huevo cocido.
- El aquafaba es el agua de cocción de las legumbres. Es un perfecto sustituto para las claras de huevo, incluso la puedes montar con unas varillas. La de los garbanzos es la más neutra, siempre que no hayas añadido cebolla o ajo en la cocción.



### Funciones:

Cocción lenta y sofreír

Raciones: 4 pax

### Ingredientes:

- 4 calamares grandes
- 300 gr. de carne picada de cerdo
- 3 manzanas Golden
- 1 huevo
- 3 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 1 vasito de vino tinto
- 30 gr. de almendras tostadas
- 6 gotas de chocolate negro de cobertura
- 1 ramita de perejil fresco
- Sal
- Pimienta negra
- Aceite de oliva
- Agua mineral

## Calamares rellenos con manzana

### Elaboración:

1. Limpia bien los calamares eliminando todo el interior. Dale la vuelta para rellenarlos y reserva las patas y las aletas.
2. Mezcla la carne picada con las patas y aletas picadas, media manzana rallada con piel, el huevo, la sal y pimienta al gusto.
3. Rellena los cuerpos de los calamares.
4. Vierte un poco de aceite de oliva y activa la función sofreír. Añade la cebolla cortada en cuadraditos y 2 dientes de ajos picados y cocina hasta que estén ligeramente caramelizados. Vierte el vino y deja reducir.
5. Incorpora los calamares y cubre con agua mineral. Tapa y activa la función cocción lenta a baja temperatura durante 3 horas.
6. Haz una picada con las almendras, 1 diente de ajo pelado, unas hojitas de perejil,

el chocolate y un chorrito de aceite.

7. Destapa la olla, añade la picada y prosigue la cocción lenta a baja temperatura durante 30 minutos más.

### Tips:

- El hecho de girar el cuerpo de los calamares evita tener que poner un palillo para que se escape el relleno.
- No rellenes demasiado los calamares para evitar que revienten durante la cocción.
- Puedes sustituir el agua por fumet de pescado para cocer los calamares.
- Si el estofado queda demasiado líquido, espésalo con un poco de almidón de maíz.
- Acompaña los calamares con un puré de manzanas asadas. Hazlas sobre la rejilla activando la función asar durante 1 hora. Retira la piel y simplemente cháfalas con la ayuda de un tenedor.





### Funciones:

Vapor

Raciones: 4 pax

### Ingredientes:

- 4 filetes de pescado blanco (lenguado, fletan, bacalao)
- 2 dientes de ajo
- 1 trozo de unos 5 cm. de jengibre fresco
- 300 gr. de mezcla de verduras (zanahoria, judías verdes, brócoli, setas)
- Sal
- Pimienta negra
- Aceite de oliva

## Rollitos de pescado con verduras al vapor

### Elaboración:

1. Pica los dientes de ajo y el jengibre en cuadraditos muy pequeños. Ponlos en un bol, cúbrelos con aceite de oliva y remueve bien. Deja macerar un mínimo de 30 minutos.
2. Salpimenta ligeramente los filetes de pescado y pincéalos con el aceite aromatizado. Enróllalos y pincha un palillo para que conserven la forma.
3. Llena la olla con 2 cm. de agua. Coloca la rejilla de vapor dentro con los rollitos de pescado y las verduras en trozos pequeños, tapa y activa la función vapor. Programa 8 minutos.
4. Retira la rejilla con cuidado y sirve el pescado y las verduras en platos rociando con más aceite aromatizado y un poco de pimienta negra recién molida.

### Tips:

- Aprovecha las diferentes temporadas de verduras para ir variando este plato a tu gusto. Prueba con guisantes, espárragos verdes, habas...
- Aromatiza el agua que añades a la cazuela para el vapor con alguna hierba aromática.



