

Robot Multifunción



ÍNDICE

DATOS TÉCNICOS

IMPORTANTE	7
COMPONENTES	9
PANEL DE MANDOS	10
PROGRAMAS AUTOMÁTICOS	15
PROTECCION DE SEGURIDAD CONTRA ALTA TEMPERATURA	19
COMO PROGRAMAR	19
COMO MONTAR LA CUCHILLA	20
COMO MONTAR Y DESMONTAR LA JARRA	22
VAPORERA EXTERIOR	24
VAPORERA INTERIOR (CESTILLO)	26
ACCESORIO MARIPOSA / MEZCLADOR	28
LIMPIEZA	30
COMO COLOCAR LOS ANILLOS / GOMAS FIJADORAS	31
COMO COLOCAR EL PROTECTOR DE CUCHILLAS	32
CÓDIGOS DE FALLOS	33
GARANTÍA	36

ENTRANTES Y APERITIVOS

Ajoarriero	38
Croquetas de Bacalao	39
Croquetas de Cecina	40
Croquetas de Cocido	41
Croquetas de Jamón	42
Gambas al Ajillo	43

Guacamole	44
Gulas al Ajillo	45
Hummus	46
Mini Magdalenas de Bacon y Queso	47
Paté de Anchoas y Jamón	48
Paté de Atún	49
Paté de Berenjena	50
Pate de Nueces y Champiñones	51
Paté de Salmón Ligeró	52
Paté de Surimi	53
Quiché de Calabacín y Queso de Cabra	54
Quiché Lorraine de Jamón York	55
Sandwich de Atún y Nueces al Oporto	56
Sandwich de Pavo, Manzana y Surimi	57
Sandwich de Rúcula y Roquefort	58
Trenza de Espinacas	59

CREMAS, SOPAS Y PURÉS

Crema de Aguacate y Pepino	62
Crema de Calabacín y Queso	63
Crema de Champiñones	64
Gazpacho	65
Puré de Patata	66
Puré de Zanahoria	67

VERDURAS

Alcachofas con Patatas	70
Calabacines a la Provenzal	71
Champiñones al Ajillo	72
Ensalada de Patatas con aliño de mayonesa y yogur	73
Espinacas con Bechamel	74
Gazpacho de Verduras	75
Menestra de Verduras	76
Patatas Duquesa	77
Tortilla de Patatas	78

LEGUMBRES

Alubias con Almejas	80
Alubias con Verduras	81
Garbanzos con Chorizo	82
Garbanzos Estofados	83
Lentejas con Verduras	84
Potaje de Espinacas, Gambas y Garbanzos	85

PASTAS Y ARROCES

Arroz Caldoso	88
Arroz Verde	89
Espaguetis al Pesto	90
Canelones de Acelgas y Champiñones	91
Espaguetis a la Boloñesa	92
Espaguetis con Frutos Secos	93
Pasta con Pesto de Brocoli	94
Espaguetis a la Carbonara	95

PESCADOS

Bacalao al Vino Blanco	98
Calamares con Patatas	99
Filetes de Panga rellenos	100
Fumet de Pescado	101
Hamburguesa de Salmón	102
Pollitos de Salmón	103

CARNES

Costillas a la Miel	106
Hamburguesas de Bacon y Dátiles	107
Hamburguesas de Cebolla y Zanahoria	108
Hamburguesas de Jamón y Queso de Cabra	109
Longanizas Encebolladas	110
Nuggets de Pollo	111
Pastel de Carne	112
Pollo Marroquí con Cuscús	113
Relleno Empanadillas Argentinas	114
Solomillo con Salsa de Champiñones	115
Tenera con Almendras	116

POSTRES

Bavarois de Turrón	118
Bizcocho de Chocolate	119
Bizcocho de Naranja	120
Bolitas de Coco	121
Bombones rellenos de Toffee	122

Buñuelos de Calabaza	123
Natillas de Chocolate	124
Buñuelos de Zanahoria	125
Flan de Coco	126
Gominolas	127
Masa de Crepés	128
Muffins de Chocolate	129
Muffins de fresa	130
Panacota de Turrón	131
Tarta Tres Chocolates	132
Tarta de Manzana	133
Tarta de Queso y Frutos Rojos	134

MERMELADAS

Mermelada de Fresa	136
Mermelada de Higos	137
Mermelada de Mandarina	138
Mermelada de Manzana	139
Mermelada de Naranja	140
Mermelada de Tomate	141

BATIDOS Y ZUMOS

Batido de Aguacate	144
Batido de Avellana	144
Batido de Café	145
Batido de Chocolate	145
Batido de Coco y Frambuesa	146
Batido de Fresa	146
Batido de Helado de Turrón	147
Batido de Helado de Vainilla	147

Batido de Horchata	148
Batido de Kiwi	148
Batido de Lima	149
Batido de Macedonia	149
Batido de Mango y Mandarina	150
Batido de Mango, Naranja y Piña	150
Batido de Manzana	151
Batido de Melocotón	151
Batido de Melón	152
Batido de Menta	152
Batido de Papaya	153
Batido de Piña	153
Batido de Plátano Valenciano	154
Batido de Plátano y Chocolate	154
Batido de Plátano	155
Batido de Sandía y Menta	155
Batido de Sandía	156
Batido de Verano	156
Batido Tropical	157
Leche Merengada	157

GRANIZADOS

Granizado de Agua de Valencia	160
Granizado de Café y Brandy	160
Granizado de Café	161
Granizado de Limón	161
Granizado de Naranja al Ron	162
Granizado de Sandía	162
Granizado de Turrón	163
Sorbete al Cava	163
Sorbete de Cuajada	164
Sorbete de Manzana Verde, Lima y Menta	164

IMPORTANTE

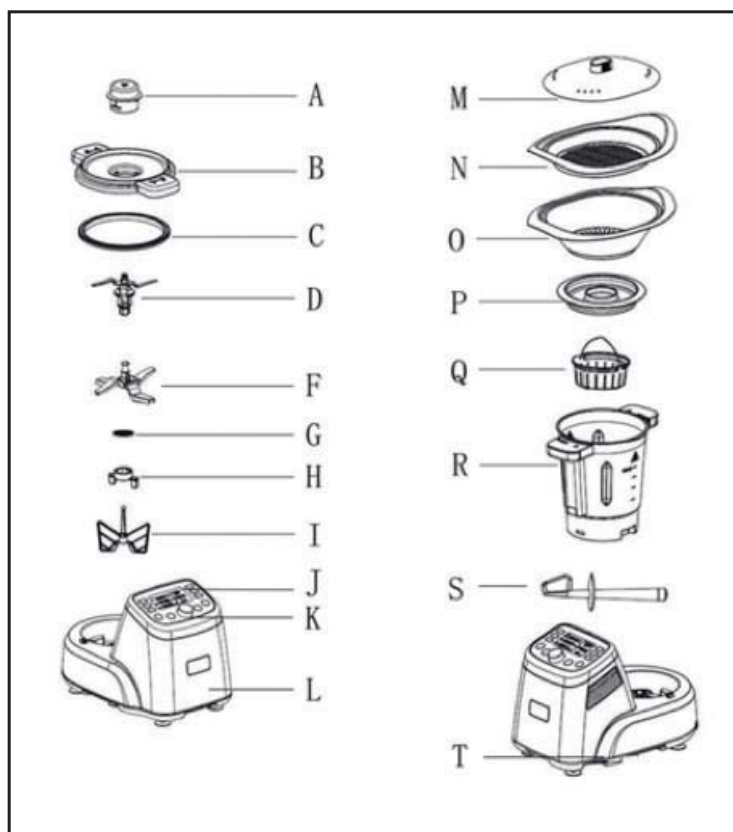
1. Antes de utilizar el robot de cocina, lea atentamente este manual de instrucciones.
2. Guarde estas instrucciones para futuras consultas.
3. Compruebe que el voltaje del robot se corresponde con el de su hogar antes de conectarlo.
4. Nunca utilice accesorios que no sean de este robot.
5. No utilice este robot si el cable o el enchufe están dañados.
6. Limpie todos las partes y accesorios antes de utilizar por primera vez este robot.
7. Coloque siempre el robot en una superficie plana, limpia y seca.
8. Tenga sumo cuidado al manipular las cuchillas, son muy cortantes. Únicamente coja desde la parte superior las cuchillas para montarlas y desmontarlas.
9. Este robot no debe ser utilizado por niños. Mantenga alejado el robot y el cable de los niños para evitar posibles accidentes.
10. Nunca deje el robot en funcionamiento desatendido.
11. Siempre que manipule los accesorios o el robot, asegúrese de desconectarlo de la corriente eléctrica.
12. Espere siempre, antes de abrir el robot, a que las cuchillas estén completamente paradas.
13. Nunca sumerja en agua o cualquier otro líquido tanto la jarra como el cuerpo principal del robot. Limpieza del cuerpo principal con un trapo húmedo y detergente neutro.

14. Apague y desconecte de la corriente eléctrica el robot cuando acabe de utilizarlo.
15. Desconecte de la corriente siempre antes de cambiar los accesorios del robot.
16. Cuando esté cocinando con temperatura superior a 60° no toque la jarra, el vaso medidor y nunca pulse el botón PULSE.
17. Cuando utilice los accesorios de cocina al vapor (vaporera exterior), asegúrese de dejar espacio encima de la bandeja vaporera (podría dañar con el vapor la superficie cercana, como por ejemplo un mueble).

IMPORTANTE:

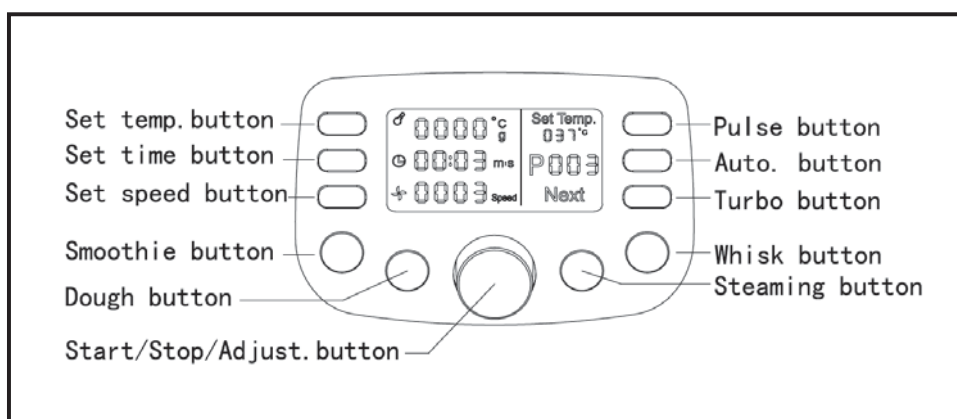
Los tiempos y temperaturas de las recetas sugeridas en este robot son orientativos. Dependerá en gran medida de la frescura y dureza de los ingredientes. Cada usuario deberá adaptar a sus gustos tanto el nivel de cocción como el grado de trituración.

COMPONENTES



- A. Vaso medidor
- B. Tapa de la jarra
- C. Anillo sellador de goma 1
- D. Cuchilla
- F. Cubrecuchillas
- G. Anillo sellador 2
- I. Mariposa
- J. Pantalla LCD
- K. Panel de control
- L. Cuerpo principal
- M. Tapa tritan
- N. Bandeja vaporera
- O. Vaporera
- P. Condensador de vapor
- Q. Vaporera interior plástico
- R. Jarra
- S. Espátula
- T. Interruptor

PANEL DE MANDOS



Botón Temperatura (SetTemp.)

Presione este botón, en dirección de las agujas del reloj se aumentará la temperatura, en contra dirección, disminuirá la temperatura.

Rango de temperatura: 20°-120°C. La temperatura incrementa de 1° en 1°C.

En el panel se muestra tanto la temperatura seleccionada (set temp) como la temperatura interior de la jarra (junto al dibujo de un termómetro).

Botón tiempo (SetTime)

El rango de tiempo es de 1 segundo a 60 minutos.

Presionar el botón tiempo, en sentido de las agujas del reloj aumentará, en contra dirección, disminuirá.

1-60 segundos: el tiempo se incrementa o disminuye en intervalos de 1 segundo.

1-10 minutos: el tiempo se incrementa o disminuye en intervalos de 30 segundos.

10-100 minutos: el tiempo se incrementa o disminuye en intervalos de 1 minuto.

Cuando se programa el tiempo, el temporizador muestra cómo se va descontando el tiempo en la pantalla (...5 4 3 2 1), hasta que llega al tiempo deseado y se para automáticamente.

Si no se programa el tiempo, la pantalla mostrará (1 2 3 4 5...), hasta llegar a los 60 minutos, en este momento dejará automáticamente de funcionar.

Botón Speed Velocidad (SetSpeed)

Presione el botón Speed, en el sentido de las agujas del reloj sumará velocidad, en sentido contrario restará.

Rango de velocidad : 1-12.

Botón Smoothie

Estando el robot en Stand By, presione el botón Smoothie, el indicador se iluminará y el robot comenzará a trabajar de la siguiente forma:

1. suena un “beep” 3 veces, 1 vez cada 1 segundo.
2. sube a velocidad 12 para picar durante 10 segundos.
3. calienta hasta 65°C, luego se apaga la temperatura y mezcla a velocidad 1.
4. suena un “beep” 3 veces, 1 vez cada 1 segundo.
5. el robot llegará a velocidad 12 lentamente y picará durante 10 segundos.
6. calentará a 80°C, apagará la temperatura y mezclará a velocidad 1.
7. calienta a media potencia durante 2 segundos, y para durante 2 segundos. A la vez mezcla con velocidad 1, calienta a 100°C, continua a media potencia durante 2 segundos, para 2 segundos... así durante 5 minutos.
8. modo espera durante 1 minuto.
9. sonará un “beep” 3 veces, 1 vez cada 1 segundo.
10. el robot llegará a velocidad 12 lentamente, picará durante 20 segundos, a continuación 10 segundos de parada, esto se repetirá 4 veces.
11. sonará un “beep” durante 30 segundos cuando haya finalizado el programa se apagarán las luces.
12. Nota: en la pantalla se visualizará la velocidad y temperatura en cada momento durante el funcionamiento.

Este programa prepara la base de un smoothie o batido caliente (para adquirir la textura idónea necesita calor), si desea tomar el smoothie frío es necesario dejar templar y mezclar con hielo picado.

Colocar en la tapa el cestillo del revés y quitar el cubilete, para evitar que al hervir se salga la leche.

Botón Dough (Amasado)

Estando en Stand By, presione el botón Dough, si el robot esta en otro programa o función, no funcionará este programa. Si la temperatura es $\geq 60^{\circ}$, este programa no funcionará.

En este programa NO puede modificarse tiempo, temperatura ni velocidad.

En este programa el motor funciona a bajas revoluciones 400RMP/min, la pantalla mostrará tiempo 4 y velocidad LO speed. Comenzará con velocidad LO durante 20 segundos, parará 2 segundos, y a continuación comenzarán ciclos: velocidad 2 durante 10 segundos, parada durante 2 segundos... este ciclo se repetirá hasta finalizar el tiempo. Una vez acabe el programa, emitirá una señal acústica durante 30 segundos que puede cancelarse presionado el botón Start/Stop.

Botón Steaming(Vapor)

Estando el aparato en Stand by presionar el botón Steaming, se encenderá la luz indicadora en el panel.

El programa tiene preestablecidos 30 minutos, que pueden modificarse manualmente. La temperatura establecida es 120° y la velocidad 0. Estos dos parámetros NO pueden modificarse.

Botón Whisk(Batir)

Estando el aparato en stand by, presionar este botón, se encenderá el led y el robot comenzará a trabajar de la siguiente manera:

Aparece tiempo total 4 minutos.

Mezcla 3 minutos a velocidad 3.

Espera 10 segundos.

Mezcla 20 segundos a velocidad 3

Sonará un “beep” durante 30 segundos al finalizar el programa y se apagarán las luces.

si el robot está trabajando en otro programa, éste no funcionará.

Si la temperatura es ≥ 60 , este programa no funciona.

Botón PULSE

Estando el robot en modo stand by, presionar el botón Pulse, con este programa el robot funciona a velocidad 12 durante 10 segundos, a continuación parará 2 segundos. Se repite este ciclo hasta que se cancele presionando el botón Start/Stop.

Este programa no es compatible, y por tanto no funciona, si esta utilizándose otro programa. No puede ajustarse la temperatura, tiempo ni velocidad.

Si la temperatura de la jarra es ≥ 60 , este programa no funcionará.

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

Presione este botón para seleccionar automáticamente el programa deseado.

Estos programas son eficaces debido a la temperatura que utilizan para cocinar los alimentos, si el tiempo del programa se termina, pero la temperatura interior de la jarra no ha llegado a la óptima, aunque la pantalla muestre tiempo 0, el robot continuará funcionando hasta alcanzarla.

Sin embargo, si en un tiempo menor al establecido se alcanza la temperatura óptima, aunque quede tiempo restante del programa, se mostrará 0 y el robot dejará de funcionar para no dañar los nutrientes de los alimentos.

El robot indicará que ha finalizado un programa con una señal acústica (30 beeps).

Durante el uso de estos programas no puede modificarse la temperatura, el tiempo ni la velocidad. Para cancelar el programa, presionar durante dos segundos el botón Start/Stop.

Existen 6 programas preestablecidos:

P0001

Ideal para cremas de verduras.

Tiempo preestablecido 28 minutos.

Al iniciarse el programa se muestra 28 min, 65° y tritura a velocidad 12 durante unos segundos.

Cuando alcance los 65°, emitirá señal acústica y triturará unos segundos a velocidad 12. A continuación se pondrá en reposo, y se mostrarán nuevos valores en la pantalla, veloc.1, 95°, cuando alcance la temperatura, parará unos segundos, y aumentará automáticamente la temperatura a 100° con velocidad 1. Al alcanzar

la temperatura, parara un tiempo, habrá indicación acústica y triturará a velocidad 12 durante 4 ciclos. Tras esto, volverá a programarse 100°, velocidad 1. Al alcanzar esta nueva temperatura, finalizará, emitiendo una señal acústica de 30 beeps.

P0002

Ideal para zumos licuados de fruta o verdura fresca.

Tiempo predeterminado 3 minutos, el robot funciona sin temperatura, realiza un primer ciclo de 30 segundos a velocidad 2, y luego continua con ciclos de trabajo de 20 segundos a velocidad 12, y parada durante 10 segundos hasta la finalización del programa.

P0003

Ideal para sopas de verduras.

Tiempo predeterminado 32 minutos, el programa comienza con una trituración de unos 7 segundos y se muestra 65°. Cuando alcance esta temperatura, sonará un pitido, y triturará a velocidad 7 unos segundos, al finalizar, se mostrará temperatura 95°, velocidad 1, una vez se alcance esta temperatura, se quedará un tiempo en stand by, se actualizará la temperatura a 100° velocidad 1, cuando pasen unos minutos con estos nuevos parámetros alcanzados, el robot finalizará el programa con una señal acústica larga (30 beeps).

P0004

Ideal para hacer leche de soja.

Tiempo predeterminado 30 minutos, temperatura 65°, comienza con unos segundos de trituración a velocidad 6, al alcanzar la temperatura se emitirán 3 pitidos y triturara a velocidad 12 unos segundos, se pondrá en stand by y pasara a indicar 95°, velocidad 1, al alcanzar esta nueva temperatura parara unos segundos, y cambiara a temperatura 100° velocidad 1.

Tras unos minutos, pitará y realizará 10 ciclos de trituración a velocidad 12, tras estos ciclos, la temperatura indicará 100° velocidad 1. Al alcanzar esta última temperatura el programa finalizará con una señal acústica de 30 beeps.

P0005

Ideal para papillas de bebes.

Tiempo predeterminado 25 minutos, cocción a 65° sin velocidad en las cuchillas. Al iniciar el programa durante unos segundos tritura. Tras alcanzar los 65°, tritura a velocidad 7, realiza una parada y tritura a velocidad 1, marca temperatura 95°, y cuando alcanza esta nueva temperatura tritura a velocidad 1 y vuelve a subir a temperatura 100°, al alcanzarla tritura en velocidad 7 en intervalos de tiempo, vuelve a tomar 100° de temperatura y al lograrlo se para definitivamente.

