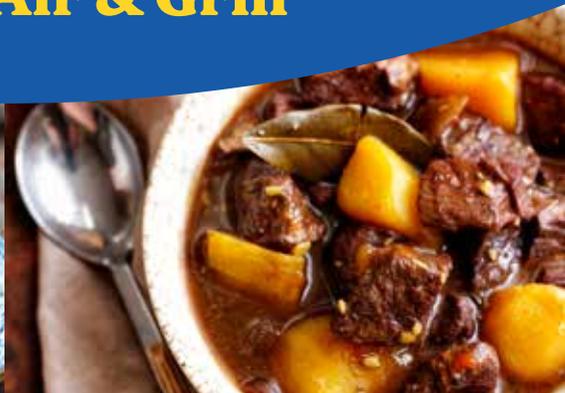




Russell Hobbs

A BRITISH ICON SINCE 1952

Libro de recetas Robot de cocina SatisFry Air & Grill





We Get Life.

Empezamos por *lo que te importa.*

Preparar cómodamente y sin estrés comidas que vale la pena compartir. Verte bien, sentirte mejor y enfrentarte a las arrugas a tu propia manera. Expresar tu estilo, incluso en la encimera de la cocina. Dedicar más tiempo a lo que te gusta hacer (y menos a preocuparte). Estudiamos en primer lugar lo que es importante para ti, por eso siempre estamos ahí para ayudarte, cuando necesitas que te echen una mano, en cualquier tarea. En Russell Hobbs sabemos bien los retos que plantea la vida moderna y tratamos de estar siempre al alcance de tu mano. Ese conocimiento directo nos permite crear productos y funciones estudiados al milímetro con los que podrás hacer las cosas que te importan en la vida.

Índice

4 Bases

- 4 Fumet de pescado
- 5 Fondo de pollo
- 6 Rustido para canelones

9 Aperitivos

- 9 Baba Ganoush
- 10 Garbanzos crujientes
- 11 Fingers de berenjena
- 12 Patatas gajo especiadas

16 Entrantes

- 16 Tostas con escalibada y sardina ahumada
- 17 Habitas con Jamón y huevo
- 18 Menestra de verduras
- 19 Lentejas estofadas

23 Pescados

- 23 Calamares rellenos con manzana
- 24 Rollitos de pescado con verduras al vapor
- 25 Sardinias al grill
- 26 Gambones con coco

30 Carnes

- 30 Estofado de ternera con patatas
- 31 Pulled Pork
- 32 Curry de cordero
- 33 Conejo en escabeche

38 Postres

- 38 Tarta de queso
- 39 Manzanas asadas
- 40 Torrijas

- 7 Boloñesa vegetal
- 8 Tomates Cherry asados

- 13 Champiñones rellenos
- 14 Mini pizzas margarita
- 15 Arancini

- 20 Potaje de garbanzos y espinacas con bacalao
- 21 Bimi al grill con aliño de tahina
- 22 Huevos con beicon

- 27 Mejillones con patatas
- 28 Tacos de pescado
- 29 Salmón al grill con lima y crema de judías

- 34 Alitas de pollo con lima
- 35 Pollo asado
- 36 Mini bocadillo de albóndigas
- 37 Chuletón

- 41 Brownie
- 42 Bizcocho de limón
- 43 Flan

Bases



Fumet de pescado

Funciones: Cocción lenta

Raciones: 4 pax

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 el recipiente y cubre con el agua. Cierra la tapa y programa 2 horas en cocción lenta a alta temperatura.
3. Cuela el fumet con un colador fino o un chino y ya puedes usarlo o congelarlo.

Tips:

1. El agua para elaborar fumets y fondos siempre tiene que ser fría antes de la cocción.
2. Pide siempre en la pescadería que te guarden las espinas y las cabezas. Puedes congelarlas y al tener una cantidad suficiente ir elaborando fumets.
3. 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.
4. Si quieres un fumet rubio, tuesta antes las espinas y las hortalizas utilizando la función hornear.
5. No añadas sal cuando elabores el fumet ya que sirven de base para otras elaboraciones y corres el riesgo de que queden excesivamente saladas.



Fondo de pollo

Funciones: Cocción lenta

Raciones: 4 pax

Elaboración:

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

Tips:

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



Rustido para canelones

Funciones: Sofreír y cocción lenta

Raciones: 4 pax

Elaboración:

1. Abre la tapa y pulveriza con aceite de oliva en el fondo del recipiente. Introduce las carnes cortadas en trozos medianos y activa la función sofreír con una temperatura de 230° y 10 minutos de tiempo.
2. Vuelve a pulverizar un poco más de aceite e incorpora las cebollas, la parte blanca del puerro y los tomates cortados en octavos y los dientes de ajo (sin piel), ligeramente machacados. Vuelve a seleccionar la función sofreír con una temperatura de 230° y un tiempo de 10 minutos. Remueve cada 4 minutos con una espátula.
3. Cuando queden 2 minutos para que termine el programa, abre la tapa y devuelve las carnes a la cazuela y añade la canela, las hierbas aromáticas y el vasito de coñac. Remueve bien y prosigue con la cocción.
4. Abre la tapa y cubre todo con agua. Activa la función cocción lenta a alta temperatura y programa 4 horas.
5. Retira las carnes y las hortalizas del recipiente. Retira si hay exceso de líquido y tritura todo junto con el foie

Tips:

1. Elabora los canelones previamente y congélos en raciones sin la bechamel.
2. Puedes sustituir el agua por caldo de pollo o de ternera para elaborar el rustido.
3. Si el relleno te queda demasiado seco, añádele bechamel o miga de pan empapada en leche y si te queda muy líquida, activa la función sofreír hasta reducirlo.