### Funciones:

Hervir y sofreír

Raciones: 4 pax

### Ingredientes:

- 4 gallinetas (cabras)
- 1 cebolla mediana
- 1 pimiento verde tipo italiano pequeño
- 2 tomates rojos maduros
- 2 patatas medianas
- 750 ml. de fumet de pescado
- 1 diente de ajo
- 20 gr. de almendras tostadas
- 1 ramito de perejil fresco
- Aceite de oliva
- Sal

## Suquet de pescado

### Elaboración:

1. Filetea las gallinetas. Guarda las espinas y cabezas para elaborar un fumet.
2. Vierte un poco de aceite de oliva en la olla. Introduce la cebolla cortada en cuadritos y sofríe unos minutos. Añade el tomate rallado y sofríe hasta que se evapore el agua.
3. Añade las patatas peladas y chascadas para que suelten el almidón y el pimiento verde en trozos medianos.
4. Cubre con el fumet de pescado, activa la función hervir y programa 20 minutos.
5. Mientras, haz una picada con 1 diente de ajo, las almendras tostadas sin piel y unas hojitas de perejil.
6. Añade la picada y los filetes de gallineta previamente sazonados y prosigue la cocción 5 minutos más.
7. Sirve el suquet con más perejil picado.

### Tips:

- Utiliza cualquier pescado de roca para elaborar los suquets. Su carne es mucho más firme y sabrosa. Puedes ponerlos en rodajas conservando la espina en vez de filetearlos.
- Añade al final de la cocción un chorrito de anís seco, le da un toque muy especial a los suquets.
- Puedes elaborar perfectamente este plato con agua mineral si no dispones de fumet.
- La mejor patata para este tipo de guisos es la Kennebec ya que aguanta mejor las cocciones.



## Funciones:

Asar

Raciones: 4 pax

## Ingredientes:

- 4 sardinas grandes (200 gr. aprox. cada una)
- 1 limón
- Hojas de limonero
- 2 dientes de ajo
- 2 ramitas de perejil fresco
- Aceite de oliva
- Sal

## Sardinas a la brasa con limón

### Elaboración:

1. Eviscera las sardinas, lávalas y sécalas muy bien con la ayuda de papel absorbente. Sazónalas ligeramente con sal y pincéalalas con un poco de aceite de oliva.
2. Coloca las hojas de limonero y cuartos de limón en la base de la olla e introduce la rejilla para asar. Coloca las sardinas sobre la rejilla.
3. Activa la función asar, tapa la olla y programa 20 minutos. A media cocción gira las sardinas con la ayuda de unas pinzas y prosigue la cocción.
4. Haz un aceite mezclando el ajo muy picado, las hojas de perejil y una pizca de sal.
5. Retira las sardinas de la rejilla y cúbrealas con un poco de aceite de ajo y perejil.

### Tips:

- Los mejores meses para consumir sardinas son los que no contienen la letra “r”.
- Es una buena manera de consumir sardinas en casa evitando los temidos olores en casa.
- Reduce el tiempo de asado en caso de que las sardinas sean más pequeñas.
- Las hojas de limón sirven para aromatizar el asado. Si no encuentras, utiliza cualquier aromática o simplemente omitela.



### Funciones:

Vapor y sofreír

Raciones: 4 pax

### Ingredientes:

- Obleas para gyozas
- 300 gr. de colas de langostinos pelados
- 3 cebolletas
- 1 cs. de jengibre fresco rallado
- 2 cc. de salsa de soja
- 1 cc. de aceite de sésamo
- 10 gr. de almidón de maíz
- Sal
- Azúcar
- Sésamo tostado
- Aceite de oliva

## Gyozas de langostinos

### Elaboración:

1. Pica a cuchillo los langostinos y la parte verde de las cebolletas. Mezcla el jengibre, la soja, el aceite de sésamo, el almidón de maíz, la sal y el azúcar al gusto. Reserva en nevera unos minutos.
2. Extiende las obleas para gyozas. Pon una cucharadita de relleno en el centro y ciérralas en forma de medialuna humedeciendo los bordes con agua. Aprieta bien los bordes para que no se salga el relleno.
3. Llena la olla con 2 cm. de agua. Coloca la rejilla de vapor dentro con las gyozas tapa y activa la función vapor. Programa 8 minutos.
4. Retira las empanadillas y la rejilla con cuidado.

