



# Moulinex®

## volupta

**Concepto y realización gráfica:**  
JPM & Associés

**Fotografía:**  
Marielys Lorthios  
Groupe SEB

**Realización culinaria:**  
Marion Guillemard

SAS SEB-21261 SELONGEY CEDEX  
RCS 302 412 226

Reservados todos los derechos  
Edición impresa en Julio de 2017 – Portugal

[www.moulinex.es](http://www.moulinex.es)

ISBN N° 978-2-37247-035-3

©JPM & Associés • marketing - design - communication • www.jpm-associés.com • 01/2017 1520004682



volupta  
recetario

# Moulinex®





*Sopas y cremas*..... p. 4 - p. 12

*Platos fáciles para el día a día*..p. 12 - p. 21

*Aperitivos con familia y amigos*....p. 22 - p. 26



*Guisos y estofados*..... p. 27 - p. 34

*Platos para llevar*..... p. 35 - p. 37

*Postres rápidos*..... p. 38 - p. 45

*Meriendas deliciosas*.....p. 46 - p. 51

*Bebidas y dulces* .....p. 52 - p. 55



*Pastelitos y galletas*..... p. 56 - p. 59

¡Volupta tiene un libro de 100 recetas fáciles que te permiten cocinar todos los días una comida diferente desde el aperitivo hasta el postre!

## 5 PROGRAMAS AUTOMÁTICOS PARA COCINAR LO QUE QUIERAS

Cocina cremas y sopas, guisos y estofados, platos al vapor, postres y además recalienta tus platos



**mix**

Para picar cebollas, chalotas, hierbas aromáticas y también para batir, mezclar y picar hielo.

**turbo**

Esta función permite mezclar manualmente tu preparación. Para eso, es necesario mantener la tecla pulsada.

**2 FUNCIONES  
ADICIONALES  
QUE FACILITARÁN EL  
USO DE TU DISPOSITIVO.**

## 5 ACCESORIOS QUE FACILITAN TU VIDA COTIDIANA

No hay necesidad de cortar, mezclar o batir, ¡Volutpa se encarga de todo para ti!



*Cuchilla picadora*



*Cuchilla amasadora/  
trituradora*



*Mezclador*



*Batidor*



*Cestillo para vapor*

Las recetas son para un máximo de 4 personas.

Se recomienda respetar las cantidades indicadas para un mejor resultado. Los tiempos de cocción también se pueden adaptar al gusto personal.

Se recomienda optar por productos de calidad. Si siempre tienes productos básicos en tu despensa, puedes adaptar las recetas en base a lo que tengas. ¡Y si no tienes verduras frescas, opta por verduras congeladas!

¡ Déjate guiar y cocina sin complejos !

[www.moulinex.es](http://www.moulinex.es)



Sopa

- 1 cebolla
- 1 puerro
- 1 patata grande
- 3 zanahorias
- 1 nabo
- 1 pastilla caldo de ave
- 75 cl de agua
- Sal y pimienta



x 4



15 min




35 min



Cuchilla  
picadora

Pelamos la cebolla, las zanahorias, la patata y el nabo. Retiramos la parte verde del puerro y la primera hoja. Lavamos bien las verduras y las cortamos en trozos. Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente. Introducimos todas las verduras, la pastilla de caldo de ave, sal, pimienta y agua. Activamos el programa **Sopa P1**, durante 35 minutos.

 **Consejo:** Podemos utilizar otras verduras (calabacines, tomates, berenjenas...), se necesitan aproximadamente 600 g de verduras troceadas. Podemos servir con picatostes.



Postre

- 1 plátano
- 300 g de piña
- 35 cl de leche de coco
- 100 g de azúcar
- 15 cl de agua
- Hojas de menta (opcional)



x 4



5 min



8 min



Batidor

## Sopa de leche de coco y piña

1 - Pelamos el plátano y lo cortamos en rodajas gruesas. Preparamos la piña: sacamos la pulpa y cortamos en dados.

2 - Insertamos el batidor en el recipiente. Introducimos la piña, el plátano y el azúcar. Vertemos agua y leche de coco. Activamos el programa **Postre P4**, durante 8 minutos.

3 - Servimos la sopa tibia o fría, espolvoreándola con menta picada.

 **Consejo:** Podemos servir esta sopa con una bola de helado de piña.



turbo

Cocción a  
fuego lento

- 330 g de garbanzos en conserva
  - 1 Cebolla
- 250 g de pechuga de pollo cocida
- 80 cl de caldo de pollo
  - 1 cucharada sopera de aceite de oliva
  - 6 hojas de albahaca
    - Sal y pimienta



x 4



10 min



25 min

Cuchilla  
picadora

Mezclador

## Sopa de pollo con garbanzos

1 - Pelamos la cebolla y la cortamos en cuatro trozos. Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente. Añadimos cebolla y activamos el programa **Turbo** durante 5 segundos.

2 - Sustituimos la cuchilla picadora por el mezclador y añadimos aceite. Activamos el programa de **Cocción a fuego lento P1**, durante 5 minutos.

3 - Cuando finalice, añadimos los garbanzos aclarados y escurridos, pollo troceado y albahaca picada. Añadimos caldo, sal, pimienta y activamos el programa **Cocción a fuego lento P4**, durante 30 minutos.

Consejo: Sustituimos el pollo por tofu duro.



Sopa

turbo

- 150 g de lentejas verdes
  - 1 cebolla
- 1 zanahoria pequeña
- 80 g de tocino ahumado
  - 1 pizca de pimentón
  - 1 litro de agua
- 1 pastilla de caldo de ave
  - 10 cl de nata líquida
    - Sal y pimienta



x 4



5 min



35 min

Cuchilla  
picadora

## Crema de lentejas

1 - Pelamos la cebolla, la zanahoria y lo cortamos en trozos. Cortamos también el tocino en dados.

2 - Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente del aparato. Añadimos las lentejas, los dados de tocino, la cebolla, la zanahoria y la pastilla de caldo de ave. Añadimos sal, pimienta y vertemos el agua. Activamos el programa de **Sopa P1**, durante 35 minutos.

3 - Cuando finalice el programa, añadimos la nata líquida y activamos el programa **Turbo** durante 10 segundos.





Sopa

- 450 g de coliflor
  - 1 patata
  - 20 cl de agua
  - 20 cl de leche
- 1 pastilla de caldo de ave
  - Tallo de cebollino
  - Pimienta

## Crema de coliflor



x 4



5 min



35 min



Cuchilla picadora

1 - Lavamos los ramilletes de coliflor. Pelamos la patata y cortamos en trozos. Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente. Introducimos la coliflor, la patata, la leche, el agua, la pastilla de caldo de ave, sal y pimienta. Activamos programa **Sopa P1**, durante 35 minutos.

2 - Servimos la crema espolvoreada con cebollino.



**Consejo:** Podemos añadir una cucharada de nata líquida justo antes de servir.



turbo



Cocción a fuego lento



mix

- 1 cebolleta
- 1 diente de ajo
- 1 puerro (parte blanca)
  - 1 calabacín
  - 4 setas Shitake
  - Caldo de pollo
  - Pollo en dados
  - 4 quesitos de porciones
  - 1 puñado de arroz redondo
  - Sal y pimienta
  - Aceite de oliva

## Crema de calabacín y setas



x 2/4



2 min



35 min



Cuchilla picadora



Mezclador

1 - Limpiamos la cebolleta, el puerro, los ajos, el calabacín y las setas. Troceamos. Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente. Introducimos cebolleta, puerro y ajo. Activamos el programa **Turbo**, 5 segundos.

2 - Sustituimos la cuchilla picadora por el mezclador. Añadimos el aceite y activamos el programa **Cocción a fuego lento P1**, durante 10 minutos. Cuando finalice el programa, añadimos las setas troceadas y un puñado de arroz. Activamos el mismo programa, durante 3 minutos.

3 - A continuación añadimos el calabacín, el caldo de pollo hasta cubrir lo justo, que aun se vean los ingredientes, sal y pimienta. Activamos el programa **Cocción a fuego lento P2**, durante 25 minutos.

4 - Al finalizar, añadimos los quesitos y activamos el programa **Mix P3**, 30 segundos.

5 - Servimos acompañado de los dados de pollo salteados crujientes.





turbo

Cocción a  
fuego lento

- 250 g de judías blancas en conserva
  - 2 tomates
  - 1/2 calabacín
  - 1 zanahoria
- 100 g de judías verdes
  - 1 diente de ajo
  - 1 cebolla
  - 70 g de coditos
- 75 cl de caldo de pollo
- 1 cucharada sopera aceite de oliva
- 1 hoja de laurel

## Minestrone



x 4



10 min



45 min

Cuchilla  
picadora

Mezclador

1 - Pelamos la cebolla y cortamos en 4 trozos. Lavamos los tomates y el calabacín, pelamos la zanahoria. Cortamos las verduras en daditos. Cortamos las judías verdes en trozos. Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente. Añadimos cebolla y activamos programa **Turbo**, 5 segundos.

2 - Sustituimos la cuchilla picadora por el mezclador. Añadimos las verduras, el aceite y activamos el programa **Cocción a fuego lento P1**, 2 minutos.

3 - Añadimos el caldo y la hoja de laurel, activamos el programa **Cocción a fuego lento P4**, 30 minutos. Cuando finalice, añadimos la pasta y las judías blancas escurridas y aclaradas. Después activamos el mismo programa, 10 minutos. Servimos.

Consejo: Podemos servir la sopa con albahaca picada.



Sopa

- 1 manojo de berros
- 300 g de patatas
  - 2 chalotas
- 1 pastilla de caldo de verduras
  - 75 cl de agua
  - Sal y pimienta

## Sopa de berros



x 4



10 min



25 min

Cuchilla  
picadora

1 - Lavamos los berros y retiramos los tallos más gruesos. Pelamos las chalotas y cortamos por la mitad. Pelamos las patatas y cortamos en trozos.

2 - Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente. Introducimos las patatas, los berros, agua, la pastilla de caldo, sal y pimienta. Activamos el programa **Sopa P1**, 25 minutos.

Consejo: Podemos añadir una cucharada de nata líquida antes de servir.



mix

- 2 pepinos
- 200 g de queso blanco
- 10 cl de agua
- 15 hojas de menta
- Unas gotas de Tabasco
- Sal y pimienta

## Crema de pepino a la menta



1 - Lavamos y deshojamos la menta. Guardamos dos hojas para la presentación. Lavamos los pepinos y cortamos por la mitad en sentido longitudinal. Retiramos la parte central con una cuchara y troceamos el resto. Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente. Introducimos los pepinos vaciados, la menta, agua, sal y pimienta. Activamos el programa **Mix P3**, 1 minuto.

2 - Añadimos queso blanco y activamos programa **Mix P3**, 1 minuto. Servimos la sopa en vasitos con unas gotas de Tabasco y un poco de menta picada.



Sopa

turbo

- 350 g de guisantes congelados
- 1 diente de ajo pequeño
- 100 g de Patata
- 40 cl de agua
- Media pastilla de caldo de ave
- 10 cl de nata líquida
- Pimienta

## Crema de guisantes



1 - Pelamos el diente de ajo y la patata. Cortamos la patata en trozos.

2 - Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente del aparato. Añadimos los guisantes, la patata troceada, media pastilla de caldo de ave, el agua y el ajo. Añadimos pimienta. Activamos el programa **Sopa P1** durante 35 minutos.

3 - Cuando finalice el programa, añadimos la nata líquida y activamos el programa **Turbo** 10 segundo.

**Consejo:** Servimos esta crema de guisantes con picatostes de ajo y chips de pancetta italiana.





Sopa

- 700 g de tomates maduros
- 200 g de patatas
  - 1 cebolla
  - 1 diente de ajo
  - 60 cl de agua
- 1 pastilla de caldo de verduras
- 6 Lonchas de lomo embuchado
  - Sal y pimienta

## Sopa de tomate con chips de lomo



x 6



10 min



38 min



Cuchilla picadora

1 - Pelamos la cebolla, el diente de ajo y las patatas. Lavamos todas las verduras y las cortamos en trozos. Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente. Añadimos las verduras, la pastilla de caldo, agua, sal y pimienta. Activamos el programa **Sopa P2**, 38 minutos.

2 - Cuando finalice, colocamos las lonchas de lomo en una bandeja cubierta con papel de horno y dejamos que se gratinen unos minutos. Servimos la sopa acompañada de los chips de lomo.



Sopa

- 600 g de calabaza
  - 1 patata
- 100 g de castañas en conserva
  - 1 chalota
- 1 pastilla de caldo de ave
  - 80 cl de agua
  - 100 g de queso fresco de cabra
  - Sal y pimienta

## Crema de calabaza y queso fresco



x 4



10 min



35 min



Cuchilla picadora

1 - Pelamos la chalota, la patata y lo cortamos en trozos. Retiramos la piel de la calabaza y cortamos la pulpa en trozos.

2 - Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente. Introducimos las verduras, las castañas, la pastilla de caldo, agua, sal y pimienta. Activamos programa **Sopa P1**, 35 minutos. Cuando finalice, servimos la sopa con queso fresco desmenuzado.