Boloñesa vegetal

Funciones: Sofreír y cocción lenta

Raciones: 4 pax

Elaboración:

1. Pon la soja texturizada en un bol, cúbrala con el agua y deja que se hidrate durante 20 minutos. Escurre el exceso de agua.
2. Pulveriza aceite en el fondo del recipiente y activa la función sofreír con una temperatura de 230° y un tiempo de 15 minutos. Introduce la cebolla cortada en juliana, una pizca de sal, remueve bien y cierra la tapa. Remuévela con una espátula cada 3 o 4 minutos y añade un poco de agua caliente para hidratarla.
3. Cuando falten 5 minutos para finalizar la cocción, incorpora la soja texturizada, el vino y remueve bien. Prosigue con la cocción.
4. Añade el tomate, las hierbas aromáticas, una pizca de sal, y pimienta negra recién molida al gusto. Cierra la tapa, y activa la función cocción lenta a alta temperatura y programa 1 hora y media.

Tips:

1. Asegúrate de utilizar soja texturizada fina de lo contrario quedará demasiado gruesa.
2. Puedes añadir zanahoria y apio en el sofrito para enriquecer la salsa.
3. Reduce la acidez del tomate al elaborar la salsa añadiendo 1 cp. de azúcar.
4. Sirve la boloñesa vegetal con tu pasta preferida: espaguetis, macarrones rallados.

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
- 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

Ingredientes:

- 100 gr. de soja texturizada fina
- 125 ml. de agua
- 1 cebolla grande
- 800 gr. de tomate troceado sin piel
- 1 ramita de tomillo u orégano fresco
- Sal
- Pimienta negra
- Aceite de oliva
- 1 vasito de vino tinto



Tomates cherry asados

Funciones: Asar

Raciones: 25 unidades

Ingredientes:

- 25 tomates Cherry
- Aceite de oliva
- Pimienta negra molida
- Sal

Elaboración:

1. Lava y corta los tomates cherry longitudinalmente. Sazónalos con sal y pimienta.
2. Abre la tapa y deposita los tomates cherry con la piel hacia abajo en el recipiente. Pulveriza un poco de aceite.
3. Selecciona la función asar con una temperatura de 190° y un tiempo de 7 minutos.
4. Retíralos una vez haya terminado el programa.

Tips:

1. Puedes añadirles hierbas provenzales una vez haya finalizado la cocción para darles un toque diferente.
2. Puedes usar tomates más grandes, en este caso, aumenta el tiempo de cocción hasta que estén totalmente asados.

Aperitivos



Ingredientes:

- 1 berenjena
- 2 dientes de ajo
- 2 cs. de tahina
- ½ limón
- ½ cp. de comino
- ½ cp. de pimentón dulce
- 4 cs. de aceite de oliva
- 50 gr. de queso feta
- Sal

Baba ganoush

Funciones: Grill

Raciones: 4 pax

Elaboración:

1. Corta la berenjena longitudinalmente en dos y sécala bien con ayuda de papel absorbente. Hazle unos cortes en la carne en forma de rejilla. Pulveriza un poco de aceite.
2. Abre la tapa y encaja la placa de grill en el recipiente. Selecciona la función grill a una temperatura de 200° y un tiempo de 20 minutos. Espera a que la máquina avise que ha acabado la función de precalentamiento e introduce la berenjena con la piel hacia arriba y los dientes de ajo.
3. Una vez el programa haya finalizado, retíralos y deja enfriar durante 10 minutos.
4. Pela la berenjena y el ajo, e introduce su carne en el vaso de una batidora. Añade la tahina, el zumo de limón, el comino, el aceite y la sal. Tritura hasta integrar todos los ingredientes y obtener un puré cremoso.
5. Sirve frío con un poco más de aceite de oliva, pimentón dulce espolvoreado y el queso feta desmigado.

Tips:

1. Puedes espolvorear las berenjenas con sal y dejar reposar durante 30 minutos para eliminar un poco el amargor que puedan tener.
2. Sirvela con triángulos de pan de pita crujiente.



Garbanzos crujientes

Funciones: Freír con aire

Raciones: 4 pax

Elaboración:

1. Enjuaga los garbanzos bajo el grifo con la ayuda de un colador grande. Escúrrelos bien y sécalos muy bien con papel de cocina.
2. En un bol, añade la mezcla de especias, la sal y el aceite de oliva y mezcla bien.
3. Abre la tapa e introduce los garbanzos en el recipiente sin que queden amontonados. Selecciona la función freír con aire a una temperatura de 200° y un tiempo de 10 minutos.
4. Abre la tapa y remueve los garbanzos a los 5 minutos.

Tips:

1. Es importante que los garbanzos estén totalmente secos antes de freírlos o no quedarán crujientes.
2. Puedes combinar los garbanzos con la mezcla de especias que más te guste: sal de ajo, za'atar, curry, queso parmesano, etc.
3. Si no puedes encontrar la mezcla de especias cajún la puedes preparar mezclando: 1 cs. de paprika, 1 cs. de sal, 1 cs. de cebolla en polvo, 1 cs. de ajo en polvo, 1 cs. de pimienta de cayena, ¼ cs. de pimienta blanca, ¼ cs. de pimienta negra, ½ cp. de tomillo y ½ cp. de romero.



Fingers de berenjena

Funciones: Freír con aire

Raciones: 4 pax

Elaboración:

1. Corta la berenjena en bastones de unos 8 cm x 1 cm. Sécalos bien con la ayuda de papel absorbente o con un paño.
2. En un bol mezcla el panko, el queso parmesano, el ajo y la pimienta negra. En otro bol bate los huevos con una pizca de sal.
3. Sumerge los palitos en huevo y empáñalos en el panko. Deja reposar 5 minutos.
4. Abre la tapa y coloca los fingers en el recipiente sin que se toquen. Pulveriza un poco de aceite de oliva por encima. Cierra la tapa, selecciona el programa freír con aire con una temperatura de 185° y un tiempo de 14 minutos. A media cocción gira los palitos para un tostado más homogéneo.
5. Una vez finalizado el programa, retíralos y sírvelos calientes con tu salsa favorita.

Tips:

1. Puedes cambiar o añadir tus especias favoritas en el rebozado.
2. Remoja la berenjena en agua, sal y leche para eliminar el amargor.