P0006

Ideal para salsas que no necesiten sofrito, tipo roquefort, 4 quesos.

Tiempo predeterminado 10 min. Funciona 20 segundos a velocidad 12 sin temperatura, a continuación para, muestra Next en la pantalla, presionar el botón Start y muestra 70°. Cuando la jarra alcance dicha temperatura el programa parará automáticamente.

Botón Turbo

Presione el botón Turbo, el robot llegará a velocidad 12 en segundos. Parará cuando deje de presionar el botón.

En este programa NO puede modificarse tiempo, temperatura ni velocidad.

Si la temperatura de la jarra es $\geq 60^\circ$, este programa no funcionará.

Botón Start/Stop/Reset

Una vez introducidos los parámetros deseados para cocinar, presionar este botón para que comience a funcionar. Presione de nuevo el botón para parar o pausar el robot.

Si presiona durante 2 segundos continuados este botón, se reiniciará el robot, es decir, se borrarán todos los parámetros introducidos.

PROTECCION DE SEGURIDAD CONTRA ALTA TEMPERATURA

Cuando la temperatura del interior de la jarra sea $\geq 60^{\circ}$ y la velocidad > 5 el robot alcanzará la velocidad lentamente manteniendo la temperatura.

Nota: Siempre que el robot termine un programa, emitirá una señal acústica (beep) durante 30 segundos. Puede cancelarse presionando el botón Start/Stop.

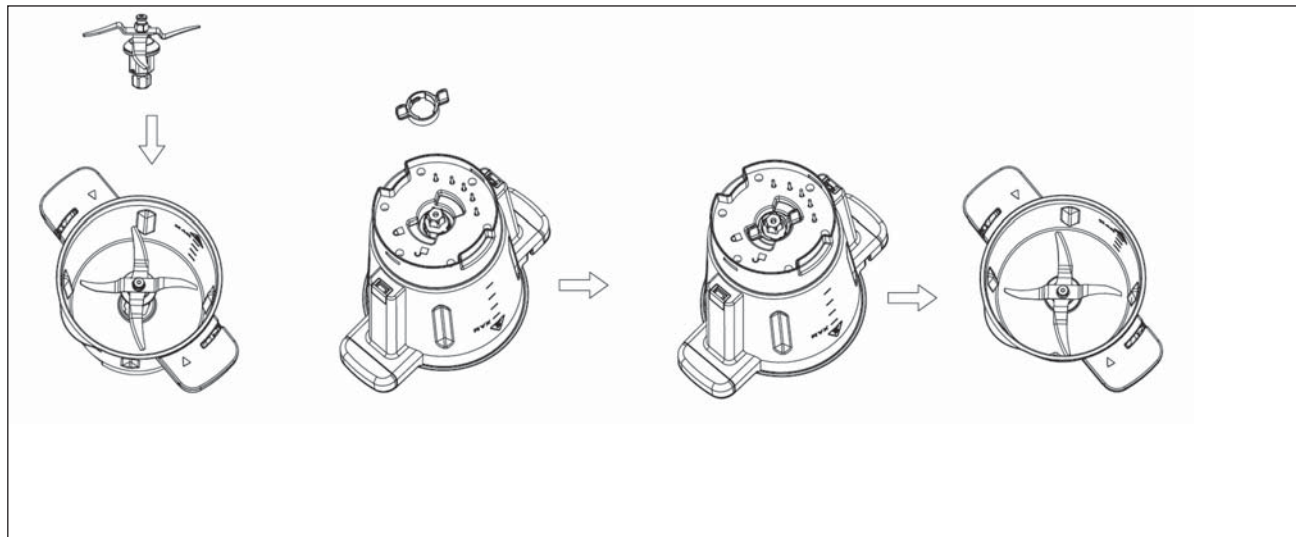
COMO PROGRAMAR

1. Configurar la temperatura presionando el botón SetTemp.
2. Configurar el tiempo presionando el botón SetTime.
3. Configurar la velocidad deseada, presionando el botón SetSpeed. Siempre que la temperatura interior de la jarra sea superior a 60° no se podrá seleccionar una velocidad mayor que 5.
4. Una vez introducidos todos los parámetros, presionar el botón central Start/Stop.

Para cancelar los parámetros introducidos, presionar durante dos segundos ininterrumpidamente el botón Start/Stop.

COMO MONTAR LA CUCHILLA

1. Coloque la cuchilla en la base de la jarra, asegure la cuchilla con una mano, gire la jarra y con la otra mano, ponga el anillo de plástico (seguro de cierre) en la posición de cerrado que se indica en la base de la jarra.
2. Una vez esté asegurada la cuchilla, ya puede utilizar su robot.



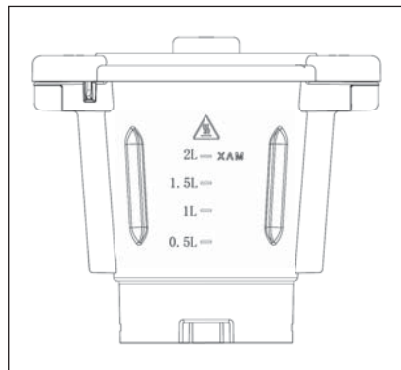
PRECAUCIÓN:

1. La cuchilla está muy afilada. Manipular con mucho cuidado.
2. Asegúrese que el aro de goma está colocada en la cuchilla. Si no se coloca esta goma, se derramará el alimento y dañará el robot.
3. Cuando retire la cuchilla de la jarra, mantenga con una mano la cuchilla y con la otra retire el seguro de cierre de la parte baja de la jarra, para que no se caiga la cuchilla.

COMO MONTAR Y DESMONTAR LA JARRA

Atención:  “Superficie caliente” logo marcado en la jarra.

Esto indica: manipular con sumo cuidado tras el uso con temperatura, el bol adquiere alta temperatura y podría quemarse.

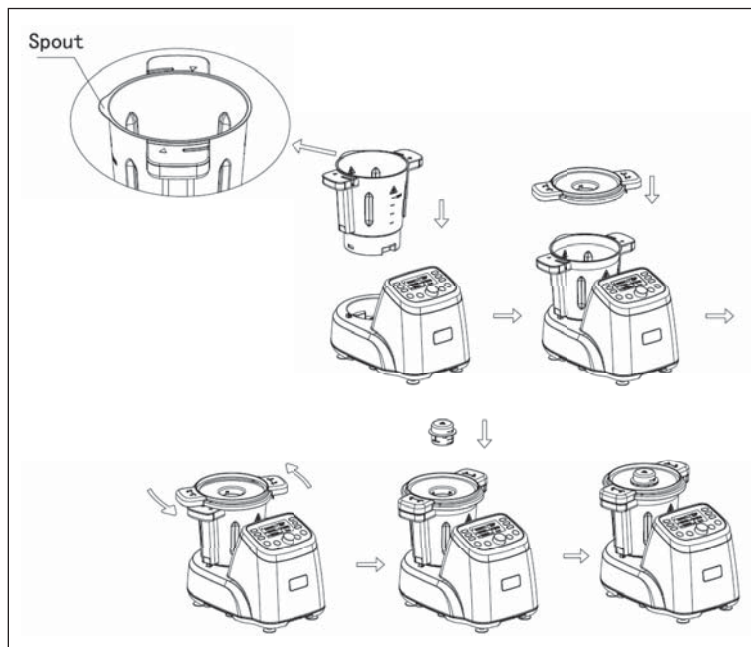


Capacidad máxima: 3 litros

Capacidad de uso: 2 litros.

ATENCION: Para un uso seguro, nunca exceda la capacidad máxima de 2 litros.

¡NO LAVAR LA JARRA EN EL LAVAVAJILLAS!



COLOCAR LA JARRA

Asegúrese que las cuchillas están colocadas correctamente en la jarra.

1. Coloque la jarra en el soporte, colocando la lengüeta vertedora en la parte trasera, y los pins de la jarra en la parte izquierda.
2. Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj para cerrarla.
3. Coloque el vaso medidor en la tapa.

¡ATENCIÓN!

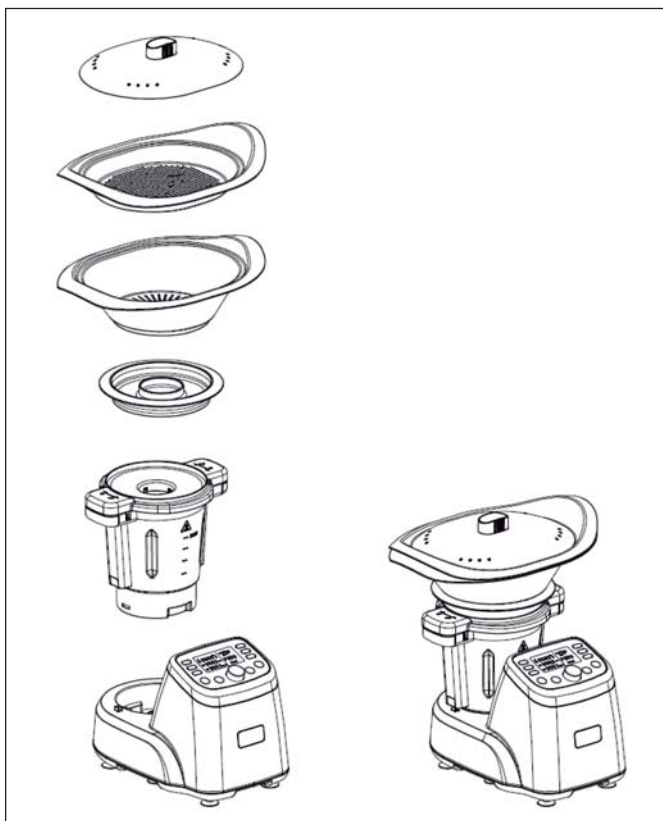
El robot dispone de un cierre de seguridad entre la jarra y el cuerpo principal, si no cierra la tapa correctamente, no funcionará.

Para evitar quemaduras por salpicaduras, no fuerce la tapa para abrir mientras el robot este funcionando. Solo abra la tapa cuando la comida que está preparando haya terminado de mezclarse completamente.

PARA RETIRAR LA TAPA O LA JARRA

1. Pare el robot de cocina.
2. Gire la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj.
3. Extraiga la jarra levantando hacia arriba. No girar.

VAPORERA EXTERIOR



Esta vaporera está perfectamente diseñada para la cocción al vapor de variedad de alimentos tales como verduras, carnes, pescados... su gran tamaño permite cocinar diversos alimentos a la vez. Existen dos posibles combinaciones de uso:

Combinación 1: Tapa (L) + bandeja vaporera (M) + Vaporera (N) + Condensador de vapor(O)

Utilice esta combinación para la realización de cocina al vapor de diferentes alimentos usando las diferentes alturas.

Combinación 2: Tapa (L)+ Vaporera (N)+Condensador de vapor(O)

Utilice esta combinación para alimentos de mayor tamaño, al disponer de todo el volumen de la vaporera.

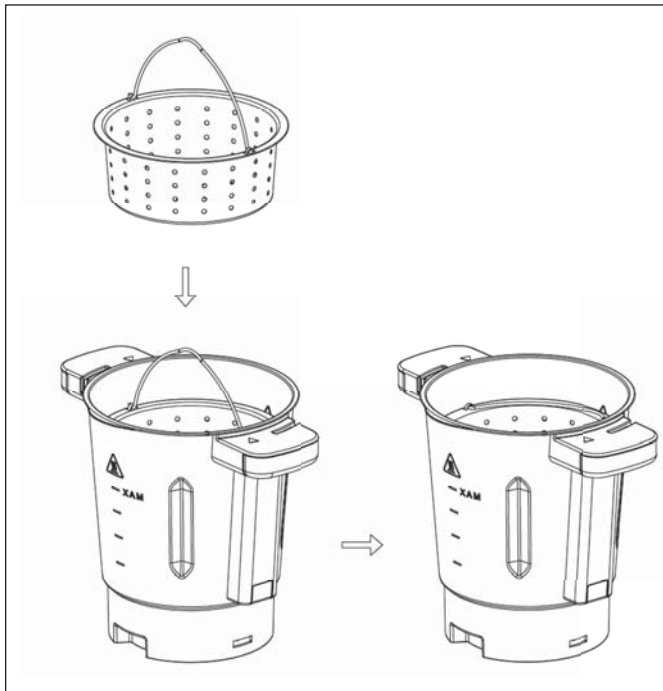
Por favor, siga los siguientes pasos:

1. Coloque la cuchilla en la jarra.
2. Coloque la jarra sobre el cuerpo principal del robot.
3. Añada agua $0.5L \leq \text{agua} \leq 2L$ en la jarra. **Atención: el nivel de agua ha de ser siempre mayor de 0.5L, con esta cantidad de agua puede cocinarse al vapor aproximadamente durante 30 minutos**
4. Coloque la tapa de la jarra sin el vaso medidor y coloque sobre ella el condensador de vapor.
5. Sitúe la vaporera exterior sobre el condensador.
6. Enchufe a la corriente eléctrica y encienda el interruptor.
7. Introduzca los parámetros de cocinado.

NOTA:

Asegúrese siempre que está colocada en la tapa la goma de cierre hermético (dibujo C) antes de utilizar el robot.

VAPORERA INTERIOR (CESTILLO)



INSTALACIÓN VAPORERA INTERIOR

1. Montar la cuchilla en la jarra.
2. Colocar la jarra en el cuerpo principal.
3. Añadir agua en la jarra (más de entre 0.5L y menos de 2L).

Precaución: La cantidad de agua siempre ha de ser superior 0.5 litros. Con 0.5 litros de agua puede cocinarse aproximadamente durante 20 minutos.

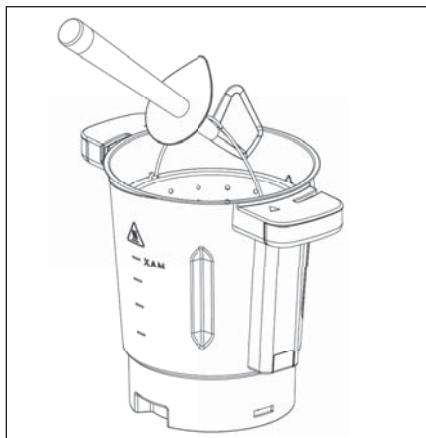
4. Colocar el cestillo en la jarra.
5. Cerrar la tapa y quitar el vaso medidor, seleccionar el modo de uso (modo calor, calor + cuchillas...).
6. Cuando finalice el programa, extraiga el cestillo con la espátula para evitar quemaduras.

CONSEJOS:

Asegúrese que el anillo de goma (C) está instalado en la tapa antes de cerrarla para evitar fugas.

ATENCIÓN:

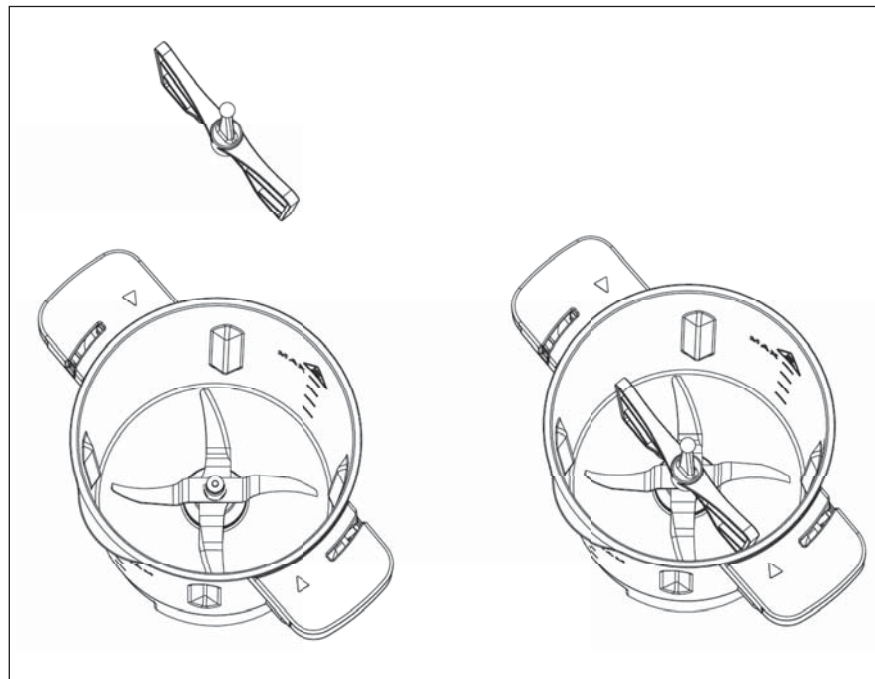
1. Peligro de quemaduras por vapor y agua condensada muy caliente a alta temperatura. Manipule con precaución.
2. Nunca utilizar la vaporera sin la tapa.
3. Si la tapa no está colocada correctamente, el vapor se saldrá y la comida no se cocinará eficientemente.
4. Nunca dejar puesto el vaso medidor en la tapa cuando esté utilizando la función modo vapor.
5. 30 minutos de cocina al vapor necesitan de 0.5 litros (500ml) de agua, necesitará sobre 250ml más de agua por cada 15 minutos adicionales.



NOTA: Utilice la espátula para extraer el cestillo de la jarra sin peligro de quemaduras.

La espátula es también muy útil para extraer de forma más eficiente los alimentos de la jarra una vez se han cocinado.

ACCESORIO MARIPOSA / MEZCLADOR



El accesorio denominado mariposa le ayudará a conseguir mejores resultados en la función de mezclar, batir, montar claras...

1. Sujete la mariposa desde la parte de arriba (donde está el cilindro).
2. Coloque la mariposa suavemente sobre la cuchilla. (Véase figura). Compruebe que está colocada correctamente girándola desde la parte superior y comprobando que esta enganchada a las cuchillas. Si desea quitar la mariposa de la cuchilla, sujétela desde la parte superior y estire con pequeños giros en ambas direcciones.
3. La velocidad máxima para el uso de la mariposa es 5. Si utiliza mayor velocidad, corre el riesgo de que se suelte y se rompa.

USO DE LA MARIPOSA

Siga los siguientes pasos:

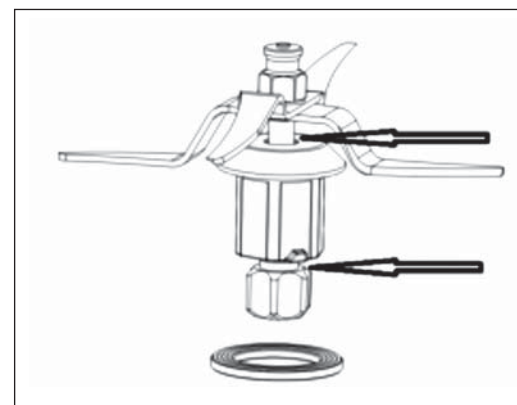
1. Instale la cuchilla y la mariposa, coloque los alimentos en la jarra.
2. Coloque la jarra sobre el cuerpo principal.
3. Conecte a la corriente eléctrica y encienda el interruptor lateral.
4. Introduzca el tiempo, y la velocidad (1-5).
5. Una vez finalizado el tiempo el robot parará automáticamente y sonará la alarma durante 30 segundos.
6. Tras el uso, desconecte el aparato, destape la jarra, extráigala y sirva los alimentos ya procesados.

ATENCIÓN:

1. Empiece a utilizar el robot sólo cuando este CORRECTAMENTE colocada la mariposa.
2. No añada ingredientes demasiado duros que puedan dañar o bloquear las cuchillas cuando estén en movimiento con la mariposa puesta.