Cocción a  
fuego lento

- **Media col verde (300 g aprox)**
- **200 g de castañas en conserva**
  - 1 zanahoria
  - 60 cl de agua
- **1 pastilla caldo de ave**
  - 1 chalota
  - Sal y pimienta

## Sopa de col verde y castañas



x 4



10 min



25 min



Cuchilla  
picadora

- 1 - Lavamos y cortamos la col en tiras. Pelamos la zanahoria y troceamos. Pelamos la chalota.
- 2 - Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente. Introducimos la col, la chalota, las castañas, la pastilla de caldo, agua, sal y pimienta. Activamos el programa **Cocción a fuego lento P2**, 25 minutos.

 **Consejo:** Puedes servirlo con tiras de panceta tostadas.



- **500 g de fresas**
- **100 g de grosellas**
  - 3 cucharadas soperas de miel
- **2 cucharadas soperas de zumo de limón**
  - 10 cl de agua

## Sopa de fresas y grosellas



x 4



5 min



Cuchilla  
picadora

- 1 - Lavamos las fresas y quitamos el rabito. Cortamos en trozos. Lavamos las grosellas y les quitamos el rabito también.
- 2 - Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente. Introducimos las fresas, las grosellas, el zumo de limón, agua y miel. Activamos el programa **Mix P2**, 2 minutos. Reservamos en la nevera.



mix

turbo

- 1 melón grande
- 2 cucharadas soperas de zumo de limón
  - 10 cl de agua
  - 20 g de azúcar
- 1 pizca de jengibre en polvo

## Sopa de melón



1 - Cortamos el melón por la mitad y retiramos las pepitas. Cortamos la pulpa en trozos. Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente. Introducimos el melón, el azúcar, el zumo de limón y el jengibre. Activamos el programa **Mix P2**, 2 minutos.

2 - Añadimos agua y activamos el programa **Turbo**, 10 segundos. Servimos la sopa de melón muy fría.

 **Consejo:** Añadimos unas hojas de menta picada en el momento de servir.



turbo



Cocción a fuego lento

- 1 chalota
- 2 zanahorias
  - 1 puerro
- 4 champiñones
- 60 g de guisantes
- 240 g de raviolis (pasta fresca)
- 80 cl de caldo de gallina
  - 4 hojas de perejil

## Raviolis con caldo de verduras



1 - Pelamos la zanahoria, los champiñones, el puerro y lo cortamos en láminas finas. Pelamos la chalota y la cortamos por la mitad. Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente. Añadimos la chalota y activamos el programa **Turbo**, 5 segundos.

2 - Sustituimos la cuchilla picadora por el mezclador. Añadimos las zanahorias, los trozos de puerro, los guisantes, el caldo y activamos el programa **Cocción a fuego lento P4**, 40 minutos.

3 - Cuando finalice, añadimos los champiñones, los raviolis y el perejil picado. Cerramos el recipiente y activamos el programa **Cocción a fuego lento P3**, 3 minutos. Servimos.

 **Consejo:** Podemos utilizar diferentes verduras.



turbo

mix

- 700 g de tomate maduro
- 50 g de cebolla fresca
- 40 g de pimiento verde
  - 1 diente de ajo
- 60 g de aceite de oliva
  - 2 cucharadas de vinagre de vino
  - Sal

## Gazpacho andaluz



1 - Lavamos los tomates, quitamos el tallo y cortamos en cuatro trozos. Troceamos la cebolla fresca y el pimiento verde. Pelamos el ajo y cortamos por la mitad. Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente. Añadimos los tomates, la cebolla fresca, el pimiento verde, el ajo, el aceite, vinagre y la sal. Activamos el programa **Mix P4**, durante 1 minuto.

2 - Cuando finalice, activamos el programa **Turbo**, 20 segundos.

3 - Pasamos la mezcla por un colador grueso para retirar el exceso de pieles y pepitas. Guardar en la nevera hasta el momento de servir.



Vapor



Cocción a fuego lento

- 400 g de coliflor
- 40 g de mantequilla
  - 40 g de harina
  - 50 cl de leche
- 1 pizca de nuez moscada
  - 50 g de queso Gruyère rallado
  - Sal y pimienta

## Coliflor gratinada



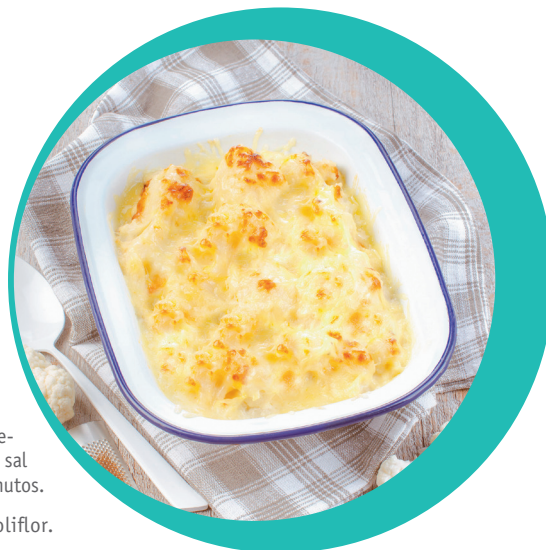
1 - Lavamos los ramilletes de coliflor y los colocamos en el cestillo para vapor. Vertemos 35 cl de agua en el recipiente e insertamos la cesta para vapor. Activamos el programa de **Vapor**, 30 minutos. Cuando finalice el programa, colocamos la coliflor en una fuente para gratinar.

2 - Precalentamos el horno a 200°C. Lavamos el recipiente e insertamos el batidor. Preparamos la bechamel: colocamos en el recipiente la mantequilla cortada en dados, la harina, la leche y la nuez moscada. Añadimos sal y pimienta. Activamos el programa de **Cocción a fuego lento P3**, 15 minutos.

3 - Cuando finalice el programa, vertemos la bechamel sobre la coliflor. Espolvoreamos el queso Gruyère rallado y horneamos 20 minutos.



**Consejo:** Sustituye la coliflor por otras verduras (zanahorias, calabacines...).



turbo

Cocción a  
fuego lento

- 1/4 trasero de pollo troceado
- 150 g de arroz redondo
- 2 dientes de ajo
  - 1/2 cebolla
- 1/2 pimiento rojo
- 6 judías verdes
- 10 hebras de azafrán
  - 1 cucharadita de pimentón
- 3 cucharadas soperas tomate frito
- 40 cl de caldo de pollo
  - 2 cucharadas aceite de oliva
- Sal y pimienta

## Arroz con pollo



x 2/4



10 min



25 min

Cuchilla  
picadora

Mezclador

1 - Pelamos y limpiamos los ajos, la cebolla, el pimiento y las judías. Partimos la cebolla y los dientes de ajo por la mitad, el pimiento en trozos grandes y las judías en 6 trozos. Insertamos la cuchilla picadora. Añadimos el ajo, la cebolla y el pimiento. Activamos el programa **Turbo**, 5 segundos.

2 - Insertamos el mezclador. Añadimos las judías verdes, el aceite de oliva y una pizca de sal. Activamos el programa **Cocción a fuego lento P1**, 5 minutos. Cuando finalice, añadimos el pollo salpimentado, azafrán, pimentón, el tomate y activamos el mismo, durante 3 min. Añadimos el arroz y activamos de nuevo el programa, 1 minuto.

3 - Añadimos el caldo y activamos el programa **Cocción a fuego lento P3**, durante 16 minutos.

Platos fáciles para el  
día a día

mix

## Tortas de patata

Para 15 tortas

- 500 g de patatas
  - 1 cebolla
- 100 g de harina
  - 1 huevo
- 1 pizca de nuez moscada
  - Aceite de oliva
- Sal y pimienta



10 min



25 min

Cuchilla  
picadora

1 - Pelamos, lavamos y cortamos en trozos las patatas. Pelamos la cebolla y cortamos en cuatro trozos. Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente. Añadimos las patatas, la cebolla y activamos el programa **Mix P4**, 20 segundos.

2 - Añadimos harina, huevo, sal, pimienta, nuez moscada y activamos el programa **Mix P4**, 10 segundos.

3 - Calentamos la sartén y untamos con aceite. Depositamos 3 montoncitos de masa, espaciándolos. Dejamos que se frían 2-3 minutos por cada lado, fuego medio. Repetimos hasta que acabemos la masa.

Consejo: Podemos añadir perejil picado a la masa. Podemos servir con salmón ahumado.



turbo



Cocción a  
fuego lento

mix

- 4 lomos de merluza de 120 g aprox.
- 1 cebolla pequeña
  - 3 dientes de ajo
- 1 cucharada de harina
  - 5 cl de vino blanco
- 20 cl de caldo de pescado
  - 10 g de perejil picado
- 1 cucharada de harina
- 50 cl de aceite oliva
  - Sal y pimienta

## Merluza en salsa verde



x 4



5 min



19 min



Cuchilla  
picadora



Mezclador



Cestillo  
para vapor

Limpiamos la cebolla y cortamos en dados. Pelamos los dientes de ajo. Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente. Introducimos la cebolla y el ajo. Activamos el programa **Turbo**, durante 5 segundos. Bajamos lo pegado en las paredes del recipiente, y activamos el programa **Turbo** durante 3 segundos más. Sustituimos la cuchilla picadora por la cuchilla el mezclador. Introducimos el aceite y activamos el programa **Cocción a fuego lento P1**, durante 5 minutos.

Introducimos la harina y activamos el programa **Mix P3**, durante 20 segundos. Cuando finalice, activamos el programa **Cocción a fuego lento P1**, durante 1 minuto. Añadimos el vino, el caldo, la mitad del perejil, sal y pimienta. Activamos el programa **Mix P3**, durante 20 segundos. Insertamos el cestillo para vapor con los lomos de merluza salpimentados. Activamos el programa **Cocción a fuego lento P2**, 12 minutos. (no pasa nada si toca la salsa). Ponemos la merluza en un plato, añadimos el perejil restante a la salsa y salseamos.



mix

- 1 kg de tomates muy maduros
- 150 g de migas de pan seco humedecido en agua
- 1 diente de ajo
- 10 cl de aceite
- 1 cucharada de vinagre de Jerez
- Sal y pimienta
- Huevos duros y jamón serrano (para acompañar)

## Salmorejo



x 4



5 min



Cuchilla  
picadora

1 -Quitamos el tallo al tomate y los partimos en cuatro trozos. Pelamos el ajo y lo partimos por la mitad. Introducimos en el bol la cuchilla picadora. Añadimos todos los ingredientes menos el huevo duro y el jamón. Activamos el programa **Mix P4**, 1 minuto, y seguidamente otro minuto más.

2 - Cuando finalice, pasamos por un colador grueso. Guardamos en la nevera y servimos acompañado de huevo y jamón serrano picado.





turbo

Cocción a  
fuego lento

- 200 g de arroz *Basmati*
  - 1 cebolla
- 100 g de jamón en dados
  - 2 huevos (hacemos una tortilla a la francesa con los 2 huevos)
  - 80 g de guisantes congelados
- 3 cucharadas soperas de salsa de Soja
  - 50 cl de agua



x 2/4



5 min



20 min

Cuchilla  
picadora

## Arroz cantonés

1 -Pelamos la cebolla. Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente. Añadimos la cebolla y activamos el programa **Turbo**, 5 segundos.

2 - Añadimos el arroz, los guisantes, el jamón y agua. Activamos el programa **Cocción a fuego lento P4**, 20 minutos.

3 -Cuando finalice, añadimos la tortilla cortada en trocitos y la salsa de soja. Mezclamos y servimos.

**Consejo:** Podemos añadir gambas cocidas troceadas.

Platos fáciles para el  
día a día

mix

## Tarta de verduras

- 1 zanahoria
- 1 calabacín
- 1 pimiento rojo
  - 1 tomate
  - 1 chalota
- 150 g de nata líquida-espesa
  - 3 huevos
- 2 cucharadas soperas de Maicena
- 30 g de parmesano
  - Sal y pimienta



x 4



10 min



25 min

Cuchilla  
picadora

1 - Precaentamos el horno a 180°C. Pelamos la zanahoria y la chalota. Despepitamos el tomate y el pimiento. Troceamos las verduras. Insertamos la cuchilla picadora. Introducimos todas las verduras y activamos el programa **Mix P3**, 1 minuto.

2 - Añadimos la fécula, los huevos, la nata, sal y pimienta. Activamos el programa **Mix P3**, 1 minuto. Acto seguido, vertemos la mezcla en moldes individuales previamente untados con mantequilla y espolvoreamos con el queso. Horneamos durante 25 minutos.

**Consejo:** Si preparamos una tarta de verduras para compartir, prolongamos la cocción a 35 min.



mix

- 1 calabacín
- 1 patata grande
  - 2 huevos
- 2 cucharadas soperas de harina
- 30 g de queso ricotta
- Hojas de albahaca
  - Aceite de oliva
  - Sal y pimienta

## Tortas de calabacín



x 4



5 min



15 min



Cuchilla picadora

1 - Pelamos la patata y lavamos el calabacín. Los cortamos en trozos. Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente del aparato. Introducimos las verduras y activamos el programa **Mix P3**, 30 segundos.

