Miele

Hornear – Asar – Cocinar

Libro de cocina

Querido gourmet:

Alrededor de la mesa se disfruta de conversaciones interesantes y momentos memorables. Disfrutar de una experiencia grata nos acerca. Tanto en el día a día como en ocasiones especiales.

Esto es exactamente lo que te ofrece tu nuevo horno combinado con microondas: un verdadero «todo en uno», con el que no solo podrás cocinar tus platos más saludables rápidamente, sino que también prepararás unos menús de la máxima categoría.

Este libro pretende ser de gran ayuda. En la cocina experimental de Miele se dan cita día a día el conocimiento, la curiosidad, la rutina y la sorpresa. De todo ello conseguimos desarrollar consejos útiles, así como unas recetas de éxito garantizado. Descubrirás más recetas, inspiración y temas emocionantes en nuestra aplicación Miele@mobile.

¿Alguna pregunta o petición? Estaremos encantados de atenderte y de intercambiar experiencias. Encontrarás nuestros datos de contacto al final de este libro.

Te deseamos momentos deliciosos.

El Equipo de la Cocina Experimental Miele

Contenido

Prólogo 3
Acerca de este libro de cocina 7
Vista general de las funciones 10
Información importante y curiosidades 14
Accesorios Miele 18
Tartas 20
Tarta fina de manzana 21
Tarta de manzana cubierta 22
Bizcocho de copa 23
Base de bizcocho 24
Rellenos de base de bizcocho 26
Rollo suizo 28
Rellenos para el rollo suizo 30
Bizcocho de mantequilla 32
Tarta de yogur y naranja 33
Pastel de queso 34
Bizcocho mármol 35
Tarta de ciruela 36
Bizcocho fino 38
Tarta con copos con fruta 39
Bizcocho borracho de limón 40
Repostería 42
Galletitas de mantequilla 43
Magdalenas de arándanos 44
Almendrados 45
Galletas para manga pastelera 46
Medias lunas de almendra (Vanillekipferl) 47
Magdalenas con nueces 48
Pan 49
Baguettes 50
Pan árabe 51
Trenza 52
Pan de semillas 54
Pan blanco (de molde) 56
Pan blanco (enhornado) 57
Pan de azúcar 58
Pizza y cía. 59
Pizza (masa de levadura) 60
Pizza (masa de requesón y aceite) 62
Quiche Lorraine 64
Carne 65
Pato (relleno) 66
Ganso (relleno) 67

Pollo 68
Pechuga de pollo en salsa de mostaza 69
Pechuga de pollo con berenjena 70
Muslos de pollo 71
Pavo (relleno) 72
Muslos de pavo 74
Solomillo de ternera (cocción a baja temperatura) 75
Solomillo de ternera (asar) 76
Pierna de ternera 78
Lomo de ternera (asado) 79
Lomo de ternera (cocción a baja temperatura) 80
Asado de ternera 81
Pierna de cordero 82
Lomo de cordero (asado) 83
Lomo de cordero (cocción a baja temperatura) 84
Solomillo de vacuno (asado) 85
Solomillo de vacuno (cocción a baja temperatura) 86
Carne picada de ternera 87
Estofado de vacuno 88
Rosbif (asado) 90
Rosbif (cocción a baja temperatura) 91
Carne picada 92
Chuletas de Sajonia (asadas) 93
Chuletas de Sajonia (cocción a baja temperatura) 94
Königsberger Klopse (albóndigas en salsa de alcaparras típicas de la región de Berlín) 95
Asado de jamón 96
Solomillo de cerdo (asado) 97
Solomillo de cerdo (cocción a baja temperatura) 98
Solomillo de cerdo en salsa Roquefort 99
Pierna de liebre 100
Conejo 101
Lomo de ciervo 102
Lomo de corzo 104
Pescado 106
Curry de pescado 107
Trucha 108
Carpa 109
Trucha asalmonada 110
Lomo de salmón 111
Gratinados y soufflés 112
Endibias gratinadas 113
Hojaldre de pollo y champiñones 114

Contenido

Gratinado de patatas con queso 116
Lasaña 118
Gratinado de pasta 120
Paella 121
Moussaka de calabacín 122
Guarniciones y verduras 123
Patatas asadas 124
Judías verdes en salsa de tomillo 125
Zanahorias en salsa de nata y perifollo 126
Patatas cocidas sin pelar 127
Arroz 128
Patatas cocidas con sal 129
Risotto de tomate 130
Sopas y potajes 131
Platos con huevo 132
Sopa de calabaza 133
Sopa minestrone 134
Sopa de tomate 135
Potaje de repollo 136
Postres 137
Pan dulce 138
Crema de caramelo 139
Crumble de frutas 140
Pudin de requesón 141
Tortitas de chocolate 142

Antes de comenzar, hemos recopilado un par de indicaciones acerca del uso de este libro de recetas.

Por cada programa automático hay una receta ideal que te ayuda a empezar a conocer el horno combinado con microondas de Miele.

Muchos programas automáticos te permiten personalizar el resultado de cocción : el grado de dorado del pan y la repostería y el grado de cocción de la carne.

Para simplificar, de ahora en adelante nos referiremos al horno combinado con microondas sencillamente como horno.

Acerca de los programas automáticos

– Los programas automáticos no están disponibles en todos los modelos. Incluso si tu horno no está equipado con el programa automático correspondiente, podrás preparar todas las recetas. En ese caso realiza los ajustes manuales. En el texto de preparación se advierte acerca de las diferencias correspondientes.
- Debajo de cada receta con programa automático, en las indicaciones de ajuste, encontrarás la ruta para seleccionar el programa automático.
- En los programas automáticos siempre se indica la duración media del programa de fábrica. No obstante, en muchos programas la duración real dependerá del grado de cocción deseado. Podrás seleccionarlo antes de iniciar el programa automático.

Acerca de los ingredientes

– Si detrás de cada uno de los ingredientes aparece una coma (,) el texto que sigue describe el alimento. En la mayor parte de los casos, se puede comprar en ese estado: p. ej, harina de trigo, tipo 405; huevos, tamaño M; leche, 3,5 % materia grasa.
- Si detrás de cada uno de los ingredientes aparece una barra vertical (|), la descripción se refiere a la elaboración del alimento que se realiza por lo general al cocinar. Esta etapa del proceso no se mencionará en el texto de preparación. Por ejemplo queso, especiado | rallado; cebollas | picado fino; leche, 3,5 % materia grasa | tibia
- En el caso de la carne, cuando no se indique explícitamente lo contrario, siempre se señala el peso de preparación.
- En cuanto a las frutas y verduras, la indicación del peso se refiere, en principio, a su estado sin pelar y sin semillas o pepitas.
- Deberás limpiar/lavar las frutas y verduras antes de comenzar con la preparación o bien pelarlas, si fuera necesario. Esto no volverá a mencionarse como etapa del proceso en los textos de preparación.

Particularidades de algunos modelos de hornos

– Si el horno no cuenta con la función Bóveda y solera, utilizar Aire caliente plus.
- Si el horno no cuenta con la función especial «Dejar subir la masa», utilizar en su lugar la función Aire caliente plus y una temperatura de 35 °C. Cubrir la masa con un paño húmedo, tal y como describe la receta.

Acerca de los ajustes

– Temperaturas y tiempos: se indican los rangos de tiempo y temperatura. Parte de los valores más bajos, luego tendrás la opción de aumentar el tiempo un poco más comprobando visualmente y probando el resultado.
- Niveles: los niveles de bandeja están numerados de abajo a arriba.
- Vajilla: dependiendo de la función, la vajilla deberá ser termorresistente y apta para el microondas. Presta especial atención a los consejos que aparecen en el manual de instrucciones y montaje del horno respecto a la vajilla adecuada.

Funciones sin microondas

Aire caliente plus

Para hornear y asar. Podrás cocinar al mismo tiempo en varios niveles. Es posible cocinar a temperaturas más bajas que en la función Bóveda y solera, puesto que el calor se distribuye inmediatamente por el interior.

Bóveda y solera

Para preparar repostería y asados de recetas tradicionales, para elaborar soufflés y para cocinar a bajas temperaturas. Para las recetas de libros de cocina antiguos reduce la temperatura en 10 °C menos a la indicada. El tiempo de cocción no se modifica.

Cocción intensiva

Utiliza esta función para preparar productos horneados con cobertura húmeda cuya base deba quedar crujiente. No utilices esta función para hornear repostería de poco grosor ni para asar, ya que la repostería y el jugo del alimento se oscurecerían demasiado.

Asado automático

Para asar. Durante la fase inicial de asado, el interior del horno se calienta a una temperatura elevada. En cuanto se alcanza esta temperatura, el horno se regula de forma automática descendiendo a la temperatura de cocción ajustada. De esta manera, el alimento se dora bien por fuera y, a continuación, puede cocinarse hasta el final sin que haya que ajustar la función.

Solera

Selecciona esta función al final del tiempo de cocción si el alimento debe presentar un dorado intenso en su base.

Grill

Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poca altura y para gratinar en moldes grandes. La resistencia calefactora de bóveda y grill se pone incandescente por completo para generar la radiación infrarroja necesaria.

Grill con aire

Para asar al grill alimentos de gran diámetro como p. ej. aves. Es posible asar al grill a temperaturas más bajas que con la función Grill, puesto que el calor se distribuye inmediatamente por el interior.

Aire caliente Eco

Para cantidades pequeñas p. ej. pizza congelada, galletas de mantequilla y también para platos de carne y asados. Ahorrarás hasta un 30 % de energía en comparación con las funciones tradicionales, si mantienes la puerta del horno cerrada durante todo el proceso..

Función microondas

Para descongelar, calentar o cocinar. Los tiempos de cocción son inferiores a los de una placa de cocción u horno. Además, por lo general, los alimentos pueden cocinarse sin o con muy poco líquido o grasa. El proceso de cocción o calentamiento será más rápido cuanta más agua contenga el alimento, ya que las microondas actúan desde todos los lados.

Funciones con microondas

La combinación de funciones tradicionales y microondas permite ahorrar hasta un 30 % de tiempo.

Microondas + Aire caliente +

Para el calentamiento rápido y la preparación de alimentos a la vez que se doran. Esta función consigue un ahorro máximo de tiempo y energía.

Micro. + Asado autom.

Para rehogar a temperaturas altas y cocer de forma continuada a temperaturas bajas. Gracias al calentamiento automático a una alta temperatura inicial, el alimento se dora de forma delicada.. La cocción puede continuar a las temperaturas preajustadas más bajas. Al utilizar la función Microondas de forma simultánea, el alimento se cocina más rápido.

Microondas + Grill

Para asar al grill alimentos de poco grosor y para gratinar. Por medio del grill, las superficies adquieren un dorado apetitoso. Gracias a las microondas, el alimento se calienta de forma homogénea.

Microondas + Rec. aire

Para asar al grill alimentos de gran diámetro como p. ej. aves. Es posible asar al grill con temperaturas más bajas que con la función Microondas + Grill, puesto que el calor se distribuye inmediatamente por el interior.