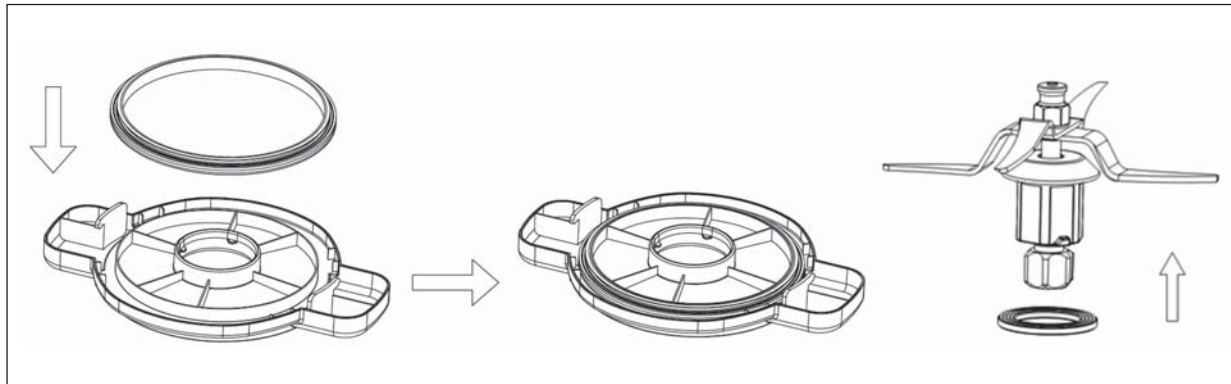
LIMPIEZA

1. Antes de limpiar el robot de cocina asegúrese de desconectarlo de la corriente eléctrica.
2. Durante su limpieza, no introduzca la jarra en agua..
3. Una vez la jarra se haya enfriado, quite la cuchilla. Limpie el bol por dentro y por fuera. Manteniendo siempre limpios y secos los pins de contacto de la base de la jarra. No sumerja los pins en agua, límpielos con un trapo húmedo.
4. No lave la jarra ni las cuchillas en el lavavajillas.
5. Nunca utilice objetos afilados para limpiar el robot de cocina, podría dañar su funcionamiento o afectar a la seguridad del aparato.
6. La cuchilla está muy afilada, manipular con sumo cuidado.
7. Para una limpieza más eficaz, se recomienda utilizar agua caliente. Tras la limpieza, secar con un paño suave.
8. Si quedasen restos de comida quemada, usar un estropajo metálico (tipo nanas) para limpiar el interior de la jarra.
9. El engranaje de las cuchillas viene lubricado pero con el uso puede perder parte de ese lubricante, se recomienda echar unas gotas de aceite de oliva donde muestra el dibujo una vez al mes para optimizar y alargar la vida de las cuchillas.



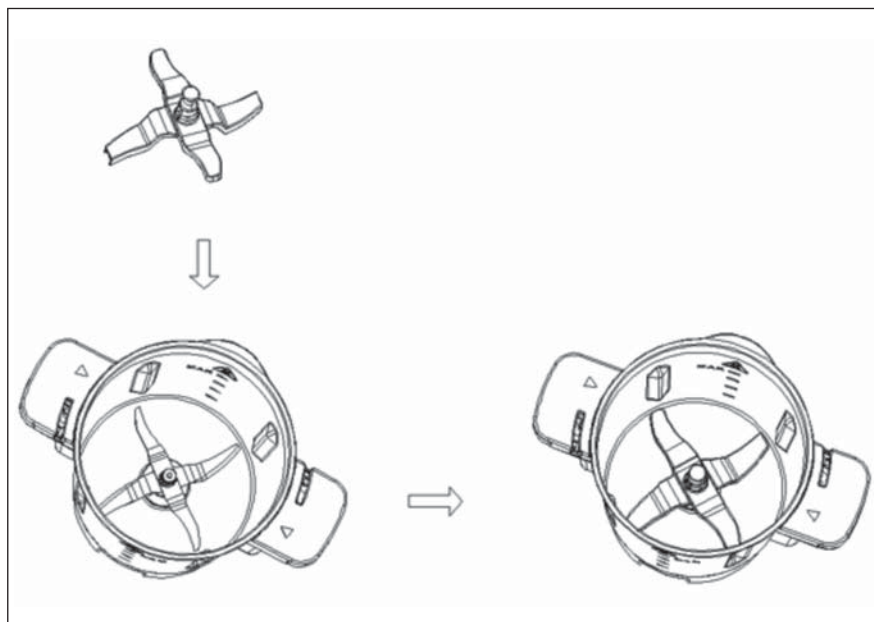
10. Limpie el cuerpo del robot con un trapo húmedo
11. Cuando la jarra este muy sucia tras el uso, añadir agua caliente con lavavajillas y presionar el botón turbo unos segundos (ayuda a desincrustar la suciedad pegada en las paredes de la jarra y entre las cuchillas).
12. Si se le ha quedado comida pegada en la base de la jarra, utilice un estropajo de aluminio para eliminar los restos.

COMO COLOCAR LOS ANILLOS / GOMAS FIJADORAS



Compruebe la colocación correcta de las gomas (como muestran los dibujos).

COMO COLOCAR EL PROTECTOR DE CUCHILLAS



1. Sujetar firmemente el protector de cuchillas por la parte superior.
2. Insertar sobre las cuchillas teniendo en cuenta la forma para que encaje. Encajar hasta oír el clic.

Para quitar el protector de cuchillas, sujetar la jarra con una mano y con la otra tirar firmemente hacía arriba.

3. Cuando se utiliza el protector de cuchillas la velocidad máxima ha de ser 5.

ATENCION:

1. Cuando esté puesto el accesorio cubre cuchillas, nunca utilice una velocidad mayor que 5. A mayor velocidad puede salirse del sitio y dañarse.
2. Siempre usar con temperatura inferior a 100°.

Códigos de fallos

Código	Explicación	Solución
E01	Fallo de calentamiento del aparato, problema con temperatura.	Contacte con el vendedor para reparación.
E02	Fallo del aparato	Contacte con el vendedor para reparación.
E03	1. La jarra no está instalada en el cuerpo principal. 	Apague el aparato, coloque la jarra y asegúrese que la tapa está colocada correctamente.

E03

2. la tapa no está colocada.



3. la tapa está colocada de forma incorrecta



Apague el aparato,
coloque la jarra y
asegúrese que la tapa está
colocada correctamente.

E04	1. Demasiada cantidad de ingredientes o velocidad muy baja por lo que el motor no puede funcionar correctamente. 2.El motor del aparato tiene protección por alta temperatura. Cuando tras uso continuado el motor se calienta, deja de funcionar.	1. Reducir la cantidad de ingredientes. 2. Dejar de trabajar y esperar unos minutos.
E05	Alta temperatura, riesgo quemado	Apague el robot y espere a que se enfríe antes de empezar a utilizarlo.
E06	Fallo del aparato	Contacte con el vendedor para reparación.
E07	Fallo del aparato	Contacte con el vendedor para reparación.

NOTA: si tras estas comprobaciones sigue sin funcionar el robot, contacte con su vendedor.

Nunca intente reparar usted mismo el robot, cualquier aparato que haya sido manipulado no podrá ejercer el derecho a la garantía.

GARANTÍA

En los siguientes casos la garantía no se hará efectiva:

- a. Cualquier daño resultado de cualquier reparación o manipulación no autorizada por la compañía.
- b. Cualquier daño resultado de un mal uso, negligencia o accidente.
- c. Cualquier daño causado por desastres naturales o voltaje anormal.
- d. Cualquier daño resultado de casos de usos de la máquina en otros contextos que no sea el descrito en este manual.

RECICLAJE



Los materiales de desecho de productos eléctricos no deben echarse al contenedor de basura junto con el resto de desperdicios del hogar. Estos materiales deben devolverse a la tienda donde se adquirieron o bien llevarlos a un punto específico para su reciclaje o eliminación. Según la normativa de la 2002/96/EC.

SAC

Estimado Cliente, ante cualquier duda relacionada con este artículo, puede ponerse en contacto con nuestro SAC. Estaremos encantados de poder ayudarle. marner@joalsl.com

Entrantes y Aperitivos



Ajoarriero

INGREDIENTES:

700 g de patatas
1 yema de huevo
250 g de aceite de oliva
3 dientes de ajo
300 g de bacalao salado (migas)
Pimentón dulce

ELABORACIÓN:

Poner el bacalao en remojo 5 o 6 horas, sacarlo, enjuagarlo y escurrirlo, reservar.

Poner en la jarra 1 litro de agua y programar 8 minutos, temperatura 100°, velocidad 1, mientras, pelar las patatas y cortarlas en rodajas, ponerlas en el recipiente de vapor, colocadas de forma inclinada una sobre otra para que no tapen el vapor y se cuezan todas por igual.

Programar 25 minutos, temperatura 100° velocidad 1. Cuando se termine el tiempo tirar el agua de cocer las patatas y volver a poner el vaso, programar velocidad 5 y por el bocal de la tapa echar los ajos y el bacalao escurrido.

Bajar la velocidad hasta el 3 y echar por el bocal las rodajas de patata, la yema y el aceite, alternando los ingredientes, tritularlo muy bien.

Decorar espolvoreando con el pimentón.

Croquetas de Bacalao



Entrantes
y Aperitivos

INGREDIENTES:

Pan duro a trozos
1 Ajo
perejil
250 g Migas de Bacalao (previamente desaladas)
½ cebolla
2 Ajos
50 g Aceite de Oliva
50 g Mantequilla
190 g Harina
800 g Leche Entera
Sal (dependiendo del bacalao)
perejil
nuez moscada
4 huevos batidos

ELABORACIÓN:

Rallar el pan junto con el ajo y un poquito de perejil en Velocidad 5 al 9 progresivamente unos segundos, y reservar.

Poner en el vaso el aceite, la mantequilla, la cebolla y los ajos 15 segundos, velocidad 4. Programar 6 minutos, temperatura 90°, velocidad 2.

Añadir el bacalao, seleccionar 2 minutos, temperatura 90°, Velocidad 1. Al finalizar, incorporar la harina 5 minutos, temperatura 90°, velocidad 2.

Incorporar la leche, el perejil, la nuez moscada y programar 10 segundos a velocidad 6. Después programar 8 minutos a temperatura 100° velocidad 3.

Introducir la masa en un recipiente e introducir en la nevera para que enfríe durante unas horas.

Poner el pan rallado sobre una bandeja y formar las croquetas, pasarlas por el huevo batido y de nuevo por pan rallado.

Listas para freír o congelar.

Croquetas de Cecina

INGREDIENTES:

Para la masa
800 g de leche a temperatura ambiente
100 g de mantequilla
130 g de harina de trigo
150 g de cecina de vaca
100 g de puerro (sólo la parte blanca)
1 Nuez moscada
Sal y pimienta

Para rebozar
Harina
Pan rallado
Huevo
Aceite

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso la cecina y picarla presionando el botón turbo durante 3 segundos. Retirar y reservar.

Poner el puerro troceado y limpio. Picar durante 3 segundos, velocidad 5. Retirar y reservar.

Poner la mantequilla en el vaso. Programar 3 minutos, 90°, velocidad 1.

Añadir el puerro y sofreír durante 6 minutos, 90°, velocidad 2. Después agregar alrededor de las cuchillas la mitad de la cecina reservada y la harina. Tostar la programando 3 minutos, 90°, velocidad 2.

Verter la leche, salpimentar y condimentar con nuez moscada al gusto. Mezclar durante 10 segundos, velocidad 5. A continuación programar 7 minutos, temperatura 100°, velocidad 4.

Dejar la masa dentro del vaso hasta que baje un poco la temperatura. Agregar el resto de la cecina y mezclar con la espátula.

Retirar y dejar que se enfríe la masa durante al menos 4 horas, colocar film transparente sobre la masa para que no se forme costra.

Cuando haya pasado este tiempo, rebozar en harina, huevo y pan rallado. Freír en abundante aceite de oliva.

Croquetas de Cocido

INGREDIENTES:

150 g de carne del cocido
40 g de aceite de oliva
30 g de mantequilla
50 g de cebolla
200 g de harina de repostería
800 g de leche entera a temperatura ambiente
1 pellizco de pimentón
una pizca de pimienta y un poquito de sal

Para rebozar:
pan rallado
4 huevos
aceite de oliva

ELABORACIÓN:

Se pone la carne deshuesada que ha sobrado del cocido en la jarra, se cierra y se dan 5 golpes de Turbo. Se retira de la jarra y se reserva en un bol.

A continuación, se vierte en la jarra el aceite, la mantequilla y la cebolla. Se programa 3 minutos, 90° de temperatura y velocidad 4.

Se añade la harina y se programa 3 minutos, temperatura 100° y velocidad 2.

Se incorpora la leche, el pimentón, la pimienta y la sal. Se mezcla durante 10 segundos, a velocidad 5.

Se agrega la carne reservada y se programa 7 minutos, temperatura 100° y velocidad 4.

Se vierte en una bandeja engrasada con un poco de aceite, se tapa con papel film pegándolo a la masa para que no se forme costra, se deja que enfríe y se reserva en el frigorífico durante un mínimo de 4 horas (mejor de un día para otro).

Con 2 cucharas se coge masa y se hacen las croquetas. Se reboza en pan rallado, huevo batido y pan rallado. Se fríen en abundante aceite de oliva bien caliente (que las cubra para que no se abran).

Croquetas de Jamón

INGREDIENTES:

150 g de jamón serrano
2 huevos duros
40 g de aceite de oliva
30 g de mantequilla
50 g de cebolla
200 g de harina de repostería
800 g de leche entera a temperatura ambiente
1 pellizco de nuez moscada molida
una pizca de pimienta y un poquito de sal (poca sal porque el jamón ya lo aporta)

Para rebozar:

pan rallado
4 huevos
aceite de oliva

ELABORACIÓN:

Se pone el jamón serrano en la jarra, se cierra y se dan 5 golpes de Turbo. Se retira el jamón de la jarra y se reserva en un bol.

Se añaden los huevos duros en el vaso y se programa 2 segundos, a velocidad 4, se retiran de la jarra y se reservan en otro bol.

A continuación, se vierte en la jarra el aceite, la mantequilla y la cebolla. Se programa 3 minutos, 90° de temperatura y velocidad 4.

Se añade la harina y se programa 3 minutos, temperatura 100° y velocidad 2.

Se incorpora la leche, la nuez moscada, la pimienta y la sal. Se mezcla durante 10 segundos, a velocidad 5.

Se agregan 2 cucharadas del jamón reservado y se programa 7 minutos, temperatura 100° y velocidad 4.

Se deja reposar durante un par de minutos, se añade el resto del jamón y los huevos picados y se mezcla bien con la espátula.

Se vierte en una bandeja engrasada con un poco de aceite, se tapa con papel film pegándolo a la masa para que no se forme costra, se deja que enfrie y se reserva en el frigorífico durante un mínimo de 4 horas (mejor de un día para otro).

Con 2 cucharas se coge masa y se hacen las croquetas. Se reboza en pan rallado, huevo batido y pan rallado. Se frien en abundante aceite de oliva bien caliente (que las cubra para que no se abran).

Gambas al Ajillo

Entrantes
y Aperitivos

INGREDIENTES:

70 g de aceite
30 g de ajo en rodajas
1 guindilla en rodajas y sin semillas
250 g de gambas pequeñas peladas
sal al gusto

ELABORACIÓN:

Poner los ajos en la jarra junto con el aceite y programar 4 minutos, temperatura 90°, velocidad 4.
Incorporar la guindilla y programar 1 minuto, con temperatura 80°, velocidad 1.

Colocar el cubrecuchillas y añadir las gambas y la sal, programar 3 minutos, temperatura 90°, velocidad 1.

Pasado este tiempo ya están listas, servir en cazuela de barro para mantener mejor el calor.

Guacamole

INGREDIENTES:

60 g de cebolleta
100 g de tomate maduro rojo
1 ramita de cilantro
1 pimiento jalapeño o 1 cucharadita de tabasco verde
50 g de aceite de oliva virgen extra suave
El zumo de media lima o limón
2 aguacates maduros
1 cucharadita pequeña de sal

ELABORACIÓN:

Pelar y quitar el hueso a los aguacates. Colocar todos los ingredientes en la jarra y programar 15 segundos velocidad 4.

Gulas al Ajillo

Entrantes
y Aperitivos

INGREDIENTES:

25 g de aceite de oliva
4 dientes de ajo
1 cayena
200 g de gulas

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el aceite y programar 1 minuto, temperatura 90°, velocidad 1.

Añadir por el bocal los ajos laminados y la cayena y programar 3 minutos, temperatura 90°, velocidad 1.

Colocar el cubrecuchillas, incorporar las gulas y programar 2 minutos, temperatura 90°, velocidad 1.

Hummus

INGREDIENTES:

2 dientes de ajo medianos pelados
400 g de garbanzos cocidos y escurridos
60 g de agua
30 g de zumo de limón
40 g de sésamo tostado (ajonjolí)
½ cucharadita de sal
70 g de aceite de oliva virgen extra
1 Cucharada de Tahina

Para servir:

1 chorrito de aceite de oliva virgen extra
Un poco de pimentón molido y comino

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes en la jarra y triturar 1 minuto, velocidad progresiva 5-10.

Verter el hummus en un plato y rociar con un chorrito de aceite de oliva virgen extra y espolvorear con pimentón molido y comino. Se puede decorar en el centro con cilantro picado y unos garbanzos.

Mini Magdalenas de Bacon y Queso

Entrantes
y Aperitivos

INGREDIENTES:

100 g de bacon en tiras
2 huevos
30 g de leche
100 g de harina
1 sobre de levadura química
80 g de queso rallado
40 g de mantequilla fundida

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180°.

Poner el bacon en la jarra y programar 4 segundos, velocidad 5. Reservar.

Sin lavar el vaso poner los huevos y la leche y programar 4 segundos, velocidad 4.

Incorporar la harina y la levadura y mezclar programando 8 segundos, velocidad 2.

Añadir el queso rallado, la mantequilla y el bacon reservado y programar 4 segundos, velocidad 2.

Rellenar las cápsulas de papel con ayuda de una manga pastelera o una cucharilla, hasta 3/4 partes de su capacidad.

Hornear durante 12 - 15 minutos.

Paté de Anchoas y Jamón

INGREDIENTES:

1 lata de fiambre de jamón
1 lata de anchoas en aceite de oliva
2 quesitos
1 chorrito de ron

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes en la jarra (incluido el aceite de las anchoas) y programar 3 minutos, temperatura 70° y velocidad 5.

Cuando acabe el tiempo, retirar de la jarra y dejar enfriar.

Paté de Atún

Entrantes
y Aperitivos

INGREDIENTES:

50 g de mantequilla
1 huevo duro
3 latas pequeñas de atún en aceite
bien escurridas
1 lata de las pequeñas de anchoas
Pimienta

ELABORACIÓN:

Poner la mantequilla en el vaso y programar 2 minutos, temperatura 40 ° y velocidad 1. Una vez finalice, añadir los demás ingredientes y triturar al gusto.

Paté de Berenjena

INGREDIENTES:

4 berenjenas medianas (1 kg aprox.)
1 lata de atún en aceite de oliva (200 g aprox.)
sal y pimienta al gusto
20 g de aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN:

Se precalienta el horno a 200°. Mientras, se lavan las berenjenas y se abren por la mitad en sentido longitudinal. Se hacen unos cortes en la pulpa a modo de enrejado y sin llegar a la piel, se colocan en la bandeja del horno engrasada y se asan durante 30 minutos.

Se saca la pulpa de las berenjenas y se pone en la jarra junto con el resto de los ingredientes, incluido el aceite de la lata de atún. Se programa 15 segundos en velocidad 5-7 progresiva. Se comprueba la trituration, se baja con la espátula los restos de las paredes y se programan 20 segundos en velocidad 7, añadiendo el aceite de oliva a través del bocal. Se rectifica el punto de sal.

Paté de Nueces y Champiñones

Entrantes
y aperitivos

INGREDIENTES:

30 gr de nuez
100 gramos de champiñones naturales
½ cebolla
1 diente de ajo
50 ml de aceite de oliva
1 pizca de sal
1 pizca de pimienta

ELABORACIÓN:

Picar las nueces seleccionando 15 segundos a velocidad 6. Retirar del vaso y reservar.

A continuación triturar la cebolla y el diente de ajo. En este caso programar 5 segundos velocidad 6.

Con la cebolla y el ajo ya picados, bajar los restos de las paredes, añadir al vaso la mitad del aceite y programar 2 minutos a velocidad 1 y con temperatura 100°. Luego, añadir los champiñones previamente troceados y volver a programar 4 minutos, velocidad 1 y temperatura 100°.