Patatas gajo especiadas

Funciones: Freír con aire

Raciones: 4 pax

Elaboración:

1. Lava y corta las patatas en gajos de unos 6 cm. Si son pequeñas, en cuatro gajos y si son grandes en 12.
2. En un bol, mezcla el ajo, la cebolla, el comino, la pimienta negra, el romero y la sal. Reboza bien los gajos de patata en la mezcla.
3. Abre la tapa e introduce los gajos en el recipiente separados, de manera que el aire pueda rodearlos por completo. Pulveriza con aceite de oliva, cierra la tapa y selecciona la función freír con aire. Selecciona una temperatura de 200° y programa 20 minutos.
4. Una vez finalice el programa, retíralos y sirve.

Tips:

1. Puedes utilizar la mezcla de especias que más te guste para darle diferentes sabores.
2. Gira los gajos de patata a media cocción para un crujiente más homogéneo.
3. Acompaña los gajos de patata con una salsa de nata agria o de tomate.



Champiñones rellenos

Funciones: Asar y Grill

Raciones: 4 pax

Elaboración:

- 8 champiñones grandes
 - 1 cebolla
 - 1 cp. de jengibre
 - ½ cp. de cúrcuma
 - 80 gr. de tomate frito
 - 100 gr de espinacas baby
 - 50 gr. de queso feta
 - Piñones
 - Aceite de oliva
 - Sal
1. Limpia bien los champiñones y retírales el pie. Resérvalo.
 2. Abre la tapa y encaja la placa de grill en el recipiente. Selecciona la función asar, con una temperatura de 180° y un tiempo de 12 minutos. Espera a que finalice el precalentamiento, abre la tapa y coloca los champiñones sobre la parrilla.
 3. Pocha en una sartén la cebolla y añade los pies de los champiñones troceados, el jengibre rallado, la cúrcuma y el tomate frito. Sazona con un poco de sal.
 4. Cuando los champiñones ya estén hechos, retíralos de la placa de grill y rellénalos con la mezcla anterior. Ponles un poco de queso feta desmigado por encima.
 5. Selecciona la función grill a una temperatura de 200° y un tiempo de 5 minutos. Espera a que finalice el precalentamiento y vuelve a introducir los champiñones en la placa de grill.
 6. Pon aceite en una sartén y saltea el ajo muy picado junto con las espinacas y los piñones.
 7. Sirve las espinacas con los champiñones rellenos encima y un poco de aceite de oliva.

Tips:

1. Utiliza champiñones grandes, así podrás rellenarlos sin ningún problema.
2. Nunca pongas sal a los champiñones antes de cocinarlos ya que saltarán más agua.
3. Evita lavarlos con agua, límpialos utilizando un cepillo o un paño húmedo. Otra opción es pelarlos.
4. Puedes rellenar los champiñones con otras combinaciones de sabores que te gusten.



Mini pizzas margarita

Funciones: Freír con aire

Raciones: 4 pax

Elaboración:

1. Con ayuda de una cuchara, pon la salsa de tomate encima de las bases de pizza dejando un centímetro de borde sin salsa. Añade encima el queso mozzarella y los tomates asados (ver receta). Salpimienta al gusto.
2. Abre la tapa y pulveriza el fondo del depósito con un poco de aceite de oliva. Coloca las bases de manera que quede un espacio para que el aire caliente pueda envolverlas por completo. Tendrás que hacerlo en tandas.
3. Selecciona la función freír con aire con una temperatura de 180° y el tiempo a 7 minutos.
4. Sírvelas calientes con alguna hoja de albahaca fresca encima.

Tips:

1. Las posibilidades con los ingredientes en la pizza son infinitas. Añade los que más te gusten.
2. Si no encuentras bases pequeñas, puedes comprar una grande y cortarla al diámetro necesario con la ayuda de un aro o un cortapastas.



Arancini

Funciones: Freír con aire

Raciones: 4 pax

Elaboración:

1. Vierte un chorrito de aceite en una cazuela y pochala cebolla y el ajo cortados muy pequeños. Añade el arroz y remuévelo bien hasta que quede nacarado. Añade el vino blanco y las setas, y reduce durante un par de minutos. Finalmente añade el caldo caliente lo suficiente para que solo cubra el arroz. Cocina el arroz removiendo constantemente, durante 15 minutos, añadiendo un poco más de caldo a medida que se vaya absorbiendo.
2. Cuando el arroz comience a estar listo, añade el queso parmesano y la mantequilla. Remueve para mantecar el risotto.
3. Retira y ponlo en una bandeja para que se enfríe unos 10 minutos. Luego, cubre con papel film y guarda en el refrigerador un par de horas o hasta que esté firme.
4. Una vez el risotto esté firme, formas bolas de unos 30 gr. Corta porciones de unos 2 cm de mozzarella e insértalas en el centro de las bolas con la ayuda de un dedo. Cierra el agujero con el risotto volviendo a formar una bola.
5. En un bol, bate los huevos con una pizca de sal, sumerge las bolas de risotto y a continuación empáñalas en el panko.
6. Abre la tapa y deposita las bolas de tal manera que haya espacio suficiente entre ellas para que el aire caliente circule por todas partes. Pulveriza aceite de oliva sobre las bolas. Selecciona la función freír con aire con una temperatura de 190° durante 9 minutos hasta que estén doradas.
7. Retíralas y sirve caliente.

Tips:

1. Los arancini es una buena solución para aprovechar el risotto que ha sobrado.
2. Existe una gran variedad de risottos, animate a probar diferentes arancinis.
3. El tipo de arroz más recomendable para cocinar un risotto es el arborio o el carnaroli.