Consejos prácticos

Alimentos	Cantidades/Peso	Potencia [W]	Tiempo [min]	Observaciones
Derretir margarina/mantequilla	100 g	450	1–2	Derretir sin tapar
Derretir chocolate	100 g	450	2–3	Derretir sin tapar, remover varias veces
Diluir gelatina	1 sobre + 5 cucharadas de agua	450	00:15–00:20	Disolver sin tapar, remover varias veces
Preparar la cobertura para bizcochos	1 sobre + 250 ml líquido	450	4–5	Calentar sin tapar, remover varias veces
Dejar subir la masa	Masa de 100 g de harina	80	5–7	Dejar subir la masa tapada
	Masa de 500 g de harina	80	8–10	Dejar subir la masa tapada
Pelar almendras	100 g	850	1–2	Calentar cubierto con un poco de agua
Preparar palomitas	1 cucharada (20 g) de maíz	850	5–7	Colocar el maíz en un recipiente de 1 l y preparartapado. Una vez listas, espolvorear con azúcar glas
Preparar palomitas de maíz en el microondas	aprox. 100 g		máx. 4	Prestar continúa atención al proceso
Templar cítricos	150 g	150	1–2	Colocar en un plato sin tapar
Aumentar merengues de chocolate	20 g	600	00:15–00:20	En un plato sin tapar
Derretir miel cristalizada	500 g	150	2–3	Calentar sin tapar en un tarro, remover varias veces
Aromatizar salsas para ensaladas	125 ml	150	1–2	Calentar ligeramente, sin tapar

Todas las indicaciones tienen carácter orientativo.

Alimentos	Cantidades/Peso	Potencia [W]	Tiempo [min]	Observaciones
Preparar beicon para el desayuno	100 g	850	2–3	Colocar sin tapar sobre papel de cocina
Marinar la carne	1000 g	150	15–20	Tapado en una fuente, mover de vez en cuando, después, cocinar
Dividir el helado en porciones	500 g	150	2	Colocar sin tapar en el horno
Poner a remojo las frutas deshidratadas	250 g	80	20	Dejar reposar con un poco de líquido sin tapar
Preparación de gachas de avena (porridge)	250 ml de leche + 4 cucharadas de copos de avena	850 + 150	2–3 + 2–3	Cocer la leche en un recipiente tapado y remover
Pelar tomates	3 piezas	450	7–8	Hacer cortes en cruz en la parte superior de los tomates, calentar tapados en un poco de agua, quitar la piel. ¡Los tomates pueden estar muy calientes!
Panecillos	2 unidades			Poner sobre la parrilla sin cubrir, dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo
descongelar a		150	1–2	
preparar a		Grill Nivel 3	3–4	
Preparación de platos con huevo	150 g de 2 huevos, 4 cucharadas de nata, sal y nuez moscada	450	3–4	Batir los huevos con la nata, la sal y la nuez moscada, cocinar tapados
Preparar mermelada de fresa	300 g fresas 300 g azúcar con gelatina	850	7–9	Mezclar las frutas con el azúcar, cocinar tapados

Todas las indicaciones tienen carácter orientativo.

Desconexión de seguridad

El horno está equipado con una electrónica inteligente que permite despreocuparse por completo del transcurso de los procesos de cocción. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el horno se desconecta automáticamente.

Preselección de inicio

Con la introducción de un tiempo de cocción concreto, las indicaciones de tiempo «Preparado a las» o «Inicio a las» es posible controlar los procesos de cocción previamente y desconectarlos o conectarlos automáticamente.

Tiempos de cocción

Es posible configurar de antemano el tiempo de cocción que el alimento necesita. Una vez transcurrido este tiempo la calefacción del interior del horno se desconecta automáticamente. Si además se selecciona la función «Precalentamiento», el tiempo de cocción comienza cuando la temperatura escogida se ha alcanzado y el alimento ya está dentro.

Precalentamiento

En pocos usos es necesario precalentar el horno. Es posible introducir la mayor parte de los platos directamente en el interior del horno frío con el fin de utilizar el calor ya en la fase de calentamiento. En la receta aparecen todas las indicaciones. Se debería precalentar el horno para preparar los siguientes platos:

- tartas y pastelería con un tiempo de cocción breve (hasta aprox. 30 minutos)
- masa de pan integral
- rosbif y solomillo.

Booster

Para que el interior del horno pueda alcanzar la temperatura deseada lo más rápido posible, este ofrece la función Booster. En caso de ajustar una temperatura por encima de 100 °C y que la función Booster esté conectada, las resistencias calefactoras de bóveda y grill, la resistencia calefactora anular y el ventilador se conectan a la vez. De este modo se acelera el proceso del calentamiento.

Crisp function

Para un resultado especialmente crujiente, utilizar la Crisp function. La reducción de humedad en el interior del horno consigue que las patatas, la pizza, la quiche y cía. queden especialmente crujientes. Incluso la piel del pollo quedará crujiente, al tiempo que la carne queda jugosa. La Crisp function puede utilizarse en cada una de las funciones y se conecta en caso de necesidad.

Programas propios

Es posible crear, guardar y nombrar individualmente hasta 20 Programas propios. Combina hasta 10 pasos de cocción para conseguir unos resultados perfectos en tu favorita o haz que tu día a día sea más fácil guardando tus ajustes más comunes. Para ello, selecciona la función, temperatura y tiempo de cocción o la temperatura interior para cada paso de cocción.

Sonda térmica

La sonda térmica inalámbrica permite controlar la temperatura exacta del proceso de cocción y así precisar exactamente el punto de cocción. A continuación te ofrecemos un par de indicaciones sobre la correcta utilización de la sonda térmica:

- Asegúrate de que la punta metálica esté completamente introducida en el medio de la pieza e insertada en la parte más gruesa de la carne.
- Si la pieza de carne es demasiado pequeña o fina, podrás insertar una patata cruda por la parte que quede libre del termómetro.
- La punta de la sonda térmica no debe tocar ningún hueso, tendón o parte de grasa.
- En el caso de las aves, coloca la sonda térmica en la parte delantera de la pechuga más gruesa.
- En el transcurso del proceso de cocción, se mostrará un tiempo de cocción aproximado que se ajusta al finalizar.
- Para cocinar más trozos de carne a la vez, deberás colocar la sonda térmica en el trozo más grande.

Funciones especiales

Dependiendo del equipamiento del horno, dispondrás de numerosas funciones especiales. Ponemos a tu disposición una amplia selección.

Descongelar

Para descongelar alimentos manteniendo todas sus propiedades. Es posible ajustar una temperatura entre 25 y 50 °C. El alimento se descongela de manera uniforme y por completo.

Calentar

Para calentar alimentos. Es posible seleccionar entre las diferentes categorías de alimentos. El horno combinado con microondas realiza el ajuste en función de esta selección y del peso que indiques. El resto de manipulaciones, como darle la vuelta o remover el alimento también podrán determinarse e indicarse en el display.

Dejar subir la masa

Para que la masa suba, fácil y seguro. Es posible seleccionar una temperatura entre 30 y 50 °C. Deja que la masa suba hasta que haya doblado su volumen.

Cocción a baja temperatura

Para la cocción delicada de carnes especialmente tiernas. Gracias a la baja temperatura y a unos tiempos de cocción largos, la carne queda preparada a la perfección e insuperablemente tierna.

Programa Sabbat

El programa Sabbat sirve para atender las necesidades de ritos religiosos. Una vez seleccionado, ajuste una función y una temperatura. El desarrollo del programa se inicia inmediatamente después de abrir y cerrar la puerta.

El ABC de la cocina

Término	Explicación
Despiezado	Se han quitado las espinas del pescado o deshuesado la carne.
Preparado para cocinar	Alimentos que ya están limpios, pero no preparados. Por ejemplo la carne desgrasada y desnervada; el pescado sin escamas y destripado o las frutas y verduras ya lavadas y peladas.

Cantidades y medidas

c = cucharadita

C = cucharada

g = gramos

kg = kilogramo

ml = mililitros

pizca

1 cucharadita significa aproximadamente:

- 3 g de levadura en polvo
- 5 g de sal/azúcar/azúcar de vainilla
- 5 g de harina
- 5 ml de líquido

1 cucharada significa aproximadamente:

- 10 g de harina/maicena/pan rallado
- 10 g de mantequilla
- 15 g de azúcar
- 10 ml de líquido
- 10 g de mostaza

Accesorios

Con nuestra amplia gama de accesorios te ayudamos a conseguir los mejores resultados de cocción. Cada uno de ellos ha sido creado específicamente para los hornos de Miele y testados siguiendo los estándares de calidad de Miele. Consigue todos los productos a través de nuestra tienda online, en nuestros Miele Centers, o por medio de un distribuidor especializado.

PerfectClean

Limpiar nunca había sido tan fácil: gracias al acabado único PerfectClean del horno podrás eliminar la suciedad reciente sin esfuerzo.

Las bandejas de repostería y los moldes de Miele también están dotados con este acabado especial, por lo que el uso de papel de horno se vuelve innecesario. El pan, los panecillos y las galletas no se pegan y se despegan del recipiente del horno casi solos.

La superficie resistente a cortes permite incluso cortar la pizza, las tartas y muchos otros alimentos directamente en la bandeja. Y después de utilizarlo, todo vuelve a estar limpio de una pasada.

Molde redondo

El molde redondo es adecuado para todos los alimentos de forma redonda, como por ejemplo la pizza, la quiche y la tarta.

Bandejas Gourmet Miele

Hemos desarrollado la bandeja Gourmet para combinar de manera ideal la placa de cocción con un electrodoméstico empotrable.

La bandeja Gourmet es antiadherente y apta para la preparación de guisos, piezas de carne, sopas, salsas, gratinados e incluso postres. Existen las tapas adecuadas para cada una de ellas.

Bandeja de cristal

La bandeja de cristal es apta para todas las funciones en los hornos combinados con microondas. Es posible utilizar en cualquier aplicación con la función microondas. Además, permite combinarla también con la parrilla, para sellar la carne o cocinarla a baja temperatura, así como hornear tartas de bizcocho.

Productos de mantenimiento

Una limpieza y cuidado regulares garantizan el óptimo funcionamiento y la larga vida útil del horno. Los productos originales Miele para el cuidado de aparatos y accesorios están creados específicamente para el cuidado del horno. Es posible adquirirlos sencillamente a través de nuestra tienda online, en uno de nuestros Miele Experience Center o por medio de un distribuidor especializado.

Limpiador para hornos Miele

El limpiador para hornos de Miele destaca por su eficaz fuerza desengrasante y su sencilla aplicación. Gracias a su consistencia gelatinosa, se adhiere a las paredes del horno. A su vez, su fórmula especial permite la limpieza sin esfuerzo con unos tiempos en remojo reducidos y sin calentamiento.