El último paso será salpimentar la mezcla al gusto y añadir las nueces picadas anteriormente junto con la otra parte del aceite. Programar 15 segundos a velocidad 6 sin temperatura y ya disfrutar del paté de nueces y champiñones!

Paté de Salmón Ligero

INGREDIENTES:

500 g de salmón fresco
3 hojas de gelatina
2 cucharadas de agua
100 g de queso de Burgos
30 g de alcaparras
30 g de pepinillos en vinagre
100 g de leche desnatada
1 cucharadita de mantequilla
sal
pimienta

ELABORACIÓN:

Se limpia el salmón de piel y espinas, se corta en trozos y se reserva.

Se disuelven las hojas de gelatina en agua fría durante unos minutos. Se escurren y se ponen en un cuenco junto con las 2 cucharadas de agua y se introducen en el microondas durante unos segundos. Se reserva.

Se introducen todos los ingredientes en la jarra junto con la gelatina y se programa 5 minutos, temperatura 80°, velocidad 5. Transcurrido el tiempo, se vierte la mezcla en un recipiente, se tapa con film transparente y se deja enfriar en el frigorífico.

Paté de Surimi

Entrantes
y Aperitivos

INGREDIENTES:

200 g de palitos de cangrejo (surimi)
160 g de queso fresco tipo burgos
20 g de aceite de oliva
2 cucharadas de zumo de limón
Sal
Pimienta molida

ELABORACIÓN:

Se introducen los palitos de cangrejo en la jarra y se selecciona 3 segundos velocidad 5, se bajan los restos de las paredes con la espátula. Se añaden el resto de los ingredientes y se mezclan durante 16 segundos a velocidad 3.

Una vez finalizado, se coloca en un bol y se introduce en la nevera hasta la hora de servir.

Quiché de Calabacín y Queso de Cabra

INGREDIENTES:

Lámina de masa quebrada
1 Cebolla Mediana
1 Calabacín grande
25 g de Aceite de Oliva
200 ml. De nata para cocinar
2 Huevos
60-70 g Queso rallado a su elección
5 o 6 rodajas de queso de cabra en rulo (rulo pequeño)
Sal, pimienta y nuez moscada

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180°.

Añadir en la jarra la cebolla a dados y el calabacín a trozos sin quitarle la piel, el aceite y una pizca de sal y programar 20 minutos, temperatura 100°, velocidad 1.

Añadir el sofrito a la masa quebrada y en el vaso sin lavar añadir los huevos, la nata, el queso, una pizca de nuez moscada, una de pimienta y otra de sal. Mezclar 10 segundos a velocidad 5, añadir a la quiché.

Colocar encima las rodajas de queso de cabra y meter al horno durante 25-30 minutos. Se puede tomar tanto caliente como fría.

Quiché Lorraine de Jamón York

INGREDIENTES:

Lámina de masa quebrada
150g jamón york
150g queso rallado (al gusto)
250g de leche
30g mantequilla
30g harina
1 cucharadita aceite
3 huevos
50g nata líquida
sal y pimienta

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180°.

Echar en la jarra el jamón, trocear unos 4 segundos, velocidad 5. Reservar.

Poner en la jarra la leche, la harina, la mantequilla, el aceite, la pimienta y la sal, y programar 4 minutos, temperatura 90° y velocidad 3.

Añadir el queso rallado, los huevos, mezclar 6 segundos, velocidad 5. Añadir la nata.

Poner la masa en un molde. Echar el jamón triturado y por encima de éste, echar la mezcla.

Introducir en el horno 180° durante 20-25 minutos.

Entrantes
y Aperitivos

Sandwich de Atún y Nueces al Oporto

INGREDIENTES:

80 g de atún en conserva
50 g de queso de untar tipo Philadelphia
40 g de nueces
25 ml de vino de Oporto

ELABORACIÓN:

Poner en la jarra las nueces. Triturar durante 3 segundos a velocidad 5. Sacar y reservar.
Introducir en el vaso el atún, el queso y el vino. Mezclar durante 20 segundos a velocidad 3.
Añadir las nueces y mezclar durante 10 segundos a velocidad 2.

Sandwich de Pavo, Manzana y Surimi



INGREDIENTES:

150 g de fiambre de pavo
75 g de manzana golden cortada y
pelada
50 g de surimi
1 cucharadita de zumo de limón
2 cucharadas de mayonesa o salsa rosa

ELABORACIÓN:

Poner en la jarra todos los ingredientes
excepto la mayonesa o salsa rosa y
triturar durante 3 segundos a velocidad 5.
Verter en un plato hondo y mezclar con la
mayonesa o la salsa rosa.

Entrantes
y Aperitivos

Sandwich de Rúcula y Roquefort

INGREDIENTES:

20 g de rúcula
20 g de pasas de corinto o pasas sultanas
20 g de nueces peladas
50 g de queso de untar tipo philadelphia
25 g de queso roquefort
1 cucharada de leche entera o nata líquida

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso la rúcula y las nueces.
Triturar durante 3 segundos a velocidad 5.
Sacar y reservar.

Introducir en el vaso los dos quesos, las
pasas y la cucharada de leche o nata. Triturar
durante 30 segundos a velocidad 3.

Incorporar la rúcula y las nueces y mezclar
durante 10 segundos a velocidad 2.

Trenza de Espinacas

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180°. Poner los ajos en el vaso y programar 3 segundos, velocidad 5. Bajar los restos de las paredes hacia las cuchillas, añadir el aceite y programar 4 minutos, temperatura 100°, velocidad 1.

Colocar el protector de cuchillas e incorporar las espinacas y los piñones y programar 3 minutos, temperatura 100, velocidad 1.

Al finalizar, colar las espinacas y exprimir para que suelten todo el líquido.

Extender la lámina de hojaldre, colocar en el centro de la masa las espinacas, el jamón y el queso. Con un cuchillo o ruleta, hacer cortés en diagonal a ambos lados del relleno, como si fuera una espiga. Intercalar las tiras de la derecha y de la izquierda, hasta el final, en forma de trenza.

Pintar con el huevo batido y hornear de 15 a 20 minutos, hasta que el hojaldre esté dorado.

Para hacerlo más dietético puede cambiarse el freír las espinacas, por cocerlas 8, minutos 100°, velocidad 1 con cubrecuchillas.

INGREDIENTES:

2 ajos
20 piñones
50 gramos de aceite
100 gramos de espinacas, limpias
1 lámina de hojaldre
30 gramos de queso brie
3 lonchas de jamón serrano
1 huevo, para pintar (opcional)



Sopas, Cremas y Purés



Crema de Aguacate y Pepino



INGREDIENTES:

2 aguacates (maduros)
1 pepino
1 limón
Eneldo
1 litro de caldo de pollo
2 cucharadas de aceite de oliva virgen
Salsa de tabasco
Una docena de aceitunas negras sin hueso
Sal y pimienta
1 yogur natural
4 o 5 Pistachos

ELABORACIÓN:

Pelar el pepino y el aguacate y cortar en dados. Colocar en la jarra y seleccionar velocidad 2-3, tiempo aproximado 3 minutos, si es necesario, triturar durante más tiempo hasta que quede una pasta.

Una vez hecha la pasta, añadir el zumo de limón, el aceite y unas gotas (2 o 3) de tabasco. Incorporar el caldo y seleccionar de nuevo velocidad 2-3 y tiempo 3 minutos. Se pican las aceitunas y el eneldo y se añade todo a la crema. Servir con unos pistachos picados por encima.

Crema de Calabacín y Queso

INGREDIENTES:

2 calabacines
1 patata mediana
½ cebolla
50 g de aceite
600 g de agua
Sal al gusto
Pimienta
180 g queso tipo Philadelphia

ELABORACIÓN:

Partir los calabacines en trozos grandes con la piel, y ponerlos en la jarra junto con la patata en trozos, la cebolla y el aceite. Seleccionar 10 minutos, temperatura 90° velocidad 2 sin cubilete.

Añadir el agua y programar 20 minutos, temperatura 100°, velocidad 2 y colocar el cubilete.

Al finalizar añadir el queso, la sal y la pimienta y triturar 1 minuto a velocidad 7.



Sopas,
Cremas y Purés

Crema de Champiñones

INGREDIENTES:

200 g. de champiñones
250 g. de patatas
50 g. de mantequilla o aceite de oliva
1 puerro o una cebolla tierna
sal
pimienta
500 ml de leche
2 quesitos

ELABORACIÓN:

Colocar el cubrecuchillas, calentar la mantequilla 2 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. Añadir los champiñones limpios, las patatas, el puerro, todo cortado en trozos.

Salpimentar, agregar la leche y programar 20 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. Quitar el cubrecuchillas, añadir los quesitos y triturar velocidades 5-7-9 progresivo.



Gasacho

INGREDIENTES:

7 u 8 tomates maduros y rojos
1 diente de ajo
50 g pimiento verde o rojo
40 g cebolla
70 g pepino parcialmente pelado
30 g vinagre
1 cucharadita sal
150 g pan blanco del día anterior
8 cubitos hielo
50 - 100 g aceite de oliva virgen extra
200 g agua fría

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso todas las verduras, el vinagre, la sal y el hielo. Programar 30 segundos, velocidad 5 y a continuación programar 3 minutos, velocidad 9.

Si se desea más espeso, añadir el pan del día anterior.
Si se desea más líquido, añadir agua con hielo.

Añadir el aceite al gusto y programar 2 segundos, velocidad 7.

Servir muy frío con las verduras que lleva el gaspacho troceadas a taquitos o con picatostes de pan frito.

Puré de Patata

INGREDIENTES:

420 g de patatas para cocer
200 ml de leche
Sal al gusto
Nuez moscada
Pimienta negra recién molida
50 g de mantequilla o aceite de oliva

ELABORACIÓN:

Se coloca el protector de cuchillas. Se añaden las patatas troceadas, la leche y la sal en la jarra y se programa 30 minutos, temperatura 90°, velocidad 1.

Acabado ese tiempo, se quita el protector, se incorpora la mantequilla o el aceite, se sazona con pimienta y nuez moscada, y se tritura programando 1 minuto 30 segundos en velocidad 3.

Puré de Zanahoria

Sopas,
Cremas y Purés

INGREDIENTES:

420 g de zanahorias
200 ml de leche
Sal al gusto
Nuez moscada
Pimienta negra recién molida
50 g de mantequilla o aceite de oliva

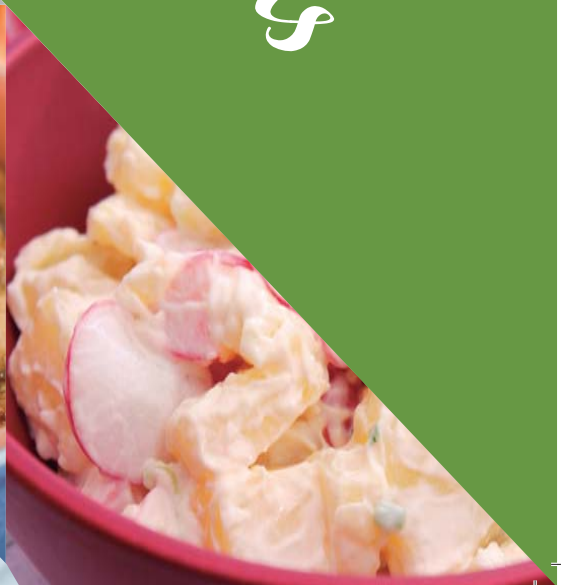
ELABORACIÓN:

Se coloca el protector de cuchillas. Se añaden las zanahorias troceadas, la leche y la sal en el vaso y se programa 30 minutos, temperatura 90°, velocidad 1.

Acabado ese tiempo, se quita el protector, se incorpora la mantequilla o el aceite, se sazona con pimienta y nuez moscada y se tritura programando 2 minutos en velocidad 3.



Verduras



Verduras

Alcachofas con Patatas

INGREDIENTES:

500 gr. de patatas
400 gr. de alcachofas
30 gr. de ajos
300 gr. de agua
50 gr. de aceite
50 gr. taquitos de jamón
Sal y pimienta

ELABORACIÓN:

Limpiar bien las alcachofas y patatas, y partirlas en 4 o 5 trozos. Reservar. Colocar el protector de cuchillas e introducir en la jarra todos los ingredientes. Programar 17 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. Comprobar que esté cocido, de no ser así, programar 2 minutos más.

Calabacines a la Provenzal

Verduras

INGREDIENTES:

15g Pan ligeramente duro
Hierbas provenzales (albahaca, orégano, romero, perejil, etc.) 1 cucharada generosa
2 Dientes de ajo
1 Cebolla
1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
600g Calabacín
Sal gruesa 1 cucharadita
Tomillo seco 1 cucharadita
1 tomate grande

ELABORACIÓN:

Poner el pan y las hierbas de Provenza en el vaso y programar 15 seg/vel.10. Reservar. Poner los ajos y la cebolla pelados y troceados en el vaso y programar 5 seg/ vel 1. Bajar los restos con la espátula, colocar el protector de cuchillas, agregar el aceite y programar 4 min/100°/ vel 1.

Lavar el calabacín, despuntarlos, partarlos en dos a lo largo sin pelar y después en rodajas de 0,5 cm y agregarlos al vaso, 6 min/100°/ vel 1. Precalentar el horno a 220°C con función grill. Cortar el tomate en rodajas finas.

Verter el calabacín en una fuente refractaria. Cubrirlos con las rodajas de tomate y espolvorear con el pan rallado reservado. Gratinar hasta que se dore el pan rallado. Servir enseguida.

Champiñones al Ajillo

INGREDIENTES:

50 gramos de aceite de oliva
500 gramos de champiñones laminados
5 ajos
Unas ramitas de perejil
Sal
Pimienta

ELABORACIÓN:

Agregar el aceite a la jarra y programar 4 minutos, temperatura 90°, velocidad 2
Poner el protector de cuchillas, incorporar los ajos y programar 3 minutos, 90°, velocidad 3.
Añadir los champiñones a la jarra, el perejil troceado, salpimentar y programar 10 minutos, temperatura 100° y velocidad 1.
Si se desean más dorados, añadir más tiempo.

Ensalada de Patatas con aliño de mayonesa y yogur

Verduras

INGREDIENTES:

4 patatas nuevas medianas (100 g aprox c/u)
½ cebolla tierna

Para el aliño

3 cucharadas soperas de vinagre de vino blanco
135 de mayonesa o lactonesa
75 g de yogur natural
Sal y pimienta
Cebollino picado
Rábano laminado para decorar (opcional)

ELABORACIÓN:

Llenar el vaso con agua del grifo hasta la marca de 1 litro.
Calentarla durante 7 minutos, 100°, velocidad 1.

Mientras, lavar bien las patatas y reservarlas en el cestillo.

Terminado el tiempo, colocar el cestillo en el interior del vaso y programar 18 minutos, 100°, velocidad 3. Terminado el tiempo comprobar que las patatas están bien cocidas, de no ser así prolongar la cocción un par de minutos más. Retirar y reservar hasta que estén templadas.

Mientras, poner la mayonesa, el yogur y el vinagre en el vaso limpio. Salpimentar y mezclar durante 5 segundos a velocidad 2.

Cuando las patatas estén templadas cortarlas en rodajas de 1 cm de grosor. Agregar el aliño, mezclar bien y dejar enfriar completamente, como mínimo durante 1 hora. Remover de vez en cuando.

A la hora de servir agregar la cebolla cortada en aros y decorar con el cebollino picado y el rábano laminado.

Espinacas con Bechamel

ELABORACIÓN:

En primer lugar se ralla el queso elegido unos segundos en velocidad 5-9. Si es muy duro como el parmesano se pueden dar unos golpes de turbo y luego hacerlo fino en velocidad 5-9.

Si es más graso ó más blando cuidado, poco tiempo para que no se haga una bola. Se saca y se reserva.

Sin lavar la jarra se coloca el protector de cuchillas, se añaden las espinacas en trozos grandes y lavadas. Sin poner agua en la jarra, se programa 5 minutos, temperatura 100 velocidad 1. Se sacan y se reservan.

Se quita el protector de cuchillas y sin lavar la jarra, se añade el aceite y los ajos y se programa 5 minutos, 100°, velocidad 3 unos segundos, y luego se baja a velocidad 1 y se siguen sofriendo los ajos. Se baja lo que haya quedado en las paredes de la jarra y en la tapa.

Se vuelve a colocar el protector de cuchillas, se incorporan las espinacas, se selecciona 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 1.

A continuación, se añade la harina y se rehoga 1 minuto, temperatura 100° y velocidad 2. Se añade la leche, la mantequilla, la nuez moscada y la pimienta, y se programa 7 minutos, temperatura 100° y velocidad 1 para hacer la bechamel.

Se vierte la mezcla en una fuente para horno y se espolvorea con el queso rallado anteriormente. Se introduce en el horno y se gratina hasta que el queso se dore.

INGREDIENTES:

Para el sofrito
50 gr. de aceite de oliva virgen extra
30 gr. de ajos
500 gr. de espinacas frescas

Para la bechamel
50 gr. de harina.
500 gr. de leche.
30 gr. de mantequilla.
Nuez moscada.
Pimienta.
Queso parmesano (para rallar)

Gaspacho de Verduras

Verduras

INGREDIENTES:

5 tomates grandes rojos maduros
½ pepino
½ cebolleta
½ zanahoria
½ diente de ajo
1 hoja de col morada
1 hoja de lechuga
500 ml de agua fría
2 cucharadas soperas de aceite
1 cucharada de vinagre
Sal

ELABORACIÓN:

Trocear todas las verduras en trozos homogéneos y ponerlas en la jarra junto con el aceite, el vinagre y la sal. Programar 40 segundos, velocidad 6, pasado este tiempo programar 3 minutos, velocidad 10. Añadir el hielo y programar 2 minutos a velocidad 8, cuando ya no suene el hielo ir añadiendo el agua por la tapa levantando el cubilete un poquito. Pasado este tiempo probar y rectificar la sal y el vinagre si lo cree necesario.



Menestra de Verduras

INGREDIENTES:

Una bolsa de menestra de verdura congelada
4 dientes de ajo
50 gr taquitos de jamón
1 cucharadita de pimentón dulce
75 ml. de aceite de oliva
1 pastilla de caldo
Agua
Sal

ELABORACIÓN:

Poner el aceite y los ajos en la jarra y programar 4 segundos en velocidad 5. A continuación sofreír durante 2 minutos, temperatura 80°, velocidad 1. Añadir los taquitos de jamón y sofreír durante 1 minuto, temperatura 80° velocidad 1. Cuando acabe añadir el pimentón y poner velocidad 2 unos segundos pero sin temperatura.

Poner el protector de cuchillas y añadir la verdura, la pastilla de caldo, cubrir con agua y la sal y programar 20 minutos, temperatura 100°, velocidad 1.

Patatas Duquesa

Verduras

INGREDIENTES:

800g Patatas harinosas
100g Mantequilla
2 yemas de huevo
Sal
Nuez moscada

ELABORACIÓN:

Pelar y lavar las patatas. Poner un litro de agua en el vaso y programar 30 min/100°/vel 3. Mientras el líquido llega a ebullición, cortar las patatas en rodajas de 1 cm y colocarlas en la bandeja de vapor. Al cabo de 8-10 minutos comprobar si el agua hierve, quitar el cubilete y colocar la bandeja de vapor con las patatas sobre la tapa del vaso. Dejar que se cocinen al vapor.

Quitar la bandeja de vapor y reservar el agua de cocción para otro uso. Poner las patatas en el vaso y añadir la mantequilla, las yemas, la sal y las especias. Programar 15 seg/vel 5, sin temperatura. Se obtendrá un puré fino, pero que debe ser suficientemente duro y consistente para que los pastelillos mantengan su forma. Rectificar de sal si fuera necesario. Dejar enfriar unos 5 minutos.

Precalentar el horno a 180°C. Pasar el puré a una manga pastelera con una boquilla acanalada. Formar los pastelillos sobre una bandeja de horno forrada con papel de hornear. Cuando el horno haya alcanzado su temperatura, introducir la bandeja y hornear 30 minutos. Servir de inmediato como guarnición.