5. Seca bien la olla, vierte un poco de aceite de oliva y activa la función sofreír. Marca las empanadillas para que queden doradas y crujientes.
6. Sirve con sésamo espolvoreado y tallos de cebolleta.

### Tips:

- Sustituye los langostinos por carne picada de cerdo para una versión con carne.
- Sirve con una salsa a base de salsa de soja, mirin y aceite de sésamo.
- Puedes encontrar las obleas para gyozas en tiendas asiáticas o elaborar tú la masa con 200 gr. de harina de trigo, 80 ml. de agua caliente y sal.



**Funciones:**  
Vapor y sofreír

**Raciones:** 4 pax

**Ingredientes:**

- 1 kg de mejillones
- 1 bulbo de hinojo pequeño
- 1 cebolla tierna
- 200 ml. de nata líquida
- Aceite de oliva
- Sal

## Mejillones al vapor con hinojo

**Elaboración:**

1. Limpia bien los mejillones. Acláralos con agua fría y reserva.
2. Corta el bulbo de hinojo y la cebolla tierna en juliana. Reserva alguna hoja de hinojo y corta el tallo verde de la cebolla en rodajitas para decorar.
3. Llena la olla con 2 cm de agua y unos trozos de hinojo. Coloca la rejilla e introduce los mejillones. Tapa y activa la función vapor. Deja que se abran durante unos 10 minutos.
4. Retira los mejillones y la rejilla con cuidado y cuela el líquido que has obtenido.
5. Seca bien la olla, vierte un poco de aceite de oliva y activa la función sofreír.
6. Añade la cebolla y el hinojo reservado y cocina hasta que estén blandos. Vierte la nata líquida y un poco de líquido

de la cocción de los mejillones hasta obtener una salsa. Prueba y corrige de sal.

**Tips:**

- Utiliza un estropajo de acero para limpiar fácilmente los mejillones. resérvalo para realizar únicamente esta operación.
- Conserva los mejillones antes de cocinarlos en el frigorífico envueltos en un paño húmedo.
- Descarta cualquier mejillón que esté abierto antes de cocinarlo y el que esté cerrado después de cocinarlo.
- Aromatiza el agua del vapor de los mejillones con cualquier cítrico, hierba aromática o aromático líquido: vino, anís seco...



### Funciones:

Sous vide y programa arroz

Raciones: 4 pax

### Ingredientes:

- 4 supremas (lomos) de salmón de unos 150gr.
- 1 remolacha cruda
- 1 bolsa de brotes tiernos de espinacas
- 200 gr. de quinoa
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra
- Nata agria para acompañar
- 1 limón

## Salmón con quinoa y remolacha

### Elaboración:

1. Retira cualquier espina del salmón, sazónalo ligeramente e introdúcelo en bolsa de vacío.
2. Llena la olla con agua caliente hasta la mitad e introduce el salmón (tiene que quedar sumergido en agua). Cubre con la tapa y programa a 43º 25 minutos.
3. Retira el salmón con cuidado, vacía la cazuela de agua y sécala bien.
4. Lava la quinoa bajo el chorro de agua fría para eliminar la saponina. Pela y ralla la remolacha.
5. Añade la quinoa en la olla junto con 480ml de agua templada y activa la función arroz.
6. Mezcla la quinoa con la remolacha y los brotes tiernos de espinacas. Sazona con sal, pimienta negra y un chorrito de aceite. Mezcla con cuidado.