2 - Añadimos los huevos, el queso ricotta, la harina y la albahaca picada. Añadimos sal, pimienta y activamos el programa **Mix P2**, 1 minuto.

3 - Calentamos una sartén antiadherente y luego untamos ligeramente con aceite. Cogemos la masa y hacemos tortas medianas. Dejamos que se fríen entre 2 y 3 minutos por cada lado, a fuego medio. Repetimos la operación hasta que se acabe la masa.



turbo



Cocción a fuego lento

- 200 g de pasta
- 200 g de carne picada de ternera
  - 1 cebolla
  - 1/2 berenjena
- 1 tomate grande
- 20 cl de salsa de tomate
  - 1 pastilla de caldo de ternera
  - 60 cl de Agua
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
  - Sal y pimienta

## Pasta con carne y berenjena



x 2/4



5 min



40 min



Cuchilla picadora

1 - Pelamos la cebolla y la cortamos en 4 trozos. Lavamos el tomate, la berenjena y cortamos en daditos. Introducimos la cuchilla picadora en el recipiente del aparato, introducimos la cebolla y activamos el programa **Turbo**, durante 5 segundos.

2 - Añadimos la berenjena, el tomate y la pastilla de caldo de ternera. Vertemos el agua, el aceite y la salsa de tomate. Añadimos sal, pimienta y activamos el programa **Cocción a fuego lento P4**, 25 minutos.

3 - Cuando finalice el programa, añadimos la pasta y la carne, mezclamos y activamos el programa **Cocción a fuego lento P4** durante 15 minutos. Cuando finalice el programa, dejamos reposar unos minutos con la tapa puesta, luego mezclamos y los servimos a continuación.





Vapor

mix

- 600 g de patatas
- 40 cl de agua
- 10 cl de leche
- 40 g de mantequilla
- Sal y pimienta

## Puré de patatas



x 2/4



5 min



30 min

Cuchilla  
picadoraCestillo  
para vapor

1 - Pelamos las patatas, las cortamos en dados y las ponemos dentro de la cesta de vapor. Insertamos el cestillo para vapor del aparato y añadimos el agua. Activamos el programa de **Vapor**, 30 minutos.

2 - Cuando finalice el programa, eliminamos el agua restante del recipiente y colocamos la cuchilla picadora. Ponemos las patatas cocidas en el recipiente y activamos el programa **Mix P1**, durante 5 segundos. Con la espátula, raspamos las paredes del bol. Cerramos la tapa y activamos el programa **Mix P1**, 5 segundos.

3 - Añadimos la leche y la mantequilla, la sal y la pimienta. Activamos el programa **Mix P2**, y paramos el programa despues de 5 segundos. Con la espátula, raspamos las paredes del bol. Cerramos la tapa y activamos el programa **Mix P2**, 5 segundos más. Servimos.



turbo

Cocción a  
fuego lento

- 150 g de arroz arborio o carnaroli
- 1 chalota
- 5 cl de vino blanco
- 40 cl de caldo de pollo
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 200 g de champiñones
- 150 g de queso gorgonzola
- Pimienta

## Risotto con gorgonzola y champiñones



x 2/4



10 min



32 min

Cuchilla  
picadora

Mezclador

1 - Pelamos la chalota y la cortamos por la mitad. Limpiamos los champiñones y los cortamos en láminas. Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente. Añadimos la chalota y activamos el programa **Turbo**, 5 segundos.

2 - Sustituimos la cuchilla picadora por el mezclador. Añadimos el arroz, el aceite, el vino blanco y activamos el programa **Cocción a fuego lento P1**, 2 minutos.

3 - Cuando finalice, añadimos el caldo y los champiñones. Activamos el programa **Cocción a fuego lento P3**, 20 minutos. Cuando termine, añadimos el queso Gorgonzola cortado en trozos, la pimienta y mezclamos. Servimos a continuación.



# Pasta con verduras

turbo



Cocción a  
fuego lento



x 2/4



5 min



30 min



Cuchilla  
picadora

- 200 g de pasta
  - 1 calabacín
  - 1 tomate
  - 1 cebolla
- 10 aceitunas negras sin hueso
- 3 cucharadas soperas de salsa de tomate
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 pastilla de caldo de verduras
  - 60 cl de agua
  - Sal y Pimienta
- Queso parmesano
  - Albahaca

1 - Pelamos la cebolla y la cortamos en 4 trozos. Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente. Añadimos la cebolla y activamos el programa **Turbo**, 5 segundos. Lavamos el calabacín, el tomate y lo cortamos en dados. Cortamos también las aceitunas en rodajas.

2 - Añadimos los dados de calabacín, la pasta, las aceitunas, los dados de tomate, la salsa de tomate, el aceite de oliva y la pastilla de caldo de verduras. Añadimos sal, pimienta y agua. Activamos el programa **Cocción a fuego lento P4**, 30 minutos. Al finalizar el programa, dejamos reposar unos minutos con la tapa puesta y servimos la pasta espolvoreada con queso parmesano y la albahaca.

Consejo: Podemos añadir daditos de jamón cocido.



# Pasta verde

turbo

Cocción a  
fuego lento

- 200 g espirales de pasta
- 6 espárragos verdes
- 1 puñado de judías verdes
  - 1 calabacín
  - 1 cebolla
- 50 g de guisantes
- 60 g de queso fresco
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- Media pastilla de caldo de verduras
  - 60 cl de agua
- Sal y Pimienta



× 2/4



15 min



35 min

Cuchilla  
picadora

1 - Lavamos las verduras. Cortamos los extremos de los espárragos y los cortamos en tres. Quitamos las puntas a las judías verdes y las cortamos por la mitad. Cortamos el calabacín en dados. Pelamos la cebolla y la cortamos en cuatro. Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente. Introducimos la cebolla y activamos el programa **Turbo** durante 5 segundos.

2 - Añadimos las verduras, el aceite de oliva y media pastilla de caldo de verduras. Añadimos agua y activamos el programa de **Cocción a fuego lento P4**, 25 minutos. Cuando finalice el programa, añadimos la pasta y activamos el programa **Cocción a fuego lento P4**, 10 minutos. Abrimos la tapa y añadimos el queso fresco, sal y pimienta y mezclamos con la espátula. Servimos.



**Consejo:** Podemos utilizar guisantes y judías verdes congeladas.



turbo



Cocción a  
fuego lento

- 5 contramuslos de pollo troceado grueso
  - 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1/4 de pimiento rojo en tiras
- 1/4 de pimiento verde en tiras
- 1 cucharadita de curry
- 25 cl de nata líquida
  - 2 cucharadas de aceite de oliva
  - Sal y pimienta

## Pollo con verduras y curry



x 4



5 min



20 min



Cuchilla  
picadora



Mezclador

1 - Pelamos la cebolla y troceamos en cuatro trozos. Pelamos el ajo y partimos por la mitad. Introducimos la cuchilla picadora en el recipiente. Añadimos la cebolla y el ajo. Activamos el programa **Turbo**, durante 5 segundos.

2 - Sustituimos la cuchilla picadora por el mezclador y añadimos los pimientos en tiras, aceite, sal y pimienta. Activamos el programa **Cocción a fuego lento P1**, 3 minutos. Cuando finalice, añadimos el pollo previamente salpimentado y volvemos a poner el mismo programa, 2 minutos.

3 - Añadimos una cucharada de curry y la nata. Activamos el programa **Cocción a fuego lento P3**, 15 minutos.



turbo



Cocción a  
fuego lento

- 800 g de tomates maduros
  - 1 cebolla
  - 1 diente de ajo
- 1 cucharada sopera de hierbas provenzales
- 1 cucharadita de azúcar
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
  - Sal y pimienta

## Salsa de tomate



x 4



5 min



45 min



Cuchilla  
picadora



Mezclador

1 - Lavamos los tomates y cortamos en trozos. Pelamos el diente de ajo y la cebolla y los cortamos en trozos. Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente. Añadimos el ajo y la cebolla y activamos el programa **Turbo**, 5 segundos.

2 - Sustituimos la cuchilla picadora por el mezclador. Añadimos el aceite, los tomates, las hierbas provenzales, el azúcar, sal y pimienta. Activamos el programa **Cocción a fuego lento P5**, 45 minutos.

Consejo: Para preparar una salsa de pimiento, utilizamos la cuchilla picadora, sustituimos los tomates por 3 pimientos rojos despepitados y cortamos en dados. Añadimos 10 cl de agua. Cuando finalice el programa Cocción a fuego lento P5 activamos el programa Turbo durante 20 segundos.



turbo

mix

## Albóndigas de ternera con salsa de yogur a la menta

Para 16 unidades

- 350 g de carne picada de ternera
- 1 cebolla
- 1 chalota
- 1 huevo
- 1 cucharadita de concentrado de tomate
- 1 yogur griego
- 2 cucharadas soperas de zumo de limón
- 1 cucharadita de mayonesa
- 10 hojas de perejil
- 10 hojas de menta
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta



1 - Lavamos y secamos las hierbas. Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente. Añadimos la mitad del perejil picado, la menta picada, el yogur, la mayonesa, el aceite de oliva, el zumo de limón, sal y pimienta. Activamos el programa **Turbo**, durante 10 segundos. Reservamos la salsa y lavamos el recipiente. Pelamos la cebolla y la cortamos en 4 trozos. Añadimos la cebolla, el resto de perejil y activamos el mismo programa, durante 5 segundos.

2 - Añadimos la carne, el huevo, el concentrado de tomate y activamos el programa **Mix P3**, 10 segundos. Formamos albóndigas con la mezcla.

3 - Calentamos el aceite en una sartén y salteamos las albóndigas entre 5 y 10 minutos. Servimos acompañadas de la salsa.



turbo



Cocción a  
fuego lento

## Pisto manchego



1 - Pelamos la cebolla y la cortamos en 4 trozos. Pelamos los dientes de ajo. Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente del aparato. Añadimos la cebolla y el ajo. Activamos el programa **Turbo** 5 segundos.

2 - Sustituimos la cuchilla picadora por el mezclador. Añadimos el aceite de oliva y activamos el programa de **Cocción a fuego lento P1**, durante 5 minutos.

3 - Lavamos las verduras y las cortamos en dados medianos. Introducimos las verduras en el recipiente, con el laurel y el tomillo. Añadimos sal, pimienta y activamos el programa de **Cocción a fuego lento P3**, 25 minutos.

- 1 berenjena
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde
- 2 dientes de ajo
- 1 calabacín
- 1 hoja de laurel
- 1/2 pimiento rojo
- 3 tomates
- Tomillo
- Sal y pimienta
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva



turbo

mix

- 3 aguacates maduros
- Media cebolla roja
- Un trozo pequeño de pimiento rojo
- Zumo de una lima
- 2 pizcas de comino
- Gotas de tabasco
- Sal y pimienta

## Guacamole



x 6



5 min



Cuchilla  
picadora

1 - Pelamos la cebolla y la cortamos en trozos. Cortamos el pimiento en dados. Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente del aparato y añadimos la cebolla y el pimiento. Activamos el programa **Turbo**, 10 segundos.

2 - Cortamos los aguacates por la mitad y les sacamos la pulpa. Añadimos la pulpa del aguacate, el zumo de lima, el comino, y las gotas de tabasco a los ingredientes que estaban en el aparato. Añadimos sal y pimienta. Activamos el programa **Mix P2**, 1 minuto.

Consejo: Servimos el guacamole con totopos de maíz.



Postre

- 120 g de yogur natural
- 100 g de harina
- 1 cucharadita de levadura química
- 1 huevo
- Sal y pimienta

## Blinis



x 4



5 min



10 min



30 min



Batidor

1 - Insertamos el batidor en el recipiente. Añadimos el yogur, la harina, el huevo, la levadura, la sal y la pimienta. Activamos el programa **Postre P1**, durante 1 minuto. Vertemos la masa en una ensaladera y dejamos reposar 30 minutos en la nevera.

2 - Calentamos una sartén antiadherente y la untamos ligeramente con aceite. Con una cucharilla, colocamos montoncitos de masa en la sartén, espaciándolos. Freímos 1 o 2 minutos aproximadamente por cada lado.

Consejo: Podemos servir acompañados de: crema de salmón, caviar, crema de eneldo y cebolla...





mix

turbo

- 300 g de carne de conejo
  - 150 g de tocino
- 80 g de hígado de ave
  - 2 chalotas
- 60 g de pistachos
  - 5 cl de Coñac
  - 1 Huevo
- 1 Hoja de laurel
- Media cuchara de sal y pimienta
- 3 Hojas perejil

## Terrina de conejo con pistachos



x 4



10 min



1 h

Cuchilla  
picadora

1 - Pre calentamos el horno a 160°C e introducimos una fuente llena de agua caliente. Pelamos las chalotas y las cortamos en 4 trozos. Cortamos el tocino y la carne de conejo en dados. Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente. Introducimos el conejo y el tocino y activamos el programa **Mix P3**, 30 segundos. Reservamos la mezcla.