Verduras

Tortilla de Patatas

INGREDIENTES:

100 g de aceite de oliva
100 g de agua
150 g de cebolla
600 g de patatas
6 huevos
Sal

ELABORACIÓN:

Poner el protector de cuchillas y añadir a la jarra el aceite y el agua. Programar 5 min/100°/vel 1. Añadir la cebolla cortada en aros muy finos y programar 5 min/100°/vel 1. Agregar las patatas cortadas a cuadraditos y programar 20 min/100°/veloc 1. Verter el contenido del vaso en el cestillo colocado sobre un bol, para escurrir bien el aceite. Sin lavar el vaso, quitar el protector de cuchillas, agregar los huevos y sal al gusto, y mezclar durante 10 seg/vel 3. Incorporar las patatas al vaso y dejar reposar la mezcla hasta el momento de preparar la tortilla. Por último, se cuaja en una sartén.

Legumbres



Legumbres

Alubias con Almejas

INGREDIENTES:

1 Bote de alubias cocidas
Almejas al gusto
Aceite
1 Ajo
Perejil
Vino blanco
500 ml de agua

ELABORACIÓN:

Colocar en la jarra el cubre cuchillas, echar las almejas con aceite, ajo, perejil y un poco de vino blanco unos 5 minutos (o hasta que estén abiertas) a velocidad 1, temperatura 80°. Una vez estén abiertas las almejas, añadir las alubias ya cocidas y escurridas y el agua, y seleccionar de nuevo temperatura 80°, velocidad 1, 4-5 minutos para que se integren los sabores.

Alubias con Verduras

Legumbres

INGREDIENTES:

1 bote de alubias blancas cocidas
2 zanahorias
2 patatas
2 puerros
1 diente de ajo
½ pimiento verde y ½ pimiento rojo
90 g aceite
1 l y medio agua
Sal

ELABORACIÓN:

Verter las alubias en un escurridor y lavar con agua fría. Reservar. Echar en el vaso el aceite, el diente de ajo, los puerros y los pimientos, 3 minutos 90° velocidad 3. Poner el cubrecuchillas y añadir el agua, sal al gusto y las zanahorias peladas y cortadas en rodajas, 20 minutos 100° velocidad 1, cuando queden 15 minutos de cocción añadir las patatas peladas y cortadas por el bocal sin parar la máquina (las patatas llevan menos tiempo de cocción) y cuando queden 5 minutos hacer lo mismo con las alubias.

Nota: si queda muy caldoso, picar unas pocas judías o patatas ya cocidas e incorporarlas al guiso. Esta receta puede hacerse con todo tipo de verduras.

Garbanzos con Chorizo

INGREDIENTES:

400 g de garbanzos de bote cocidos
150 g de cebolla
1 diente de ajo
40 g de aceite
100 g de chorizo
50 g taquitos de jamón
1 cucharadita de pimentón
1 cucharada de harina
400 ml de agua
Sal
2 huevos cocidos

ELABORACIÓN:

Enjuagar los garbanzos con agua y ponerlos a escurrir. Poner la cebolla y el ajo en la jarra y trocear 6 segundos en velocidad 5. Añadir el aceite y sofreír 4 minutos, temperatura 80° velocidad 1 con cubrecuchillas. Se añade el chorizo troceado y los taquitos de jamón y se programa 2 minutos más con los mismos valores. Se añade el pimentón y la harina, sin temperatura, programar 20 segundos para que se mezcle todo.

Echar el agua y la sal y programar 10 minutos, temperatura 100°, velocidad 1 con cubrecuchillas puesto.

Por último añadir los garbanzos, y los huevos cocidos troceados y programar 10 minutos más, temperatura 100° y velocidad 1

Dejar reposar un rato con la tapa puesta en el aparato antes de comer.



Garbanzos Estofados

Legumbres

INGREDIENTES:

400 gr de garbanzos cocidos
50 gr de aceite de oliva
400 gr de cebolla
2 dientes de ajo
200 gr de tomate natural triturado
500 gr de agua
1 hoja grande de laurel
Sal
2 cucharadas de comino en polvo
Pimienta al gusto
Perejil para decorar.

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso los ingredientes del sofrito, aceite, cebolla, ajo y tomate y programa 3 segundos velocidad 4. Después, programar 10 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. Acabado el tiempo, añadir al sofrito 3 cucharadas de garbanzos y agua y triturar 40 seg, velocidad 7. Colocar el cubrecuchillas, incorporar la hoja de laurel, la sal, los cominos y la pimienta. Programar 7 minutos, 100°, veloc 1. Y para acabar, incorporar los garbanzos y programar de 8 a 10 minutos a la misma temperatura y velocidad.

Legumbres

Lentejas con Verduras

INGREDIENTES:

400 g de lentejas pardinas
1 chorizo
60 g de pimientos del piquillo en conserva
3 Zanahorias
1 Patata
120 g de cebolla
1 cucharada de pimentón
60 g de aceite de oliva
Sal
2 dientes de ajo
1 hoja de laurel
800 g de agua

ELABORACIÓN:

Poner las lentejas en remojo con agua y sal, la noche anterior a su preparación. Introducir las verduras, menos las patatas y las zanahorias en la jarra, picar con unos toques de "Turbo".

Añadir el aceite, el pimentón y sal al gusto. Mezclar a velocidad 5 durante 5 segundos.

Colocar el cubrecuchillas, incorporar las lentejas, la zanahoria limpia y en rodajas, los dados de patata y el chorizo cortado en rodajas. Seleccionar temperatura 100°, tiempo 45 minutos, velocidad 1.

Potaje de Espinacas, Gambas y Garbanzos

Legumbres

INGREDIENTES:

1 o 2 manojos de espinacas
100 g gambas peladas
200 g garbanzos cocidos
4 dientes de ajo laminados
Agua
Sal
Aceite

ELABORACIÓN:

Colocar en la jarra el cubre cuchillas.
Añadir el aceite y echar los dientes
de ajo y las gambas. Seleccionar
temperatura 80°, 3 minutos, velocidad
2. Al finalizar se añaden los garbanzos
y las espinacas, se cubren de agua y
se selecciona temperatura 100° tiempo
15 minutos, velocidad 1. Rectificar de sal
antes de servir.



Pastas & Arroz



Arroz Caldoso



INGREDIENTES:

1 Diente de ajo
30g Aceite de oliva virgen extra
300g Costillas de cerdo troceadas pequeñas
60g Guisantes congelados
1 Tomate maduro y pequeño
Pimentón dulce ½ cucharadita
600 ml Agua
1 Pastilla de caldo concentrado de ave
80g Pimiento rojo
Sal al gusto
150g Arroz redondo

ELABORACIÓN:

Ponemos en el vaso el ajo pelado y el aceite y trituramos 5 seg/vel 5. Colocamos el protector de cuchillas, añadimos las costillas y rehogamos 20 minutos 100° velocidad 1. Añadimos los guisantes y el tomate cortado en daditos y programamos 5 minutos, temperatura 90°, velocidad 1. Agregamos el pimentón, el agua, la pastilla de concentrado de caldo y la sal y programamos 20 min/100°/veloc 1. Incorporamos el pimiento troceado menudo y el arroz y programamos 13 min/100°/vel 1. Dejamos reposar 5 minutos y servimos

Arroz Verde

INGREDIENTES:

½ cebolla
1 ajo
25 ml aceite oliva
200 g espinacas congeladas
50 g guisantes congelados
1 pastilla de caldo
Sal
550 ml agua
250g arroz

ELABORACIÓN:

Se coloca en la jarra la ½ cebolla en gajos y el ajo y se tritura unos segundos, se baja de las paredes y se añade el aceite. Se selecciona 6 minutos, 90° veloc. 1. Al finalizar, se añade el agua, la pastilla de caldo, un poco de sal y la verdura, y programamos 10 min, 100°, veloc. 1 para que se cuezan.

Al finalizar trituramos durante 1 minuto aprox. a velocidad 4 para que quede muy fino.

Retirar el caldo, colocar el protector de cuchillas y añadir el arroz en proporción 1 arroz/ 2,5 caldo, seleccionar 15 min, 90°, veloc. 1.

Al finalizar, comprobar el nivel de cocción del arroz, es al gusto, si se desea más cocido, añadir más tiempo. Esta parte dependerá de cada gusto personal y del tipo de arroz.



Espaguetis al Pesto



INGREDIENTES:

300 g espaguetis
100 g de queso parmesano
50 g de albahaca fresca
2-3 dientes de ajo
50 g de piñones
250ml de aceite de oliva
2 l agua
sal

ELABORACIÓN:

Añadir agua en la jarra (nunca sobrepasar el nivel máx.), seleccionar 15 minutos más el tiempo que indique el fabricante en el paquete, temperatura 120°, con el protector de cuchillas. A los 15 minutos, que el agua ya está hirviendo, añadir los espaguetis por el bocal. Al finalizar, escurrir los espaguetis y reservar.

Para el pesto, poner el queso en la jarra y presionar turbo 2-3 veces y programar 15 segundos, velocidad progresiva 5-7-9. Añadir los ajos, los piñones y la albahaca y programar 15 segundos, velocidad progresiva 5-7-9. Sin abrir la tapa y con el cubilete puesto, seleccionar velocidad 5 y echar el aceite poco a poco para que emulsione bien. Echar sal si fuera necesario.

Añadir la salsa a la pasta reservada.

Canelones de Acelgas y Champiñones

INGREDIENTES:

Para el relleno:

12 láminas de pasta precocida para canelones
(pon más por si alguna se te rompe)
350 gr de acelgas aprox -lávalas y retira la parte
blanca- tienen que quedarte mínimo 150 gr.
300 gr de cebolla
60 gr de aceite de oliva virgen extra
300 gr de champiñones fileteados
1 cucharada de vinagre de Módena
Sal al gusto

Para la bechamel:

500 gr de leche entera o semidesnatada
40 gr de maicena
20 gr de mantequilla
Una pizca de nuez moscada
Sal y pimienta al gusto

Para gratinar:

Queso rallado

ELABORACIÓN:

Poner en una fuente agua caliente con la pasta precocida durante 20 minutos, luego deja escurrir y reserva.

A continuación trocear las acelgas, para ello poner en el vaso 1 litro de agua e introducir las hojas de acelga limpias, programar 2-3 segundos en velocidad 4. Si los trozos han quedado grandes, programar unos segundos más. Retirar a un escurridor y reservar.

Con el vaso seco, introducir la cebolla y el aceite y trocear 4 segundos en velocidad 4. Programar 10 minutos, 100°C, velocidad 1 sin cubilete.

Añadir las acelgas, los champiñones, la sal y la cucharada de vinagre y dejar que se pochen 15 minutos, 100°, velocidad 1. Comprobar que los ingredientes están blanditos, si no, programar unos minutos más. Acabado el tiempo, retirar a una manga pastelera que será más cómodo para rellenar los canelones. Esperar a que templen.

Preparar la bechamel: Poner todos los ingredientes de la bechamel en el vaso y programar 10 minutos, 100°, velocidad 4.

En una bandeja de horno untada con mantequilla o con una base de bechamel, colocar los canelones rellenos, verter por encima la bechamel y terminar espolvoreando con queso rallado. Introducir en el horno y gratinar, cuando está la superficie doradita estará listo.

Espaguetis a la Boloñesa

INGREDIENTES:

Sofrito:

50gr de aceite de oliva virgen extra
130gr de zanahoria
130gr de cebolla
180gr de champiñones
1 diente de ajo
500gr de tomate natural triturado

Resto:

500gr de carne picada
1 cucharadita de sal
1 pellizco de pimienta
1 cucharadita de orégano
1 hoja de laurel

Para cocer la pasta:

2 l agua
1 cucharadita de sal
500gr de espaguetis

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso la zanahoria, la cebolla, los champiñones, el ajo y el tomate y triturar 15 segundos en velocidad 5.

Bajar los restos que hayan quedado en las paredes del vaso. Añadir el aceite y programar 6 minutos, 100°, velocidad 1.

Cuando acabe el tiempo programado, colocar el protector de cuchillas y agregar la carne picada, la sal y las especias y programar 15 minutos, 100°, velocidad 1. Una vez finalice, rectificar el punto de sal. Retirar y reservar.

Sin lavar el vaso, ni quitar el protector de cuchillas, añadir agua en la jarra (nunca sobrepasar el nivel máx.), seleccionar 15 minutos más el tiempo que indique el fabricante en el paquete, temperatura 120°. A los 15 minutos, que el agua ya está hirviendo, añadir la pasta por el bocal.

Volcar la pasta escurrida sobre una fuente, y agregar la salsa boloñesa preparada anteriormente.

Espaguetis con Frutos Secos

Pastas y
Arroces

INGREDIENTES:

400 g Espaguetis
30 g piñones pelados
30 g almendras peladas
30 g nueces peladas
50 g rebanadas de pan duro o tostado
30 g parmesano rallado
30 g mantequilla sin sal
Guindillas molidas
Sal
2 l agua

ELABORACIÓN:

Poner el aceite en la jarra y calentarlo a velocidad 1 a 100° unos minutos, una vez esté caliente añadir los frutos secos, dejar 1 o 2 minutos que se doren un poco. Una vez estén dorados, cerrar la tapa programar 40 segundos, velocidad 5-8. Bajar los restos de las paredes y añadir el queso parmesano, unos 2 minutos, a velocidad 1 y con 100°. Terminado el tiempo, sacar y reservar.

Añadir agua en la jarra (nunca sobrepasar el nivel máx.), seleccionar 15 minutos más el tiempo que indique el fabricante en el paquete, temperatura 120°, con el protector de cuchillas. A los 15 minutos, que el agua ya está hirviendo, añadir los espaguetis por el bocal. Al finalizar, escurrir los espaguetis y añadir los frutos secos reservados.

Pasta con Pesto de Brocoli

INGREDIENTES:

2 l de agua
2 cucharadas de sal o al gusto
350 g de brócoli, pon solo los ramilletes verdes,
sin el tronco
350 g de pasta
100 g de queso parmesano rallado o en trozos
120 g de harina de almendra o en trozos
1 diente de ajo
60 g de aceite de oliva virgen extra
Pimienta negra molida al gusto
La ralladura y el zumo de 1 limón
Albahaca u otra hierbas para decorar

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el agua, una cucharadita de sal y el cestillo dentro del vaso con las flores de brócoli y cocer 15 minutos, 100°C, velocidad 2. Retirar el cesto y reservar el agua. Colocar el protector de cuchillas, agregar el agua, la pasta y cocer el tiempo que indique el paquete, 100°C, sin cubilete. *Puede cocer la pasta dentro del vaso o hacerlo en una olla al mismo tiempo que el brócoli para ahorrar tiempo. Una vez cocida, guardar 100ml del agua de cocción. Escurrir la pasta y reservar.

En el vaso vacío, verter el queso rallado, (si estuviese en trozos, trocear 8 segundos en velocidad 10 y retirar 2 cucharadas para espolvorear al final por encima del plato. Añadir al vaso con el queso, el brócoli, las almendras, el ajo, el aceite, la cucharada de sal, la pimienta, la ralladura y el zumo de limón que le da un toque especial y triturar 30 segundos en velocidad 6. Agregar los 100 ml de agua de cocer y mezclar 15 segundos en velocidad 4. Ya está listo el pesto de brócoli.

Verter este pesto sobre la pasta escurrida y mezclar. Pasar a una fuente y decorar con hojas de albahaca enteras o troceadas.

Espaguetis a la Carbonara

INGREDIENTES:

150 g de cebolla
50 g de mantequilla
15 g de aceite de oliva virgen extra
100 g de bacon troceado
pimienta
10 g de sal
500 g de nata para cocinar
100g de queso parmesano
500 g de pasta
2 l de agua
50 g de queso parmesano para
espolvorear

ELABORACIÓN:

Para la salsa

Poner en la jarra la cebolla, la mantequilla, el aceite, la pimienta y la sal. Triturar 15 segundos a velocidad 4. Bajar todos los restos de las paredes con la espátula. Añadir el bacon y programar 7 minutos, temperatura 100°, velocidad 2.

A continuación, incorporar la nata y el queso parmesano. Triturar unos segundos en velocidad 7, hasta que la mezcla quede homogénea y al gusto y programar 8 minutos, temperatura y 100° velocidad 3. Reservar.

Para la pasta

Añadir agua en la jarra (nunca sobrepasar el nivel máx.), seleccionar 15 minutos más el tiempo que indique el fabricante en el paquete, temperatura 120°, con el protector de cuchillas. A los 15 minutos, que el agua ya esta hirviendo, añadir los espaguetis por el bocal. A finalizar, escurrir los espaguetis y reservar.

Cuando la pasta esté cocida escurrir, cubrir con la salsa reservada y colocar queso parmesano y bacon frito en trocitos por encima para que quede más apetitoso.



Pescados



Bacalao al Vino Blanco

INGREDIENTES:

300 g de patatas
1 Cebolla mediana cortada en rodajas
2 huevos lavados
500 ml de agua
200 ml de vino blanco
400 g de bacalao limpio y desalado
Aceitunas negras para decorar

ELABORACIÓN:

Pelar y cortar a rodajas las patatas, colocar en el cestillo y entremedias los huevos.

Poner en la jarra el agua y el vino, introducir el cestillo y programar 22 minutos, temperatura 100°, velocidad 1.

Escurrir las patatas y los huevos y reservar.

Limpiar el cestillo y colocar dentro el bacalao y programar 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. Si se desea mas cocido, añadir más tiempo. Una vez cocinado al gusto, escurrir el bacalao y desmenuzar.

Colocar en una fuente y decorar con aceitunas negras

Calamares con Patatas

Pescados

INGREDIENTES:

2 cebollas medianas
½ Pimiento rojo
50 ml de aceite de oliva
500 g de calamar (limpio y cortado en trozos)
1 cucharadita de pimentón dulce
1 hoja de laurel
1 pellizco de pimienta
500 g de patatas
50 ml de vino blanco
300 ml de caldo de pescado o 300 ml de agua con una pastilla de caldo de pescado

ELABORACIÓN:

Poner en la jarra las cebollas partidas en cuartos y el pimiento en trozos y programar 2 segundos, velocidad 5.

Con la espátula, bajar los restos de la cebolla de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas. Colocar el cubrecuchillas e incorporar el aceite, programar 5 minutos, temperatura 80°, velocidad 1.

Al finalizar el tiempo, añadir los calamares, el pimentón, el laurel y la pimienta. Programar 6 minutos, temperatura 90°, velocidad 1.

Añadir las patatas, el vino y el caldo y programar 25 minutos, 100°, velocidad 1

Filetes de Panga rellenos



INGREDIENTES:

150 g de champiñones
1 cebolla tierna
20 g de aceite de oliva
4 filetes de panga
sal
pimienta
500 g de agua

Para la salsa:

80 g de aceite de oliva
20 g de vinagre
1 cucharadita de mostaza
1 cucharadita de zumo de limón
sal
pimienta

ELABORACIÓN:

Introducir todos los ingredientes de la salsa y programar 15 segundos, velocidad 5. Reservar.

Poner en la jarra los champiñones, la cebolla por la mitad y el aceite y programar 4 segundos, velocidad 4.

Bajar los restos de las paredes hacia las cuchillas y programar 3 minutos, 80°, velocidad 3.

Extender los filetes sobre una superficie plana, salpimentar y repartir sobre dos de ellos la mezcla anterior, tapar con los otros dos y sujetar con un palillo.

Colocar los filetes en la bandeja de vapor.

Sin lavar el vaso, poner el agua, cerrar la jarra, colocar el recipiente vapor en posición y programar 30 minutos, temperatura 100°, velocidad 1.

Cuando acabe el tiempo sacar los filetes en una fuente y verter sobre ellos la salsa.

Fuente de Pescado

Pescados

INGREDIENTES:

150 g de cabezas, cáscaras de gambas y cangrejos
1 puerro
25 g de aceite de oliva
800 ml de agua
150 g de huesos de rape, merluza...
Sal
Perejil

ELABORACIÓN:

Verter en la jarra las cáscaras, las cabezas de las gambas, el puerro troceado y el aceite. Programar 3 minutos a temperatura 80°, velocidad 4.