7. Sirve la quinoa y el salmón. Acompaña con nata agria y ralladura de limón.

### Tips:

- Puedes curar previamente el salmón con una mezcla a partes iguales de sal y azúcar. Cúbrelo, déjalo reposar 20 minutos, acláralo con agua y sécalo.
- Una vez cocinado el salmón, puedes marcarlo para que quede crujiente por fuera. Utiliza la función sofreír.
- Puedes sustituir la quinoa por cuscús. En este caso, hidrátalo utilizando el mismo peso de agua que de cereal.
- Si no encuentras nata agria, hazla con nata 35% MG y unas gotas de limón. Remueve bien y deja reposar.



### Funciones:

Sofreír y cocción lenta

Raciones: 4 pax

### Ingredientes:

- 500 gr. de ternera en dados
- 1 cebolla
- 1 tomate rojo maduro
- 4 dientes de ajo
- 1 ramita de canela
- 1 hoja de laurel
- Pimienta negra en grano
- Clavo de olor
- 1 vasito de vino tinto
- 2 patatas medianas
- 25 gr. de almendras tostadas
- Nuez moscada molida
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra molida

## Estofado de ternera con patatas

### Elaboración:

1. Vierte un poco de aceite en el fondo de la olla y activa la función sofreír.
2. Salpimenta la ternera y dórala en el aceite. Retira y reserva.
3. En el mismo aceite, dora la cebolla, el tomate cortado a dados y los dientes de ajo con la piel y ligeramente machacados.
4. Devuelve la ternera a la olla, añade el vino tinto, granos de pimienta, clavo al gusto, la hoja de laurel y la ramita de canela. Cubre con agua, tapa y activa la función cocción lenta a baja temperatura durante 4 horas.
5. Pela las patatas y córtalas chascándolas para que suelten el almidón. Añádelas a la olla y prosigue la cocción lenta a baja temperatura 2 horas más.

6. Haz una picada con las almendras tostadas y la nuez moscada en polvo. Añádela al estofado y programa 30 minutos más en baja temperatura con la olla destapada.

### Tips:

- Puedes elaborar el estofado con fondo de ternera en vez de agua.
- Si el estofado queda demasiado líquido, espésalo con un poco de almidón de maíz.
- Añade un poco de cúrcuma o azafrán al estofado para darle color.
- Aprovecha la función mantener caliente para preparar el estofado con antelación y tenerlo listo cuando vayas a comerlo. El plato con reposo está más sabroso.



## Funciones:

Sofreír, cocción lenta y hervir

Raciones: 4 pax

## Ingredientes:

- 1,250 kg de aguja de cerdo en un trozo entero
- 4 dientes de ajo pelados
- 2 cs. de azúcar moreno
- 1 cc. de pimienta negra molida
- 1 cc. de pimentón rojo
- 2 cc. de cebolla en polvo
- 400 ml. de caldo de carne
- 100 ml. de vinagre de manzana
- Aceite de oliva
- ¼ de col blanca
- 2 zanahorias
- Salsa barbacoa
- 4 panecillos redondos

## Pulled pork

### Elaboración:

1. Practica 4 agujeros en la pieza de carne con la ayuda de un cuchillo y méchala con los dientes de ajo enteros. Sazonala ligeramente con sal.
2. En un bol, mezcla el azúcar, la pimienta negra, el pimentón y la cebolla en polvo. Reboza la carne con esta mezcla.
3. Pon un poco de aceite en el fondo de la olla. Activa la función sofreír y marca la carne por todas las caras.
4. Vierte el caldo de carne y el vinagre. Tapa la olla y activa la función cocción lenta a baja temperatura durante 10 horas. Gira la pieza de carne de vez en cuando (unas 3 veces es suficiente).
5. Corta la col y la zanahoria pelada en juliana. Reserva.
6. Retira la carne de la olla y deshíláchala con la ayuda de 2 tenedores.

7. Activa la función hervir y reduce el líquido de cocción. Devuelve la carne deshilachada a la olla y mézclala bien.
8. Abre los panecillos y coloca una buena cantidad de carne cerdo. Pon salsa barbacoa al gusto y corona con col y zanahoria.