Kit MicroCloth de Miele

Elimine con facilidad las huellas dactilares y la suciedad leve con este kit. Se compone de un paño universal, otro para cristal y otro para pulir. Los paños de microfibras de tejido fino resistentes al desgaste presentan un rendimiento de limpieza excelente.

Pequeños bocados de felicidad

A la hora del café o el té, las tartas y pasteles son el complemento ideal, junto con una mesa bien decorada y una buena conversación. Quien quiera darse un homenaje y agasajar a sus invitados con unos dulces caseros podrá elegir entre las diferentes posibilidades de masas e ingredientes. ¿Afrutado? ¿Cremoso? ¿Crujiente? Mejor de todo un poco. ¿Quién puede resistirse a un dulce?

Tarta fina de manzana

Tiempo de preparación: 95 minutos
Para 12 porciones

Para la cobertura
500 g de manzanas, ácidas
2 cucharadas de zumo de limón

Para la masa
150 g de mantequilla | en pomada
150 g de azúcar
8 g de azúcar de vainilla
3 huevos, tamaño M
150 g de harina de trigo tipo 405
½ cucharadita de levadura en polvo

Para el molde
1 cucharadita de mantequilla

Para espolvorear
1 cucharada de azúcar glas

Accesorios
Molde desmontable, ∅ 26 cm
Parrilla
Colador, fino

Preparación
Pelar las manzanas y cortar en cuartos. Cortar por el lado arqueado a una distancia de aprox. 1 cm, mezclar con el zumo de limón y reservar.

Engrasar el molde desmontable.

Mezclar la mantequilla, el azúcar y el azúcar de vainilla hasta obtener una masa cremosa durante unos 2 minutos. Batir cada uno de los huevos por separado durante medio minuto.

Introducir la parrilla en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Mezclar la harina con la levadura en polvo y añadir al resto de ingredientes.

Disponer la masa de forma uniforme en el molde desmontable. Introducir las manzanas en la masa con la parte curvada hacia arriba presionando ligeramente.

Colocar el molde desmontable en el horno y hornear la tarta hasta que se dore.

Dejar enfriar la tarta en el molde durante 10 minutos. A continuación, extraer del molde y dejar que se enfríe en la parrilla. Espolvorear con azúcar glas.

Ajuste
Programa automático
Tartas | Tarta de manzana, fina
Duración del programa: aprox. 62 minutos

Manual
Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 165–175 °C
Booster: Off
Precalentar: On
Crisp function: Off
Duración: 50–60 minutos
Nivel: 1

Consejo

En lugar de con azúcar glas, la tarta también se puede pintar con la mermelada de albaricoque ligeramente calentada.

Tarta de manzana cubierta

Tiempo de preparación: 140 minutos
Para 12 porciones

Para la masa
200 g de mantequilla | en pomada
100 g de azúcar
16 g de azúcar de vainilla
1 huevo, tamaño M
350 g de harina de trigo tipo 405
1 cucharadita de levadura en polvo
1 pizca de sal

Para la cobertura
1,25 kg de manzanas
50 g de pasas
1 cucharada de calvados
1 cucharada de zumo de limón
½ cucharadita de canela, molida
50 g de azúcar

Para el molde
1 cucharadita de mantequilla

Para untar
100 g de azúcar glas
2 cucharadas de agua | caliente

Accesorios
Molde desmontable, ∅ 26 cm
Film transparente
Parrilla

Preparación
Para la masa, mezclar la mantequilla, el azúcar, el azúcar de vainilla y el huevo. Mezclar la harina, la levadura en polvo y la sal y añadir la mezcla. Dejar enfriar la masa durante 60 minutos.

Pelar las manzanas y cortar en rodajas. Mezclar con las pasas, el calvados, el zumo de limón y la canela.

Engrasar el molde desmontable.

Partir la masa en 3 trozos. Extender el primero de ellos en la base del molde desmontable. Montar el molde desmontable. Formar un rollo largo con el segundo trozo y presionar unos 4 cm en el borde del molde. Pinchar la base varias veces con un tenedor. Colocar el tercer trozo de la masa entre 2 capas de film transparente y enrollar por el tamaño de molde desmontable.

Incorporar el azúcar a las manzanas y distribuir por la base de la masa. Colocar el pedazo de masa preparado y cerrar con el borde de la masa.

Colocar el molde desmontable sobre la parrilla en el horno y hornear la tarta.

Dejar enfriar la tarta en el molde durante 10 minutos. A continuación, extraer del molde y dejar que se enfríe en la parrilla.

Mezclar el azúcar glas con el agua y untar la tarta con la mezcla.

Ajuste
Programa automático
Tartas | Apple pie
Duración del programa aprox. 70 minutos

Manual
Funciones: Cocción intensiva
Temperatura: 150–160 °C
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 70–80 minutos
Nivel: 1

Bizcocho de copa

Tiempo de preparación: 80 minutos
Para 12 porciones

Ingredientes
4 huevos, tamaño M
250 g de mantequilla
250 g de azúcar
1 cucharadita de sal
250 g de harina de trigo tipo 405
3 cucharaditas de levadura en polvo
100 g de pepitas de chocolate
1 cucharadita de canela molida

Para el molde
1 cucharadita de mantequilla

Accesorios
Molde desmontable, ∅ 26 cm
Parrilla

Preparación
Separar las claras de las yemas. Batir la mantequilla, el azúcar, la sal y la yema hasta que la mezcla esté cremosa.

Batir las claras a punto de nieve. Incorporar la mitad de las claras a punto de nieve a la mezcla de azúcar y yema de huevo. Mezclar la harina y la levadura química y añadir. Añadir la clara a punto de nieve restante.

Incorporar las pepitas de chocolate y la canela.

Engrasar el molde desmontable y verter la masa.

Introducir la parrilla en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar el horno de acuerdo con el 1er paso de cocción.

Manual:
adaptar los ajustes según el paso de cocción 2.

Introducir el molde desmontable en el horno y hornear el bizcocho hasta que se dore.

Ajuste
Programa automático
Tartas | Bizcocho de copa
Duración del programa: aprox. 60 minutos

Manual
Paso de cocción 1
Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 190 °C
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: Off

Paso de cocción 2
Temperatura: 150–180 °C
Duración: 60–65 minutos
Nivel: 1

Consejo
Para intensificar el sabor puede sustituir 50 g de azúcar por miel. La masa se puede decorar al gusto con frutas deshidratadas, nueces picadas o aroma de vainilla.

Base de bizcocho

Tiempo de preparación: 75 minutos
Para 12 porciones

Para la masa
4 huevos, tamaño M
4 cucharadas de agua | caliente
175 g de azúcar
200 g de harina de trigo tipo 405
1 cucharadita de levadura en polvo

Para el molde
1 cucharadita de mantequilla

Accesorios
Colador, fino
Molde desmontable, ∅ 26 cm
Papel especial para hornos
Parrilla

Preparación
Separar las claras de las yemas. Batir las claras con el agua hasta obtener una mezcla espesa. Añadir el azúcar poco a poco. Batir la yema de huevo e incorporar.

Introducir la parrilla en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Mezclar la harina con la levadura en polvo, tamizar sobre la mezcla de los huevos y continuar amasando bien con una batidora de varillas grande.

Engrasar la base del molde desmontable y cubrir con papel especial para hornos. Verter la masa en el molde desmontable y alisar la superficie.

Introducir la base del bizcocho en el horno y hornear hasta que se dore.

Después de finalizar el horneado, dejar enfriar la tarta en el molde durante 10 minutos. A continuación, extraer del molde y dejar que se enfríe en la parrilla. Hacer dos cortes horizontales en la base del bizcocho para obtener tres bases.

Untar el relleno preparado anteriormente.

Ajuste
Programa automático
Tartas | Base para bizcocho
Duración del programa: aprox. 38 minutos

Manual
Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 170–180 °C
Booster: Off
Precalentar: On
Crisp function: Off
Duración: 25–35 minutos
Nivel: 1

Consejo

Para elaborar una base de bizcocho con chocolate simplemente añade 2–3 cucharaditas de cacao a la mezcla de harina.

Rellenos de base de bizcocho

Tiempo de preparación: 30 minutos

Para el relleno de requesón y nata
500 g de requesón, 20 % de grasa en materia seca.
100 g de azúcar
100 ml de leche, 3,5 % materia grasa
8 g de azúcar de vainilla
1 limón | solo el zumo
6 hojas de gelatina neutra, blanca
500 g de nata

Para espolvorear
1 cucharada de azúcar glas

Para el relleno de cappuccino
100 g de chocolate, negro
500 g de nata
6 hojas de gelatina neutra, blanca
80 ml de Espresso
80 ml de licor de café
16 g de azúcar de vainilla
1 cucharada de cacao

Para espolvorear
1 cucharada de cacao

Accesorios
Plato para tartas
Colador, fino

Preparación del relleno de requesón y nata
Para el relleno de requesón y nata, mezclar el requesón con el azúcar, la leche, el azúcar de vainilla y el zumo de limón. Ablandar la gelatina en agua fría, escurrirla y disolverla en el microondas o en la placa a baja potencia.

Añadir un poco de la masa de requesón a la gelatina y mezclar bien.

Remover la mezcla con la masa restante de requesón y dejar enfriar. Montar la nata e incorporar bajo la masa de requesón.

Poner la primera base de bizcocho sobre un plato, a continuación cubrir con la masa de requesón. Añadir una segunda base de bizcocho y untarla de nuevo con la masa de requesón. Añadir la tercera base de bizcocho y cubrir.

Introducir en el frigorífico. Antes de servir, espolvorear con azúcar glas.

Preparación del relleno de cappuccino

Para el relleno de cappuccino, derretir el chocolate. Montar la nata y reservar una pequeña cantidad para untar la base superior. Ablandar la gelatina en agua fría, escurrirla y disolverla en el microondas o en la placa a baja potencia y dejar que se temple.

Remover la mitad del espresso y el licor de café en la gelatina e incorporar la mezcla a la nata.

Partir a la mitad la cantidad de nata y café. Remover una mitad del azúcar de vainilla, la otra mitad del chocolate y el cacao.

Poner la primera base de bizcocho sobre un plato, rociar con un poco de licor de café y espresso y verter la nata oscura. Añadir la segunda base de bizcocho, rociar con el líquido restante y cubrir con la nata clara. Colocar la tercera base, untarla con la nata que habíamos reservado previamente y espolvorear cacao.

Consejo

Para una variante de frutas del relleno de requesón y nata, añadir a la masa un poco de cáscara de limón rallado y 300 g de gajos de mandarina o trocitos de albaricoque escurridos.

Rollo suizo

Tiempo de preparación: 55 minutos
Para 16 porciones

Para la masa
150 g de azúcar
1 cucharadita de azúcar de vainilla
1 pizca de sal
100 g de harina de trigo tipo 405
55 g de maicena
1 cucharadita de levadura en polvo
3 huevos, tamaño M
3 cucharadas de agua | caliente

Para el molde
1 cucharadita de mantequilla

Accesorios
Colador, fino
Papel especial para hornos
Bandeja de cristal
Paño de cocina

Preparación
Mezclar el azúcar, el azúcar de vainilla y la sal en un recipiente. Mezclar la harina con la maicena y la levadura en polvo en una otra fuente.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Separar las claras de las yemas. Montar las claras con el agua caliente hasta obtener una mezcla espesa. Añadir la mezcla del azúcar lentamente e ir batiendo. Incorporar las yemas poco a poco.