Una vez pasado el tiempo, incorporar el agua, los huesos de rape, merluza... la sal y el perejil al gusto. Programar 8 minutos a temperatura 100° y velocidad 2.

Colar con un colador fino.

Hamburguesa de Salmón

INGREDIENTES:

500 g de salmón fresco a trozos, sin piel ni espinas
150 g de cebolla
50 g de pan rallado
1 huevo
1 cucharadita de sal
Media cucharadita de eneldo
Aceite para freír

ELABORACIÓN:

Poner la cebolla en la jarra y programar 5 segundos, velocidad 5. Bajar los restos de las paredes con la ayuda de la espátula. Incorporar el resto de ingredientes y programar 5 segundos, velocidad 4.

Hacer bolitas con la masa y aplastarlas con la mano para hacer la forma de la hamburguesa. Freír en sartén.

Rollitos de Salmón

INGREDIENTES:

500 g de salmón ahumado
100 g de cebolleta
75 g de pepinillos
150 g de palitos de cangrejo
150 g de tomate
150 g de aceite de oliva
50 g de vinagre
25 g de azúcar
un pellizco de sal

ELABORACIÓN:

Poner en la jarra la cebolleta y los pepinillos y programar 4 segundos, velocidad 4. Echar en un bol y reservar.

Poner los palitos de cangrejo y programar 3 segundos, velocidad 4. Echar en el bol anterior, mezclar y reservar.

Limpiar y secar la jarra e incorporar el tomate en cuartos y sin pepitas y programar 4 segundos, velocidad 4.

Añadir el aceite, el vinagre, el azúcar y la sal y programar 8 minutos, 90°, velocidad 1.

Sacar la vinagreta a un recipiente y dejar templar o enfriar del todo.

Mientras mezclar bien todo lo del bol: con la cebolleta, los pepinillos y el cangrejo, y ya está listo el relleno de los rollitos.

Extender una loncha de salmón ahumado y sobre ella, poner un poco de relleno y cerrar el rollito, dejando el final a la parte de abajo para que no se abra.

Colocarlos en una fuente y verter sobre ellos, la vinagreta.



Carnes



Costillas a la Miel

INGREDIENTES:

2 dientes de ajo
15 g de zumo de limón
40 g de miel suave
15 g de aceite de oliva
500 g de costillas de cerdo troceadas
Sal y pimienta
Perejil picado (opcional)
Sésamo (opcional)
Lima o limón (opcional)

ELABORACIÓN:

Picamos los ajos pelados durante 4 segundos, velocidad 5.
Bajamos los trocitos hacia las cuchillas.

Colocamos el protector de cuchillas, añadimos el resto de los ingredientes, salpimentamos al gusto y programamos 20 minutos, temperatura 100°, velocidad 2.

Transcurrido el tiempo, retiramos el cubilete y prolongamos la cocción programando 10 minutos, temperatura 100, velocidad 1 (continuando con el protector de cuchillas).

Finalizado el tiempo, comprobamos que las costillas están blanditas, de lo contrario prolongamos la cocción 5 minutos más.

Servimos las costillas en una fuente. Espolvoreamos con perejil picado, un poco de sésamo y unas rodajas de lima o limón para decorar.

Hamburguesas de Bacon y Dátiles

INGREDIENTES:

700 gr. de carne picada (ternera)
125 gr. de tiras de bacon
125 gr. de dátiles sin hueso
2 huevos
40 gr. de pan rallado
Sal

ELABORACIÓN:

Picar los dátiles 1 minuto velocidad 5, se bajan los restos de las paredes hacia las cuchillas. Se añade el beicon y se pica 5 segundos velocidad 6. Volver a bajar los restos hacia las cuchillas. Añadir la carne, la sal, el huevo y el pan rallado. Mezclar 10 segundos a velocidad 6. Retirar del vaso la mezcla con la espátula y empezar a formar las hamburguesas.

Colocar la masa sobre papel film que colocaremos en un molde redondo (del tamaño que se deseen las hamburguesas), presionar la masa hasta obtener la forma deseada. Una vez esté formada la hamburguesa, ya está lista para cocinar (asar, freír...).



Hamburguesas de Cebolla y Zanahoria

INGREDIENTES:

500 g de pechuga o muslo de pollo sin hueso ni piel.
1 cebolla pelada y cortada a cuartos.
2 zanahorias medianas peladas y cortadas en rodajas grandes.
25 g de aceite de oliva.
Sal

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso la carne previamente cortada en trozos de unos 3 centímetros y metida en el congelador unos 45 minutos. Seleccionar 20 segundos velocidad progresiva 5-7. Retirar y reservar en un bol.

Sin lavar el vaso, introducir la cebolla y la zanahoria. Picar programando 4 segundos en velocidad 5, (si se desean los trozos más pequeños, ampliar el tiempo). Con ayuda de la espátula bajar los restos que hayan podido quedar en las paredes.

Colocar el cubrecuchillas, agregar el aceite y la sal y sofreír el conjunto durante 6 minutos, velocidad 1, temperatura 90°.

Una vez finalizado el tiempo esperamos que se temple el sofrito, conseguido esto, mezclar las verduras con la carne picada reservada, se hacen dos o tres bolas con el resultado y se colocan sobre un molde con film transparente para ir dando la forma.

Una vez, realizada la forma deseada, ya están listas para freír o asar.



Hamburguesas de Jamón y Queso de Cabra

Carnes

INGREDIENTES:

700 g de carne picada (ternera)
125 g de taquitos de jamón
125 g de queso de cabra
2 huevos
40 g de pan rallado
Sal

ELABORACIÓN:

Se pican los taquitos de jamón 30 segundos a velocidad 5, se bajan los restos de las paredes. Se añade el queso y se pica 5 segundos velocidad 6. Se bajan los restos de las paredes hacia las cuchillas. Se añade la carne, la sal, el huevo y el pan rallado. Se mezcla 10 segundos a velocidad 6. Se retira del vaso la mezcla con la espátula y se empiezan a formar las hamburguesas.

Se coloca la masa sobre papel film que colocaremos en un molde redondo (del tamaño que se deseen las hamburguesas), se presiona la masa hasta obtener la forma deseada. Una vez esté formada la hamburguesa, ya está lista para cocinar (asar, freír...).

Longanizas Encebolladas

INGREDIENTES:

500 g de longanizas
700 g de cebolla
60 g de aceite de oliva
200 g de vino blanco de guisar
200 g agua
2 hojas de laurel
6 g de sal
1 pellizco de pimienta blanca molida

ELABORACIÓN:

Se cortan las longanizas en trozos, y se reservan. Se cortan las cebollas por la mitad, y luego en rodajas. Se coloca el protector de cuchillas en la jarra, se añade la cebolla al vaso junto con el aceite y se programa 12 minutos, temperatura 80° velocidad 1. Al finalizar, sin quitar el protector de cuchillas se añaden las longanizas y se selecciona 5 minutos, temperatura 90° y velocidad 1. Se agrega el resto de los ingredientes, y se programa 30 minutos, 100°, velocidad 1.

Nuggets de Pollo

INGREDIENTES:

200 g de pechuga de pollo troceada semi congelada
100 g de queso emmental rallado
sal y pimienta
1 huevo

Para rebozado
harina
2 huevos batidos
pan rallado
aceite (para freír)

ELABORACIÓN:

Se mete la pechuga cortada en trozos de unos 3 centímetros en el congelador, se saca a los 45 minutos. Se pone en el vaso la pechuga, el queso, la sal, la pimienta y el huevo. Se programa 20 segundos, velocidad progresiva 5-7.

Se retira la pasta del vaso, se hacen bolitas pequeñas y luego se aplastan con las manos pasándolas por harina, huevo y pan rallado.

Se fríen en aceite caliente y listos para servir.

Pastel de Carne

INGREDIENTES:

Ingredientes para el relleno

250 gramos de carne picada

1 cebolla grande

Perejil

2 huevos duros

Aceitunas verdes deshuesadas

Cominos

30 gramos de pasas

Pimienta y azúcar

40 g. Aceite

1 huevo batido

Aceite y sal

Ingredientes para la cobertura

420 grs de patatas para cocer

200 ml de leche

Sal al gusto

Nuez moscada

Pimienta negra recién molida

50 g de mantequilla o aceite de oliva

Queso rallado para gratinar

ELABORACIÓN:

Se realiza un puré de patata, se coloca el protector de cuchillas, se añaden las patatas troceadas, la leche y la sal en el vaso y se programa 30 minutos, temperatura 90°, velocidad 1.

Acabado ese tiempo, se incorpora la mantequilla o el aceite, se sazona con pimienta y nuez moscada, se quita el protector de cuchillas y se programa 1 minuto 30 segundos en velocidad 3.

Una vez finalizado se reserva en un bol cubierto de film transparente pegado al puré para que no se haga costra.

A continuación, se realiza el relleno, con la jarra limpia, se trocea la cebolla durante 6 segundos, velocidad 3. Se añade el aceite y se programa 5 minutos a 100°, velocidad 1.

Se agrega la carne, los cominos, una pizca de azúcar, sal, pimienta, el perejil y las pasas. Se selecciona 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 1.

Se añade a la mezcla el huevo duro picado y las aceitunas y se mezcla con la espátula.

Se coloca sobre una fuente de horno una capa de puré de patata, una capa del relleno, otra capa de puré de patata. Se espolvorea con queso rallado y se gratina en el horno.

Pollo Marroquí con Cuscús

INGREDIENTES:

Ingredientes para el pollo marroquí

50 g de aceite de oliva
40 g de pasas o dátiles
100 g de almendras crudas sin piel
150 g de cebollas en cuartos
1 diente de ajo
3 tomates pera pelados
750 g de pollo troceado y salpimentado
1 pellizco de colorante amarillo
2 cucharadas de mezcla de especias
(comino, pimentón, cilantro, nuez
moscada, jengibre, canela)
Pimiento verde y rojo
Zanahoria
Calabacín
Sal

Ingredientes para el cuscús

500 g de agua
1 chorrito de aceite
1 cucharadita de sal
250 g de cuscús precocido.

ELABORACIÓN:

Colocar en el vaso el aceite y las pasas o dátiles sin hueso y programamos 2 minutos, 100°, velocidad 1. Añadir las almendras y rehogar 4 minutos, 100°, velocidad 1. Verter las almendras y las pasas en un bol a través de un colador para recuperar el aceite y reservar.

Sin lavar el vaso, poner la cebolla, el ajo, y el tomate. Trocear 4 segundos, velocidad 4. Colocar el protector de cuchillas y añadir los pimientos, el calabacín y la zanahoria cortados, el aceite reservado y sofreír 6 minutos, 100°, velocidad 1. Incorporar el pollo, el colorante, la mezcla de especias, la sal y rehogar 10 minutos, 100°, velocidad 1. Agregar las almendras y pasas reservadas, mezclar con la espátula y verter en una fuente.

A continuación comenzar a preparar el cuscús. Sin lavar el vaso, verter el agua, el aceite y la sal. Calentar 5 minutos, 100°, velocidad 1.

Poner el cuscús en un bol y, cuando termine el tiempo programado, verter encima del cuscús el agua del vaso. Remover con una cuchara y dejar reposar durante cinco minutos. Servir con el pollo.

Relleno Empanadillas Argentinas

INGREDIENTES:

250 Gramos de carne picada
1 Cebolla grande
Perejil
2 Huevos duros
Aceitunas verdes deshuesadas
Cominos
30 Gramos de pasas
Pimienta y azúcar
40 G. Aceite
1 Huevo batido
Aceite y sal

ELABORACIÓN:

Trocear la cebolla durante 6 segundos, velocidad 3.
Añadir el aceite y programar 5 minutos a 100°, velocidad 1.
Agregar la carne, cominos, una pizca de azúcar, sal, pimienta, el perejil y las pasas. Programar 5 minutos, temperatura 100° y velocidad 1.
Añadir al relleno huevo duro picado y aceitunas (2 por empanadilla)
Dejar enfriar el relleno y hacer las empanadillas. Se pueden freír u hornear (si se hornea pintarlas con huevo batido).

Solomillo con Salsa de Champiñones

INGREDIENTES:

500 Gr. De solomillo de cerdo cortado en medallones
1 Cebolla
1 Diente de ajo entero
250 Gr. De nata espesa para cocinar
300 Gr. De champiñones laminados (sirven también de lata)
1 Cucharada de bovril (sirve con salsa de soja)
Sal y pimienta negra

ELABORACIÓN:

Calentar el aceite cinco minutos a temperatura 100°. Cuando termine, incorporar la cebolla bien picadita en el vaso, los champiñones, y el diente de ajo pelado pero entero, y programar 10 minutos a temperatura 120°, velocidad 1 con el protector de cuchillas y no quitarlo en toda la receta.

Salpimentar generosamente los medallones de solomillo y cuando terminen los 10 minutos, agregarlos también. Sofreír durante 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 1.

Llega el turno de incorporar la nata y el bovril, programando 10 minutos, temperatura 120°, velocidad 1. Si la salsa se queda un poco sosa, siempre se puede ajustar de sal al final y darle 30 segundos más.

Ternera con Almendras

INGREDIENTES:

100 gr de almendras crudas o tostadas, al gusto

Para el sofrito:

60 gr de aceite de oliva virgen extra
100 gr de pimiento verde o rojo
300 gr de cebolla
200gr calabacín
200gr champiñones
1 diente de ajo sin el germen central

Para el resto de la receta:

1 kg de carne de ternera en dados o de filetes de ternera sin nervios cortados en tiras pequeñas
Harina para enharinar la carne
100 gr de salsa de soja
100 gr de vino blanco
300 gr de agua
Pimienta al gusto
Sal al gusto

ELABORACIÓN:

Rallar las almendras 6 segundos en velocidad 5. Retirar y reservar.

Poner en el vaso todos los ingredientes (reservar unas tiras de pimiento, champiñones y calabacín) del sofrito y trocear 5 segundos en velocidad 4. Después sofreír 12 minutos, 120°C, velocidad 1. Bajar con la espátula los restos de las paredes del vaso y la tapa.

Mientras se hace el sofrito. Enharinar la carne y rehogarla con un poquito de aceite en una sartén para marcarla. Retirar y reservar. Si lo desea hacer en el robot, cuando acabe el tiempo del sofrito, colocar el protector de cuchillas, incorporar la carne y programar 4 minutos, 120°C, velocidad 1, sin cubilete, con el cestillo sobre la tapadera.

Con la carne ya en el vaso, y el protector de cuchillas puesto verter la soja, el vino, el agua, las almendras y las tiras de verdura reservadas, la pimienta y cocinar 25 minutos, 120°, velocidad 1. Verificar el punto de cocción de la carne que variará en función del grosor de los trozos que se usen. Si se desea más cocinada, al añadir tiempo también añadir más agua.

Postres



Bavarois de Turrón

TRUCO
Meter la nata un rato antes en el congelador. Al montar la nata mucho cuidado, basta con que esté unos segundos y comprobar que se monta, si nos pasamos de tiempo, pasa a ser como una mantequilla.

INGREDIENTES:

2 yemas de huevo
30 g de azúcar blanquilla
120 g de leche
3 hojas de gelatina
250 g de turrón blando
200 g de nata para montar
Fresas para decorar

ELABORACIÓN:

Se hidratan las láminas de gelatina en agua fría.

Se pone el turrón en trozos en la jarra, se pica durante 4 segundos a velocidad 5. Se retira y se reserva.

Con la jarra lavada y seca se montan los 200 g de nata con el protector de cuchillas puesto a velocidad 3. Hay que estar atentos para que no se pase y se forme mantequilla. Se retira y se reserva en frío.

Se introduce la leche, el azúcar y las yemas. Se programa 6 minutos, 90° y velocidad 4.

Se incorpora la gelatina bien escurrida y se mezcla durante 10 segundos a velocidad 4.

Se añade el turrón picado y se bate durante 30 segundos a velocidad 3 hasta obtener una crema densa. Se retira a un cuenco amplio y se deja enfriar.

Se incorpora la nata a la crema tibia con la ayuda de unas varillas manuales. Para mezclarlo bien utilizar movimientos suaves y envolventes.

Se vierte la mezcla obtenida en un molde. Se dejan enfriar en la nevera como mínimo 2 horas.

Para presentar, cortar unas fresas en láminas y decorar

Biscocho de Chocolate

Postres

INGREDIENTES:

1 huevo tamaño grande y 2 yemas
250 g de chocolate negro.
150 g de azúcar
130 g de mantequilla, que no sea de alto contenido en sal.
1 sobre de levadura
220 g de harina
1 poco de sal fina
200 ml de leche
1 yogurt griego

ELABORACIÓN:

Se precalienta el horno a una temperatura de unos 180°.
Se trocea el chocolate y se coloca en la jarra, hasta hacerlo lo más polvo posible con el programa TURBO.
Se añade el azúcar y la leche y se selecciona temperatura 50°, velocidad 4 durante 1 minuto.
Se añade a esto la mantequilla y el yogurt y se repite la misma operación de temperatura y velocidad. Si la mantequilla no se deshace completamente, añadir más tiempo.
A continuación, se añade la harina, la sal, la levadura y los huevos y de nuevo se mezcla todo durante unos 30 segundos a velocidad 5.
Se engrasa el molde, se vierte la mezcla y se mete en el horno durante 30-40 minutos.

Bizcocho de Naranja

INGREDIENTES:

250 g de Harina
250 g de Azúcar
3 Huevos
100 ml. de aceite de girasol
1 Yogur natural
1 Sobre de Levadura
1 Naranja entera
Una pizca de sal

ELABORACIÓN:

Ponemos en la jarra el azúcar, la naranja troceada en cuartos y los huevos. Seleccionar, 3 minutos, temperatura 40°, velocidad 5.

Añadir el aceite de girasol y el yogur. Mezclar durante unos segundos a velocidad 3.

Incorporar la harina, la levadura y la pizca de sal. Mezclar unos segundos.

Con la ayuda de la espátula sacar la mezcla y colocarla en un molde engrasado.

Espolvorear azúcar por la superficie e introducir en el horno, previamente precalentado a 180°, durante 30 minutos aproximadamente, o hasta que esté el bizcocho hecho.

Sacar, dejamos templar y desmoldar.

Bolitas de Coco

Postres

INGREDIENTES:

150 g de coco rallado
200 g de leche condensada
un poco de coco para rebozar

ELABORACIÓN:

Poner en la jarra el coco rallado y la leche condensada y programar 2 minutos, 40°, velocidad 2.

Verter la mezcla en un bol y dejar enfriar. Cuando esté fría la mezcla, meter en el frigorífico, un par de horas.

Sacar del frigorífico, hacer las bolitas y rebozar con el coco rallado.

Bombones rellenos de Toffee



INGREDIENTES:

Para la salsa toffee:

100 g de azúcar moreno

100 g de mantequilla

100 ml de nata (con un 35% de grasa)

20 ml de caramelo líquido

1 cucharadita de zumo de limón

Para los bombones:

250 g de chocolate con leche

ELABORACIÓN:

Para la salsa toffee ponemos en la jarra el azúcar, la mantequilla, la nata, el caramelo y el zumo de limón. Programamos 15 min, temperatura 100° y velocidad 2, sin poner el cubilete para facilitar la evaporación. Retiramos en un bol y dejamos enfriar.

Para los bombones, en la jarra limpia y seca ponemos el chocolate y lo troceamos 10 segundos, velocidad 7. Retiramos y reservamos.

Sin lavar la jarra, ponemos 180 g del chocolate reservado y fundimos 3 min, 50° y velocidad 2.

Añadimos el chocolate restante y mezclamos 2 min / velocidad 2-3.

Con un pincel vamos cubriendo los moldes con el chocolate, de modo que se cubran bien todos los huecos y el fondo, lo que nos sobra lo volvemos a poner en la jarra y programamos 2 min, 40° y velocidad 2, y a continuación, programamos velocidad 2 sin programar tiempo ni temperatura, para mantener el chocolate fundido.

Cuando el chocolate de los moldes este frío, rellenamos los huecos con la salsa de toffee.

Cubrimos con el chocolate de la jarra los bombones, alisamos bien y reservamos en el congelador 15-20 min hasta que se enfríe totalmente.

Desmoldamos y reservamos en la nevera hasta la hora de servir.