### Tips:

- A la hora de reducir el líquido de cocción puedes espesarlo añadiendo un poco de almidón de maíz previamente diluido.
- Si quieres un toque picante, añade cayena molida o chile en la mezcla para rebozar la carne.
- Puedes utilizar también paleta de cerdo deshuesada.
- Sírvelo en tacos en vez de panecillos o en un plato acompañado con arroz blanco.





### Funciones:

Sofreír y cocción lenta

Raciones: 4 pax

### Ingredientes:

- 400 gr de cordero en tacos
- 500 gr de espinacas
- 4 cebollas tiernas
- 2 dientes de ajo
- 1 cs. de Jengibre fresco rallado
- 12 cc. de chile en polvo
- 1 cc. de comino
- 1 cc. de cardamomo
- 1 cc. de semillas de cilantro
- 1 cs. de cúrcuma molida
- 12 cc. de semillas de alcaravea
- 14 cc. de pimienta de cayena molida
- 200 gr de yogur cremoso tipo griego
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva
- 250 ml de agua

## Curry de cordero

### Elaboración:

1. Vierte un poco de aceite en el fondo de la olla y activa la función sofreír.
2. Salpimienta el cordero y dóralo en el aceite. Retira y reserva.
3. En el mismo aceite, dora la cebolla, el ajo muy picado y el jengibre.
4. Incorpora de nuevo el cordero a la olla, añade las especias y sofríe ligeramente para que se tuesten.
5. Añade 250ml de agua mineral, tapa y activa la función cocción lenta a baja temperatura durante 5 horas.
6. Incorpora las espinacas y programa 30 minutos más en cocción lenta a baja temperatura.
7. Destapa e incorpora el yogur eliminando el suero, remueve y prosigue la cocción 15 minutos más.

8. Sirve el curry en platos acompañado de arroz largo cocido y más yogur.

### Tips:

- Introduce las especias en grano en una bolsita. Darán sabor y no las encontrarás después en el plato.



### Funciones:

Cocción lenta y sofreír

Raciones: 4 pax

### Ingredientes:

- 1 conejo troceado
- 8 chalotas o 20 cebollitas pequeñas
- 8 dientes de ajo
- 3 zanahorias medianas
- 3 vasos de aceite de oliva (200ml aprox por vaso)
- 1 vaso de vino blanco
- 2 vasos de vinagre de jerez
- Hierbas aromáticas; laurel, tomillo fresco, romero y ajedrea
- Sal y pimienta recién molida
- Pimienta en grano
- Clavo en grano

## Conejo en escabeche

### Elaboración:

1. Vierte medio vaso de aceite en el fondo de la olla y activa la función sofreír.
2. Salpimenta el conejo y dóralo en el aceite. Retira y reserva.
3. En el mismo aceite, dora la zanahoria pelada y cortada en rodajas no muy finas, las chalotas peladas y los dientes de ajo con piel y ligeramente machacados. Añade granos de pimienta negra y clavo al gusto.
4. Devuelve el conejo a la olla, añade las hierbas aromáticas y vierte el vino, el vinagre y el resto de aceite.
5. Activa la función cocción lenta a baja temperatura durante 2 horas y media. Deja reposar en la olla hasta que se enfríe.

### Tips:

- Los escabeches están más sabrosos con reposo de horas e incluso de días.
- Puedes añadir cítricos.
- Sustituye el conejo por codornices o picantones.
- Ajusta la cantidad de vinagre en función de tu gusto por el ácido.



### Funciones:

Sofreír y asar

Raciones: 4 pax

### Ingredientes:

- 1 pieza de ternera de 1,250 kg
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra

## Ternera asada

### Elaboración:

1. Pincela con aceite el fondo de la olla y activa la función sofreír. Marca la pieza de carne por todas las caras hasta que tenga un color dorado. Retírala y sazónala con sal y pimienta negra recién molida.
2. Coloca la rejilla para asar dentro de la olla y coloca la pieza de carne marcada.
3. Activa la función asar, programa a 150° 20 minutos y tapa la olla.
4. Retira la carne con la ayuda de unas pinzas y déjala reposar.