2 - Introducimos las chalotas y el perejil y activamos el programa **Turbo**, durante 1 minuto. Añadimos las carnes, los hígados, los pistachos, el huevo, el coñac, sal y pimienta. Activamos el programa **Mix P3**, 30 segundos.

3 - Ponemos el relleno en una cazuela con hojas de laurel y cerramos la tapa. Horneamos 1 hora en el horno al baño maría.



mix

turbo

- 2 latas de sardinas en aceite
  - 1 cebolleta
- 100 g de queso para untar
- 2 cucharaditas de mostaza
  - 1 cucharada sopera de zumo de limón
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
  - Una pizca de sal
  - Pimienta

## Paté de sardinas con mostaza



x 4



5 min

Cuchilla  
picadora

1 - Escurrimos las sardinas, las cortamos por la mitad y retiramos la espina central. Retiramos los extremos de la cebolla y la cortamos por la mitad. Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente. Añadimos la cebolla. Activamos el programa **Turbo**, 5 segundos.

2 - Añadimos las sardinas, el queso de untar, la mostaza, el aceite de oliva, el zumo de limón, sal y pimienta. Activamos el programa **Mix P2**, 1 minuto. Conservamos en frío antes de servir.





Postre

- 200 g de harina
  - 3 huevos
  - 10 cl de leche
- 10 cl de aceite de oliva
  - 1 sobre de levadura
  - 150 g de queso feta
  - 100 g de aceitunas verdes sin hueso
  - Tomillo seco
- 1 nuez de mantequilla

## Pastel de queso feta y aceitunas



x 6



5 min



45 min



Cuchilla  
amasadora/  
trituradora

1 - Precalentamos el horno a 180°C. Cortamos el queso en dados y las aceitunas en trozos. Insertamos la cuchilla amasadora en el recipiente. Añadimos harina, huevos, levadura, leche, aceite de oliva, tomillo, pimienta y activamos el programa **Postre P1**, 1 minuto. Luego incorporamos las aceitunas y el queso y mezclamos con cuchara de madera.

2 - Untamos la mantequilla un molde y vertemos la mezcla. Horneamos aproximadamente 45 minutos.



mix

- 1 masa quebrada
- 150 g de tiras de panceta ahumada
  - 4 huevos
- 20 cl de nata líquida
  - 10 cl de leche
  - 100 g de queso gruyère rallado
  - Sal y pimienta

## Quiche lorraine



x 4



5 min



40 min



Batidor

1 - Precalentamos el horno a 180°C. Insertamos el batidor en el recipiente del aparato. Introducimos los huevos, la leche y la nata. Añadimos un poco de sal y pimienta. Activamos el programa **Mix P2**, 1 minuto.

2 - Colocamos la masa quebrada en un molde para tartas, conservando el papel de horno. Pinchamos el fondo con un tenedor. Añadimos las tiras de panceta ahumada y vertemos la mezcla de huevos y nata. Espolvoreamos con queso Gruyère rallado. Horneamos aproximadamente 40 min.





Cocción a  
fuego lento

- 2 berenjenas
- 1 diente de ajo
- 100 g de tomate triturado en conserva
- 1 rama de tomillo
- 1 cucharadita de alcaparras
- 10 aceitunas negras sin hueso
- 2 cucharadas soperas de piñones
- Algunos tomates confitados
- 3 puñados de rúcula
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharada sopera de vinagre balsámico
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- Sal y pimienta

## Confit de berenjenas



x 4



10 min



50 min



Mezclador

1 - Lavamos las berenjenas y las cortamos en daditos. Pelamos el diente de ajo y lo machacamos. Insertamos el mezclador en el recipiente. Introducimos las berenjenas, el aceite de oliva, el tomate triturado, el vinagre, el azúcar, el tomillo, sal y pimienta. Activamos el programa de **Cocción a fuego lento P2**, 50 minutos.

2 - Cuando finalice el programa, añadimos las aceitunas negras sin hueso, las alcaparras y los piñones. Mezclamos y dejamos enfriar. Cuando esté frío el confit de berenjenas, lo servimos sobre la rúcula y colocamos los tomates confitados. Vertemos un poco de aceite de oliva por encima.



turbo

mix

- 1 diente de ajo
- 400 g de garbanzos cocidos
- 6 cl de agua
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 2 cucharadas de Tahine (pasta de sésamo)
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1/2 cucharadita de comino en polvo
- Sal

## Hummus



x 4/6



4 min



Cuchilla  
picadora

1 - Pelamos el diente de ajo y lo partimos por la mitad. Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente. Añadimos todos los ingredientes y activamos el programa **Mix P4**, 1 minuto.

2 - Cuando finalice, activamos programa **Turbo**, 10 segundos.

Consejo: Podemos servirlo con un poco de aceite de oliva por encima y pimentón espolvoreado.



turbo



Cocción a  
fuego lento

mix

- 1 cebolla pequeña
- 1 rulo de queso de cabra sin corteza
- 125 g de queso azul
- 200 g de crema de queso
- 2 cucharadas de leche
- Crudités: zanahoria, apio, rabano, pimiento...
- Aceite de oliva

## Crema de quesos y cebolla

### asada con crudités



x 6



5 min



5 min



1 h



Cuchilla  
picadora

1 - Pelamos y partimos la cebolla en 4 trozos. Troceamos los quesos. Hacemos bastones con las verduras. Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente. Añadimos la cebolla y activamos el programa **Turbo**, 5 segundos.

2 - Añadimos el aceite de oliva y activamos el programa de **Cocción a fuego lento P1**, durante 5 minutos. Reservamos la cebolla en un colador.

3 - Añadimos los quesos troceados, la leche y la cebolla escurrida y fría. Activamos el programa **Mix P3**, 1 minuto.

4 - Dejamos reposar en la nevera, 1 hora. Servimos en un cuenco acompañado de los crudités.



mix



Cocción a  
fuego lento

- 350 g de bacalao desalado
- 100 g de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- 5 cl de nata líquida
- Pimienta blanca
- Sal (si fuese necesario)

## Brandada de bacalao



x 4/6



2 min



3 min



Cuchilla  
picadora

1 - Pelamos y chafamos los ajos con un cuchillo. Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente. Introducimos el aceite y el ajo. Activamos el programa **Cocción a fuego lento P1**, 5 minutos. Cuando finalice el programa, introducimos el bacalao y la pimienta. Activamos de nuevo el programa, 1 minuto más.

2 - Cuando finalice, añadimos la nata. Activamos el programa **Mix P4**, 30 segundos hasta que nos quede una crema untuosa.

3 - Probar, y si fuera necesario rectificar de sal y servimos.



turbo

Cocción a  
fuego lento

- 700 g de pavo cortado en dados
- 1 cebolla
- 3 ramitas de perejil
- 1/2 cucharada sopera de pimentón
- 1 pastilla de caldo de ternera
- 30 cl de agua
- 15 cl de nata líquida
- 2 cucharadas soperas de mostaza
- Sal y pimienta

## Pavo a la mostaza



x 4



5 min



25 min

Cuchilla  
picadora

Mezclador

1 - Pelamos la cebolla y la cortamos en cuatro trozos. Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente. Añadimos cebolla y perejil picado. Activamos el programa **Turbo**, 5 segundos.

2 - Sustituimos la cuchilla picadora por la cuchilla mezcladora. Añadimos el pavo en dados, el pimentón, la mostaza, la pastilla de caldo ternera, agua, nata, sal y pimienta. Activamos programa **Cocción a fuego lento P3**, 25 minutos.

Cocción a  
fuego lento

- 600 g de solomillo de cerdo
- 1 cebolla cortada en láminas
- 1 diente de ajo
- 10 g de mantequilla
- 6 cucharadas de tomate frito
- 4 cucharadas soperas de zumo de manzana
- 1 cucharada sopera de salsa de soja
- 1 cucharada sopera de vinagre Balsámico
- 1 cucharadita de Maizena
- 1 cucharadita de miel
- 15 cl de caldo de carne
- Sal y pimienta

## Solomillo de cerdo con salsa barbacoa



x 4



5 min



40 min



Mezclador

1 - Cortamos el solomillo en medallones. Insertamos el mezclador en el recipiente. Introducimos la cebolla, el ajo, la mantequilla, la miel, el tomate frito, el zumo de manzana, la salsa de soja y el vinagre. Activamos el programa **Cocción a fuego lento P1**, durante 5 minutos.

2 - Añadimos la carne y el caldo. Activamos el programa **Cocción a fuego lento P4**, durante 30 minutos.

3 - Al finalizar, añadimos la Maizena, sal y pimienta. Activamos programa **Cocción a fuego lento P4**, durante 5 minutos.



turbo



Cocción a  
fuego lento

- 400 g de carne picada de ternera
- 250 g de judías pintas en conserva
- 1/2 pimiento rojo
  - 1 cebolla
- 1 bote de tomate triturado
- 1 cucharadita de pimentón
- 1 cucharadita de comino
  - 1 pizca de cilantro en polvo
- 1 pizca de guindilla
  - 20 cl de agua
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
  - Sal y pimienta

## Chili con carne



x 4



10 min



43 min



Cuchilla  
picadora



Mezclador

1 - Pelamos la cebolla y la cortamos en cuatro trozos. Cortamos el pimiento en trozos. Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente. Añadimos la cebolla, el pimiento y activamos el programa **Turbo**, 5 segundos.

2 - Sustituimos la cuchilla picadora por el mezclador. Añadimos el aceite, la carne, el pimentón, el comino y el cilantro. Activamos el programa **Cocción a fuego lento P1**, durante 3 minutos.

3 - Cuando finalice, añadimos la carne, el tomate triturado, agua, las judías pintas aclaradas y escurridas, sal, pimienta y guindilla. Activamos el programa **Cocción a fuego lento P3**, durante 40 minutos.

**Consejo:** Podemos servir con arroz.



Cocción a  
fuego lento

- 700 g de carne de ternera en trozos para guisar
  - 1 diente de ajo
- 25 cl de caldo de ternera
  - 20 g de aceite de oliva
    - 30 g de harina
- 40 cl de vino tinto
  - 2 Zanahorias
- 6 chalotas troceadas
  - Sal y pimienta
  - 1 cucharadita de orégano

## Guiso de ternera



x 2/4



10 min



2 h 40



Mezclador

1 - Pelamos las chalotas y el diente de ajo. Pelamos las zanahorias y las cortamos en rodajas. Insertamos el mezclador en el recipiente. Introducimos el aceite, la carne y la harina. Activamos el programa de **Cocción a fuego lento P1**, 4 minutos.

2 - Al finalizar, añadimos el vino, el caldo, las zanahorias, el diente de ajo, las chalotas, el orégano, sal y pimienta. Activamos programa de **Cocción a fuego lento P4**, 2 horas y 30 minutos.

**Consejo:** Añadimos algunos champiñones cortados en trozos 30 min antes de que finalice el programa.





Cocción a  
fuego lento

- 500 g de carne para cocido
  - 1 cebolla
- 1 rama de apio
  - 1 zanahoria
- 1 diente de ajo
- 8 mini-zanahorias
  - 8 mini-nabos
  - 4 mini-puerros
  - 80 cl de agua
- 1 ramillete de hierbas
  - Sal y pimienta

## Cocido de miniverduras



1 - Cortamos los trozos de carne si son demasiado grandes. Pelamos la cebolla y la cortamos. Pelamos la zanahoria, el apio y lo troceamos. Introducimos el mezclador en el recipiente. Introducimos carne, cebolla, ajo, zanahoria y apio. Añadimos el ramillete de hierbas, sal y pimienta. Vertemos 80 cl de agua fría de forma que cubra bien la carne. Activamos el programa de **Cocción a fuego lento P4**, durante 1 hora 15.

2 - Lavamos las mini-verduras y las pelamos (si fuera necesario). Cortamos las zanahorias por la mitad en sentido longitudinal.

3 - Al finalizar el programa, retiramos la cebolla, los trozos de zanahoria y de apio. Luego, añadimos las miniverduras y activamos de nuevo el programa de **Cocción a fuego lento P4**, 30 minutos.



turbo



Cocción a  
fuego lento

- 600 g de carne de ternera cortado en cubos de 25 g
  - 2 chalotas
  - 1 zanahoria
- 1 bote de 400 g de tomate triturado
  - 1 cucharada sopera de concentrado de tomate
  - 1 Hebra Tomillo
  - 1 Hojas de laurel
  - 1 Vaso agua
- 1/2 Pastilla Caldo ave
- 10 cl de Vino blanco
  - 2 Cucharas de aceite oliva
  - 1 Cucharada sopera harina
- Sal y pimienta

## Ternera a la marengo



1 - Sazonamos la carne con sal y pimienta. Pelamos la zanahoria y cortamos en rodajas. Pelamos chalotas y cortamos en 4 trozos. Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente. Introducimos las chalotas y activamos el programa **Turbo**, 5 segundos.

2 - Sustituimos la cuchilla picadora por el mezclador. Añadimos aceite y activamos programa **Cocción a fuego lento P1**, 5 minutos. A los 2 minutos, abrimos e introducimos la carne.