Buñuelos de Calabaza

Postres

INGREDIENTES:

230 g de calabaza pelada y en trozos
500 g de agua para cocer la calabaza
2 huevos
2 ó 3 cucharadas de azúcar
100 g de harina
Aceite para freírlos
Azúcar para rebozarlos una vez fritos

ELABORACIÓN:

Colocar el cubrecuchillas. Se pone la calabaza (pelada y cortada en trozos) y el agua en la jarra y se programa 15 minutos, temperatura 120°, velocidad 1 y cubre cuchillas.

Cuando acabe el tiempo programado se escurren los trozos de calabaza (se puede utilizar el cestillo como escurridor, desechando el agua) y se vuelven a poner en la jarra. Se tritura programando 15 segundos, velocidad 5.

A continuación, se quita el cubrecuchillas. Se añade el azúcar y los huevos. Se programan 10 segundos, velocidad 2.

Se incorporan los 100 g de harina y se vuelve a programar 10 segundos, velocidad 2. Se termina de mezclar con la ayuda de la espátula.

Al freír los buñuelos, se pone abundante aceite en una sartén. Los buñuelos se harán con la ayuda de un par de cucharas siempre con el aceite bien caliente y dejando separación entre ellos.

Se van sacando con ayuda de una espumadera y se colocan en un plato cubierto con papel de cocina para quitar el exceso de aceite. Se rebozan en azúcar y ¡listos para servir!

Postres

Natillas de Chocolate

INGREDIENTES:

650 ml. de leche
90 g de azúcar
30 g de maicena
150 g chocolate negro
3 huevos

ELABORACIÓN:

Cortar en trozos el chocolate e introducirlo en la jarra. Triturar en velocidad 5-7-9 durante unos segundos.

Añadir el resto de los ingredientes y programar 80°, 9 minutos, velocidad 3.

Pasado el tiempo, programar otros 2 minutos, misma velocidad, sin temperatura.

Verter la mezcla en vasitos.

Dejar enfriar y decorar como más guste.



Buñuelos de Zanahoria

Postres

INGREDIENTES:

230 g de zanahorias peladas y en trozos
500 g de agua para cocer las zanahorias
2 huevos
2 ó 3 cucharadas de azúcar
100 g de harina
Aceite para freírlos
Azúcar para rebozarlos una vez fritos

ELABORACIÓN:

Se ponen las zanahorias (peladas y cortadas en trozos) y el agua en la jarra y se programa 20 minutos, temperatura 120°, velocidad 1 con el protector de cuchillas.

Cuando acabe el tiempo programado, se quita el protector de cuchillas y se escurren los trozos de zanahoria (se puede utilizar el cestillo como escurridor, desechando el agua) y se vuelven a poner en la jarra. Se trituran programando 15 segundos, velocidad 5.

A continuación, se pone de nuevo el protector de cuchillas. Se añade el azúcar y los huevos. Se programan 10 segundos, velocidad 2.

Se incorporan los 100 g de harina y se vuelve a programar 10 segundos, velocidad 2. Se termina de mezclar con la ayuda de la espátula.

Al freír los buñuelos, se pone abundante aceite en una sartén. Los buñuelos se harán con la ayuda de un par de cucharas siempre con el aceite bien caliente y dejando separación entre ellos.

Se van sacando con ayuda de una espumadera y se colocan en un plato cubierto con papel de cocina para quitar el exceso de aceite. Se rebozan en azúcar y ¡listos para servir!

Flan de Coco

INGREDIENTES:

25 g coco rallado
300 g leche entera
200 g nata líquida con 35% de grasa
50 g caja de flan royal de (8 raciones)
45 g azúcar
Caramelo líquido

ELABORACIÓN:

Poner en la jarra el coco rallado y programar 10 segundos, velocidad progresiva 5-7-9.

Agregar el resto de ingredientes, excepto el caramelo líquido y programar 8 minutos, 90°, velocidad 4.

Mientras tanto, preparar el molde cubriéndolo de caramelo líquido (uno grande o varios pequeños).

Una vez finalizada la cocción, echar la preparación sobre el caramelo líquido y dejar enfriar a temperatura ambiente. A continuación, dejar en la nevera al menos 5 horas.

Gominolas

INGREDIENTES:

200 g de agua o zumo
2 sobres de gelatina neutra en polvo
300 g de azúcar
1 sobre de gelatina de sabor
Aceite de girasol para engrasar el molde
Azúcar o pica pica para rebozarlas

ELABORACIÓN:

Poner en la jarra el agua o zumo, el azúcar y los 2 sobres de gelatina neutra y programamos 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 2.

Añadir la gelatina del sabor deseado para las gominolas y programar 10 segundos, velocidad 4.

Programar de nuevo 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 2.

Verter la mezcla en un molde engrasado previamente con aceite de girasol (con un pincel se puede aplicar muy fácilmente).

Dejar reposar de 10 o 12 horas, dependiendo de la temperatura ambiente estarán antes o después.

Desmoldar con cuidado.

Rebozarlas si se desea con azúcar o pica pica.

Masa de Crepés

INGREDIENTES:

250 g de harina de repostería
500 g de leche
2 huevos
1 cucharada de aceite de oliva
1 pellizco de azúcar
1 pellizco de sal

ELABORACIÓN:

Verter todos los ingredientes en la jarra y programar 20 segundos, velocidad 4.

Dejar reposar la masa un mínimo de 30 minutos antes de utilizarla.

Después del tiempo de reposo engrasar una sartén con mantequilla o tocino pinchado con un tenedor y con la ayuda de un cucharón, verter una cucharada de masa haciendo que se extienda bien, girando la sartén.

Cuando esté dorado y despegue de los lados darle la vuelta y dorarlo por el otro lado. Retirar a un plato y repetirlo hasta agotar la masa para crepes.

Cuando estén listos rellenar los crepes al gusto o también se pueden congelar.

Muffins de Chocolate

INGREDIENTES:

150 g de leche
120 g de mantequilla
60 g de azúcar
2 huevos
300 g de harina de repostería
1 sobre de levadura en polvo
1 pizca de sal
Nutella o similar

ELABORACIÓN:

Se precalienta el horno a 180°.

Se pone la leche y la mantequilla en la jarra y se calienta programando 3 minutos, 50°, velocidad 1. Acabado el tiempo se comprueba que la mantequilla esté fundida y, si no lo está, se programa algún minuto más.

Se añade el azúcar y los huevos y se bate durante 20 segundos en velocidad 4.

Se incorpora ahora la harina, la levadura y una pizca de sal. Se programa 15 segundos, velocidad 5.

Se preparan los moldes (mejor si se tiene uno rígido y sobre él se colocan las cápsulas). En cada uno de ellos se pone una cucharada -no muy llena- de la masa, sobre ella una cucharada de nutella y luego otra cucharada de masa. Lo ideal es llenar cada molde 3/4 partes de su capacidad.

Se hornea a 180° durante 20 minutos aproximadamente.

Muffins de Fresa

INGREDIENTES:

150 g de leche
120 g de mantequilla
60 g de azúcar
2 huevos
300 g de harina de repostería
1 sobre de levadura en polvo
1 pizca de sal
Mermelada de fresa

ELABORACIÓN:

Se precalienta el horno a 180°.
Se pone la leche y la mantequilla en la jarra y se calienta programando 3 minutos, 50°, velocidad 1. Acabado el tiempo se comprueba que la mantequilla esté fundida y, si no lo está, se programa algún minuto más.
Se añade el azúcar y los huevos y se bate durante 20 segundos en velocidad 4.
Se incorpora ahora la harina, la levadura y una pizca de sal. Se programa 15 segundos, velocidad 5.
Se preparan los moldes (mejor si se tiene uno rígido y sobre él se colocan las cápsulas). En cada uno de ellos se pone una cucharada -no muy llena- de la masa, sobre ella una cucharada de mermelada y luego otra cucharada de masa. Lo ideal es llenar cada molde 3/4 partes de su capacidad.
Se hornea a 180° durante 20 minutos aproximadamente.





Postres

Panacota de Turrón

INGREDIENTES:

3 hojas de gelatina
120 g de turrón de jijona
400 g de nata
50 g de azúcar
Caramelo líquido

ELABORACIÓN:

Poner las hojas de gelatina en un bol con agua fría para hidratarlas. Poner el turrón en la jarra y triturar 5 segundos en velocidad 7. Añadir la nata y el azúcar y programar 5 minutos, 80° y velocidad 4. Añadir por el bocal las hojas de gelatina escurridas y mezclar 15 segundos en velocidad 3. Poner el caramelo en la base de los recipientes y verter la mezcla, dejar templar. Introducir la panacota en el frigorífico durante 2 o 3 horas para que cuaje.

Tarte Tres Chocolates

INGREDIENTES:

90 g de mantequilla
200 g galletas María
150 g de chocolate negro
150 g de chocolate con leche
150 g de chocolate blanco
175 g de azúcar
750 ml de nata líquida
750 ml de leche entera
3 sobres de cuajada
Un molde redondo desmontable de 25 cm de diámetro

ELABORACIÓN:

En un recipiente mezclar la nata con la leche.

Pulverizar las galletas 20 segundos, velocidad 6, incorporar la mantequilla y mezclar 10 segundos en velocidad 6, hasta que quede homogénea. Sacar y cubrir el fondo de un molde desmontable.

Poner en la jarra 250 ml de nata y 250 ml de leche, el chocolate negro, 100 g de azúcar y un sobre de cuajada, programar 7 minutos a 90°, vel. 5. Se vuelca sobre la masa de galletas y se deja enfriar.

Mientras enfria la capa de chocolate negro, preparamos la siguiente capa: Poner en el vaso 250 ml de nata y 250 ml de leche, el chocolate con leche, 50 g de azúcar y un sobre de cuajada, programar 7 minutos a 90°, vel. 5. Con un tenedor rayar suavemente la capa anterior de chocolate negro y a continuación volcar la mezcla de chocolate con leche sobre un cucharón para que no caiga directamente sobre la capa anterior y así evitar que se hagan agujeros. Se deja enfriar.

Hacemos el mismo procedimiento que el paso anterior con el chocolate blanco, pero con 25 g de azúcar.

Se deja enfriar y se mete en la nevera hasta el día siguiente. Unas horas antes de servirla se desmolda y se decora.



Tarta de Manzana



INGREDIENTES:

Leche entera (1 taza o 150 g)
Huevos (3 unidades)
Azúcar (1 taza o 150 g)
Harina (1 taza o 150 g)
1 sobre de Levadura en polvo
Aceite de oliva (1 taza o 150 g)
Ralladura de limón (1 limón)
Manzana (2 unidades)
Mermelada de melocotón (2 cucharadas soperas)

ELABORACIÓN:

Incorporar la leche, los huevos, el azúcar, el aceite, la harina, la levadura, y la ralladura de limón a la jarra y programar 3 minutos, temperatura 40° y velocidad 3.
Al finalizar, colocar la masa sobre un molde, precalentar el horno a 180°, decorar con las rodajas de manzana cortada en láminas, hornear unos 30 minutos y finalizar untando con una capa de mermelada de melocotón.

Tarta de Queso y Frutos Rojos

INGREDIENTES:

Para la base:

200 gramos de galletas digestive
80 gramos de mantequilla

Para el relleno:

350 gramos de nata líquida para cocinar
350 gramos de queso tipo "Philadelphia"
200 gramos de leche
2 sobres de cuajada
150 gramos de azúcar

Para la cobertura:

200 gramos de una buena mermelada de fresas o frutos del bosque
3hojas de gelatina alimentaria (o dos sobres de gelatina en polvo)
el zumo de ½ limón
50 gramos de agua

ELABORACIÓN:

LA BASE

Tendremos la mantequilla en pomada, a temperatura ambiente. Pondremos las galletas en el vaso y la mantequilla y trituraremos 30 segundos a velocidad inicial 5 y subiendo a 9, hasta que quede una masa compacta, pero no seca. Si quedara seca, añadiríamos un poco más de mantequilla y trituraríamos unos segundos más. Pondremos la masa en un molde desmontable y presionaremos con una cuchara hasta conseguir una base fina y compacta que cubra todo el fondo del molde por igual. Reservaremos en la nevera.

EL RELLENO

En el vaso pondremos la nata, el queso tipo Philadelphia, la leche, el azúcar y los sobres de cuajada. Programaremos 9 minutos, 90°, Velocidad 4. Dejaremos templar unos cinco minutos en el propio vaso pero fuera del robot y, a continuación, lo extenderemos uniformemente sobre la base de la tarta y lo introduciremos en el frigorífico durante dos/tres horas, hasta que se haya enfriado y haya adquirido la consistencia necesaria.

LA COBERTURA

Ponemos las hojas de gelatina en agua durante diez minutos para que se ablanden. Pasado ese tiempo, las introducimos en el vaso junto a la mermelada, el agua y el zumo de limón. Programaremos 3 minutos 70° Velocidad 2. Dejaremos templar en el vaso durante diez minutos y extenderemos la cobertura uniformemente sobre la tarta. Volveremos a introducir la tarta de queso en el frigorífico otro par de horitas hasta que cuaje la cobertura.

Mermeladas



Mermelada de Fresa

INGREDIENTES:

500 g de fresas
500 g de azúcar
1 y ½ cucharadita de limón exprimido.

ELABORACIÓN:

Lavamos las fresas, quitar el rabito y todas las pepitas posibles, se ponen en la jarra, 15 segundos, velocidad 4, seguidamente agregar el azúcar y el limón, programar 25 minutos, temperatura 100°, velocidad 1.

Si la textura no es la deseada, programar de 5 a 10 minutos más, teniendo en cuenta que cuando se enfría, la mermelada espesa.

CONSEJO

Colocar el cestillo del revés encima de la tapa en vez del cubilete para que evapore.

Si se desea que la textura sea más sólida, puede añadirse una cucharita de café de agar agar.

Mermelada de Higos

Mermeladas

INGREDIENTES:

750 g de higos sin piel
280 g de azúcar
El zumo de ½ limón colado
Una cucharadita de canela opcional

ELABORACIÓN:

Poner los higos con el zumo de limón en la jarra y trocear durante 4 segundos a velocidad 4.

Añadir el azúcar y la canela si se desea, y programar 30 minutos, 100°, velocidad 2.

Si la textura no está a nuestro gusto programar 5-10 minutos más.



CONSEJO

Colocar el cestillo del revés encima de la tapa en vez del cubilete para que evapore. Si se desea que la textura sea más sólida, puede añadirse una cucharita de café de agar agar.

Mermelada de Mandarina

INGREDIENTES:

800 g de mandarinas ya peladas
550 g de azúcar
1 limón
1 manzana pequeña

ELABORACIÓN:

Pelar las mandarinas, quitarle los huesos si los tuviera y el máximo de hebras blancas. Poner en la jarra.

Añadir el limón sin nada de piel ni huesos, poner la manzana pelada y cortada en trocitos pequeños, añadir el azúcar y triturar unos segundos en velocidad 6 hasta que nos quede como un puré.

Programar 30 minutos a 100° y velocidad 1.

Si acabado el tiempo, la textura no es la deseada, programar de nuevo 5-10 minutos, temperatura 100°, velocidad 1.



CONSEJO

Colocar el cestillo del revés encima de la tapa en vez del cubilete para que evapore.

Si se desea que la textura sea más solida, puede añadirse una cucharita de café de agar agar.

Mermelada de Manzana

INGREDIENTES:

600 g de manzanas
400 g de azúcar
el zumo de medio limón
1 cucharadita de canela. (opcional)

ELABORACIÓN:

Pelar las manzanas, quitar el corazón y poner en la jarra junto con el azúcar y el zumo del medio limón.

Triturar unos segundos, hasta que no queden trozos grandes, añadir la cucharadita de canela y programar 25 minutos, 100°, velocidad 1.

CONSEJO
Colocar el cestillo del revés encima de la tapa en vez del cubilete para que evapore. Si se desea que la textura sea más sólida, puede añadirse una cucharita de café de agar agar.

Mermelada de Naranja

CONSEJO
Colocar el cestillo del revés encima de la tapa en vez del cubilete para que evapore. Si se desea que la textura sea más sólida, puede añadirse una cucharita de café de agar agar.

INGREDIENTES:

500 g de naranjas
1 zanahoria grande
1 limón grande bien pelado y sin pepitas
500 g de azúcar

ELABORACIÓN:

Se pelan las naranjas, solo la parte naranja. Se vierte la piel de una de ellas en la jarra junto con la pulpa de las naranjas (sin nada de parte blanca) y el resto de los ingredientes. Se trocea durante 6 segundos a velocidad 4.

A continuación se programa 20 minutos, temperatura 100° y velocidad 1. Si se queda muy líquida, se programa de 5 a 10 minutos más, temperatura 100° velocidad 1.

Una vez finalice y tenga el espesor deseado, triturar al gusto.

Mermelada de Tomate

Mermeladas

INGREDIENTES:

1 k de tomates maduros
500 g de azúcar
1 pizca de sal
1 cascara de limón

ELABORACIÓN:

Introducir todos los ingredientes en la jarra, (los tomates enteros y sin pelar). Se tritura todo a velocidad 5-9 progresivamente durante 10 segundos.

Programar 20 minutos a temperatura 100° velocidad 1.

Si comprobamos que no tiene la textura deseada, se vuelve a programar de 5 a 10 minutos más a la misma velocidad.

CONSEJO

Colocar el cestillo del revés encima de la tapa en vez del cubilete para que evapore.

Si se desea que la textura sea más solida, puede añadirse una cucharita de café de agar agar.



Patidos & Quenos



Batido de Aguacate

INGREDIENTES:

2 aguacates
4 yogures griegos
El zumo de 4 naranjas
2 hojas de menta
1 cucharada sopera de azúcar moreno de caña integral

ELABORACIÓN:

Pelar y trocear los aguacates, quitándoles el hueso central. Poner en la jarra el aguacate, los yogures, el zumo de naranja, un par de hojas de menta y una cucharada de azúcar. Batir seleccionando velocidad 5 hasta obtener un batido homogéneo. Rectificar de azúcar si se cree conveniente.

Reservar en la nevera unos minutos antes de servir.

Se puede servir con unos cubitos de hielo y será aún más refrescante.

Batido de Avellana

INGREDIENTES:

250 g helado de avellana
1 litro leche
60 g azúcar moreno
nata montada

ELABORACIÓN:

Colocar en la jarra leche bien fría, el helado de avellana y el azúcar moreno de caña integral. Seleccionar velocidad 4-5 hasta obtener una crema espumosa y consistente, sin grumos.

Probar el batido y si hace falta añadir algo más de azúcar.

Repartir el batido en copas individuales y decorar con un poco de nata montada.

Opcional:

Encima de la nata se puede espolvorear algo de cacao en polvo o canela.

Batido de Café

INGREDIENTES:

2 cucharadas de café soluble
400 ml leche fría
1 cucharada azúcar moreno
300 g helado de vainilla
nata montada
café en polvo

ELABORACIÓN:

Colocar en la jarra el café soluble, la leche, el helado de vainilla y el azúcar moreno.

Batir seleccionando velocidad 5 hasta conseguir una mezcla homogénea y cremosa. Si sale muy amargo, se puede rectificar de azúcar.

Repartir el batido en vasos individuales y decorar con nata montada y café en polvo espolvoreado por encima. Servir inmediatamente.

Batido de Chocolate

Batidos
y Kums

INGREDIENTES:

400 ml de leche
30 gramos de azúcar
100 gramos de cacao en polvo
8 cubitos de hielo

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso y programar velocidad 4, hasta que hielo esté bien picado.

Servir bien frío.

Batido de Coco y Frambuesa

INGREDIENTES:

400 ml leche de coco
250 g frambuesas
250 ml zumo de manzana
350 g de azúcar moreno

Para el coulis de frambuesa:

250 g de frambuesas
200 g de azúcar blanca
100 ml de agua

ELABORACIÓN:

Limpiar bien los 500 g de frambuesas y retirarles el rabito, si aún lo tienen. Reservar algunas para la presentación final del batido. En la jarra poner la leche de coco, el azúcar moreno, el zumo de naranja y 250 g de frambuesas. Triturar con velocidad 5 hasta conseguir un batido uniforme y fino. Reservar en la nevera.