Tamizar la mezcla de la harina sobre la masa de huevo. Continuar amasando con una batidora de varillas grande.

Engrasar la bandeja de cristal y cúbrala con papel de cocina. Verter la masa sobre la bandeja y alisar.

Introducir el bizcocho para el rollo en el horno y hornearlo.

Si vas a utilizar el bizcocho para un rollo suizo, deposita la bandeja sobre un paño de cocina humedecido inmediatamente después de hornear, retira el papel para hornos y enróllalo. Dejar que se enfríe.

Untar el relleno preparado anteriormente y volver a enrollar.

Ajuste
Programa automático
Tartas | Base de tarta
Duración del programa: aprox. 28 minutos

Manual
Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 170–180 °C
Booster: Off
Precalentar: On
Crisp function: Off
Duración: 15–25 minutos
Nivel: 2

Consejo

Para crear un rollo suizo de chocolate negro, sustituir 20 g de harina de trigo por 20 g de cacao.

Rellenos para el rollo suizo

Tiempo de preparación: 30 minutos

Para el relleno de licor de huevo y nata
2 hojas de gelatina, blanca
125 ml de licor de huevo
400 g de nata

Para el relleno de arándanos y nata
400 g de nata
12 g de azúcar de vainilla
200 g de arándanos encarnados en conserva

Para el relleno de mango y nata
2 mangos, maduros (de 300 g cada uno)
½ naranja, sin tratar | únicamente la cáscara | rallada
100 g de azúcar
2 naranjas | solo el zumo (100 ml cada una)
3 cucharadas de zumo de lima
6 hojas de gelatina neutra, blanca
400 g de nata

Para recubrir
1 cucharada de azúcar glas

Accesorios
Plato para tartas
Colador, fino

Preparación del relleno de licor de huevo y nata
Ablandarr la gelatina en agua fría, escurrir y diluir en el microondas o en la zona de cocción a baja potencia y dejar que se temple.

Añadir un poco del licor de huevo a la gelatina y mezclar bien. Incorporar todo al licor de huevo restante y mezclar. Dejar que la masa espese en el frigorífico.

Batir la nata a punto de nieve. Si la masa de licor de huevo se endurece tanto como para que los restos de la mezcla queden claramente visibles, incorporar la nata con mucha precaución. Dejar espesar en el frigorífico durante aprox. 30 minutos.

A continuación, extender la crema sobre el bizcocho del rollo. Enrollar desde el lado longitudinal y dejar enfriar hasta llevarlo a la mesa.

Justo antes de servir, espolvorear con azúcar glas.

Preparación del relleno de arándanos y nata
Batir la nata con el azúcar de vainilla.

A continuación, extender la crema sobre el bizcocho del rollo. A continuación, Verter la nata. Enrollar desde el lado longitudinal y dejar enfriar hasta llevarlo a la mesa.

Justo antes de servir, espolvorear con azúcar glas.

Preparación del relleno de mango y nata
Triturar los mangos con ralladura de naranja, azúcar, zumo de naranja y de lima.

Ablandarr la gelatina en agua fría, escurrir y diluir en el microondas o en la zona de cocción a baja potencia y dejar que se temple. Añadir un poco del puré de mango a la gelatina, mezclar bien e Incorporar todo al puré de mango restante. Dejar que la masa espese en el frigorífico.

Batir la nata a punto de nieve. Si la masa de mango se endurece tanto como para que los restos de la mezcla queden claramente visibles, incorporar la nata con mucha precaución. Dejar espesar en el frigorífico durante aprox. 30 minutos.

A continuación, extender la crema sobre el bizcocho del rollo. Enrollar desde el lado longitudinal y dejar enfriar hasta llevarlo a la mesa.

Justo antes de servir, espolvorear con azúcar glas.

Bizcocho de mantequilla

Tiempo de preparación: 95 minutos
Para 16 porciones

Para la masa
42 g de levadura, fresca
160 ml de leche, 3,5 % materia grasa | tibia
400 g de harina de trigo tipo 405
40 g de azúcar
1 pizca de sal
40 g de mantequilla
1 huevo, tamaño M

Para la cobertura
80 g de mantequilla | en pomada
8 g de azúcar de vainilla
100 g de azúcar
80 g de almendras en láminas

Para el molde
1 cucharada de mantequilla

Accesorios
Bandeja de cristal

Preparación
Deshacer la levadura fresca en leche. Amasar junto con los demás ingredientes durante 3–4 minutos hasta obtener una masa lisa.

Formar una bola con la masa, colocarla en una fuente en el horno y cubrir con un paño húmedo. Dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 1.

Engrasar la bandeja de cristal. Amasar brevemente y extender sobre la bandeja de cristal. Cubrir la masa con un paño húmedo y dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 2.

Para la cobertura, mezclar la mantequilla, el azúcar de vainilla y la mitad del azúcar. Presionar unas hendiduras con los dedos en la masa. Colocar la mezcla de mantequilla y azúcar en las hendiduras. Repartir el resto del azúcar y las almendras en láminas sobre la masa.

Programa automático:
iniciar el programa automático e introduzca la tarta en el horno.

Manual:
Dejar reposar la masa a temperatura ambiente durante 10 minutos. A continuación, introducir la tarta en el horno y hornear hasta que se dore.

Ajuste
Dejar subir la masa
Fase de fermentación 1 y 2
Funciones Especiales | Dejar subir la masa
Temperatura: 30 °C
Tiempo de fermentación: 20 minutos cada vez

Hornear el bizcocho de mantequilla
Programa automático
Tartas | Bizcocho de mantequilla
Duración del programa: aprox. 34 minutos

Manual
Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 175–185 °C
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 20–30 minutos
Nivel: 1

Tarta de yogur y naranja

Tiempo de preparación: 60 minutos
Para 10 porciones

Para la masa
4 huevos, tamaño M
250 g de mantequilla | en pomada
250 g de azúcar
1 naranja, sin tratar | únicamente la cáscara | rallada
180 g de sémola de trigo, fino
150 g de harina de trigo tipo 405
8 g de bicarbonato
250 g de yogur griego

Para el baño
5 naranjas | solo el zumo (450 ml cada una)
250 g de azúcar

Accesorios
Molde desmontable, ∅ 24 cm
Bandeja de cristal
Palillo

Preparación
Separar las claras de las yemas. Remover la mantequilla, el azúcar y la cáscara de naranja hasta que la mezcla esté cremosa. Incorporar las yemas una tras otra. Mezclar la harina, la sémola y el bicarbonato. Remover el yogur con la masa restante.

Batir las claras a punto de nieve y con mucha precaución agréguelas a la masa. Verter la masa en el molde. Colocar el molde desmontable sobre la parrilla en el horno y hornear la tarta.

Para la mezcla, poner zumo de naranja y azúcar en una olla y cocinar a fuego lento durante unos 5 minutos hasta que el zumo de naranja se espese.

Pinchar con un palillo varias veces la tarta todavía caliente y untar con el baño de azúcar.

Ajuste
Programa automático
Tartas | Tarta de yogur y naranjas
Duración del programa: aprox. 40 minutos

Manual
Funciones: Microondas + Aire caliente +
Temperatura: 150 °C
Potencia: 80 W
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 40 minutos
Nivel: 1

Consejo
Enfriar la tarta y servir acompañada de nata montada.

Pastel de queso

Tiempo de preparación: 160 minutos
Para 12 porciones

Para la masa
150 g de harina de trigo, tipo 405
2 cucharaditas de levadura en polvo
80 g de azúcar
1 huevo, tamaño M | solo la yema
80 g de mantequilla

Para la cobertura
2 huevos, tamaño M
1 huevo, tamaño M | solo la clara
200 g de azúcar
1½ cucharadita de azúcar de vainilla
34 g de natillas de sobre para la cocción (de vainilla)
1 botellita de esencia de limón o esencia de vainilla
1 kg de requesón

Para el molde
1 cucharadita de mantequilla

Accesorios
Molde desmontable, ∅ 26 cm
Parrilla

Preparación
Mezclar la harina con la levadura y el azúcar. Amasar el resto de ingredientes hasta conseguir una masa lisa y deja enfriar durante unos 60 minutos.

Engrasar el molde desmontable.

Extender dos tercios de la masa en la base del molde desmontable. Montar el molde desmontable. Formar un rollo largo con el el resto de la masa y cubrir unos 2 cm del borde del molde.

Para la cobertura, mezclar todos los ingredientes, incorporar a la base de la masa y aplanar.

Colocar el molde desmontable sobre la parrilla en el horno. Hornear el bizcocho.

Ajuste
Funciones: Cocción intensiva
Temperatura: 150–160 °C
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 90–100 minutos
Nivel: 1

Bizcocho mármol

Tiempo de preparación: 80 minutos
Para 18 porciones

Para la masa
250 g de mantequilla | en pomada
200 g de azúcar
8 g de azúcar de vainilla
4 huevos, tamaño M
200 g de nata agria
400 g de harina de trigo tipo 405
16 g de levadura en polvo
1 pizca de sal
3 cucharadas de cacao

Para el molde
1 cucharadita de mantequilla

Accesorios
Molde redondo, de ∅ 26 cm con hueco en el centro
Parrilla

Preparación
Mezclar la mantequilla, el azúcar y el azúcar de vainilla hasta obtener una masa cremosa. Agregar los huevos por separado y batir cada uno durante medio minuto. Incorporar la nata agria. Mezclar la harina con la levadura en polvo y la sal y remover junto con los ingredientes restantes.

Engrasar el molde redondo con hueco en el centro y añadir la mitad de la masa.

Espolvorear el cacao por la segunda mitad de la masa. Distribuir la masa oscura sobre la masa clara. Hacer dibujos en espiral en la masa con la ayuda de un tenedor.

Colocar el molde redondo con hueco en el centro sobre la parrilla del horno y hornear el bizcocho.

Dejar el bizcocho en el molde durante 10 minutos. A continuación, extraer del molde y dejar que se enfríe en la parrilla.

Ajuste
Programa automático
Tartas | Bizcocho mármol
Duración del programa: aprox. 60 minutos

Manual
Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 150–160 °C
Booster: On
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 45–55 minutos
Nivel: 1

Tarta de ciruela

Tiempo de preparación: 50 minutos
Para 10 porciones

Para la cobertura
6 ciruelas | partidas en octavos
2 trozos de jengibre, macerado | en pedazos pequeños
2 cucharadas de jengibre macerado

Para el caramelo
150 g de azúcar, moreno
60 g de mantequilla
150 g de nata

Para la masa
175 g de harina de trigo tipo 405
2 cucharaditas de levadura en polvo
150 g de mantequilla
125 g de azúcar, moreno
2 huevos, tamaño L
2 cucharadas de leche, 3,5 % materia grasa
½ cucharada de jengibre, molido
½ cucharadita de mezcla de especias

Para el molde
1 cucharadita de mantequilla

Accesorios
Flanera, apta para le microondas, ∅ 25 cm
Papel especial para hornos
Parrilla

Preparación
Para hacer el caramelo, tostar el azúcar, la mantequilla y la nata en una cazuela y cocer 2 minutos. Disponer en una fuente y dejar enfriar.