Entrantes



Ingredientes:

- 1 pimiento pequeño
- 1 berenjena pequeña
- 1 cebolla pequeña 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

Funciones: Grill

Raciones: 4 pax

Elaboración:

1. Lava y seca bien las hortalizas. Pincéalas con un poco de aceite de oliva.
2. Encaja la placa de grill dentro del recipiente, selecciona la función grill y cierra la tapa. Cambia la temperatura a 200°, el tiempo de cocción a 30' y espera a que el aparato se precaliente.
3. Cuando recibas el aviso de que el precalentamiento ha finalizado, coloca las hortalizas sobre la placa del grill y vuelve a cerrar la tapa. 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:

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



Ingredientes:

- 1 cebolla mediana
- 300 gr. de habitas baby
- 100 gr. de jamón ibérico
- 1 ramita de hierbabuena
- 4 huevos
- Aceite de oliva
- Sal
- Agua

Habitas con jamón y huevo

Funciones: Sofreír

Raciones: 4 pax

Elaboración:

1. Pulveriza aceite en el fondo del recipiente y activa la función sofreír con una temperatura de 230° y un tiempo de 15 minutos. Introduce la cebolla cortada en juliana, una pizca de sal, remueve bien y cierra la tapa. Remuévela con una espátula cada 3 o 4 minutos y añade un poco de agua caliente para hidratarla.
2. Cuando falten 5 minutos para que finalice, añade las habitas, una ramita de hierbabuena y remueve con cuidado. Cierra la tapa y prosigue con la cocción. Remueve a los 2 minutos.
3. Sirve las habitas en platos y acompaña con lascas de jamón y un huevo cocido durante 5 minutos. Decora con hojitas de hierbabuena.

Tips:

1. Ahorra tiempo en la elaboración utilizando cebolla ya caramelizada.
2. Aprovecha la temporada de habas y guisantes frescos para elaborar la receta.
3. Prueba con corazones de alcachofas cocinándolos al vapor previamente.



Menestra de verduras

Funciones: Cocción lenta

Raciones: 4 pax

Elaboración:

1. Pela y corta todas las hortalizas en cuadrados de unos 2 cm. aproximadamente excepto los espárragos.
2. Abre la tapa e introduce las patatas, las zanahorias, los nabos, la chirivía, la remolacha y el boniato en el recipiente. Cubre con agua, añade un poco de sal y selecciona la función cocción lenta a alta temperatura con un tiempo de 3 horas.
3. Una vez finalizado el tiempo, incorpora los guisantes y programa 1 hora más en la misma función.
4. Sirve la menestra en platos, vierte un poco del agua de la cocción, añade las yemas de espárragos y decora con germinados. Rocía con un poco de aceite de oliva y sal en escamas.

Tips:

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



Lentejas estofadas

Funciones: Cocción lenta

Raciones: 4 pax

Elaboración:

1. Coloca en el fondo del recipiente 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. Cierra la tapa, selecciona la función cocción lenta a baja temperatura baja temperatura y programa 5 horas.
4. Añade las patatas peladas y cortadas chascándolas para que suelten el almidón. Añade también un poco de azafrán o colorante. Cierra la tapa y programa 2 horas más. 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:

1. 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.
2. Sustituye la cebolla cortada en cuadraditos por cebolla ya caramelizada previamente para que las lentejas queden mucho más sabrosas.



Ingredientes:

- 200 gr. de garbanzos Pedrosillano
- 1 cebolla
- 1 hoja de laurel
- 200 gr. de espinacas
- 8 taquitos de bacalao desalados
- 4 dientes de ajo
- 2 tomates rojos maduros
- 1 cc. de pimentón dulce
- 1 vasito de vino blanco
- 24 gr. de almendras tostadas
- 1 cc. de comino en grano
- 1 rebanada de pan tostado
- Aceite de oliva
- Agua
- Sal

Potaje de garbanzos y espinacas con bacalao

Funciones: Sofreír y cocción lenta

Raciones: 4 pax

Elaboración:

1. Remoja los garbanzos en abundante agua templada un mínimo de 12 horas.
2. Escurre los garbanzos e introdúcelos en el recipiente junto con la cebolla troceada, una hoja de laurel y un ajo ligeramente machacado con piel. Cubre con agua caliente (cubiertos 2 dedos por encima) y sazona con sal. Tapa, activa el programa cocción lenta a alta temperatura y programa 8 horas. Déjalos enfriar completamente en su agua de cocción y reservalos.
3. Lava y seca bien el recipiente y pulveriza un poco de aceite. Introduce el tomate rallado junto con los dientes de ajo cortados en láminas. Cierra la tapa y activa la función sofreír a una temperatura de 230° y un tiempo de 15 minutos. Remueve con la ayuda de una espátula cada 4 minutos.
4. Cuando queden 3 minutos para finalizar la cocción, abre la tapa y añade el pimentón removiendo muy bien e inmediatamente vierte el vino blanco. Prosigue con la cocción.
5. Incorpora los garbanzos junto con un poco de su agua de cocción y las espinacas. Cierra la tapa, activa la función cocción lenta a alta temperatura y programa 30 minutos.
6. Prepara una picada con el pan tostado, 1 diente de ajo, las almendras y el comino 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:

1. Los garbanzos son la única legumbre cuya cocción debe iniciarse con agua caliente.
2. Es conveniente cocer las legumbres con agua mineral para que queden perfectas. Algunas aguas del grifo son demasiado duras o contienen mucha cal.
3. Si utilizas un garbanzo más grande, aumenta la cocción 2 horas más.
4. El tiempo de cocción del bacalao depende mucho de su grosor. Si utilizas migas o parte de la cola, simplemente deja que se cocinen con el calor residual.
5. Puedes acompañar el plato con un huevo cocido.
6. 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.



Ingredientes:

- 200 gr. de bimi
- 1 cs. de tahina
- 100 ml. de aceite de oliva virgen extra
- 30 mL de vinagre de jerez
- ½ diente de ajo
- ½ limón
- ½ cp. de pimienta negra
- Sal
- Aceite

Bimi al grill con aliño de tahina

Funciones: Grill

Raciones: 4 pax

Elaboración:

1. Pela el ajo y quítale el germen. Machácalo con la ayuda de un mortero o prensador de ajos.
2. En un bol, mezcla el ajo, la tahina, el aceite, el vinagre, la pimienta, el zumo del medio limón y la sal, y emulsiónalo con unas varillas.
3. Abre la tapa y encaja la placa de grill en el recipiente. Selecciona la función grill a una temperatura de 180° y 10 minutos. Cierra la tapa y espera a que se precaliente.
4. Coloca el bimi sobre la rejilla de manera alterna y pulverízalo con un poco de aceite de oliva. Gíralo a media cocción para una cocción más homogénea.
5. Una vez finalizado el programa, retíralo, espolvoréale sal gorda y sírvelos con el aliño de tahina por encima.