Seguidamente hacer la coulis, colocar en la jarra los 250 g de frambuesa restantes, el azúcar y agua. Seleccionar temperatura 80 °, velocidad 2, tiempo 15 minutos (si no queda triturado completamente, presionar unos segundos el botón TURBO). Dejar enfriar en la nevera.

A la hora de servir colocar el coulis de frambuesa cubriendo una buena parte del vaso, seguidamente repartir el batido de coco y decorar con alguna frambuesa entera, o bien cortada a cuartos, pinchada en un palillo...

Batido de Fresa

INGREDIENTES:

2 yogures griegos azucarados
3 cucharadas de azúcar moreno
8 ó 10 fresas
250 grs de leche
1 cucharada de sirope de fresa

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso y triturar 10 segundos a velocidad 8.

Servir decorado con fresas.



Batido de Helado de Turrón

INGREDIENTES:

500 gramos de helado de turrón
250 gramos de leche

ELABORACIÓN:

Poner el helado de turrón y la leche en el vaso
Programar 30 segundos y batir de forma
progresiva desde la velocidad 7 hasta la 9.
Servir bien frío.



Batido de Helado de Vainilla

INGREDIENTES:

300 gr. de leche
250 gr. de helado de vainilla
20 gr. de azúcar glas cacao, para
espolvorear

ELABORACIÓN:

Poner la leche, el helado y el azúcar glas
en el vaso y programar 40 segundos, a
velocidad progresiva 5-7-9.

Servir en vasos o copas y espolvorear
cacao en polvo por encima.

Batido de Horchata

INGREDIENTES:

1 litro de horchata muy fría
2 claras de huevo
100 gramos de cacao en polvo
130 gramos de azúcar
1 cucharadita de canela molida

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso y programar 40 segundos a velocidad 7.

Servir inmediatamente el batido de horchata en vasos o copas adornándolo con una rodaja de plátano y tomarlo bien frío.

Batido de Kiwi

INGREDIENTES:

750 g kiwi
1 litro y medio de leche
150 g de azúcar moreno
150 g hielo picado
Hojas de menta
Azúcar

ELABORACIÓN:

Pelar y limpiar bien los kiwis, procurando que queden libres de partes duras de corteza. Trocear y reservar algunos para decorar el batido al final.

Colocar en la jarra el kiwi, la leche, el azúcar moreno y el hielo picado. Batir con velocidad 5 hasta que quede una mezcla fina y con algo de espuma. Si es necesario añadir algo más de azúcar.

Repartir el batido en vasos individuales y decorar con algunos trozos de kiwi y hojas de menta. Dejar unos minutos en la nevera antes de servir.

Batido de Lima

INGREDIENTES:

400 g de helado de lima
1 litro de leche
1 lima
300 g de azúcar moreno
50 g de hielo
10 hojas de menta

ELABORACIÓN:

Rallar la piel de la lima, reservar y cortar la lima y exprimir, reservar el zumo de lima.

Seguidamente poner en la jarra el helado de lima, la leche, el azúcar moreno, el hielo, 2 hojas grandes de menta y el zumo de la lima. Batir seleccionando velocidad 5 hasta conseguir una crema fina y homogénea, sin restos de helado.

Probar y si hace falta añadir un poco más de azúcar. Servir inmediatamente en copas individuales decorando con 2 hojas de menta en cada vaso y esparcir un poco de ralladura de lima.

Batido de Macedonia

Batidos
& Kums

INGREDIENTES:

2 melocotones en almíbar
2 plátanos
2 kiwis
1 cucharada de miel
1 taza de frambuesas
1 taza de grosella
Unos cubitos de hielo
1 vaso de agua

ELABORACIÓN:

Pelar los plátanos y los kiwis y cortarlos junto con los melocotones en trozos. Colocarlos en la jarra junto con las frambuesas y las grosellas (reservar alguna grosella y rodaja de kiwi para decorar). Triturar con velocidad 4. Al finalizar, añadir el agua, la miel y dos o tres cubitos de hielo y seleccionar velocidad 4 durante 1 minuto.

Colocarlo en unas copas o vasos, y decorar con unas rodajas de kiwi y alguna grosella.

Batido de Mango y Mandarina

INGREDIENTES:

1 mango
3 mandarinas
1 taza leche
1 yogur natural
2 cucharadas miel

ELABORACIÓN:

Primero pelar el mango y cortarlo en trozos. Pelar las mandarinas a modo de espiral separando la piel de mandarina para la decoración final.

Una vez peladas separar en gajos y trocear. A continuación, colocar en la jarra el mango y las mandarinas junto con la leche, el yogur, la miel y batir con velocidad 5, hasta conseguir una crema fina, sin muchos grumos. Añadir más miel si hace falta.

Colar el batido y servir en copas individuales decorando con el "twist" de la piel de mandarina.

Batido de Mango, Naranja y Piña

INGREDIENTES:

1 mango maduro, solo la pulpa, en trozos y congelado
1 naranja pelada, sin nada de parte blanca ni pepitas
3 rodajas de piña en su jugo o fresca
100g de azúcar
1 litro de leche entera o desnatada

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso la pulpa de mango, la naranja, la piña y el azúcar y programar 30 segundos velocidad progresiva 5-9.

Bajar con la espátula los restos de fruta hacia el fondo del vaso.

Programar velocidad 5 sin programar tiempo e ir añadiendo la leche por el bocal.

Servir inmediatamente.

SUGERENCIA

Se puede reemplazar el mango por melocotón en almíbar congelado.



Batido de Manzana

INGREDIENTES:

2 manzanas golden australiana
150 g de helado vainilla
300 ml leche
50 g de azúcar moreno

ELABORACIÓN:

Pelar las manzanas, trocearlas y retirar el hueso. Colocar en la jarra los trozos de manzana, la leche, el azúcar moreno y el helado de vainilla. Batir seleccionando velocidad 5 hasta conseguir una crema fina y sin grumos, con el helado bien deshecho. Si fuese necesario, añadir un poco de azúcar.

Servir inmediatamente en copas individuales bien frío.



Batido de Melocotón

Batidos
& Zumos

INGREDIENTES:

4 melocotones
200 g de helado de melocotón o mango
1 litro de leche
4 cucharadas de miel

ELABORACIÓN:

Primero pelar y trocear los melocotones en pedazos medianos. Colocarlos en la jarra junto a la leche, el helado de melocotón o mango y las 4 cucharadas de miel. Batir con velocidad 5, procurando que el helado quede bien deshecho y el batido esté fino y cremoso. Rectificar de miel si se cree necesario.

Dejar unos minutos en la nevera antes de servir. Repartir el batido en vasos individuales.

Batido de Melón

INGREDIENTES:

1 melón de 1 kilo y medio
½ litro de nata líquida
150 g de miel de caña
150 g chocolate blanco
24 hojas de menta

ELABORACIÓN:

Primero pelar muy bien el melón, retirar las semillas y cortar en trozos medianos.

Colocarlo en la jarra y agregar la nata líquida, la miel y 8 hojas de menta y triturar a velocidad 5 hasta que quede bien fino.

Aparte, fundir el chocolate blanco en un cazo al fuego, sin que llegue a hervir y con cuidado que no se pegue. Mezclarlo con la crema batida de melón estando caliente y reservar en un recipiente, dejando enfriar unos 30 minutos.

Finalmente a la hora de servir, dar unos golpes de turbo para que vuelva a tomar textura.

Servir en vasos individuales y decorar con dos hojas de menta cada uno.

Batido de Menta

INGREDIENTES:

½ litro de leche
100 g azúcar moreno
1 vaso hielo picado
2 fresas

Para el jarabe de menta:

1 manojo de menta
250 ml de agua
250 g de azúcar blanco

ELABORACIÓN:

Lavar el manojo de menta y reservar 4 hojas de menta para la decoración final. Deshojar el resto del manojo y colocar en un la jarra con los 250 g de azúcar blanco y los 250 ml de agua, seleccionar la temperatura 90°, 10 minutos, velocidad 2. Remover, colar el jarabe resultante y dejar enfriar en la nevera 30 minutos.

Seguidamente poner en la jarra el jarabe de menta ya frío, la leche, el azúcar moreno y el hielo picado y batir todo con velocidad 5, hasta que no quede casi hielo.

Probar el batido y añadir algo de azúcar moreno si se desea.

A la hora de servir, cortar cada una de las fresas en 4 láminas y colocarlas en el fondo de cada vaso apoyadas en la pared, agregar el batido y decorar con unas hojas de menta.

Batido de Papaya

INGREDIENTES:

400 g papaya
2 yogures griegos
500 ml de leche
150 g de hielo picado
1 cucharada de miel
8 hojas de menta

ELABORACIÓN:

Primero pelar la papaya, quitar las semillas negras, cortar en trozos y poner en la jarra. Añadir la leche, el yogur, el hielo picado y la cucharada de miel.

Batir con velocidad 5 hasta que el hielo se haya desecho y se quede una crema fina y sin grumos.

Servir inmediatamente en vasos individuales decorando con 2 hojas de menta.

Batido de Piña

Batidos
y Zumos

INGREDIENTES:

1 piña natural
4 yogures sabor piña
4 naranjas
4 cucharadas de miel
150 g de hielo picado

ELABORACIÓN:

Primero pelar la piña por fuera y retirar el corazón de la piña.

Seguidamente cortar la piña en rodajas, reservando una para decorar.

Cortar el resto de piña en mitades y ponerla en la jarra, añadir el yogur y la miel.

Aparte, exprimir las cuatro naranjas y añadir el zumo obtenido a la jarra.

Por último agregar el hielo picado. Batir con velocidad 5 hasta obtener una crema fina y homogénea.

Repartir en cuatro vasos y servir decorando cada vaso con una mini brocheta de piña que nos sobre.

Batido de Plátano Valenciano

INGREDIENTES:

2 plátanos
125 ml de horchata de chufa
40 g de almendras picadas
50 g de chocolate
1 pizca de canela

ELABORACIÓN:

Pelar los plátanos, cortarlos en rodajas y ponerlos en la jarra. Añadir la horchata y triturar con velocidad 4. Repartir el batido en las copas, agregar las almendras picadas y espolvorear por encima de cada uno una pizca de canela y un poco de chocolate rallado.

Batido de Plátano y Chocolate

INGREDIENTES:

4 plátanos
700 ml de leche
3 cucharaditas cacao en polvo
150 g de azúcar moreno
Sirope de chocolate

ELABORACIÓN:

Primero pelar y trocear los plátanos y ponerlos en la jarra. Verter la leche también, junto al azúcar moreno y el cacao en polvo. Batir con velocidad 5, hasta que quede una crema fina, sin restos de grumos de cacao. Si se desea, añadir un poco más de azúcar.

Decorar el interior de cuatro vasos transparentes individuales con un chorrito de sirope de chocolate y luego añadir el batido. Servir inmediatamente.

Batido de Plátano

INGREDIENTES:

200 gr de plátanos maduros
35 gr de azúcar o edulcorante químico
100 gr de cubitos de hielo
200 gr de leche de vaca o de soja

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes excepto la leche y programar 40 segundos, velocidad 5.
Incorporar la leche por el bocal y batir 30 segundos, velocidad 5.
Servir en el momento.

Batido de Sandía y Menta

Batidos
y Kums

INGREDIENTES:

400 gr. de sandía previamente congelada
½ limón sin piel ni pepitas
4 hojas de menta
80 gr. de azúcar

ELABORACIÓN:

Introducir todos los ingredientes en el vaso y triturar en velocidad progresiva de 5 al 9.

Batido de Sandía

INGREDIENTES:

700 g de sandía
700 ml de leche
100 g de azúcar moreno
Hojas de menta

ELABORACIÓN:

Primero cortar la sandía en trozos medianos y limpiarlos de semillas. Poner la sandía en la jarra junto con la leche, el azúcar moreno y batir con velocidad 5 hasta obtener un batido fino y cremoso.

Luego repartir el batido en cuatro vasos individuales, decorarlos con un triángulo largo y sin piel de sandía y dejar reposar unos minutos en el frigorífico antes de servir.

Batido de Verano

INGREDIENTES:

4 yogures naturales
16 fresas
Granadina
Unas gotas de limón
1 cucharada de azúcar
Hojas de menta
Corteza de 1 limón

ELABORACIÓN:

Limpiar las fresas, retirarles el tallo y colocarlas en la jarra. Añadir los yogures, el azúcar y unas gotas de limón. Seleccionar velocidad 5 hasta conseguir la textura deseada.

Colocar 1 cucharadita de azúcar en un plato y verter el jarabe de granadina en otro. Untar el borde de cada copa con un poco de granadina y después con azúcar.

Servir el batido decorado con unas hojas de menta y corteza de limón.

Batido Tropical

INGREDIENTES:

1 rodaja de piña
2 kiwis
½ aguacate
1 vaso de zumo de piña
1 lámina de hojaldre
4 cucharadas de azúcar
canela
rama de menta

Para decorar:

2 cucharadas de granadina
trozos de piña
trozos de kiwi
2 cucharadas de azúcar

ELABORACIÓN:

Pelar los kiwis, el aguacate y la piña. Cortar toda la fruta en taquitos y ponerla en la jarra. Añadir una cucharada de azúcar, una pizca de canela y una ramita de menta. Triturar con velocidad 5 hasta que quede al gusto. Pasar todo a un bol y cubrirlo con papel de plástico. Introducir el batido en la nevera y dejar enfriar. Reservar.

Para acompañar el batido, cubrir la bandeja del horno con papel de horno. Espolvorear una cucharada de azúcar por encima, colocar la lámina de hojaldre y cortarla en tiras. Volver a espolvorear una cucharada de azúcar encima del hojaldre y cubrirlo con papel de horno. Hornear a 200°C durante unos 10 minutos.

Servir el batido de frutas tropicales en una copa con el borde untado de granadina con azúcar, con los bastones horneados de hojaldre y unos trozos de piña y kiwi.

Leche Merengada

Batidos
& Zumos

INGREDIENTES:

200 gramos de azúcar
la piel de un limón, solo la parte amarilla
200 gramos de leche evaporada
80 gramos de leche en polvo
1 clara de huevo
650 gramos de cubitos de hielo
canela en polvo

ELABORACIÓN:

Poner el azúcar en el vaso y programar 15 segundos, velocidad progresiva, 5-7-9.

Añadir la piel del limón y programar 15 segundos, velocidad progresiva 5-7-9.

Incorporar la leche evaporada, la leche en polvo, la clara y los cubitos y programar 1 minuto, velocidad progresiva 5-7-9.

Verter la leche merengada en los vasos y espolvorear con canela.



Gravizados



Granizados

Granizado de Agua de Valencia

INGREDIENTES:

De 8 a 12 naranjas
Media botella de cava
Un vaso lleno de ron, ginebra y cointreau
(mezclado proporcionalmente, es decir, un
tercio de vaso de cada licor).
100 g de azúcar
Hielo

ELABORACIÓN:

Poner en la jarra las naranjas peladas y cortadas
en cuartos, añadir el azúcar con la mitad del hielo.
Programar 1 minuto velocidad 10.

Añadir el resto del hielo y triturar a velocidad 9
durante 1 minuto. Volver a programar 1 minuto
velocidad 3 y añadir por el bocal poco a poco el
vaso de licores y el cava.

Granizado de Café y Brandy

INGREDIENTES:

1 bote de leche condensada grande
1 cubilete de nescafé
40g de coñac
1kg de hielo

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes en la jarra
excepto el hielo y mezclar unos segundos
a velocidad 6.

Añadir el hielo y triturar en velocidad
progresiva 5-9.

Granizado de Café

INGREDIENTES:

500 g de cubitos de hielo
150 g de azúcar moreno (puede ser blanca)
250 ml de agua
1 cubilete de café soluble (se puede sustituir el agua y el café soluble por 250 ml de café hecho en casa, pero tiene que ser un café cargado y estar frío para no derretir el hielo)

ELABORACIÓN:

Introducir el hielo en el vaso y triturar durante 30 segundos, a velocidad progresiva 5/9.

Añadir el café soluble con el agua y el azúcar y mezclar durante 1 minuto a velocidad 2.

Granizado de Limón

Granizados

INGREDIENTES:

4 limones medianos
Ralladura de 1 limón
130 g de azúcar
400 g de agua fría
600 g de cubitos de hielo.

ELABORACIÓN:

Poner el azúcar en la jarra y programar 20 segundos a velocidad 9 para pulverizarlo. Añadir la piel de un limón y volver a programar el mismo tiempo y velocidad.

Pelar los limones perfectamente, quitándoles toda la piel blanca posible, ya que de lo contrario amargará el zumo. Cortarlos por la mitad y quitar con cuidado todas las pepitas.

Poner los limones pelados en el vaso junto con el azúcar y el agua fría, y programar 2 minutos a velocidad 9.

Añadir los cubitos de hielo y 15 segundos a velocidad 6 o al gusto del grosor del hielo picado.

Granizados

Granizado de Naranja al Ron

INGREDIENTES:

2 naranjas de zumo
100 g de azúcar
20 g de ron moreno
300 g de agua
400 g de cubitos de hielo

ELABORACIÓN:

Quitar los extremos a las naranjas, trocearlas y echar en la jarra junto con el azúcar y el agua. Dar 3 golpes de turbo. Colar el preparado y reservar. Lavar la jarra y echar de nuevo el preparado de naranja junto con el ron y el hielo. Triturar a velocidad 6 hasta que el hielo deje de golpear la jarra (Unos 15" aproximadamente).

Granizado de Sandía

INGREDIENTES:

150-200 g de azúcar.
1 limón pelado sin nada de parte blanca y sin huesos.
500-700 g de sandía sin pepitas.
600 g de cubitos

ELABORACIÓN:

En primer lugar verter el azúcar y dar velocidad 5-9 durante unos 10 segundos hasta que quede azúcar glas. Sacar y reservar.

Con el vaso sin lavar, echar el limón pelado y la sandía, ambos sin pepitas; velocidad 5-9 progresivamente unos 40 segundos.

Agregar el azúcar y mezclar con velocidad 5 entre 5 y 10 segundos.

A continuación echar el hielo a velocidad de 5-9 hasta que dejen de oírse los cubitos (unos 10-20 segundos) y listo para servir.

SUGERENCIA

si quiere que tenga una textura más dura para tomar con cuchara dejar unas 2-3 horas en el congelador.

Granizado de Turrón

INGREDIENTES:

½ pastilla de turrón de Jijona
200 g de leche evaporada
100 g de azúcar
la cáscara de un limón, sólo la parte amarilla
500 g de hielo

ELABORACIÓN:

Poner en la jarra el azúcar y la cáscara de limón y triturar bien. Añadir el turrón troceado y la leche evaporada.

Seleccionar velocidad 5-9 progresiva hasta que quede bien triturado. Añadir el hielo y triturar a velocidad 9, removiendo de vez en cuando con la ayuda de la espátula. Servir en copas con fideos de chocolate.

Sorbete al Cava

Granizados

INGREDIENTES:

700 g de helado de limón
700 g de cava
150 g de zumo de naranja
100 g de limonada
500 g nata montada dulce

ELABORACIÓN:

Introducir todos los ingredientes en la cubeta y programar 2 minutos velocidad 4. Decorar con unas finas rodajas de limón y unas hojas de menta.

Granizados

Sorbete de Cuajada

INGREDIENTES:

1 litro de leche congelada en cubitos
2 cuajadas
1 sobre de cuajada
200 gr. de azúcar
canela (al gusto)

ELABORACIÓN:

Echar todos los ingredientes en la jarra y triturar en velocidad 5-7-9 progresiva durante 1 minuto o hasta que tenga la textura deseada.

Sorbete de Manzana Verde, Lima y Menta

INGREDIENTES:

250 gr de azúcar
1 pellizco de sal
3 limas bien peladas (sin parte blanca)
20 hojas de menta lavadas (reserve algunas para adornar las copas)
2 manzanas verdes peladas.
80 gr. de licor de manzana.
Hielo (llenar el vaso hasta la marca máx. y después de triturar añadir más)

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes en la jarra y triturar en velocidad máxima. Si no está espeso añadir más hielo. Servir en copas con unas hojas de menta.