### Tips:

- Es recomendable que la carne esté atemperada antes de asarla. Sácala del frigorífico una hora antes.
- Píde en la carnicería que te briden la pieza de carne para que conserve así su forma.
- Los cortes más recomendables para asar son el lomo alto y bajo, pero también puedes utilizar rabillo (peixet) o cadera.
- Puedes consumir esta carne fría, cortada en lonchas finas.
- Añade un vaso de vino, un poco de caldo de carne y cebolla troceada en la base de la cazuela en el momento de asar la carne. Obtendrás una salsa y aromatizarás la carne.
- Acompaña con tomatitos confitados o escalivada.



### Funciones:

Sous vide y sofreír

Raciones: 4 pax

### Ingredientes:

- 16 alitas de pollo de corral partidas
- 3 limas
- 1 cp. de cúrcuma
- 1 cc. de comino molido
- 1 cc. de cilantro molido
- 1 nuez de jengibre fresco
- Menta fresca
- Sal
- Aceite de oliva

## Alitas de pollo con lima

### Elaboración:

1. Sazona ligeramente las alitas de pollo.
2. Exprime 2 limas y mezcla el jugo con las especias, el jengibre en rodajitas y unas ramitas de menta fresca. Introduce las alitas, mezcla muy bien y déjalas macerar un mínimo de 1 hora y un máximo de 3 horas.
3. Retira las alitas del adobo e introdúcelas en bolsas de vacío.
4. Llena la olla con agua caliente hasta la mitad e introduce las alitas (tienen que quedar sumergidas en agua). Cubre con la tapa y programa a 75º 75 minutos.
5. Retira las alitas con cuidado, vacía la olla de agua y sécala bien.
6. Abre las bolsas de vacío y retira las alitas.

7. Activa la función sofreír y pincela la base de la olla con un poco de aceite de oliva. Dora las alitas por cada lado hasta que estén doradas.
8. Sirve las alitas con unos gajos de lima y hojitas de menta fresca.

### Tips:

- Puedes sustituir el cilantro en polvo por cilantro y el jengibre fresco por 1 cc de polvo.
- Si no tienes tiempo de marinar, puedes cocinar las alitas envasadas con la marinada.
- Si prefieres las alitas más tiernas, programa a 85º 75 minutos.
- Sofríe las alitas por tandas: así no bajarás la temperatura y obtendrás un dorado perfecto.



### Funciones:

Sofreír y asar

Raciones: 4 pax

### Ingredientes:

- 1 pollo de 1,250 / 1,500 kg
- Sal
- Pimienta negra
- 1 limón
- Hierbas aromáticas al gusto (tomillo, romero, ajedrea)
- Aceite de oliva

## Pollo asado

### Elaboración:

1. Sazona con sal y pimienta negra abundante el interior del pollo. Introduce un limón cortado en cuartos y hierbas aromáticas al gusto. Átala las patas con hilo de bramante.
2. Salpimenta el pollo por fuera y pincéalo bien con aceite de oliva.
3. Coloca la rejilla para asar dentro de la olla y coloca el pollo con las pechugas hacia abajo.
4. Activa la función asar, programa a 180° 2 horas y tapa la cazuela. A media cocción, dale la vuelta al pollo con cuidado.
5. Retira el pollo y déjalo reposar unos minutos.

### Tips:

- Es recomendable que el pollo esté atemperado antes de asarlo. Sácalo del frigorífico una hora antes.
- Puedes sustituir el aceite por manteca de cerdo o mantequilla.
- Si quieres obtener un color dorado y una piel más crujiente, marca el pollo al finalizar.
- Acompáñalo con unas patatas asadas y pímalos del padrón.