Tips:

1. Puedes sustituir el bimi por ramitos de coliflor o brócoli.
2. Utiliza el bimi asado para completar otros platos como por ejemplo un plato de quinoa.



Huevos con beicon

Funciones: Freír con aire

Raciones: 4 pax

Elaboración:

1. Abre la tapa y pon las lonchas de beicon separadas de manera que no se toquen. Selecciona la función freír con aire y baja la temperatura a 185° y el tiempo a 8 minutos hasta que quede crujiente. Retíralo y reserva.
2. Limpia y seca bien el recipiente para eliminar la grasa del beicon. Vuelve a colocarlo en la máquina.
3. Pulveriza ligeramente el fondo del recipiente con aceite de oliva. Coloca un par de aros de 10 cm de diámetro, pincelados con aceite, y casca un huevo en su interior. Sala al gusto y pulverízalo ligeramente con un poco de aceite.
4. Selecciona la función freír con aire con una temperatura de 180° y un tiempo de 4 minutos. Retira el huevo y el aro con la ayuda de una espátula de silicona. Repite el proceso con los 2 huevos restantes.
5. Sirve el huevo con el beicon y un poco de pimienta negra al gusto.

Tips:

1. Con esta receta la clara del huevo quedará perfectamente hecha y la yema en su punto de cremosidad.
2. Cuanto más fresco sea el huevo, más centrada quedará la yema.
3. Coloca una base cuadrada de papel sulfurizado debajo del aro para facilitar la extracción del huevo y evitar que se enganche a la base.

Pescados



Calamares rellenos con manzana

Funciones: Sofreír y cocción lenta

Raciones: 4 pax

Elaboración:

1. Limpia bien los calamares eliminando interiores. 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 con la ayuda de una manga pastelera o una cuchara.
4. Pulveriza aceite en el fondo del recipiente y activa la función sofreír con una temperatura de 230° y un tiempo de 15 minutos. Introduce la cebolla cortada en juliana, una pizca de sal, los ajos picados y un poco de agua caliente. Remueve bien y cierra la tapa. Remuévela con una espátula cada 3 o 4 minutos y añade más agua caliente para hidratarla.
5. Cuando falten 3 minutos para finalizar la cocción, vierte el vino y prosigue con la cocción.
6. Incorpora los calamares y cubre con agua. Cierra la tapa y activa la función cocción lenta a baja temperatura y programa 3 horas.
7. Haz una picada con las almendras, un diente de ajo pelado, unas hojitas de perejil, el chocolate y un chorrito de aceite.
8. Abre la tapa, añade la picada, remueve muy bien y prosigue la cocción durante 30 minutos más.
9. Sirve los calamares cortados en rodajas.

Tips:

1. El hecho de girar el cuerpo de los calamares evita tener que poner un palillo para que se escape el relleno.
2. No rellenes demasiado los calamares para evitar que revienten durante la cocción.
3. Puedes sustituir el agua por fumet de pescado para cocer los calamares.
4. Si el estofado queda demasiado líquido, espésalo con un poco de almidón de maíz.
5. 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.



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

Funciones: Freír con aire

Raciones: 4 pax

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. Salpimienta ligeramente los filetes de pescado y pincéalalos con el aceite aromatizado. Enróllalos y pincha un palillo para que conserven la forma.
3. Envuelve cada rollito de pescado junto con las verduras con papel de aluminio, formando un paquete muy bien cerrado.
4. Abre la tapa e introduce los paquetes en el fondo del recipiente. Selecciona la función freír con aire con una temperatura de 200° y un tiempo de 20 minutos. El pescado se cocerá en su propio jugo.
5. Retira y abre los paquetes con cuidado. Sirve el pescado y las verduras en platos rociando con más aceite aromatizado y un poco de pimienta negra recién molida.

Tips:

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



Ingredientes:

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

Sardinas al grill

Funciones: Grill

Raciones: 4 pax

Elaboración:

1. Eviscera las sardinas, lávalas y sécalas muy bien con la ayuda de papel absorbente. Sazonálas ligeramente con sal y pincéalalas con un poco de aceite de oliva.
2. Abre la tapa, encaja la placa del grill en el recipiente y selecciona la función grill a una temperatura de 190° y un tiempo de 20 minutos.
3. Una vez finalizado el precalentamiento, coloca las sardinas sobre la placa. Gíralas con la ayuda de unas pinzas a media 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 parrilla y cúbrealas con un poco de aceite de ajo y perejil.

Tips:

1. Los mejores meses para consumir sardinas son los que no contienen la letra "r".
2. Es una buena manera de consumir sardinas en casa evitando los temidos olores en casa.
3. Reduce el tiempo de cocción en caso de que las sardinas sean más pequeñas. Unos 10 minutos serán suficiente.



Gambones con coco

Funciones: Freír con aire

Raciones: 4 pax

Elaboración:

1. Pela los gambones y retira el intestino con la ayuda de un palillo. Sazónalos ligeramente con sal y pimienta.
2. En un bol, mezcla el panko con el coco rallado. En otro bol bate los dos huevos con una pizca de sal.
3. Sumerge los gambones en el huevo batido y a continuación empáñalos en la mezcla de panko y coco. Deja que se sequen durante diez minutos sobre papel de horno.
4. Abre la tapa e introduce los gambones en el recipiente dejando una separación entre ellos de manera que el aire los pueda rodear por completo. Pulverízalos con un poco de aceite de oliva.
5. Cierra la tapa y selecciona la función freír con aire con una temperatura de 175° y un tiempo de 12 minutos.
6. Al acabar el programa, retira los gambones y sírvelos con la salsa satay y unos gajos de lima.

Tips:

1. Si la salsa satay no te gusta, puedes acompañarla con cualquier otra salsa, como por ejemplo salsa de chile dulce.
2. Puedes añadir cacahuetes machacados en la mezcla de panko y coco para darle un toque diferente.
3. Gira los gambones a media cocción para una cocción más uniforme.