3 - Cuando finalice, añadimos el tomate triturado, la harina diluida en la agua, la media pastilla de caldo, el vino blanco, el concentrado de tomate, el laurel, el tomillo, la zanahoria, sal y pimienta. Activamos el programa **Cocción a fuego lento P4**, durante 1 hora.



Consejo: Sustituir la harina de trigo por fécula de maíz.



Cocción a  
fuego lento

- 700 g de carne de ternera en trozos para guisar
  - 6 chalotas
  - 2 zanahorias
  - 1 diente de ajo
  - 70 g de tiras de panceta ahumada
  - 40 cl de vino tinto
- 20 cl de caldo de ternera
- 20 g de aceite de oliva
- 40 g de harina
- 1 ramillete de hierbas
- Sal y pimienta

## Ternera al estilo borgoña



x 2/4



10 min



2 h 05



Mezclador

1 - Pelamos las chalotas y el diente de ajo. Pelamos las zanahorias y las cortamos en rodajas. Insertamos el mezclador en el recipiente. Colocamos el aceite, la panceta, las chalotas cortadas, y el ajo. Activamos el programa **Cocción a fuego lento P1**, 5 minutos. Mientras tanto, mezclamos la carne con la harina en un bol. Al finalizar, añadimos la carne, la harina, las zanahorias, el vino, el caldo, el ramillete de hierbas, sal y pimienta.

2 - Al finalizar, añadimos la carne con harina, las zanahorias, el vino, el caldo, el ramillete de hierbas, sal y pimienta. Activamos el programa de **Cocción a fuego lento P4**, durante 2 horas minutos.

**Consejo:** Añadimos algunos champiñones cortados en trozos 30 min antes de que finalice el programa.



Cocción a  
fuego lento

turbo

- 450 g de Patatas peladas y triscadas
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 1/2 pimiento verde
- 150 g de chorizo Riojano en trozos
- 1/2 guindilla
- 1 cucharadita pimentón
- 1 cucharada de carne de pimiento choricero
- Caldo de carne
- 3 cl de aceite de oliva

## Patatas a la riojana



x 4



2 min



40 min



Cuchilla  
picadora



Mezclador

1 - Pelamos la cebolla, el ajo y limpiamos el pimiento. Troceamos. Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente. Introducimos dichos ingredientes y activamos el programa **Turbo**, 5 segundos.

2 - Sustituimos la cuchilla picadora por el mezclador. Añadimos el aceite y activamos el programa **Cocción a fuego lento P1**, 10 minutos.

3 - Cuando finalice, añadimos el chorizo y activamos el programa **Cocción a fuego lento P1**, 5 minutos. Retiramos el exceso de grasa y añadimos la guindilla, el pimentón, sal, pimienta, el pimiento choricero, las patatas y activamos de nuevo el mismo programa, 5 minutos.

4 - Añadimos el caldo hasta cubrir y activamos el programa **Cocción a fuego lento P2**, 20 minutos. Comprobando que la patata esta tierna.







Cocción a  
fuego lento

- 200 g de lentejas verdes
  - 2 zanahorias
  - 1 cebolla
- 1 cucharada sopera de concentrado de tomate
  - 3 salchichas tipo bratwurst
  - 1 hoja de laurel
  - 40 cl de agua
  - Sal y pimienta



## Salchichas con lentejas

1 - Pelamos las zanahorias y la cebolla. Cortamos las zanahorias en láminas y la cebolla en trozos grandes. Cortamos las salchichas en rodajas gruesas. Insertamos el mezclador en el recipiente. Añadimos el aceite, las salchichas, la cebolla, y las zanahorias. Activamos el programa **Cocción a fuego lento P1**, 2 minutos.

2 - Cuando finalice, añadimos las lentejas, agua, el concentrado de tomate, las hojas de laurel, sal y pimienta. Activamos el programa **Cocción a fuego lento P4**, durante 45 minutos.



turbo

mix

- 4 tomates medianos
  - 3 calabacines
  - 4 champiñones
  - 350 g de carne de salchicha
  - 1 diente de ajo
- 4 hojas de perejil
  - 1 rebanada de pan de molde
  - 5 cl de leche
  - 1 chalota
  - 1 huevo
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta



## Verduras rellenas

1 - Lavamos los calabacines y los tomates. Los vaciamos. Reservamos las tapas. Limpiamos los champiñones y los cortamos por la mitad. Pelamos el diente de ajo, la chalota y los cortamos por la mitad. Mojamos el pan en leche. Pre-calentamos el horno a 180°C. Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente. Introducimos la chalota, el ajo, el perejil y los champiñones. Activamos el programa **Turbo**, 10 segundos.

2 - Añadimos el pan escurrido, la carne de la salchicha, el huevo, sal y pimienta. Activamos el programa **Mix P3**, 20 segundos. Colocamos las verduras en una fuente para gratinar y las rellenamos con la mezcla. Vertemos un poco de aceite de oliva y las horneamos 45 minutos. Al cabo de 20 minutos, añadimos las tapas de las verduras.



Consejo: Podemos rellenar otras verduras, como pimientos, champiñones o cebollas.

turbo



Cocción a  
fuego lento

- 800 g de conejo troceado
  - 10 dientes de ajo
  - 1/2 cebolla
- 20 cl de caldo de carne
  - 10 cl de vino blanco
  - Harina
- 1 cucharada de salsa Worcester (Perrins)
- 30 cl de aceite oliva
  - Sal y Pimienta

## Conejo al ajillo



x 4



5 min



35 min



Cuchilla  
picadora



Mezclador

1 - Limpiamos la cebolla y damos un golpe a los ajos con la piel. Salpimentamos los trozos de conejo y los pasamos por harina. Los doramos en una sartén.

2 - Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente. Introducimos la cebolla y activamos el programa **Turbo**. 5 segundos.

3 -Sustituimos la cuchilla picadora por el mezclador. Introducimos los ajos con su piel y el aceite. Activamos el programa **Cocción a fuego lento P1**, 5 minutos.

4 - Cuando finalice añadimos el conejo, la salsa Perrins, el vino, el caldo, sal y pimienta. Activamos programa **Cocción a fuego lento P3**, 30 minutos.



Cocción a  
fuego lento

- 500 g de pescado blanco (bacalao, lucio-perca, rape...)
  - 4 zanahorias
  - 1 puerro
  - 3 patatas
- 1 vasito de vino blanco
  - 1 vasito de agua
  - 20 cl de caldo de pescado
- 1 sobre de azafrán
  - Sal y pimienta
- Tallos de cebollino

## Estofado de pescado con azafrán



x 2/4



10 min



48 min



Mezclador

1 - Pelamos las zanahorias y las patatas. Retiramos la parte verde del puerro y el bulbo, también la primera hoja. Cortamos las zanahorias y el puerro en rodajas, y las patatas triscadas en cuadrados. Insertamos el mezclador en el recipiente. Vertemos el vino blanco y activamos el programa **Cocción a fuego lento P1**, 3 minutos.

2 - Añadimos agua, el caldo de pescado, las verduras y salpimentamos las verduras. Activamos el programa **Cocción a fuego lento P4**, 35 minutos.

3 - Cortamos el pescado en dados. Cuando finalice, añadimos el azafrán y los dados de pescado. Activamos de nuevo el programa **Cocción a fuego lento P4**, 10 minutos. Espolvoreamos con cebollino antes de servir.



turbo

Cocción a  
fuego lento

- 400 g de pechugas de pollo
  - 1 calabacín
  - 2 zanahorias
  - 1 cebolla
  - 1 diente de ajo
- 200 g de garbanzos aclarados y escurridos
- 50 g de almendras laminadas
- 45 cl de caldo de ave
- 1/2 cucharadita de comino en polvo
- 1/2 cucharadita pimentón
- 1 pizca de cilantro en grano y hojas picadas
- Sal y pimienta

## Tajine de pollo con garbanzos



x 2/4



10 min



45 min

Cuchilla  
picadora

Mezclador

1 - Pelamos las zanahorias, lavamos el calabacín y lo cortamos en tiras. Cortamos el pollo en trozos. Pelamos el diente de ajo y la cebolla. Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente. Añadimos ajo y cebolla. Activamos el programa **Turbo**, durante 5 segundos.

2 - Sustituimos la cuchilla picadora por el mezclador. Añadimos el comino, el pimentón, el cilantro en polvo, las verduras, y 25cl de caldo. Activamos el programa **Cocción a fuego lento P1**, durante 10 minutos.

3 - Añadimos el pollo, los garbanzos, el resto de caldo y activamos el programa **Cocción a fuego lento P4**, durante 35 minutos. Servimos el tajine espolvoreado con almendras laminadas y cilantro picado.

**Consejo:** Acompañamos este plato con sémola o bulgur.



turbo

Cocción a  
fuego lento

- 1 nabo
- 1 puerro
- 100 g de apio-nabo
- 4 zanahorias (roja, naranja y amarilla)
- 1 rama de apio
- 100 g de brócoli
- 2 chalotas
- 15 cl de caldo gallina
- 1 rama de tomillo
- Sal y Pimienta
- 30 g de mantequilla

## Cacerola de verduras



x 2/4



10 min



35 min

Cuchilla  
picadora

1 - Pelamos las chalotas, las zanahorias, el apio-nabo y los nabos. Cortamos en trozos. Cortamos el apio en láminas finas, troceamos el brocoli en ramilletes y troceamos el puerro.

2 - Insertamos cuchilla picadora en el recipiente. Añadimos las chalotas y activamos el programa **Turbo**, durante 5 segundos. Añadimos el caldo, las verduras y el tomillo.

3 - Añadimos sal y pimienta. Activamos programa **Cocción a fuego lento P4**, durante 30 minutos. Cuando finalice, añadimos la mantequilla y mezclamos.



turbo



Cocción a  
fuego lento

- 400 g de salmón cortado en dados
- 10 langostinos pelados
- 1/2 pimiento rojo
- 1/2 pimiento verde
- 1 patata para guisar pelada y triscada
  - 1 cebolla
  - 2 dientes de ajo
  - 1 cucharada de carne de ñora
- Caldo de pescado
  - 1 cucharadita de pimentón
- Sal y pimiento
  - Cebollino para decorar

## Guiso de salmón y langostinos



x 4



2 min



45 min



Cuchilla  
picadora



Mezclador

1 - Pelamos la cebolla y el ajo. Limpiamos los pimientos. Troceamos. Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente. Introducimos los pimientos, la cebolla y el ajo. Activamos el programa **Turbo**, 5 segundos.

2 - Sustituimos la cuchilla picadora por el mezclador. Añadimos el aceite y un punto de sal. Activamos el programa **Cocción a fuego lento P1**, 10 minutos. Cuando finalice, agregamos el pimentón, la carne de ñora y activamos de nuevo el programa 5 minutos más.

3 - Añadimos el caldo de pescado hasta cubrir y activamos el programa **Cocción a fuego lento P2**, 20 minutos hasta que las patatas estén tiernas. Al finalizar, añadimos el salmón y los langostinos salpimentados. Activamos de nuevo el programa, 3 minutos más.



turbo



Cocción a  
fuego lento

- 400 g de bonito cortado en dados
- 3 patatas para guisar peladas y triscadas
- 2 tomates maduros, despepitados y cortados en dados
- 1/2 pimiento verde
  - 1 cebolla
  - 3 dientes ajo
- Caldo de pescado
- Perejil fresco picado
- 1 cucharada de carne de pimiento choricero
- 4 cl de aceite de oliva
  - Sal

## Marmitako



x 4



2 min



45 min



Cuchilla  
picadora



Mezclador

1 - Pelamos los ajos y la cebolla y limpiamos el pimiento. Cortamos en trozos. Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente. Introducimos los ajos, la cebolla y el pimiento. Activamos el programa **Turbo**, 5 segundos.

2 - Sustituimos la cuchilla picadora por el mezclador. Introducimos el aceite. Activamos el programa **Cocción a fuego lento P1**, 10 minutos. Cuando finalice, añadimos los tomates y un punto de sal. Activamos de nuevo el programa, 7 minutos. ponemos las patatas y el pimiento choricero. Activamos 5 minutos más.

3 - Agregamos el caldo de pescado hasta cubrir y activamos el programa **Cocción a fuego lento P2**, 20 minutos. Introducimos el bonito salpimentado y el perejil y activamos programa 3 minutos más.



turbo

Cocción a  
fuego lento

## Ensalada de quinoa

### con espinacas



x 4



15 min



30 min



10 min

Cuchilla  
picadora

Mezclador

- 100 g de hojas de espinacas congeladas
- 200 g quinoa
- 100 g de tomates secos
- 100 g de garbanzos en conserva
- 60 cl de agua
- 6 hojas de albahaca
- 50 g de puré de sesamo
- 1 cucharada sopera de salsa de soja
- 1 cucharada sopera de vinagre balsámico
- Sal y pimienta

1 - Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente. Introducimos el puré de sésamo, el agua, la salsa de soja, el vinagre, sal y pimienta. Activamos el programa **Turbo**, 10 segundos.

2 - Vertemos la salsa en un recipiente e introducimos los tomates secos. Activamos de nuevo el programa **Turbo**, 3 segundos. Añadimos los tomates a la salsa y después lavamos el recipiente.