Engrasar una flanera apta para el microondas y cubrir con papel de cocina. Repartir en el fondo las 4 cucharadas de caramelo, las ciruelas, el jengibre y el sirope.

Para hacer la masa, mezclar la harina con la levadura. Batir el azúcar y la mantequilla hasta obtener una mezcla cremosa e incorporar poco a poco los huevos, la harina, la leche y las especias.

Verter la masa sobre las ciruelas y alisar.

Programa automático:
Colocar la flanera sobre la parrilla en el horno y hornear.

Manual:
Colocar la flanera sobre la parrilla en el horno y hornear la tarta siguiendo el paso de cocción 1 hasta 3.

Desmoldar la tarta todavía caliente sobre una bandeja para servir y untar con el resto de caramelo.

Ajuste
Programa automático
Tartas | Tarta ciruelas y jengibre
Duración del programa: aprox. 30 minutos

Manual
Paso de cocción 1
Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 170 °C
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: Off

Paso de cocción 2
Funciones: Microondas + Aire caliente +
Temperatura: 170 °C
Potencia: 80 W
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 15 minutos
Nivel: 1

Paso de cocción 3
Temperatura: 170 °C
Potencia: 150 W
Duración: 10 minutos

Consejo

:La mezcla de especias se compone de: 4 cucharaditas de cilantro, 4 cucharaditas de canela, 1 cucharadita de pimienta, 4 cucharaditas de nuez moscada, 2 cucharaditas de jengibre y 1 cucharadita de clavo. Una buena alternativa es la mezcla de especias para pan de especias.

Bizcocho fino

Tiempo de preparación: 100 minutos
Para 18 porciones

Para la masa
250 g de mantequilla | en pomada
250 g de azúcar
8 g de azúcar de vainilla
4 huevos, tamaño M
2 cucharadas de ron
200 g de harina de trigo tipo 405
100 g de maicena
2 cucharaditas de levadura en polvo
1 pizca de sal

Para el molde
1 cucharadita de mantequilla
1 cucharada de pan rallado

Accesorios
Molde rectangular de 30 cm de longitud
Parrilla

Preparación
Engrasar el molde rectangular y espolvorear con el pan rallado.

Introducir la parrilla en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Mezclar la mantequilla, el azúcar y el azúcar de vainilla hasta obtener una espuma. Incorporar los huevos y después el ron.

Mezclar la harina con la maicena, la levadura en polvo y la sal y mezclar con los ingredientes restantes.

Rellenar el molde rectangular con la masa y colocarlo en posición longitudinal sobre la parrilla. Hornear el bizcocho.

Dejar el bizcocho en el molde durante 10 minutos. A continuación, extraer del molde y dejar que se enfríe en la parrilla.

Ajuste
Programa automático
Tartas | Bizcocho fino
Duración del programa: aprox. 85 minutos

Manual
Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 155–165 °C
Booster: Off
Precalentar: On
Crisp function: Off
Duración: 60–70 minutos
Nivel: 1

Tarta con copos con fruta

Tiempo de preparación: 150 minutos
Para 16 porciones

Para la masa
42 g de levadura, fresca
150 ml de leche, 3,5 % materia grasa | tibia
450 g de harina de trigo, tipo 405
50 g de azúcar
90 g de mantequilla | en pomada
1 huevo, tamaño M

Para la cobertura
1,25 kg de manzanas

Para los copos
240 g de harina de trigo, tipo 405
150 g de azúcar
16 g de azúcar de vainilla
1 cucharadita de canela
150 g de mantequilla | en pomada

Para el molde
1 cucharada de mantequilla

Accesorios
Bandeja de cristal

Preparación
Deshacer la levadura fresca en leche.
Trabajar la harina, el azúcar, la mantequilla y el huevo hasta obtener una masa lisa.
Formar una bola con la masa, colocarla en una fuente en el horno y cubrir con un paño húmedo. Dejar subir de acuerdo con los ajustes.
Pelar las manzanas, retirar el corazón y cortarlas en rodajas.
Engrasar la bandeja de cristal.
Amasar brevemente y extender sobre la bandeja de cristal. Repartir homogéneamente las manzanas sobre la masa. Mezclar la harina, el azúcar, el azúcar de vainilla y la canela y trabajar la mezcla con la mantequilla hasta formar una masa de copos. Verterla sobre las manzanas.
Meter la tarta en el horno y dejar que suba siguiendo los ajustes de la fase de fermentación 2. Por último, hornear la tarta destapada hasta que se dore.

Ajuste
Dejar subir la masa
Fase de fermentación 1 y 2
Funciones Especiales | Dejar subir la masa
Temperatura: 30 °C
Tiempo de fermentación: 30 minutos

Hornear la tarta
Programa automático
Tartas | Tarta con copos con fruta
Duración del programa: aprox. 30 minutos

Manual
Funciones: Microondas + Aire caliente +
Temperatura: 170–180 °C
Potencia: 150 W
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 30–40 minutos
Nivel: 2

Consejo
En lugar de las manzanas, también podrás utilizar 1 kg de ciruelas o cerezas deshuesadas.

Bizcocho borracho de limón

Tiempo de preparación: 50 minutos
Para 16 porciones

Para las tartas
225 g de mantequilla | en pomada
225 g de azúcar
4 huevos, tamaño M
225 g de harina de trigo, tipo 405
2 cucharaditas de levadura en polvo
2 limones, sin tratar | únicamente la cáscara | rallada

Para el baño
2 limones | solo el zumo
90 g de azúcar

Para el molde
1 cucharadita de mantequilla

Accesorios
Molde rectangular de cristal, 25 cm de longitud
Papel especial para hornos
Bandeja de cristal
Palillo

Preparación
Engrasar un molde rectangular de cristal y cubrir con papel para hornear.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno de acuerdo con el 1er paso de cocción.

Mezclar la mantequilla y el azúcar hasta obtener una crema y añadir poco a poco los huevos.

Mezclar la harina y la levadura en polvo e incorporar a la mezcla de los huevos.

Verter la masa en el molde rectangular de cristal y alise la superficie.

Programa automático:
Introducir el molde rectangular de cristal en la bandeja de cristal en el horno. Hornear el bizcocho.

Manual:
Introducir el molde rectangular de cristal en la bandeja de cristal en el horno. Hornear siguiendo los pasos 2 y 3.

Mezclar el zumo de limón y el azúcar hasta obtener una mezcla espesa.

Pinchar con un palillo varias veces la tarta todavía caliente y untar con la mezcla de limón.

Dejar enfriar en el molde.

Ajuste
Programa automático
Tartas | Bizcocho borracho de limón
Duración del programa: aprox. 30 minutos

Manual
Paso de cocción 1
Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 160 °C
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: Off

Paso de cocción 2
Funciones: Microondas + Aire caliente +
Temperatura: 160 °C
Potencia: 80 W
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 20 minutos
Nivel: 1

Paso de cocción 3
Temperatura: 160 °C
Potencia: 150 W
Duración: 10 minutos

Pequeños manjares

Ya sean magdalenas, pastas o bocaditos de nata: a nadie le amarga un dulce. En definitiva, a veces es verdad eso de «las mejores esencias vienen en frascos pequeños». Los mayores y pequeños, mayores y niños disfrutan de estos dulces en miniatura.

Galletitas de mantequilla

Tiempo de preparación: 135 minutos
Para 70 unidades (2 bandejas de cristal)

Para las pastas
250 g de harina de trigo tipo 405
½ cucharadita de levadura en polvo
80 g de azúcar
8 g de azúcar de vainilla
½ botellita de esencia de ron
3 cucharaditas de agua
120 g de mantequilla | en pomada

Para el molde
1 cucharadita de mantequilla

Accesorios
Rodillo
Cortapastas
Bandeja de cristal

Preparación
Mezclar la harina, la levadura en polvo, el azúcar y el azúcar de vainilla. Amasar el resto de ingredientes hasta conseguir una masa lisa y deja enfriar durante al menos 60 minutos.

Engrasar la bandeja de cristal. extender la masa consiguiendo aprox. 3 mm de grosor, recortar las galletas y colocarlas sobre la bandeja de cristal.

Introducir las galletitas de mantequilla en el horno y hornearlas.

Ajuste
Programa automático
Repostería | Galletitas de mantequilla
Duración del programa: aprox. 5 minutos

Manual
Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 140–150 °C
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 25–35 minutos
Nivel: 2

Consejo

Las cantidades de ingredientes son válidas para 2 bandejas de cristal. Para 1 bandeja de cristal puedes reducir las cantidades a la mitad o bien hornear las galletas en varias hornadas.

Magdalenas de arándanos

Tiempo de preparación: 50 minutos
Para 12 unidades

Ingredientes
225 g de harina de trigo tipo 405
110 g de azúcar
8 g de levadura en polvo
8 g de azúcar de vainilla
1 pizca de sal
1 cucharada de miel
2 huevos, tamaño M
100 ml de suero de mantequilla
60 g de mantequilla | en pomada
250 g de arándanos
1 cucharada de harina de trigo, tipo 405

Accesorios
Molde para magdalenas para 12 magdalenas de ∅ 5 cm cada una
12 moldes pequeños de papel, ∅ 5 cm
Parrilla

Preparación
Mezclar la harina, el azúcar, la levadura en polvo, el azúcar de vainilla y la sal. Incorporar la miel, los huevos y el suero de mantequilla y revolver brevemente.

Mezclar los arándanos con la harina y con mucha precaución agregar la mezcla a la masa.

Colocar el molde para magdalenas con los moldes pequeños de papel. Repartir homogéneamente la masa con 2 cucharadas en los moldes pequeños.

Colocar el molde para magdalenas sobre la parrilla en el horno y hornear.

Ajuste
Programa automático
Repostería | Magdalenas de arándanos
Duración del programa: aprox. 35 minutos

Manual
Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 160–170 °C
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 35–45 minutos
Nivel: 1

Consejo
Se recomiendan los arándanos de cultivo. Si utilizas arándanos congelados empléalos mientras siguen congelados.

Almendrados

Tiempo de preparación: 35 minutos
Para 30 unidades (2 bandejas de cristal)

Ingredientes
100 g de almendras amargas, peladas
200 g de almendras, dulces, peladas
600 g de azúcar
1 pizca de sal
4 huevos, tamaño M | solo la clara

Accesorios
Bandeja de cristal
Papel especial para hornos
Manga pastelera de boca lisa

Preparación
Moler las almendras en porciones con un tercio del azúcar con la ayuda del robot de cocina.

