



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

ISBN N° 978-2-37247-035-3

©JPM & Associés • marketing - design - communication • www.jpm-associés.com • 02/2018 152000-0062-02



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



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

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, ¡Volupta se encarga de todo para ti!



Cuchilla picadora



Cuchilla amasadora/
tritadora



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



Sopa

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

Crema de verduras



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)

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. Pulse de forma continua la tecla **Turbo** durante 30 segundos.

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

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 rubias
- 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

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 40 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



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

- 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 soperá aceite de oliva
- 1 hoja de laurel

Minestrone



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.



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



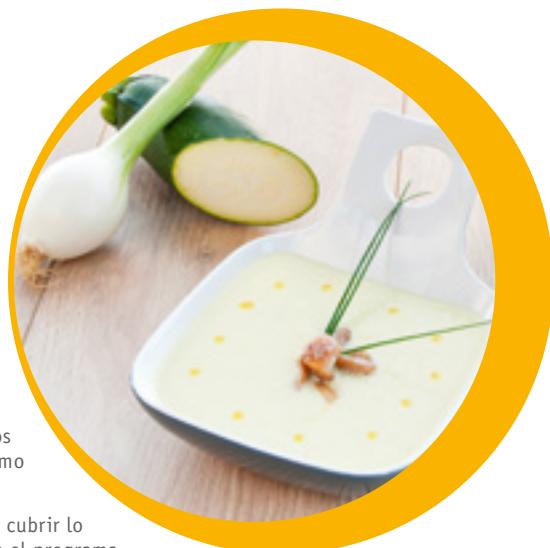
1 - Limpiamos la cebolleta, el puerro, los ajos, el calabacín y las setas. Troceamos. Insertamos la cuchilla picadora en el recipiente. Introducimos cebolleta, puerro y ajo. Activamos el programa **Turbo**, 5 segundos.

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.



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



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

Crema de pepino a la menta

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



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

- 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



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

turbo

Crema de guisantes

- 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



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

- 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



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

Sopa de col verde y castañas

- 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



- 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.



mix

turbo

Sopa de melón

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



- 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.



mix

Sopa de fresas y grosellas

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



- 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.



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

Gazpacho andaluz

- 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



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.



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



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.



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



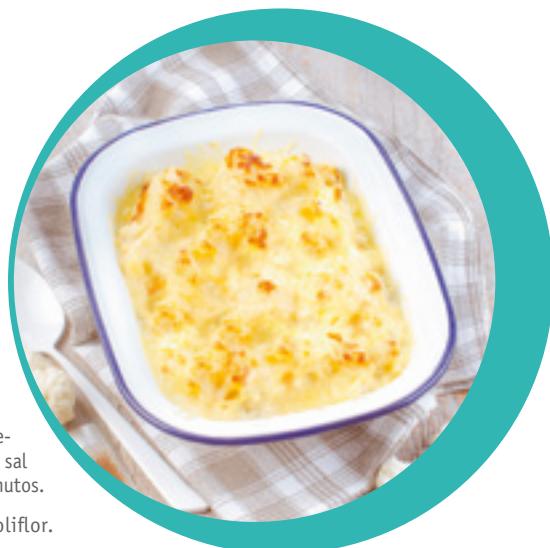
Coliflor gratinada

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 - Pre calentamos 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...).



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

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

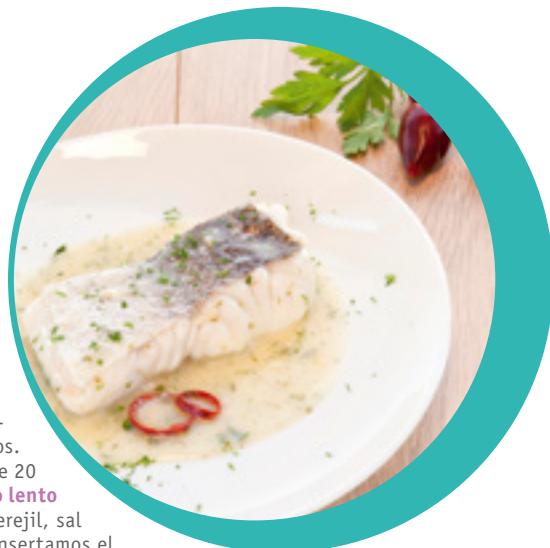
mix

Merluza en salsa verde



- 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

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

Salmorejo



- 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)

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

mix

Arroz cantonés



- 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

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.



Tarta de verduras



- 100 g de zanahorias
- 120 g de calabacín
 - 60 g de pimiento
- 1 chalota pequeña
 - 150 g de nata líquida-espesa
 - 3 huevos
- 2 cucharadas soperas de Maicena
 - 30 g de parmesano
 - Sal y pimienta

1 - Precalentamos 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. Dejamos enfriar antes de desmoldar.

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



mix

Tortas de calabacín

- 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



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.



mix

Puré de patatas

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



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

Pasta con carne y berenjena

- 200 g de macarrones clásicos (sin cocción rápida)
- 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



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.



turbo

Cocción a
fuego lento

Risotto con gorgonzola y champiñones

- 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



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 aceite, el arroz, 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

- 200 g de pastas "Farfalle" clásicas (sin cocción rápida)
 - 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



x 2/4



5 min



30 min

Cuchilla
picadora

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 de espirales clásicas (sin cocción rápida)
 - 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



x 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



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 soperas de hierbas provenzales
- 1 cucharadita de azúcar
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- Sal y pimienta

Salsa de tomate



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

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

Albóndigas de ternera con salsa de yogur a la menta



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. Raspamos las paredes del bol y mezclamos durante otros 10 segundos en modo Turbo. 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

- 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

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.



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



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



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 roja...