3 - Insertamos el mezclador en el recipiente. Introducimos espinacas, quinoa y agua. Activamos el programa de **Cocción a fuego lento P3**, 30 minutos. Cuando finalice, dejamos reposar 10 minutos en el aparato con la tapa. En una ensaladera, añadimos los garbanzos lavados y escurridos, las espinacas con quinoa y la salsa. Mezclamos y lo servimos con albahaca.



Vapor

Cocción a  
fuego lento

## Ensalada de pasta

### con salmón



x 2/4



10 min



35 min

Cestillo  
para vapor

Mezclador

- 2 filetes de salmón fresco
- 200 g de pasta
- 10 tomates cherry
- 1 aguacate
- 60 cl de agua
- 1 pastilla de caldo de verduras
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 2 cucharadas soperas de zumo de limón
- 1 cucharada sopera de nata
- Sal y Pimienta
- Tallos de cebolleta

1 - Cortamos el salmón en trozos y lo colocamos en la cesta para vapor. Vertemos 35cl de agua en el recipiente e insertamos la cesta. Activamos el programa **Vapor**, durante 15 minutos. Al finalizar el programa, dejamos que se enfríe el salmón y guardamos el agua de cocción restante en otro recipiente.

2 - Insertamos el mezclador en el recipiente. Introducimos la pasta junto con el agua y la pastilla de caldo de verduras. Activamos el programa de **Cocción a fuego lento P4**, 20 minutos. Al finalizar, pasamos la pasta por agua fría.

3 - Cortamos el aguacate en dados y los tomates cherry por la mitad. En una ensaladera, mezclamos el aceite de oliva con el zumo de limón y la nata. Añadimos sal y pimienta, la pasta, el aguacate, los tomates Cherry, el salmón y la cebolleta picada. Mezclamos todo.





Vapor



mix

- 4 tortillas de trigo
- 280 g de atún escurrido
  - 3 huevos
- 3 cucharadas soperas de mayonesa
- 1 cucharada soperas de zumo de limón
- Hojas de ensalada
  - Sal y pimienta

## Sandwich de atún y huevo



x 4



10 min



18 min



Cestillo para vapor



Cuchilla amasadora/trituradora

1 - Vertemos 35cl de agua en el recipiente del aparato. Colocamos los huevos en el cestillo para vapor y activamos el programa **Vapor**, 18 minutos. Al finalizar el programa, dejamos que se enfríen los huevos y lavamos el recipiente. Quitamos la cáscara a los huevos.

2 - Insertamos la cuchilla amasadora en el recipiente del aparato. Introducimos los huevos, la mayonesa, el atún desmenuzado y el zumo de limón. Añadimos sal y pimienta. Activamos el programa **Mix P1**, 20 segundos.

3 - Untamos las tortillas de trigo con la mezcla de atún y las hojas de ensalada. Las enrollamos, apretándolas bien.



**Consejo:** Podemos servirlo con una ensalada de verduras crudas.



Vapor

- 600 g de patatas
- 200 g de filetes de caballa limpios de piel y espinas
- 1 cucharadita de mostaza con miel
- 1 cucharada soperas de vinagre de vino
- 4 cucharadas soperas de aceite oliva
  - Sal, pimienta
- Eneldo o perejil

## Ensalada de caballa con patatas



x 2/4



10 min



30 min



Cestillo para vapor

1 - Pelamos las patatas, las cortamos en dados y las colocamos en la cesta para vapor. Vertemos 35 cl de agua en el recipiente e insertamos el cestillo para vapor. Activamos el programa **Vapor**, 20 minutos.

2 - Cuando finalice, añadimos la caballa y volvemos a activar el programa **Vapor**, 6 minutos. Al finalizar, dejamos que se enfríe.

3 - En una ensaladera, mezclamos la mostaza con el vinagre, luego añadimos el aceite, pimienta y sal. Acto seguido, añadimos las patatas, la caballa así como perejil o eneldo picado y mezclamos.





Cocción a fuego lento

mix

- 150 g de quinoa
- 2 cebollas frescas
- 2 tomates
- 1 manojo de perejil liso
- 15 hojas de menta
- Zumo limón
- 6 cucharadas soperas de aceite de oliva
- Sal y pimienta



x 4

10 min

16 min

Cuchilla picadora

1 - Ponemos la quinoa en el recipiente del aparato. Y vertemos 1 litro de agua. Añadimos sal y activamos el programa **Cocción a fuego lento P4**, 16 minutos. Cuando finalice, escurrimos la quinoa y reservamos. Lavamos el recipiente.

2 - Pelamos las cebollas, lavamos las hierbas y picamos el perejil. Lavamos los tomates y cortamos en 4 trozos. Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente. Añadimos las cebollas, los tomates, las hierbas, el aceite, el zumo de limón, sal y pimienta.

Activamos el programa **Mix P3**, 10 segundos. Añadimos la mezcla a la quinoa, removemos y guardamos en frigorífico.



Cocción a fuego lento



Vapor

turbo

## Patatas con salsa de ahumados



x 4

5 min

30 min

Cestillo para vapor

Cuchilla picadora

Mezclador

- 4 patatas
- 200 g de recortes de ahumados (salmón, bacalao, palometa...)
- 1 puerro
- 25 cl de nata líquida
- Sal, pimienta y eneldo
- 1 cucharada soperas de aceite de oliva

1 - Pelamos y cortamos las patatas en trozos. Limpiamos el puerro. Añadimos las patatas en el cestillo para vapor. Introducimos 30 cl de agua en el recipiente. Activamos el programa **Vapor**, 20 minutos.

2 - Cuando finalice, sacamos las patatas y las reservamos. Lavamos el recipiente e insertamos la cuchilla picadora. Añadimos el puerro troceado y activamos el programa **Turbo**, 5 segundos.

3 - Sustituimos la cuchilla picadora por el mezclador. Añadimos el aceite, sal y activamos programa **Cocción a fuego lento P1**, 5 minutos.

4 - Añadimos la nata y el eneldo. Activamos el programa **Cocción a fuego lento P3**, 5 minutos. Añadimos los recortes de ahumados, mezclamos y añadimos a las patatas reservadas.



mix

- 300 g de yogur griego
- 300 g de frutas rojas congeladas
  - 1 cucharada sopera de miel
- 1 cucharada sopera de zumo de limón

## Yogur helado con frutas rojas



- 1 - Insertamos la cuchilla amasadora en el recipiente. Introducimos las frutas rojas y activamos el programa **Mix P4**, 20 segundos.
- 2 - Añadimos el yogur griego, el zumo de limón y activamos el programa **Mix P3** durante 1 minuto y 30 segundos. Servimos inmediatamente.

 **Consejo:** Podemos preparar esta receta con otras frutas congeladas troceadas.



Postre

- 100 g de sémola fina
- 70 cl de leche
- 70 g de azúcar
- 1 cucharadita de vainilla líquida
- 50 g de pasas

## Sémola con leche y uvas pasas



- 1 - Insertamos el batidor en el recipiente. Vertemos la leche y añadimos sémola, azúcar y vainilla. Activamos el programa **Postre P3**, 15 minutos.
- 2 - Cuando finalice, dejamos reposar 10 minutos y vertemos la mezcla en cuencos individuales. Añadimos uvas pasas, mezclamos y degustamos templado o frío.







Postre

turbo

## Compota de manzana

y pera



x 4



10 min



20 min

Cuchilla  
picadora

- 4 peras
- 2 manzanas
- 1 sobre de azúcar con aroma de vainilla
- 1 cucharada sopera de zumo de limón
- 1 cucharadita de miel

1 - Pelamos las manzanas y las peras. Retiramos las pepitas y cortamos en trozos. Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente. Añadimos las frutas, el azúcar con aroma de vainilla, el zumo de limón y la miel. Activamos el programa **Postre P4**, durante 20 minutos.

2 - Cuando termine, activamos programa **Turbo**, 10 segundos. Dejamos que se enfríe hasta alcanzar una temperatura templada.



Postre

## Compota de albaricoques

y vainilla



x 4



5 min



25 min

Cuchilla  
picadora

- 700 g de albaricoques
- 1 vaina de vainilla
- 3 cucharadas soperas de miel
- 1 cucharada sopera de zumo de limón

1 - Lavamos y despepitamos los albaricoques. Cortamos en trozos. Partimos la vaina de vainilla por la mitad.

2 - Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente. Añadimos los albaricoques, la vainilla, la miel y el zumo de limón. Activamos el programa **Postre P4**, 25 minutos. Dejamos que se enfríe.



# Clafoutis de albaricoques



mix



Postre

- 6 albaricoques
  - 3 huevos
- 75 g de harina + 1 cucharada para el molde
- 30 g de avellana en polvo
  - 30 cl de leche
- 30 g de mantequilla derretida
  - 1 nuez de mantequilla para el molde
- 120 g de azúcar moreno
  - 1 sobre de azúcar con aroma de vainilla



x 4



10 min



30 min



Batidor

1 - Lavamos los albaricoques, retiramos el hueso y cortamos en 4 trozos. Pre calentamos el horno a 180°C. Insertamos el batidor en el recipiente. Introducimos los huevos y el azúcar moreno. Activamos el programa **Mix P1** durante 1 minuto.

2 - Añadimos la avellana en polvo, la harina, la mantequilla derretida y la leche. Activamos el programa **Postre P1** durante 1 minuto.

3 - Untamos una fuente para gratinar con mantequilla y espolvoreamos con harina. Vertemos la masa e introducimos albaricoques. Espolvoreamos con azúcar, con aroma de vainilla y horneamos 30 minutos.



**Consejo:** Podemos utilizar albaricoques, cerezas...



# Panna cotta

## de mango

turbo

Cocción a  
fuego lento

Postre



x 4



10 min



20 min



8 h

Cuchilla  
picadora

Batidor

- 300 g de mango congelado
- 3 hojas de gelatina
  - 10cl de agua
- 40 cl nata líquida
  - 10 cl de leche
- 1 cucharada sopera + 40 g de azúcar
- 1 vaina de vainilla

1 - Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente del aparato. Introducimos el mango, el azúcar y el agua. Activamos programa de **Cocción a fuego lento P2**, durante 10 minutos. Vertemos la mezcla en un recipiente y dejamos que enfríe.

2 - Remojamos las hojas de gelatina en un recipiente con agua fría. Insertamos el batidor en el recipiente. Vertemos en él la nata, la leche, el azúcar y la vaina de vainilla cortada por la mitad. Ponemos el programa de **Postre P3**, 10 minutos.

3 - Cuando finalice el programa, retiramos la vainilla, añadimos la gelatina escurrida y activamos el programa **Turbo**, 10 segundos. Vertemos la crema en recipientes individuales, los cubrimos y los dejamos por lo menos 8 horas en la nevera. Servimos las panna cotta cubiertas con la salsa de mango.



**Consejo:** Utilizamos una salsa de fruta ya preparada (congelada).



mix

- 300 g de frambuesas congeladas
- 50 cl de nata líquida
- 80 g de azúcar glas
  - 1 clara de huevo
  - Unas gotas de zumo de limón

## Sorbete de frambuesa



1 - Insertamos la cuchilla amasadora en el recipiente del aparato. Introducimos las frambuesas y activamos el programa **Mix P4** durante 20 segundos.

2 - Añadimos la clara de huevo, la nata, el azúcar Glas y unas gotas de zumo de limón. Activamos el programa **Mix P3** durante 1 minuto. Servimos inmediatamente.



turbo



Postre

- 4 yemas de huevo
  - 50 g de azúcar
  - 40 cl de leche
- 20 g de maicena
- 1 pizca de vainilla en polvo
  - Azúcar moreno

## Crème brûlée



1 - Insertamos el batidor en el recipiente del aparato. Añadimos las yemas de huevo, el azúcar, la vainilla y la maicena. Activamos el programa **Turbo** 5 segundos.

2 - Añadimos la leche y activamos de nuevo el programa **Turbo**, 10 segundos.

3 - A continuación activamos el programa **Postre P3** durante 10 minutos.

4 - Vertemos la crema obtenida en moldes individuales y lo guardamos en la nevera 1 hora.

5 - En el momento de servir, espolvoreamos el azúcar moreno y lo caramelizamos gratinándolo en el horno o con un soplete.





Postre

- 200 g chocolate negro
- 15 cl de nata líquida
  - Media piña
  - 1 kiwi
  - 1 plátano
- 200 g de fresas

## Fondue de chocolate



- 1 - Pelamos la piña, el kiwi y el plátano. Lo cortamos en trozos grandes. Quitamos el rabito de las fresas.
- 2 - Insertamos el mezclador en el recipiente del aparato. Añadimos el chocolate troceado junto con la nata líquida y activamos el programa **Postre P2** durante 5 minutos. Cuando finalice el programa, vertemos el chocolate fundido en el recipiente y servimos junto con la fruta.

Consejo: Podemos utilizar cualquier fruta, así como nubes de gominola, nougat...