Mejillones con patatas

Funciones: Freír con aire

Raciones: 4 pax

Elaboración:

1. Limpia bien los mejillones y elimina las posibles barbas que puedan tener.
2. Abre la tapa e introduce en el recipiente el agua, el laurel y los mejillones. Selecciona la función freír con aire y programa una temperatura de 200° y un tiempo de 8 minutos.
3. Retira y reserva los mejillones una vez acabe la cocción comprobando que se han abierto por completo.
4. Limpia y seca el recipiente.
5. Pela y corta las patatas en bastones 1 cm de grosor. Introdúcelas en un bol con agua y sal para eliminar parte del almidón y sécalas bien.
6. Abre la tapa y pulveriza un poco de aceite en el depósito. Coloca las patatas separadas para que el calor llegue a todas por igual y selecciona la función freír con aire a una temperatura de 200° y un tiempo de 15 minutos.
7. Sirve los mejillones con un poco de limón y las patatas fritas con sal.

Tips:

1. Los mejillones que estén abiertos antes de la cocción tienen que ser desechados. También deshecha aquellos mejillones que no se hayan abierto después de la cocción.
2. Prueba a sustituir el agua por vino.
3. Aromatiza los mejillones añadiendo tus ingredientes preferidos: hierbas aromáticas, cítricos...



Tacos de pescado

Funciones: Freír con aire

Raciones: 4 pax

Elaboración:

1. Corta el tomate y la cebolla en cuadraditos pequeños y ponlos en un bol. Añádele el zumo de la lima y cilantro fresco picado al gusto. Reserva en frigorífico.
2. En un bol, mezcla la harina, la pimienta negra, el ajo en polvo, el comino, el cilantro, el chile y la sal. En otro bol bate los huevos.
3. Corta el bacalao en cubos de unos 3 cm de lado. Sumérgelos en el huevo batido y posteriormente en la mezcla de harina y especias. Deja reposar 5 minutos.
4. Abre la tapa y rocía el fondo del recipiente con un poco de aceite de oliva. Introduce el bacalao con la separación suficiente para que el aire caliente pueda envolver por completo los trozos. Pulveriza un poco de aceite por encima. Selecciona la función freír con aire con una temperatura de 180° y un tiempo de 9 minutos.
5. Sirve las tortas de trigo con el picadillo de tomate y cebolla y el bacalao empanado. Puedes ponerle un poco de cilantro picado por encima y alguna rodaja de chile jalapeño.

Tips:

1. Puedes elaborar esta receta con cualquier otro pescado blanco. Utiliza el que más te guste.
2. A media cocción puedes darle la vuelta para que queden crujientes homogéneamente.



Ingredientes:

- 4 filetes de salmón
- 2 limas
- 6 cs. de miel
- 2 cs. de mostaza de dijon
- 1 bote grande de judías blancas cocidas
- 30 gr. de mantequilla
- 4 cs. de nata líquida 35% M.G
- 1 diente de ajo
- 100 gr. de rúcula
- Sal

Salmón al grill con lima y crema de judías

Funciones: Grill

Raciones: 4 pax

Elaboración:

1. Lava la lima y ralla fina la piel. Exprime el zumo y ponlo en un cuenco junto con la miel, la mostaza y una pizca de sal. Remueve todo muy bien.
2. Lava el salmón, sécalo bien y sálalo al gusto. Abre la tapa y encaja la placa de grill en el recipiente. Selecciona la función grill con una temperatura de 230° y un tiempo de 5 minutos. Cuando finalice el precalentamiento, coloca los filetes encima de la parrilla con la piel hacia abajo y vierte la mezcla anterior sobre ellos.
3. En una sartén, pon la mantequilla y saltea el ajo troceado. Añade las judías lavadas y escurridas, y la nata líquida. Saltéalas a fuego medio y aplástalas un poco con un tenedor hasta obtener una pasta. Añade la rúcula y remueve bien.
4. Sirve los filetes de salmón sobre la crema de judías.

Tips:

1. Puedes sustituir la rúcula por berros o canónigos.
2. Prueba con otro pescado azul, como atún o bonito.
3. El corte más adecuado para esta receta son las supremas aunque puedes prepararlo perfectamente con rodajas.

Carnes



Estofado de ternera con patatas

Funciones: Sofreír y cocción lenta

Raciones: 4 pax

Elaboración:

1. Abre la tapa y pulveriza con aceite de oliva en el fondo del recipiente. Introduce la carne y activa la función sofreír con una temperatura de 230° y 12 minutos de tiempo. Dórala girándola a media cocción. Retírala del recipiente, sazónalas con sal y pimienta, y resérvala.
2. Vuelve a pulverizar un poco más de aceite e incorpora la cebolla y el tomate cortado en octavos y los dientes de ajo con piel, ligeramente machacados. Vuelve a seleccionar la función sofreír con una temperatura de 230° y un tiempo de 8 minutos. Remueve cada 4 minutos con una espátula.
3. Abre la tapa e incorpora de nuevo la carne y 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 con un tiempo de 4 horas.

4. Pela las patatas y córtalas chascándolas para que suelten el almidón. Añádelas al recipiente y prosigue la cocción lenta a baja temperatura programando 2 horas más.
5. Haz una picada con las almendras tostadas y la nuez moscada en polvo. Añádela al estofado y programa 30 minutos más en la misma función.

Tips:

1. Puedes elaborar el estofado con fondo de ternera en vez de agua.
2. Si el estofado queda demasiado líquido, espésalo con un poco de almidón de maíz.
3. Añade un poco de cúrcuma o azafrán al estofado para darle color.
4. 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.



Pulled pork

Funciones: Sofreír y cocción lenta

Raciones: 4 pax

Elaboración:

1. Practica 4 agujeros en la pieza de carne con la ayuda de un cuchillo y méchala con los dientes de ajo enteros. Sazónala 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 del recipiente e introduce la carne. Activa la función sofreír a una temperatura de 230° y un tiempo de 10 minutos. A media cocción, gira la pieza de carne con la ayuda de unas pinzas.
4. Abre la tapa y vierte el caldo de carne y el vinagre. Activa la función cocción lenta a baja temperatura, cierra la tapa y programa 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 cazuela y deshíláchala con la ayuda de 2 tenedores.
7. Reduce el jugo obtenido de la cocción en un cazo en el fuego y mézclalo con la carne deshilachada.
8. Abre los panecillos y coloca una buena cantidad de carne cerdo. Pon salsa barbacoa al gusto y corona con col y zanahoria.