### Funciones:

Sous vide y hervir

Raciones: 4 pax

### Ingredientes:

- 4 peras firmes "Conferencia"
- 400 ml. de vino tinto
- 175 gr. de azúcar
- 1 ramita de canela
- Piel de limón
- 2 clavos de olor
- Almendra en granillo tostada
- Hojas de menta para decorar

## Peras al vino

### Elaboración:

1. Disuelve el azúcar en el vino. Añade las especias y la de piel de limón.
2. Pela las peras dejándoles el rabito.
3. Introduce las peras en una bolsa de vacío (mejor de 2 en 2) y añade el vino con las especias. Sella la bolsa con cuidado de que no se derrame el líquido.
4. Llena la olla con agua caliente hasta la mitad e introduce las peras. Cubre con la tapa de vidrio y programa a 85° 50 minutos.
5. Retira las peras con cuidado y enfríalas en agua con hielo.
6. Vacía la olla de agua y sécala bien.
7. Abre las bolsas de vacío y vierte el vino sin las especias en la olla. Activa la función hervir y reduce el vino hasta obtener una salsa.

8. Sirve las peras con el jugo de cocción reducido y con almendra en granillo espolvoreada. Decora con hojitas de menta.

### Tips:

- Añade especias a tu gusto: cardamomo, anís estrellado, vainilla, pieles de más cítricos...
- Prueba con otras frutas, como por ejemplo melocotón.
- Si prefieres una salsa con más consistencia, diluye 1cc de almidón de maíz en un poco de vino, añádela al resto y cuece.
- Puedes macerar las peras envasadas antes de cocerlas un par de horas.



### Funciones:

Cocción lenta

Raciones: 4 pax

### Ingredientes:

- 900 ml. de leche entera
- 125 gr. de arroz redondo
- 100 gr. de azúcar
- 1 ramita pequeña de canela
- Piel de limón
- Canela en polvo para servir

## Arroz con leche

### Elaboración:

1. Introduce la leche, la canela en rama y la piel de limón en la olla. Tapa y programa 30 minutos en cocción lenta a alta temperatura.
2. Añade el arroz y prosigue la cocción 1 hora y 30 minutos más con la olla tapada. Remueve de vez en cuando con cuidado.
3. Incorpora ahora el azúcar y remueve. Prosigue la cocción 30 minutos más. Si te gusta el arroz más "caldoso", añade más leche si es necesario.
4. Sirve el arroz con leche (templado o frío) en cazuelitas y espolvorea con canela molida al gusto.

### Tips:

- Si quieres un arroz mucho más cremoso, sustituye parte de la leche por nata líquida 35% MG.
- Puedes realizarlo con leche desnatada o sin lactosa.
- Espolvorea el arroz con leche con azúcar moreno y carameliza con un soplete.
- Convierte tu clásico arroz con leche por uno de chocolate añadiendo 100 gr. de cacao en polvo y 150 gr. de chocolate negro rallado. Sustituye el limón por piel de naranja.



### Funciones:

Cocción lenta y hervir

Raciones: 4 pax

### Ingredientes:

- 1000 ml de leche
- 200 gr de chocolate negro de cobertura y un poco más para decorar
- 1 cp. de almidón de maíz
- 3 vainas de cardamomo
- 3 anís estrellados
- 3 ramas de canela
- Canela en polvo para espolvorear
- Una pizca de sal

## Chocolate caliente especiado

### Elaboración:

1. Introduce la leche, la canela en rama, el cardamomo y el anís estrellado en la olla. Tapa y programa 30 minutos en cocción lenta a alta temperatura. Retira las especias de la leche.
2. Trocea el chocolate negro de cobertura e incorpóralo a la leche aún tibia. Activa la función hervir y remueve con una espátula hasta que se funda. Añade una pizca de sal.
3. Añade el almidón de maíz y mézclalo bien. Continúa removiendo hasta que el chocolate espese bien.
4. Sírvelo en tazas y decóralo con unos trozos del chocolate de cobertura, un poco de canela espolvoreada y las ramas de canela.