Postre

turbo

- 50 cl de leche
- 100 cl de nata líquida
  - 3 yemas de huevo
  - 50 g de azúcar
- 1 vaina de vainilla partida por la mitad
- 1 cucharada sopera de fécula de maíz

## Crema de vainilla



- 1 - Insertamos el batidor en el recipiente del aparato. Introducimos las yemas de huevo y el azúcar. Activamos el programa **Turbo** durante 1 segundo.
- 2 - Vertemos la leche, luego añadimos la nata, la vaina de vainilla y la fécula de maíz. Volvemos a activar el programa **Turbo** durante 10 segundos.
- 3 - Luego activamos el programa **Postre P3**, 12 minutos.
- 4 - Cuando finalice el programa, retiramos la vaina de vainilla y vertemos la crema en moldes individuales. Dejamos que enfríe y luego la metemos en la nevera.

Consejo: Vertemos un poco de caramelo líquido o de concentrado en el momento de servir.





Postre

- 150 g de harina
  - 3 huevos
- 120 g de azúcar
  - 1 naranja
- 10 cl de aceite de oliva (variedad arbequina o suave)

## Bizcocho de naranja

y aceite de oliva



x 6



5 min



40 min



Cuchilla  
amasadora/  
trituradora

1 - Pre calentamos el horno a 180°C. Lavamos la naranja y rallamos finamente la corteza para recuperar las virutas. Lo cortamos por la mitad y la exprimimos.

2 - Insertamos la cuchilla amasadora en el recipiente del aparato. Introducimos la harina, el azúcar, la levadura, los huevos, el aceite, el zumo de naranja y la corteza rallada. Activamos el programa **Postre P1**, 1 minuto.

3 - Untamos de mantequilla un molde para bizcochos y vertemos en él la mezcla. Lo horneamos aproximadamente 40 minutos.



**Consejo:** para una versión más dulce, servimos el bizcocho rociado con sirope de naranja casero.



Postre

mix

- 200 g de chocolate negro
  - 4 cucharadas soperas de nata
- 30 g de mantequilla
  - 5 claras de huevo
- 2 yemas de huevo
  - 1 pizca de sal
  - 20 g de azúcar

## Mousse de chocolate



x 6



15 min



5 min



2 h



Batidor



Mezclador

1 - Insertamos el mezclador en el recipiente. Añadimos el chocolate troceado y la nata. Activamos el programa **Postre P2** durante 5 minutos.

2 - Cuando finalice, añadimos las yemas y el azúcar. Activamos el programa **Postres P1**, 20 segundos. Reservamos la mezcla y lavamos el recipiente.

3 - Insertamos el batidor en el recipiente e introducimos las claras con una pizca de sal. Activamos el programa **Mix P2**, 2 minutos y 30 segundos. Incorporamos las claras a punto de nieve en la mezcla de chocolate. Vertemos en una ensaladera o moldes individuales. Dejamos reposar 2 horas en la nevera.



# Tiramisú exprés



Postre

mix



x 6



10 min



1 h



Batidor

- 3 huevos
- 250 g de queso mascarpone
- 150 g de azúcar
  - 10 bizcochos de soletilla
  - 15 cl de café
- Cacao en polvo
- 1 pizca de sal

1 - Separamos las yemas de huevo de las claras. Insertamos el batidor en el recipiente. Introducimos las yemas, el azúcar y el queso mascarpone. Activamos el programa **Postre P1** durante 1 minuto. Reservamos la mezcla y lavamos el recipiente.

2 - Introducimos las claras con una pizca de sal. Activamos el programa **Mix P2** durante 2 minutos y 30 segundos. Incorporamos con cuidado las claras a punto de nieve obtenidas en la primera mezcla.

3 - Llenamos una fuente para gratinar con los bizcochos remojados en café. Cubrimos con la mezcla y espolvoreamos cacao por encima. Dejamos reposar en la nevera por lo menos 1 hora.





Postre

mix

- 200 g de chocolate negro
- 150 g de mantequilla
- 150 g de azúcar
- 50 g de harina
- 3 huevos

## Pastel de chocolate



x 6



5 min



12 min



Mezclador

- 1 - Insertamos el mezclador en el recipiente del aparato. Añadimos el chocolate y la mantequilla troceados y activamos el programa **Postre P2**, 5 minutos.
- 2 - Pre calentamos el horno a 180°C. Añadimos los huevos, el azúcar y la harina. Activamos el programa **Mix P2**, 20 segundos.
- 3 - Untamos de mantequilla y enharinamos un molde para tartas. Vertemos en él la masa y la horneamos 12 minutos.



**Consejo:** Añadimos nueces picadas o coco rallado a la masa del pastel.



Postre

- 100 g de arroz redondo
- 75 cl de leche
- 60 g de azúcar
- Gotas de aroma de vainilla
- Piel de naranja y limón
- 1 palo de canela

## Cremoso de arroz con leche



x 4



5 min



30 min



Mezclador

- 1 - Insertamos el mezclador en el recipiente. Vertemos la leche, el azúcar, las gotas de aroma de vainilla, las pieles de naranja y limón y la canela. Activamos el programa **Postre P3**, 10 minutos.
- 2 - Cuando finalice, aclaramos arroz y lo añadimos. Activamos el programa **Postre P3**, 20 minutos.
- 3 - Retiramos las pieles de naranja y limón. Vertemos el arroz con leche en moldes individuales, dejamos que se enfríe y metemos en la nevera.







Postre

## Magdalenas de plátano

Para 6 magdalenas

- 200 g de harina
- 80 g de azúcar
- 2 huevos
- 6 cl de leche
- 50 g de mantequilla derretida
- 1 sobre de levadura química
- 1 plátano



5 min



12 min

Cuchilla  
amasadora/  
trituradora

1 - Pre calentamos el horno a 180°C. Insertamos la cuchilla amasadora en el recipiente del aparato. Introducimos los huevos, el azúcar, la leche, la mantequilla derretida y el plátano cortado en trozos. Activamos el programa **Postre P1**, 20 segundos.

2 - Añadimos la harina, la levadura y volvemos a activar el programa **Postre P1**, 30 segundos.

3 - Vertemos la mezcla en moldes para magdalenas y horneamos entre 10 y 12 minutos.



Postre

## Bizcocho de limón

- 150 g de harina
- 3 huevos
- 120 g de azúcar
- 1 sobre de levadura
- 50 g de almendra en polvo
- 1 limón
- 100 g de mantequilla derretida



x 6



5 min



40 min

Cuchilla  
amasadora/  
trituradora

1 - Pre calentamos el horno a 180°C. Lavamos el limón y rallamos finamente la corteza para recuperar las virutas. Lo cortamos por la mitad y lo exprimimos.

2 - Insertamos la cuchilla amasadora en el recipiente del aparato. Introducimos la harina, el azúcar, la levadura, los huevos, la almendra en polvo, la mantequilla derretida, el zumo de limón y la corteza rallada. Activamos el programa **Postre P1**, 1 minuto.

3 - Untamos de mantequilla un molde para bizcochos y vertemos en él la mezcla. Lo horneamos aproximadamente 40 minutos.



**Consejo:** Para una versión más dulce, servimos el bizcocho rociado con sirope de limón casero.





Postre

turbo

## Magdalenas de cereza

Para 6 magdalenas

- 100 g de azúcar en polvo
- 120 g de mantequilla derretida
- 5 cl de leche
- 1 huevo
- 80 g de harina
- 1 cucharadita de levadura química
- 1 puñado de cerezas
- 1 pizca de sal
- 150 g de queso mascarpone
- 20 g de azúcar glas



10 min



20 min



Cuchilla  
amasadora/  
tritурadora



Batidor

1 - Pre calentamos el horno a 180°C. Insertamos la cuchilla amasadora en el recipiente del aparato. Introducimos la harina, la mantequilla derretida, el azúcar, el huevo, la leche, la levadura y la sal. Activamos el programa **Postre P1**, 1 minuto.

2 - Lavamos las cerezas y les sacamos la pepita. Vertemos la masa en moldes de silicona, metemos una cereza en cada molde y lo horneamos entre 15 y 20 min. Dejamos que se enfríe.

3 - Insertamos el batidor en el recipiente del aparato. Introducimos el queso Mascarpone y el azúcar Glas. Activamos el programa **Turbo**, 5 segundos. Coronamos cada magdalena con una cucharadita de crema de mascarpone y una cereza.



mix

## Bizcocho de chocolate blanco

- 3 huevos separadas las yemas de las claras
- 120 g chocolate blanco
- 120 g queso crema para untar
- Azúcar Glas



x 6



8 min



45 min



Batidor

1 - Insertamos el batidor en el recipiente. Añadimos las claras de los huevos y activamos el programa **Mix P2**, 4 minutos. Reservamos en otro recipiente.

2 - Pre calentamos el horno 170°C. Fundimos el chocolate en el microondas y lo introducimos en el recipiente junto con el queso de untar. Activamos programa **Mix P2**, 2 minutos. Cuando finalice, añadimos las yemas y activamos el programa de nuevo, 30 segundos.

3 - Este resultado lo mezclamos en el cuenco de las claras con movimiento envolventes. Vertemos en un molde con papel de horno y lo introducimos en el horno al baño maría. Horneamos 15 min (170°C), 15min (150°C), 15 min (horno apagado).



# Brownie



Postre



mix



x 6



10 min



31 min



Mezclador

- 200 g de chocolate negro
- 150 g de mantequilla
- 100 g de azúcar
- 50 g de harina
- 3 huevos
- 1 cucharadita de levadura química
- 1 pizca de sal
- 60 g de nueces

1 - Troceamos las nueces. Insertamos el mezclador en el recipiente. Añadimos el chocolate troceado, la mantequilla y activamos el programa **Postre P2**, 5 minutos.

2 - Pre calentamos horno a 180°C. Cuando finalice programa, añadimos azúcar, harina, levadura, huevos y sal. Activamos el programa **Postre P1**, 1 minuto.

3 - Incorporamos las nueces y activamos programa **Mix P1**, 30 segundos. Untamos mantequilla en un molde y vertemos la mezcla. Horneamos 15 minutos. Bajamos el horno a 150°C y seguimos 10 minutos más.





mix

Postre

- 20 g de mantequilla derretida
- 250 g de harina
  - 3 huevos
  - 50 cl de leche
  - 1 pizca de sal
- Gotas de aroma de vainilla
- 50 cl de nata líquida
- 4 cucharadas soperas de azúcar Glas
  - 2 cucharadas soperas de azúcar

## Masa de crepes y crema chantillí



x 4



5 min



15 min



Cuchilla  
amasadora/  
tritadora



Batidor

1 - Insertamos la cuchilla amasadora en el recipiente. Introducimos la harina, la mantequilla derretida, el azúcar, la sal, los huevos, y la leche. Activamos el programa **Postre P1**, 1 minuto.

2 - Calentamos una sartén para crepes y untamos con aceite. Vertemos un cucharón de masa y la repartimos por todo el fondo. Dejamos que se haga 1-2 minutos por cada lado.

3 -Insertamos el batidor en el recipiente. Vertemos la nata, las gotas de aroma de vainilla y el azúcar Glas. Activamos el programa **Mix P2**, 2 minutos y 45 segundos. Servimos los crepes con la crema chantillí obtenida.



Postre

- 300 g de harina de trigo
  - 40 g de azúcar
  - 50 cl de leche
  - 1 sobre de levadura química
  - 3 huevos
- 60 g de mantequilla derretida
  - 1 pizca de sal
  - Aceite

## Masa para pancakes



x 4



5 min



15 min



Cuchilla  
amasadora/  
tritadora

1 - Insertamos la cuchilla amasadora en el recipiente del aparato. Añadimos la harina, la levadura, la sal y el azúcar. Vertemos la leche y la mantequilla derretida. Activamos el programa **Postre P1**, 1 minuto.

2 - Calentamos una sartén para tortitas o una sartén para crepes. La untamos ligeramente de aceite. Cuando esté caliente, vertemos un cucharón pequeño de masa. Dejamos que se haga entre 1-2 minutos por cada lado. Repetimos esta operación hasta que se acabe la masa.

**Consejo:** Podemos servirlos con siropes varios o mermeladas.





Postre

- 250 g de harina
  - 1 sobre de levadura química
- 1 sobre de azúcar con aroma de vainilla
  - 20 g de azúcar
  - 2 huevos
  - 40 cl de leche
  - 1 pizca de sal
- 50 g de mantequilla derretida

## Gofres



x 4



5 min



10 min

Cuchilla  
amasadora/  
tritadora

1 - Insertamos la cuchilla amasadora en el recipiente del aparato. Añadimos la harina, la levadura, el azúcar con aroma de vainilla, los huevos y la sal. Vertemos la leche, la mantequilla derretida y activamos el programa **Postre P1**, 1 minuto.

2 - Ponemos a calentar la plancha para gofres y la untamos ligeramente de mantequilla. Cuando esté caliente, vertemos un cucharón de la masa en cada molde. Dejamos que se hagan unos minutos hasta que los veamos dorados. Repetimos la operación con el resto de la masa.



**Consejo:** Conservamos la masa 2 o 3 días en el frigorífico envuelta en film transparente. Servimos los gofres con azúcar Glas, nata montada, crema para untar, mermelada...