Tips:

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



Curry de cordero

Funciones: Sofreír y cocción lenta

Raciones: 4 pax

Elaboración:

1. Abre la tapa y pulveriza con aceite de oliva en el fondo del recipiente. Introduce el cordero y activa la función sofreír con una temperatura de 230° y 10 minutos de tiempo. Dóralo girándolo a media cocción. Retíralo del recipiente, sazónalo con sal y pimienta, y reserva.
2. Vuelve a pulverizar un poco más de aceite e incorpora la cebolla, el ajo muy picado, el jengibre y un poco de agua caliente. Vuelve a seleccionar la función sofreír con una temperatura de 230° y un tiempo de 6 minutos. Remueve cada 3 minutos con una espátula.
3. Incorpora de nuevo el cordero al recipiente, añade las especias y 250 ml. de agua, tapa, activa la función cocción lenta a baja temperatura y programa 5 horas.
4. Incorpora las espinacas y programa 30 minutos más en la misma función.
5. Abre la tapa e incorpora el yogur eliminando el suero, remueve y prosigue la cocción 15 minutos más.
6. Sirve el curry en platos acompañado de arroz largo cocido y más yogur.

Tips:

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



Conejo en escabeche

Funciones: Sofreír y cocción lenta

Raciones: 4 pax

Elaboración:

- 1 conejo troceado
 - 8 chalotas o 20 cebollitas pequeñas
 - 8 dientes de ajo
 - 3 zanahorias medianas
 - 3 vasos de aceite de oliva
 - 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
1. Abre la tapa y pulveriza con aceite de oliva el fondo del recipiente. Introduce el conejo y activa la función sofreír con una temperatura de 230° y 8 minutos de tiempo. Dóralo girándolo a media cocción. Retíralo del recipiente, sazónalo con sal y pimienta, y reservalo.
 2. Vuelve a pulverizar un poco más de aceite e incorpora 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. Vuelve a seleccionar la función sofreír con una temperatura de 230° y un tiempo de 6 minutos. Remueve cada 3 minutos con una espátula.
 3. Devuelve el conejo al recipiente, añade las hierbas aromáticas y vierte el vino, el vinagre y el aceite. Selecciona la función cocción lenta a baja temperatura y programa 2 horas y media. Deja reposar en la cazuela hasta que se enfríe.

Tips:

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



Alitas de pollo con lima

Funciones: Asar

Raciones: 4 pax

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. Abre la tapa y coloca las alitas en el recipiente sin que estén amontonadas y pulverízalas con un poco de aceite de oliva. Selecciona la función asar con una temperatura de 200° y un tiempo de 20 minutos. A mitad de cocción, abre la tapa y dales la vuelta.
4. Sirve las alitas con unos gajos de lima y hojitas de menta fresca.

Tips:

1. Puedes sustituir el cilantro en polvo por cilantro fresco y el jengibre fresco por 1 cc de polvo.
2. Si quieres que las alitas te queden más doradas, antes de asarlas utiliza la función sofreír.



Pollo asado

Funciones: Sofreír y Asar

Raciones: 4 pax

Elaboración:

Ingredientes:

- 1 pollo de 1,300 / 2 kg
- Sal
- Pimienta negra
- 1 limón
- Hierbas aromáticas al gusto (tomillo, romero, ajedrea)
- Aceite de oliva

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. Abre la tapa y coloca el pollo en el recipiente con las pechugas hacia abajo.
4. Activa la función asar con una temperatura de 180° y un tiempo de 2 horas. Cierra la tapa. A media cocción, dale la vuelta al pollo con cuidado.
5. Retira el pollo y déjalo reposar unos minutos.

Tips:

1. Es recomendable que pollo esté atemperado antes de asarlo. Sácalo del frigorífico una hora antes.
2. El tiempo de cocción dependerá del peso del pollo: será de 1 hora por cada kilo.
3. Puedes sustituir el aceite por manteca de cerdo o mantequilla.
4. Si quieres que el pollo te quede más dorado, antes de asarlo utiliza la función sofreír.
5. Acompáñalo con unas patatas asadas y pimientos del padrón.



Mini bocadillo de albóndigas

Funciones: Freír con aire

Raciones: 4 pax

Elaboración:

1. Salpimienta la carne picada en un cuenco grande. Remoja el pan con la leche unos minutos y añádelo a la carne junto con el huevo. Remueve muy bien y deja reposar unos minutos.
2. Haz pequeñas bolas con la ayuda de las manos de unos 3 cm de diámetro.
3. En una sartén con un poco de aceite de oliva, saltea la cebolla cortada en juliana y el pimiento amarillo cortado en rectángulos pequeños. Añade el tomate frito, hojas de albahaca fresca y cuece durante unos minutos.
4. Abre la tapa de Satisfry y deposita las albóndigas con una separación suficiente para que el aire caliente pueda circular entre ellas homogéneamente. Pulveriza aceite de oliva y selecciona la función freír con aire a una temperatura de 180° durante 10 minutos.
5. Sirve los panecillos con la salsa de tomate, las albóndigas encima y un poco de queso rallado.

Tips:

1. Puedes usar mini frankfurts o salchichas en vez de las albóndigas si lo prefieres.
2. Elabora las albóndigas como más te gusten, añadiendo ajo y perejil, pimentón rojo...



Chuletón

Funciones: Grill

Raciones: 4 pax

Ingredientes:

- 1 chuletón de 800 gr
- Pimienta negra molida
- Sal

Elaboración:

1. Abre la tapa y pon la placa de grill en el recipiente. Selecciona la función grill a una temperatura de 230° y un tiempo de 9 minutos.
2. Coloca el chuletón sobre la placa una vez haya acabado el paso de precalentamiento de la función grill.
3. Al acabar el programa, retíralo de la parrilla, sazónalo con sal y pimienta y deja que repose unos minutos antes de servirlo.