### Tips:

- Puedes poner todo tipo de especias (vainilla, nuez moscada, clavo...). Atrévete con las que más te gusten.
- Si quieres un toque picante pon un poco de chile en polvo. Te sorprenderá.
- También puedes realizarlo con chocolate blanco, pero asegúrate que este sea de cobertura.
- Añadir un poco de sal al chocolate potenciará todos los sabores.





## Funciones:

Sous vide

Raciones: 4 pax

## Ingredientes:

- 600 ml. de leche entera
- 100 gr. de azúcar moreno
- 5 huevos
- Caramelo
- 4 botes de cristal con cierre hermético

## Flan

### Elaboración:

1. Cubre la base de los botes previamente esterilizados con un poco de caramelo.
2. Disuelve el azúcar en la leche y añade los huevos. Bate bien hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Vierte la mezcla sobre el caramelo hasta aproximadamente la mitad o  $\frac{3}{4}$  del bote y ciérralos bien.
4. Introduce los botes en la olla y cubre con agua caliente del grifo asegurándote que los botes queden cubiertos por completo.
5. Pulsa el programa sous vide y programa a 80° 90 minutos.
6. Retira los botes con la ayuda de unas pinzas y déjalos enfriar. Reserva en frigorífico un mínimo de 6 horas para que se asienten.
7. Desmolda el flan con cuidado en un plato o consume directamente del bote.

### Tips:

- Si quieres unos flanes más cremosos, sustituye parte de la leche por nata 35% MG.
- Es importante que todos los ingredientes estén a temperatura ambiente para obtener unos flanes perfectos.
- Sustituye 100 ml. de leche por algún licor para obtener flanes de sabores.
- Infusiona la leche con especias para darle un toque especial al flan: vainilla, cardamomo, anís...



### Funciones:

Vapor

Raciones: 4 pax

### Ingredientes:

- 250 gr. de queso mascarpone
- 250 gr. de queso crema
- 100 gr. de azúcar
- 1 cs. de almidón de maíz
- 2 huevos
- Azúcar glas para decorar
- 1 tarrina de frambuesas

## Tarta de queso al vapor

### Elaboración:

1. Mezcla todos los ingredientes en un bol con la ayuda de un batidor de varillas.
2. Vierte la mezcla en un molde de 15 cm de diámetro y alisa la superficie con una espátula.
3. Llena la olla con 2 cm. de agua y coloca la rejilla de vapor dentro. Pon el molde sobre la rejilla, coloca un paño limpio asegurándote que no toque la superficie de la tarta, tapa y activa la función vapor. Programa 45 minutos.
4. Deja enfriar la tarta en el molde. Desmolda, espolvorea con azúcar glas y decora con frambuesas.

### Tips:

- Utiliza cualquier queso fresco tipo crema.
- Prueba añadir un poco de queso azul para darle un toque especial a la tarta.



©Spectrum Brands Spain SL 2021

Todos los derechos reservados. Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida en ningún soporte material (incluidos el fotocopiado y el almacenamiento en cualquier soporte por medios electrónicos) sin la autorización por escrito del propietario de los derechos de autor. Para solicitar la autorización del titular de los derechos de autor para reproducir cualquier parte de esta publicación hay que dirigirse a Spectrum Brands Spain, SL, avenida de Europa (Parque Empresarial La Moraleja), 19, 3.º A, Alcobendas, 28108 Madrid.

Aunque se han tomado todas las precauciones para garantizar la precisión del contenido de esta obra, Spectrum Brands Spain, SL, no puede asumir ninguna responsabilidad por las pérdidas ocasionadas a cualquier persona que actúe o se abstenga de actuar siguiendo lo dispuesto en el material de esta publicación.

Advertencia: actuar de forma no autorizada en relación con una obra protegida por derechos de autor puede tener como consecuencia una demanda civil por daños y perjuicios y un proceso penal.

 Russell Hobbs