Mezclar las almendras, el azúcar restante, la sal y tanta clara de huevo como sea necesaria hasta conseguir una masa espesa.

Cubrir la bandeja de cristal con papel de cocina. Con la ayuda de una manga pastelera, sobre una bandeja de cristal, formar bolitas de masa.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno de acuerdo con el 1er paso de cocción.

Humedecer la cuchara y untar las bolitas de masa con la parte posterior.

Programa automático:
Introducir los almendrados en el interior del aparato y hornear hasta que se doren.

Manual:
Colocar los almendrados en el horno y hornearlos hasta que se doren siguiendo el paso de cocción 2 y 3.

Dejar enfriar las galletas de almendras sobre el papel del horno y retirarlas.

Ajuste
Programa automático
Repostería | Almendrados
Duración del programa aprox. 17 minutos

Manual
Paso de cocción 1
Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 200 °C
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: Off

Paso de cocción 2
Temperatura: 190 °C
Duración: 12 minutos
Nivel: 2

Paso de cocción 3
Temperatura: 180 °C
Duración: 1–7 minutos

Consejo
Las almendras amargas se pueden sustituir por almendras dulces y media botellita de esencia de almendras amargas.

Galletas para manga pastelera

Tiempo de preparación: 35 minutos
Para 50 unidades (2 bandejas de cristal)

Para la masa
160 g de mantequilla | en pomada
50 g de azúcar, moreno
50 g de azúcar glas
8 g de azúcar de vainilla
1 pizca de sal
200 g de harina de trigo tipo 405
1 huevo, tamaño M | solo la clara

Para el molde
1 cucharadita de mantequilla

Accesorios
Manga pastelera
Boquilla de estrella, 9 mm
Bandeja de cristal

Preparación
Remover la mantequilla hasta que la mezcla esté cremosa. Añadir y remover el azúcar, azúcar glas, azúcar de vainilla y sal hasta obtener una masa blanda. Incorporar la harina y por último las claras.

Engrasar la bandeja de cristal. Introducir la masa en la manga pastelera y aplicar unas tiras de 5–6 cm en la bandeja de cristal.

Introducir en el horno y hornear hasta que se doren.

Ajuste
Programa automático
Repostería | galletas para manga pastelera
Duración del programa: aprox. 25 minutos

Manual
Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 150–160 °C
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 20–30 minutos
Nivel: 2

Consejo
Las cantidades de ingredientes son válidas para 2 bandejas de cristal. Para 1 bandeja de cristal puedes reducir las cantidades a la mitad o bien hornear las galletas en varias hornadas.

Medias lunas de almendra (Vanillekipferl)

Tiempo de preparación: 110 minutos
Para 90 unidades (2 bandejas de cristal)

Para la masa
280 g de harina de trigo, tipo 405
210 g de mantequilla | en pomada
70 g de azúcar
100 g de almendras, molidas

Para rebozar
70 g de azúcar de vainilla

Para el molde
1 cucharada de mantequilla

Accesorios
Bandeja de cristal

Preparación
Amasar la harina, la mantequilla, el azúcar y las almendras hasta obtener una masa lisa. Deje enfriar la masa aproximadamente 30 minutos.

Engrasar la bandeja de cristal. Separar pequeñas porciones de la masa de unos 7 g cada una. Enrollar, formar con ellas medias lunas y colocar en la bandeja de cristal.

Introducir las medias lunas de almendra (Vanillekipferl) en el horno y hornearlas hasta que comiencen a dorarse.

Espolvorear las medias lunas aún calientes con el azúcar de vainilla.

Ajuste
Programa automático
Repostería | Pastas de vainilla
Duración del programa: aprox. 30 minutos

Manual
Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 140–150 °C
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 25–35 minutos
Nivel: 2

Magdalenas con nueces

Tiempo de preparación: 95 minutos
Para 12 unidades

Ingredientes
80 g de pasas
40 ml de ron
120 g de mantequilla | en pomada
120 g de azúcar
8 g de azúcar de vainilla
2 huevos, tamaño M
140 g de harina de trigo tipo 405
1 cucharadita de levadura en polvo
120 g de nueces | picadas grandes

Accesorios
Molde para magdalenas para 12 magdalenas de ∅ 5 cm cada una
Moldes pequeños de papel, ∅ 5 cm
Parrilla

Preparación
Dejar las pasas en ron aprox. 30 minutos.

Remover la mantequilla hasta que la mezcla esté cremosa. Incorporar sucesivamente el azúcar, el azúcar de vainilla y los huevos. Mezclar la harina con la levadura en polvo y remover. Incorporar las nueces. Por último, añadir las pasas al ron.

Colocar el molde para magdalenas con los moldes pequeños de papel. Repartir homogéneamente la masa en moldes pequeños.

Colocar el molde para magdalenas sobre la parrilla en el horno y hornear.

Ajuste
Programa automático
Repostería | Magdalenas con nueces
Duración del programa: aprox. 40 minutos

Manual
Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 150–160 °C
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 30–40 minutos
Nivel: 2

Crujiente por fuera, tierno por dentro

El pan recién salido del horno aún caliente es uno de los manjares más fáciles de preparar. Para desayunar el fin de semana con mantequilla y mermelada o para merendar después de un largo día de trabajo.

Baguettes

Tiempo de preparación: 100 minutos
Para 2 panes de unas 10 rebanadas cada uno

Para la masa
21 g de levadura, fresca
270 ml de agua | fría
500 g de harina de trigo, tipo 405
2 cucharaditas de sal
½ cucharadita de azúcar
1 cucharada de mantequilla | en pomada

Para untar
1 cucharada de agua

Para el molde
1 cucharadita de mantequilla

Accesorios
Bandeja de cristal

Preparación
Diluir la levadura en el agua. Amasar la harina, la sal, el azúcar, y la mantequilla durante 6–7 minutos hasta obtener una masa lisa.

Formar una bola con la masa, cubrir con un paño húmedo, poner en el horno y dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase 1.

Engrasar la bandeja de cristal. Cortar la masa a la mitad, formar unas baguettes de 35 cm de largos y colocarlas transversalmente en la bandeja de cristal. Hacer varios cortes en diagonal con una profundidad de 1 cm. Cubrir la masa con un paño húmedo y dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 2.

Untar los trozos de masa con agua. Introducir las baguettes en el horno y hornear.

Ajuste
Dejar subir la masa
Fase de fermentación 1
Funciones Especiales | Dejar subir la masa
Temperatura: 30 °C
Tiempo de fermentación: 30 minutos

Fase de fermentación 2
Funciones Especiales | Dejar subir la masa
Temperatura: 30 °C
Tiempo de fermentación: 15 minutos

Hornear pan
Programa automático
Pan | Baguettes
Duración del programa aprox. 30 minutos

Manual
Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 190–200 °C
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 30–40 minutos
Nivel: 2

Pan árabe

Tiempo de preparación: 85 minutos
Para 1 pan de 8 porciones

Para la masa
42 g de levadura, fresca
200 ml de agua | fría
375 g de harina de trigo tipo 405
1½ cucharadita de sal
2 cucharadas de aceite de oliva

Para untar
Agua
½ cucharada de aceite de oliva

Para recubrir
½ cucharada de comino negro

Para el molde
1 cucharadita de mantequilla

Accesorios
Bandeja de cristal

Preparación
Diluir la levadura en el agua. Amasar la harina, la sal y el aceite durante 6–7 minutos hasta formar una masa lisa.

Formar una bola con la masa, colocarla en una fuente en el horno y cubrir con un paño húmedo. Dejar subir de acuerdo con los ajustes.

Engrasar la bandeja de cristal. Extender la masa dándole una forma redonda de unos 25 cm de diámetro y colocarla sobre la bandeja de cristal.

Aplicar un poco de agua, espolvorear el comino negro por el pan y presionar levemente. Untar con aceite de oliva.

Dejar reposar la masa a temperatura ambiente durante otros 10 minutos.

Programa automático:
iniciar el programa automático e introducir el pan en el horno.

Manual:
Meter el pan en el horno y dejar que suba siguiendo los ajustes de la fase de fermentación 2. Finalmente, hornear el pan siguiendo los ajustes.

Ajuste
Dejar subir la masa
Funciones Especiales | Dejar subir la masa
Temperatura: 30 °C
Tiempo de fermentación: 30 minutos

Hornear pan
Programa automático
Pan | Pan árabe
Duración del programa: aprox. 35 minutos

Manual
Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 200–210 °C
Booster: On
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 25–35 minutos
Nivel: 1

Consejo

Incorporar a la masa 50 g de cebollas fritas y 2 cucharaditas de hierbas aromáticas o provenzales o 50 g de aceitunas negras picaditas, 1 cucharada de piñones picaditos y 1 cucharadita de romero.

Trenza

Tiempo de preparación: 140 minutos
Para 16 rebanadas

Para la masa
42 g de levadura, fresca
150 ml de leche, 3,5 % materia grasa | tibia
500 g de harina de trigo tipo 405
70 g de azúcar
100 g de mantequilla
1 huevo, tamaño M
1 cucharadita de ralladura de limón
2 pizcas de sal

Para untar
2 cucharadas de leche, 3,5 % materia grasa

Para recubrir
20 g de almendras, ralladas
20 g de azúcar grueso

Para el molde
1 cucharada de mantequilla

Accesorios
Bandeja de cristal

Preparación
Deshacer la levadura fresca en leche. Amasar la harina, el azúcar, la mantequilla, el huevo, la ralladura de limón y la sal durante 6–7 minutos hasta obtener una masa lisa.

Formar una bola con la masa, colocarla en una fuente en el horno y cubrir con un paño húmedo. Dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 1.

Engrasar la bandeja de cristal. Dividir la masa en tres partes de 300 g cada una y 40 cm de largo. Trenzar las tres y colocarla trenza sobre una bandeja engrasada.

Untar la trenza con leche y espolvorear con las almendras laminadas y con azúcar grueso.

Programa automático:
iniciar el programa automático e introducir la trenza en el horno.

Manual:
Dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 2. A continuación, hornear la trenza.

Ajuste
Dejar subir la masa
Fase de fermentación 1
Funciones Especiales | Dejar subir la masa
Temperatura: 30 °C
Tiempo de fermentación: 30 minutos

Fase de fermentación 2
Funciones Especiales | Dejar subir la masa
Temperatura: 30 °C
Tiempo de fermentación: 15 minutos

Hornear
Programa automático
Pan | Trenza
Duración del programa: aprox. 50 minutos

Manual
Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 160–170 °C
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 35–45 minutos
Nivel: 2

Consejo

Añadir 100 g de pasas al gusto y amasar.