Tips:

1. El chuletón tiene que estar a temperatura ambiente antes de cocinarlo.
2. Puedes girarlo a media cocción para una cocción más uniforme.
3. Es importante no salar antes de la cocción la carne, así evitarás que suelte sus jugos.
4. Acompáñalo con las patatas en gajo y los tomates Cherry que te proponemos en las recetas.

Postres



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

Funciones: Hornear

Raciones: 4 pax

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. Abre la tapa e introduce el molde en el recipiente. Activa la función hornear con una temperatura de 180° y con un tiempo de 40 minutos.
4. Deja enfriar la tarta en el molde. Desmolda, espolvorea con azúcar glas y decora con frambuesas.

Tips:

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



Ingredientes:

- 4 manzanas
- 4 ramas de canela
- 4 cp. de azúcar moreno
- 20 gr. de mantequilla
- 20 gr. de chocolate

Manzanas asadas

Funciones: Hornear

Raciones: 4 pax

Elaboración:

1. Lava y seca las manzanas. Con ayuda de un descorazonador, saca el corazón a las manzanas procurando no atravesarlas del todo de modo que quede una base cerrada.
2. En el agujero que acabas de hacer, introduce un poco de mantequilla, una cucharada de azúcar y la rama de canela.
3. Abre la tapa y selecciona la función hornear a una temperatura de 180° y un tiempo de 20 minutos. Empezará la función de precalentamiento y una vez recibas el aviso que ha terminado introduce las manzanas en el recipiente y cierra la tapa.
4. Retíralas y sírvelas con un poco de chocolate rallado por encima.

Tips:

1. Las manzanas, pueden ser de cualquier variedad dulce. Las manzanas verdes ácidas no quedan bien.
2. Puedes añadir frutos secos, pasas o un poco de vino dulce en el interior de las manzanas.
3. Puedes sustituir el azúcar por miel.



Torrijas

Funciones: Freír con aire

Raciones: 4 pax

Elaboración:

1. En un bol grande bate los dos huevos y mézclalos con la leche y la piel del limón.
2. Sumerge las rebanadas de pan en la mezcla del bol anterior durante unos minutos para que se empapen ligeramente. Abre la tapa, pulveriza un poco de aceite de oliva y deposítalas en el recipiente.
3. Selecciona la función freír con aire y programa una temperatura de 175° y un tiempo de 10 minutos.
4. Una vez haya finalizado, retíralas y rebózalas en una mezcla de azúcar y canela.

Tips:

1. Las rebanadas pueden ser duras de unos días antes. Simplemente, empápalas más con la mezcla de leche y huevo.
2. Si las giras a mitad de cocción tendrán un dorado más homogéneo.
3. Puedes sustituir parte del azúcar por miel o jugo de arce.
4. Infusiona la leche con piel de limón y canela para obtener un sabor más intenso.



Brownie

Funciones: Hornear

Raciones: 4 pax

Elaboración:

1. En un bol grande, mezcla la harina de almendra, el coco en polvo, la sal y la levadura. Reserva.
2. Bate un huevo y la yema de otro junto con el extracto de vainilla y añádelo a la mezcla anterior.
3. Deshaz el chocolate junto con la mantequilla en el microondas o al baño maría en un bol. Añádele el azúcar y mezcla todo bien. Júntalo con el resto de ingredientes y mézclalo bien.
4. Deposita la mezcla en moldes de silicona pequeños o en uno cuadrado. Abre la tapa y selecciona la función hornear a una temperatura de 180° y un tiempo de 35 minutos. Precalienta y cuando finalice, abre la tapa e introduce los moldes en el recipiente.
5. Cuando termine la cocción, enfría y desmolda.

Tips:

1. Puedes añadir nueces u otros frutos secos a la masa antes de hornearlos.
2. La sal potencia el sabor del chocolate.



Bizcochitos de limón

Funciones: Hornear

Raciones: 4 pax

Elaboración:

1. Bate los huevos con el azúcar, en un bol, con la ayuda de un batidor eléctrico hasta obtener una mezcla blanquecina y espumosa. Agrega la mantequilla derretida y templada, junto con la nata. Vuelve a batir ligeramente.
2. Añade la harina junto con la levadura y la ralladura de los limones. Bate a baja velocidad hasta integrar bien todos los ingredientes.
3. Vierte la masa en un molde de silicona con cavidades en forma de rosco.
4. Selecciona la función hornear y cierra la tapa. Cambia la temperatura a 180°, el tiempo de cocción a 20 minutos y espera a que el Satisfry se precaliente.
5. Introduce el molde en el recipiente y vuelve a cerrar la tapa. Comprueba la cocción con un palillo.
6. Retira el molde del recipiente y deja enfriar los bizcochitos en el mismo molde sobre una rejilla.

Tips:

1. Asegúrate de tener todos los ingredientes a temperatura ambiente, obtendrás mejores resultados.
2. Puedes bañar los bizcochitos con una glasa elaborada con azúcar glasé y un poco de zumo de limón.
3. Prueba a cambiar el limón por naranja, mandarina o el cítrico que prefieras.
4. Puedes utilizar el molde que prefieras, tanto metálico como de silicona, para elaborar los bizcochitos. Asegúrate que quepa bien en el recipiente.



Flan

Funciones: Cocción lenta

Raciones: 4 pax

Elaboración:

1. Cubre ligeramente la base de los botes previamente esterilizados con un poco de caramelo.
2. Pon la leche en un cazo junto con la piel de limón, lleva a ebullición, apaga el fuego, tapa y deja infusionar.
3. Disuelve el azúcar en la leche, colada y templada, y añade los huevos. Bate bien hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Vierte la mezcla sobre el caramelo hasta aproximadamente la mitad o ¾ de los botes.
5. Introdúcelos en el recipiente y cierra la tapa. Selecciona la función freír con aire con una temperatura de 120° y un tiempo de 20 minutos.
6. Retira los botes con cuidado de no quemarte 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:

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