Postre

- 1 lámina de hojaldre
  - 200 g de azúcar
- 4 yemas de huevo
  - 1 huevo entero
  - 50 cl de leche
- 1 pizca de vainilla en polvo
- 1 nuez de mantequilla (para el molde)
  - Azúcar Glas
  - Canela

## Pastelitos de nata



x 6



10 min



27 min



Batidor

1 - Insertamos el batidor en el recipiente. Añadimos el azúcar, las yemas de huevo, el huevo entero, la vainilla y la leche. Activamos el programa **Postre P3**, 15 minutos.

2 - Precaentamos horno a 210°C. Untamos moldes de magdalenas con mantequilla y espolvoreamos con harina. Los rellenamos con el hojaldre, vertemos una cucharada sopera colmada en cada molde y horneamos aproximadamente 12 minutos.

3 - Cuando finalice, dejar enfriar y desmoldarlos. Luego espolvorear con azúcar Glas y canela.



mix

turbo

- 250 g de fresas
  - 1 plátano
- 4 bolas de helado de vainilla
  - 20 cl de leche
- 1 sobre de azúcar con aroma de vainilla

## Batido de fresa y vainilla



- 1 - Lavamos las fresas, les quitamos el rabito y las cortamos en trozos.
- 2 - Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente del aparato. Introducimos las fresas, el plátano, el helado, la leche y el azúcar de vainilla. Activamos el programa **Mix P4**, 1 minuto.
- 3 - Cuando finalice el programa, activamos el programa **Turbo**, 5 segundos. Servimos inmediatamente.



mix

- 2 limones
  - 20 cl de soda
- 20 cubitos de hielo
  - 200 g de azúcar
- 10 hojas de hierbabuena

## Granizado de limón y hierbabuena



- 1 - Pelamos los limones, quitamos las puntas y los cortamos por la mitad. Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente del aparato. Colocamos dentro los limones pelados, el azúcar y la hierbabuena. Añadimos la soda y activamos el programa **Mix P3**, 25 segundos.
- 2 - Añadimos los cubitos de hielo y activamos el programa **Mix P4**, 40 segundos. Servimos a continuación en vasos altos con una pajita.

 **Consejo:** Añadimos fresas o frambuesas a la vez que el limón.



mix

- 600 g de piña limpia, troceada y congelada
  - 1 lata de 400 ml de crema de coco
    - Ron al gusto
- 2 cucharadas de azúcar
- *Glas (opcional)*
- *Frambuesas para decorar*

## Piña colada



- 1 - Insertamos la cuchilla amasadora en el recipiente. Introducimos la piña y activamos el programa **Mix P4**, 1 minuto.
- 2 - Cuando finalice añadimos la crema de coco, ron y azúcar. Activamos el programa **Mix P4** de nuevo, 1 minuto.
- 3 - Servimos con la frambuesa como motivo de decoración.




Postre

turbo

- 100 g de chocolate Negro
  - 40 cl de leche
- 10 cl de nata líquida
- 1 sobre de azúcar con aroma de vainilla

## Chocolate caliente



- 1 - Insertamos el batidor en el recipiente de aparato. Añadimos el chocolate troceado, la leche, la nata y el azúcar con aroma de vainilla. Activamos el programa **Postre P3** durante 10 minutos.
  - 2 - Cuando finalice el programa, activamos el programa **Turbo**, 5 segundos. Servimos inmediatamente.
-  **Consejo:** Para que quede más espeso, añadimos una cucharada de café de fécula de maíz.



# Batido de kiwi

mix

- 4 kiwis
- 1 pera
- 2 cucharadas soperas de zumo de limón
- 20 cl de leche de almendras
- 3 cubitos de hielo
- 2 cucharadas soperas azúcar Glas



x 2



5 min



Cuchilla picadora

1 - Pelamos los kiwis y la pera. Despepitamos la pera y cortamos las frutas en trozos. Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente. Introducimos los trozos de fruta, el zumo de limón, la leche de almendra y el azúcar. Activamos el programa **Mix P3**, 15 segundos.

2 - Añadimos los cubitos de hielo y activamos el programa **Mix P4**, 40 segundos.





# Batido de frutas tropicales

mix

- 1 maracuyá
- 300 g de piña madura
- 100 g de mango
- 1 yogur
- 5 cl de leche de coco
- 10 cl de leche
- 5 cubitos de hielo
- 1 cucharada sopera azúcar moreno



x 2



5 min



Cuchilla  
picadora

1 - Pelamos la piña, el mango y cortamos en trozos. Abrimos el maracuyá por la mitad y sacamos la pulpa, reservamos. Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente. Introducimos los trozos de piña y el mango, el yogur, el azúcar, la leche y la leche de coco. Activamos el programa **Mix P3**, 20 segundos.

2 - Añadimos el hielo y activamos el programa **Mix P4**, 30 segundos. Servimos en vasos altos y añadimos una cucharada sopera de pulpa de maracuyá en cada vaso.



# Mini financiers

## de avellana



Postre

- 90 g de azúcar
- 25 g de harina
- 50 g de avellana en polvo
- 2 claras de huevo
- 60 g de mantequilla derretida



x 4



5 min



12 min



Cuchilla  
amasadora/  
tritadora

1 - Pre calentamos el horno a 180°C. Insertamos la cuchilla amasadora en el recipiente del aparato. Añadimos la harina, el azúcar, la avellana en polvo, las claras de huevo y la mantequilla derretida. Activamos el programa **Postre P1**, 1 minuto.

2 - Vertemos la mezcla en moldes para bizcochos mini y horneamos entre 10 y 12 minutos.



**Consejo:** Si preparamos financiers de tamaño normal, los tenemos que hornear entre 18-20 minutos.



# Tejas de almendras



Postre

- Para 30 tejas**
- 100 g de mantequilla derretida
  - 200 g de azúcar
  - 100 g de harina
  - 4 claras de huevo
  - 100 g de almendras laminadas



10 min



30 min



Cuchilla  
amasadora/  
trituradora

1 - Pre calentamos el horno a 180°C. Insertamos la cuchilla amasadora en el recipiente. Añadimos las claras de huevo, el azúcar, la harina y la mantequilla derretida y activamos el programa **Postre P1**, 1 minuto. Cuando finalice, añadimos las almendras laminadas y mezclamos con una espátula.

2 - Colocamos montoncitos en una bandeja de horno, espaciándolos. Horneamos unos 10 minutos, vigilando el horneado. Las tejas están hechas cuando el borde está dorado y el centro todavía tiene color claro. Cuando estén, las sacamos y las ponemos sobre un rodillo de cocina para que tomen la forma. Repitamos la operación hasta que se acabe la masa.



# Magdalenas de chocolate



Postre

Para 20 magdalenas

- 130 g de azúcar
- 130 g de harina
- 125 g de mantequilla derretida
- 3 huevos
- 1 cucharadita de levadura química
- 100 g de chocolate negro



5 min



10 min



1 h



Cuchilla  
amasadora/  
tritadora

1 - Insertamos la cuchilla amasadora en el recipiente del aparato. Añadimos la mantequilla derretida, el azúcar, la harina, los huevos y la levadura. Activamos el programa **Postre P1** durante 30 segundos.

2 - Vertemos la masa en una ensaladera y dejamos reposar 1 hora en la nevera.

3 - Precalentamos el horno a 180°C. Cortamos el chocolate en onzas y luego cortamos cada onza en dos. Repartimos la masa en un molde para magdalenas y hundimos media onza de chocolate en cada magdalena. Las horneamos durante 10 minutos. Repetimos la operación si te queda todavía masa.



# Galletas de nuez

## con pepitas de chocolate

turbo



Postre



x 6



10 min



12 min



1 h

Cuchilla  
amasadora/  
trituradora

- 180 g de harina
- 120 g de azúcar moreno
  - 1 huevo
- 120 g de mantequilla blanda
  - 1 sobre levadura química
  - 1 pizca de Sal
- 50 g de chocolate en pepitas
  - 50 g de nueces

1 - Insertamos la cuchilla amasadora en el recipiente. Añadimos las nueces y activamos el programa **Turbo**, 5 segundos. Reservamos.

2 - Añadimos el azúcar moreno, la harina, la levadura, la mantequilla blanda y el huevo. Activamos el programa **Postre P1**, 3 segundos.

3 - Cuando finalice, añadimos las nueces y las pepitas de chocolate. Activamos el programa **Turbo**, 5 segundos. Guardamos la mezcla en la nevera, 1 hora.

4 - Una vez transcurrido ese tiempo, precalentamos el horno a 170°C. Formamos bolas con la mezcla y las colocamos en la placa con papel de horno, espaciándolas. Horneamos entre 10 y 12 min. Repetimos la operación hasta que se acabe la masa.



## A

Albóndigas de ternera con salsa de yogur a la menta .....	21
Arroz cantonés .....	15
Arroz con pollo .....	13

## B

Batido de fresa y vainilla .....	52
Batido de frutas tropicales .....	55
Batido de kiwi .....	54
Bizcocho de chocolate blanco .....	48
Bizcocho de limón .....	47
Bizcocho de naranja y aceite de oliva ..	44
Blinis .....	22
Brandada de bacalao .....	26
Brownie .....	49

## C

Cacerola de verduras .....	33
Chili con carne .....	28
Chocolate caliente .....	53
Clafoutis de albaricoques .....	40
Cocido de miniverduras .....	29
Coliflor gratinada .....	12
Compota de albaricoques y vainilla ..	39
Compota de manzana y pera .....	39
Conejo al ajillo .....	32
Confit de berenjenas .....	25
Crema de calabacín y setas .....	6
Crema de calabaza y queso fresco ...	9
Crema de coliflor .....	6
Crema de guisantes .....	8
Crema de lentejas .....	5
Crema de pepino a la menta .....	8
Crema de quesos y cebolla asada con crudités .....	26

Crema de vainilla .....	43
Crema de verduras .....	4
Crème brûlée.....	42
Cremoso de arroz con leche .....	46

## E

Ensalada de caballa con patatas ...	36
Ensalada de pasta con salmón.....	35
Ensalada de quinoa con espinacas ..	35
Estofado de pescado con azafrán ..	32

## F

Fondue de chocolate.....	43
--------------------------	----

## G

Galletas de nuez con pepitas de chocolate .....	59
Gazpacho andaluz.....	12

Gofres .....	51
--------------	----

Granizado de limón y hierbabuena ..	52
-------------------------------------	----

Guacamole .....	22
-----------------	----

Guiso de salmón y langostinos .....	34
-------------------------------------	----

Guiso de ternera .....	28
------------------------	----

## H

Hummus .....	25
--------------	----

## M

Magdalenas de chocolate .....	58
-------------------------------	----

Magdalenas de cereza .....	48
----------------------------	----

Magdalenas de plátano .....	47
-----------------------------	----

Marmitako.....	34
----------------	----

Masa de crepes y crema chantillí ..	50
-------------------------------------	----

Masa para pancakes .....	50
--------------------------	----

Merluza en salsa verde .....	14
------------------------------	----

Minestrone.....	7
-----------------	---

Mini financieros de avellana . . . . .	56
Mousse de chocolate . . . . .	44

## P

Panna cotta de mango . . . . .	41
Pasta con carne y berenjena . . . . .	16
Pasta con verduras . . . . .	18
Pasta verde . . . . .	19
Pastel de chocolate . . . . .	46
Pastelitos de nata . . . . .	51
Pastel de queso feta y aceitunas . . . . .	24
Patatas a la riojana . . . . .	30
Patatas con salsa de ahumados . . . . .	37
Paté de sardinas con mostaza . . . . .	23
Pavo a la mostaza . . . . .	27
Piña colada . . . . .	53
Pisto manchego . . . . .	21
Pollo con verduras y curry . . . . .	20

Puré de patatas . . . . .	17
---------------------------	----

## Q

Quiche lorraine . . . . .	24
---------------------------	----

## R

Raviolis con caldo de verduras . . . . .	11
Risotto con gorgonzola y champiñones . . . . .	17

## S

Salchichas con lentejas . . . . .	31
Salmorejo . . . . .	14
Salsa de tomate . . . . .	20
Sandwich de atún y huevo . . . . .	36
Sémola con leche y uvas pasas . . . . .	38
Solomillo de cerdo con salsa barbacoa	27



Sopa de berro.....	7
Sopa de col verde y castañas .....	10
Sopa de fresas y grosellas .....	10
Sopa de leche de coco y piña.....	4
Sopa de melón .....	11
Sopa de pollo, con garbanzos .....	5
Sopa de tomate con chips de lomo.....	9
Sorbete de frambuesa.....	42

## J

Tabulé verde.....	37
Tajine de pollo con garbanzos.....	33
Tarta de verduras .....	15
Tejas de almendras.....	57
Ternera a la marengo.....	29
Ternera al estilo borgoña .....	30
Terrina de conejo con pistachos .....	23
Tiramisú exprés.....	45

Tortas de calabacín .....	16
Tortas de patata.....	13

## V

Verduras rellenas.....	31
------------------------	----

## Y

Yogur helado con frutas rojas.....	38
------------------------------------	----

A series of horizontal lines for writing, arranged in a single column.