Pan de semillas

Tiempo de preparación: 110 minutos
Para 25 rebanadas

Para la masa
42 g de levadura, fresca
420 ml de agua | fría
400 g de harina de centeno, del tipo 1150
200 g de harina de trigo tipo 405
3 cucharadita de sal
1 cucharadita de miel
150 g de masa madre, líquida
20 g de semillas de lino
50 g de pipas de girasol
50 g de sésamo

Para recubrir
1 cucharada de sésamo
1 cucharada de semillas de lino
1 cucharada de pipas de girasol

Para untar
1 cucharadita de agua

Para el molde
1 cucharadita de mantequilla

Accesorios
Molde rectangular de 30 cm de longitud
Parrilla

Preparación
Diluir la levadura en el agua. Amasar la harina, la sal, la miel y la masa madre durante 3–4 minutos hasta formar una masa blanda.

Incorporar las semillas de lino, las pipas de girasol y el sésamo y amasar otros 1–2 minutos.

Formar una bola con la masa, colocarla en una fuente en el horno y cubrir con un paño húmedo. Dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 1.

Engrasar el molde. Amasar brevemente y rellenar el molde rectangular. Alisar la superficie con una espátula húmeda, untar con agua y recubrir con la mezcla de semillas.

Introducir el pan en el horno. Dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 2.

Finalmente, sacar el pan del horno. Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Introducir el pan en el horno y hornear.

Después de hornear el pan, extraerlo del molde y dejarlo enfriar sobre una rejilla de cocina.

Ajuste
Dejar subir la masa
Fase de fermentación 1
Funciones Especiales | Dejar subir la masa
Temperatura: 30 °C
Tiempo de fermentación: 30 minutos

Fase de fermentación 2
Funciones Especiales | Dejar subir la masa
Temperatura: 30 °C
Tiempo de fermentación: 10–15 minutos

Hornear pan
Programa automático
Pan | Pan de semillas
Duración del programa aprox. 80 minutos

Manual
Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 220 °C, tras 15 minutos a 190 °C
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: Off
Duración: 55–65 minutos
Nivel: 1

Pan blanco (de molde)

Tiempo de preparación: 140 minutos
Para 25 rebanadas

Para la masa
21 g de levadura, fresca
290 ml de agua | fría
500 g de harina de trigo tipo 405
2 cucharaditas de sal
½ cucharadita de azúcar
1 cucharada de mantequilla

Para untar
Agua

Para el molde
1 cucharadita de mantequilla

Accesorios
Molde rectangular de 30 cm de longitud
Parrilla

Preparación
Diluir la levadura en el agua. Amasar la harina, la sal, el azúcar, y la mantequilla durante 6–7 minutos hasta obtener una masa lisa.

Formar una bola con la masa, colocarla en una fuente en el horno y cubrir con un paño húmedo. Dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 1.

Engrasar el molde. Amasar brevemente, formar un rollo de aprox. 28 cm de longitud y colocar en un molde rectangular. Hacer cortes longitudinales con una profundidad de 1 cm aprox.

Cubrir la masa con un paño húmedo y dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 2.

Untar el trozo de masa con agua. Meter el pan al horno y cocinarlo siguiendo los ajustes manuales.

Después de hornear el pan, extraerlo del molde y dejarlo enfriar sobre una rejilla de cocina.

Ajuste
Dejar subir la masa
Fase de fermentación 1
Funciones Especiales | Dejar subir la masa
Temperatura: 30 °C
Tiempo de fermentación: 30 minutos

Fase de fermentación 2
Funciones Especiales | Dejar subir la masa
Temperatura: 30 °C
Tiempo de fermentación: 15 minutos

Hornear pan
Programa automático
Pan | Pan blanco | Molde
Duración del programa: aprox. 70 minutos

Manual
Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 190–200 °C
Booster: On
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 50–60 minutos
Nivel: 1

Pan blanco (enhornado)

Tiempo de preparación: 130 minutos
Para 20 rebanadas

Para la masa
21 g de levadura, fresca
260 ml de agua | fría
500 g de harina de trigo tipo 405
2 cucharaditas de sal
½ cucharadita de azúcar
1 cucharada de mantequilla

Para untar
Agua

Para el molde
1 cucharadita de mantequilla

Accesorios
Bandeja de cristal

Preparación
Diluir la levadura en el agua. Amasar la harina, la sal, el azúcar, y la mantequilla durante 6–7 minutos hasta obtener una masa lisa.

Formar una bola con la masa, colocarla en una fuente en el horno y cubrir con un paño húmedo. Dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 1.

Engrasar la bandeja de cristal. Amasar brevemente hasta obtener una hogaza de unos 25 cm de largo y colocar transversalmente en la bandeja de cristal. Hacer varios cortes con una profundidad de 1 cm.

Cubrir la masa con un paño húmedo y dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 2.

Untar el trozo de masa con agua. Introducir el pan en el horno y hornear.

Ajuste
Dejar subir la masa
Fase de fermentación 1
Funciones Especiales | Dejar subir la masa
Temperatura: 30 °C
Tiempo de fermentación: 30 minutos

Fase de fermentación 2
Funciones Especiales | Dejar subir la masa
Temperatura: 30 °C
Tiempo de fermentación: 15 minutos

Hornear pan
Programa automático
Pan | Pan blanco | sin molde
Duración del programa: aprox. 45 minutos

Manual
Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 190–200 °C
Booster: On
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 35–45 minutos
Nivel: 1

Pan de azúcar

Tiempo de preparación: 120 minutos
Para 15 rebanadas

Para el pan
25 g de levadura, fresca
100 ml de leche, 3,5 % materia grasa | tibia
500 g de harina de trigo tipo 405
1 pizca de sal
90 g de mantequilla
2 huevos, tamaño M
3 cucharadas de sirope de jengibre
40 g de jengibre, macerado | picado
1 cucharadita de canela
100 g de azúcar grueso

Para el molde
1 cucharada de mantequilla
1 cucharada de azúcar

Accesorios
Molde rectangular de 25 cm de longitud
Parrilla

Preparación
Deshacer la levadura fresca en leche. Amasar la harina, la sal, la mantequilla, los huevos y el sirope de jengibre hasta obtener una masa lisa. Hacer una bola con la masa y dejarla subir en un recipiente durante 60 minutos a temperatura ambiente.

Engrasar el molde rectangular y espolvorear con el azúcar.

Incorporar a la masa el jengibre, la canela y el azúcar candi. Trabajar la masa, introducirla en el molde y dejarla durante otros 15 minutos.

Introducir la parrilla en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar el horno de acuerdo con el 1er paso de cocción.

Espolvorear la superficie del pan con azúcar.

Programa automático:
Introducir el pan en el interior del horno y hornear hasta que se dore.

Manual:
Colocar el pan en el horno y hornearlo hasta que se dore siguiendo el paso de cocción 2 y 3.

Ajuste
Programa automático
Pan | Pan de azúcar
Duración del programa: aprox. 30 minutos

Manual
Paso de cocción 1
Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 200 °C
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: Off
Nivel: 1

Paso de cocción 2
Temperatura: 190 °C
Duración: 25 minutos

Paso de cocción 3
Temperatura: 170 °C
Duración: 5–10 minutos

Los secundarios más ricos del mundo

Las pizzas, tartas, hojaldres y cía. son para muchos los favoritos indiscutibles para cualquier ocasión: una comida copiosa en familia, un bufé en una fiesta o como aperitivo para una tarde de juegos y televisión. A veces es la mezcla de la masa suave con un acompañamiento sabroso; otras veces la transformación fantasiosa de recetas clásicas; bocados exquisitos que despiertan nuestro apetito con sus aromas y, con un poco de imaginación, pueden reinventarse una y otra vez.

Pizza (masa de levadura)

Tiempo de preparación: 85 minutos
Para 4 porciones (bandeja de cristal), Para 2 porciones (molde)

Para la masa (bandeja de cristal)
21 g de levadura, fresca
140 ml de agua | templada
250 g de harina de trigo, tipo 405
1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de sal
½ cucharadita de tomillo, picado
1 cucharadita de orégano, picado
1 cucharadita de aceite

Para la cobertura (bandeja de cristal)
2 cebollas
1 diente de ajo
400 g de tomates en lata, pelados, triturados
2 cucharadas de salsa de tomate
1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de orégano, picado
1 hoja de laurel
1 cucharadita de sal
Pimienta
100 g de mozzarella
100 g de queso gouda rallado

Para rehogar
1 cucharada de aceite de oliva

Para la masa (molde)
10 g de levadura, fresca
70 ml de agua | templada
130 g de harina de trigo tipo 405
½ cucharadita de azúcar
½ cucharadita de sal
Tomillo, picado
½ cucharadita de orégano, picado
1 cucharadita de aceite

Para la cobertura (molde)
1 cebolla
½ diente de ajo
200 g de tomates en lata, pelados, triturados
1 cucharada de salsa de tomate
½ cucharadita de azúcar
½ cucharadita de orégano, picado
½ hoja de laurel
½ cucharadita de sal
Pimienta
60 g de mozzarella
60 g de queso gouda rallado

Para rehogar
1 cucharadita de aceite de oliva

Para el molde
1 cucharadita de mantequilla

Accesorios
Bandeja de cristal o molde redondo con bandeja de cristal

Preparación
Diluir la levadura en el agua. Amasar la harina, el azúcar, la sal, el tomillo, el orégano y el aceite durante 6–7 minutos hasta obtener una masa lisa.

Formar una bola con la masa, cubrir con un paño húmedo y dejar subir a temperatura ambiente durante 20 minutos.

Para los ingredientes de la pizza, cortar la(s) cebolla(s) y el ajo en dados pequeños. Calentar el aceite en una sartén. Sofreír la cebolla y el ajo. Añadir los tomates, la salsa de tomate, el azúcar, el orégano, la hoja de laurel y la salsa.

Llevar la salsa a ebullición y cocinarla a fuego lento durante unos minutos.

Retirar la hoja de laurel, sazonar con sal y pimienta. Cortar la mozzarella en rodajas.

Engrasar la bandeja de cristal. Extender la masa y colocar sobre la bandeja de cristal o el molde redondo. Cubrir con un paño húmedo y dejar reposar a temperatura ambiente durante 10 minutos.

Distribuir la salsa por la masa, dejando un borde de aprox. 1 cm. Espolvorear con la mozzarella y el gouda.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno (precalentar solo con la pizza en el molde). Introducir la pizza en el horno y hornearla.

Ajuste
Programa automático
Pizza, quiches y similares | Pizza | Masa de levadura | Bandeja de cristal/Bandeja redonda
Duración del programa: 38 minutos

Manual
Bandeja redonda
Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 210–220 °C
Potencia: 150 W
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: Off
Duración: 20–30 minutos
Nivel: 1

Bandeja de cristal
Funciones: Microondas + Aire caliente +
Temperatura: 160–170 °C
Potencia: 80 W
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 25–35 minutos
Nivel: 2

Consejo
Como alternativa, se puede también añadir jamón, salami, champiñones, cebolla o atún a la pizza.