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 cucharada de sal y pimienta
- 3 Hojas perejil

Terrina de conejo con pistachos



1 - Precalentamos 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 soperas de zumo de limón
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
 - Una pizca de sal
 - Pimienta

Paté de sardinas con mostaza



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 - Pre calentamos 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.

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 soperas 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.



mix

- 1 masa quebrada
- 150 g de tiras de panceta ahumada
 - 4 huevos
- 10 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 - Pre calentamos 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.



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



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



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



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



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
- 600 g de tomate triturado en conserva
- 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

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

- 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

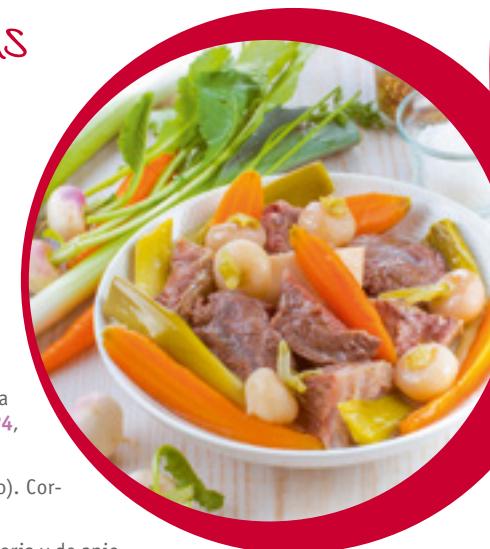


Cocido de miniverduras

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

- 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

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.



- 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 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 soperas 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



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

- 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



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 50 minutos.



turbo



Cocción a fuego lento

- 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



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.



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



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



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.



Estofado de pescado con azafrán



Cocción a fuego lento

- 500 g de pescado blanco (bacalao, lucioperca, 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



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



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

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

Guiso de salmón y langostinos



- 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 pimienta
 - Cebollino para decorar

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

Ensalada de quinoa con espinacas



- 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

Insertamos la cuchilla cortadora en el recipiente del robot. Ponemos el puré de sésamo, el agua, la salsa de soja y el vinagre. Añadimos la sal y la pimienta y pulsamos de forma continua el botón del turbo durante 10 segundos. Añadimos los tomates secos y activamos de nuevo el programa turbo durante 3 segundos. Vertemos la salsa en un recipiente y lavamos el recipiente del aparato.

2 - Insertamos el mezclador en el recipiente. Introducimos espinacas, quinoa y agua. Activamos el programa de **Cocción a fuego lento P3**, 20 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.



turbo



Cocción a fuego lento

Marmitako



- 400 g de bonito cortado en dados
- 3 patatas para guisar peladas y triscadas
- 2 tomates maduros, despepitados y cortados en dados
 - 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

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.



Vapor



Cocción a fuego lento

Ensalada de pasta con salmón



- 2 filetes de salmón fresco
- 200 g de pasta de "farfalla" clásica (sin cocción rápida)
- 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



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

Ensalada de caballa con patatas



- 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

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

Tabulé verde



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

- 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

Patatas con salsa de ahumados



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

Yogur helado con frutas rojas

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



- 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

turbo

Compota de manzana y pera

- 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

Sémola con leche y uvas pasas

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



- 1 - Insertamos el batidor en el recipiente. Vertemos la leche y añadimos sémola, azúcar y vainilla. Activamos el programa **Postre P3**, 13 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

Compota de albaricoques y vainilla

- 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.



Tarta de albaricoques



mix



Postre



x 4



10min



30min



Batidor



- 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

1 - Lavamos los albaricoques, retiramos el hueso y cortamos en 4 trozos. Precalentamos 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



10min



20min



8h

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 enfrie.

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

Sorbete de frambuesa

- 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



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.



Postre

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



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 la leche y activamos el programa **Postre P2** durante 10 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...



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

Crema catalana



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.



turbo



Postre

- 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 sobre de levadura
- 1 naranja
- 10 cl de aceite de oliva (variedad arbequina o suave)

Bizcocho de naranja y aceite de oliva



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

- 150 g de chocolate
- 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



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**, 3 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

- 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



1 - Insertamos el mezclador en el recipiente del aparato. Añadimos el chocolate y la mantequilla troceados y activamos el programa **Postre P2**, 10 minutos.

2 - Precalentamos el horno a 180°C. Añadimos los huevos, el azúcar y la harina. Activamos el programa **Mix P2**, 1 minuto.

3 - Untamos de mantequilla y enharinamos un molde para tartas. Vertemos en él la masa y la horneamos 20 minutos.

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



Postre

- 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



Magdalenas de plátano

1 - Precalentamos 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

- 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



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

- 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



Bizcocho de limón

1 - Precalentamos 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/
trituradora

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.





Postre



mix

- 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



x 4



5 min



15 min

Cuchilla
amasadora/
trituradora

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.

Consejo: se recomienda meter el bol en el frigorífico y utilizar una nata muy fría.



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



x 4



5 min



15 min

Cuchilla
amasadora/
trituradora

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



x 4



5 min



10 min

Cuchilla
amasadora/
trituradora

Gofres

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



x 6



10 min



27 min



Batidor

Pastelitos de nata

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 soper 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

Batido de fresa y vainilla

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

Piña colada

- 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



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.



mix

Granizado de limón y hierbabuena

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



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 soperas 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 soperas de pulpa de maracuyá en cada vaso.

Mini financieros 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 financieros 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/
tritadora

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. Repetimos la operación hasta que se acabe la masa.



Magdalenas de chocolate



Postre



5min



10min



1h

Cuchilla
amasadora/
tritadora

- 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

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



10min



12min



1h

Cuchilla
amasadora/
tritadora

- 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 chantilli.....	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

T

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
-------------------------------------	----