Pizza (masa de requesón y aceite)

Tiempo de preparación: 60 minutos
Para 4 porciones (bandeja de cristal), Para 2 porciones (molde)

Para la masa (bandeja de cristal)
100 g de requesón, 20 % de grasa en materia seca.
3 cucharadas de leche, 3,5 % materia grasa
3 cucharadas de aceite de oliva
2 huevos, tamaño M | solo la yema
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de levadura en polvo
200 g de harina de trigo tipo 405

Para la cobertura (bandeja de cristal)
2 cebollas
1 diente de ajo
400 g de tomates en lata, pelados, triturados
2 cucharadas de salsa de tomate
1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de orégano, picado
1 hoja de laurel
1 cucharadita de sal
Pimienta
100 g de mozzarella
100 g de queso gouda rallado

Para rehogar
1 cucharada de aceite de oliva

Para la masa (molde)
50 g de requesón, 20 % de grasa en materia seca.
2 cucharadas de leche, 3,5 % materia grasa
2 cucharadas de aceite de oliva
½ cucharadita de sal
1 huevo, tamaño M | solo la yema
1 cucharadita de levadura en polvo
110 g de harina de trigo tipo 405

Para la cobertura (molde)
1 cebolla
½ diente de ajo
200 g de tomates en lata, pelados, triturados
1 cucharada de salsa de tomate
½ cucharadita de azúcar
½ cucharadita de orégano, picado
½ hoja de laurel
½ cucharadita de sal
Pimienta
60 g de mozzarella
60 g de queso gouda rallado

Para rehogar
1 cucharadita de aceite de oliva

Para el molde
1 cucharadita de mantequilla

Accesorios
Bandeja de cristal o molde redondo con bandeja de cristal

Preparación
Para los ingredientes de la pizza, cortarla cebolla y el ajo en dados pequeños. Calentar el aceite en una sartén. Sofreír la cebolla y el ajo. Añadir los tomates, la salsa de tomate, el azúcar, el orégano, la hoja de laurel y la salsa.

Llevar la salsa a ebullición y cocinarla a fuego lento durante unos minutos.

Retirar la hoja de laurel. Salpimentar. Cortar la mozzarella en rodajas.

Para la masa, mezclar el requesón, la leche, el aceite, la yema de huevo y la sal. Mezclar la harina con la levadura. Remover la mitad junto con la masa. A continuación añadir el resto.

Engrasar la bandeja de cristal. Extender la masa y colocar sobre la bandeja de cristal o el molde redondo.

Verter la salsa sobre la masa. Dejar un borde de aprox. 1 cm. Espolvorear con la mozzarella y el gouda.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno (precalentar solo con la pizza en el molde). Introducir la pizza en el horno y hornearla.

Ajuste
Programa automático
Pizza, quiches y similares | Pizza | Masa de requesón y aceite | bandeja de cristal/Bandeja redonda
Duración del programa: 45 minutos

Manual
Bandeja redonda
Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 190–200 °C
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: Off
Duración: 20–30 minutos
Nivel: 2

Bandeja de cristal
Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 170–180 °C
Booster: On
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 25–35 minutos
Nivel: 2

Consejo
Como alternativa, se puede también añadir jamón, salami, champiñones, cebolla o atún a la pizza.

Quiche Lorraine

Tiempo de preparación: 65 minutos
Para 4 porciones

Para la masa
125 g de harina de trigo tipo 405
40 ml de agua
50 g de mantequilla

Para la cobertura
25 g de panceta, sin grasa, ahumada
75 g de panceta
100 g de jamón, cocido
1 diente de ajo
25 g de perejil, fresco
100 g de queso gouda rallado
100 g de queso emmental, rallado

Para el baño
125 g de nata
2 huevos, tamaño M
Nuez moscada

Accesorios
Molde de horno, ∅ 27 cm
Parrilla

Preparación
Amasar la harina, la mantequilla y el agua hasta obtener una masa lisa. Dejar reposar en el frigorífico durante 30 minutos.

Para el relleno, cortar la panceta, la panceta ahumada y el jamón. Picar el diente de ajo y el perejil. Saltear la panceta ahumada en una sartén antiadherente. Añadir la panceta y el jamón y rehogar. Incorporar el ajo y el perejil y dejar enfriar.

Mezclar la nata, los huevos y la nuez moscada para fundir.

Introducir la parrilla en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Extender la masa y colocar sobre el molde redondo. Formar alrededor un borde más alto. Esparcir la mezcla del jamón por la masa y espolvorear con queso. Verter la mezcla.

Introducir la quiche en el horno y hornear.

Ajuste
Programa automático
Pizza, quiches y similares | Quiche Lorraine
Duración del programa: 42 minutos

Manual
Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 210–220 °C
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: On
Duración: 30–40 minutos
Nivel: 1

Una dieta variada debe incluir también carne

Incluir de vez en cuando la carne de cerdo, vacuno, cordero o de caza es sinónimo de una alimentación sana y variada. La carne de ave es especialmente recomendable. Hay infinitas posibilidades para preparar la carne, aderezándola con especias, con diferentes salsas y guarniciones, consiguiendo a veces sabores más exóticos, otras más convencionales, según cada cultura.

Pato (relleno)

Tiempo de preparación: 135 minutos
Para 4 porciones

Para el pato
1 pato (de 2 kg), preparado para cocinar
1 cucharadita de sal
Pimienta
1 cucharadita de tomillo

Para el relleno
2 naranjas | cortadas en dados
1 manzana | en dados
1 cebolla | cortada en dados
½ cucharadita de sal
Pimienta
1 cucharadita de tomillo, picado
1 hoja de laurel

Para la salsa
350 ml de caldo de pollo
125 ml de vino blanco
125 ml de zumo de naranja
1 cucharadita de maicena
1 cucharada de agua | fría
Sal
Pimienta

Accesorios
4 palillos para brochetas
Hilo bramante
Fuente de cristal para horno
Sonda térmica
Parrilla

Preparación
Condimentar el pato con sal, pimienta y tomillo.

Mezclar las naranjas, manzana y cebolla picada para el relleno. Condimentar con sal, pimienta, tomillo y laurel.

Introducir el relleno en el pato y atarlo con palillos de madera e hilo bramante.

Colocar el pato en la fuente de cristal con la parte de la pechuga mirando hacia arriba. Pinchar la sonda térmica. Colocar la fuente de cristal sobre la parrilla en el horno.

Programa automático:
Iniciar el programa automático, tener en cuenta las indicaciones del display y cocinar el pato.

Manual:
Cocinar el pato según los ajustes. Después de 30 minutos, añadir ¼ l de líquido y terminar de cocinar.

Una vez finalizado el tiempo de cocción, retirar el pato. Llegado el caso, desgrasar e introducir el líquido de cocción en una olla. Añadir el caldo restante, el vino blanco y el zumo de naranja para la salsa.

Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa con la mezcla. A continuación dejar cocer. Salpimentar.

Ajuste
Programa automático
Carne | Aves | Pato
Duración del programa: aprox. 110 minutos

Manual
Funciones: Micro. + Asado autom.
Temperatura: 170–180 °C
Potencia: 80 W
Temperatura interior: 95 °C
Booster: On
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: aprox. 110–120 minutos
Nivel: 1

Ganso (relleno)

Tiempo de preparación: 100 minutos
Para 4 porciones

Ingredientes
1 ganso, preparado para cocinar (de 4,5 kg)
2 cucharadas de sal
500 ml de caldo de verdura

Accesorios
Bandeja Gourmet
Sonda térmica
Bandeja de cristal

Preparación
Restregar la sal por la parte interior y exterior del ganso.

Colocar el ganso en la bandeja Gourmet con la parte de la pechuga mirando hacia arriba. Pinchar la sonda térmica. Introducir la bandeja Gourmet en la bandeja de cristal del horno.

Programa automático:
Iniciar el programa automático, tener en cuenta las indicaciones del display y cocinar el ganso.

Manual:
Cocinar el ganso. Añadir caldo de pollo después de 30 minutos. Cada 30 minutos, regar con el líquido de cocción y terminar de cocinar.

Ajuste
Programa automático
Carne | Aves | Ganso | relleno
Duración del programa: aprox. 85 minutos

Manual
Funciones: Microondas + Aire caliente +
Temperatura: 160–170 °C
Potencia: 80 W
Temperatura interior: 95 °C
Booster: On
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: aprox. 140–160 minutos
Nivel: 1

Pollo

Tiempo de preparación: 75 minutos
Para 2 porciones

Ingredientes
1 pollo, preparado para cocinar (de 1,2 kg)
2 cucharadas de aceite de oliva
1½ cucharadita de sal
2 cucharaditas de pimentón dulce
1 cucharadita de curry

Accesorios
Hilo bramante
Sonda térmica
Parrilla
Bandeja de cristal

Preparación
Mezclar el aceite con la sal, el pimentón y el curry y untar el pollo con la mezcla.

Atar los muslos del pollo con el hilo bramante y colocarlo sobre la parrilla con la parte de la pechuga mirando hacia arriba. Pinchar la sonda térmica.

Colocar la parrilla sobre la bandeja de cristal e introducirla en el horno de modo que los muslos apunten hacia la puerta. Asar el pollo.

Ajuste
Programa automático
Carne | Aves | Pollo | Entero
Duración del programa: aprox. 50 minutos

Manual
Funciones: Micro. + Asado autom.
Temperatura: 170–180 °C
Potencia: 150 W
Temperatura interior: 85 °C
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: aprox. 40–50 minutos
Nivel: 1

Pechuga de pollo en salsa de mostaza

Tiempo de preparación: 30 minutos
Para 4 porciones

Ingredientes
250 g de crème fraîche
1 diente de ajo | machacado
4 cucharadas de mostaza dulce
1½ cucharadita de sal
½ cucharadita de salvia | picada
4 filetes de pechuga de pollo (de 200 g cada uno), preparados para cocinar

Accesorios
Fuente de cristal para horno con tapa
Bandeja de cristal

Preparación
Para la salsa, mezclar la crème fraîche, el ajo, la mostaza, la sal y la salvia.

Colocar los filetes de pechuga de pollo en la fuente de cristal y verter la salsa por encima.

Colocar la fuente de cristal cubierta en la bandeja de cristal e introducirla en el horno.

Programa automático:
Iniciar el programa automático, tener en cuenta las indicaciones del display y cocinar los filetes de pechuga de pollo.

Manual:
cocinar siguiendo el paso 1. Remover la salsa y dar la vuelta a los filetes de pechuga de pollo. Seguir cocinando los filetes de pechuga de pollo siguiendo el paso 2.

Ajuste
Programa automático
Carne | Aves | Pollo en salsa de mostaza
Duración del programa aprox. 21 minutos

Manual
Paso de cocción 1
Funciones: Microondas
Potencia: 850 W
Duración: 4 minutos
Nivel: 1

Paso de cocción 2
Potencia: 450 W
Duración: 17 minutos

Consejo

Otra alternativa es utilizar mostaza granulada.

Pechuga de pollo con berenjena

Tiempo de preparación: 70 minutos + 4 horas para marinar
Para 4 porciones

Para la pechuga de pollo
4 filetes de pechuga de pollo, preparados para cocinar
5 cucharada de aceite de oliva
2 dientes de ajo | finamente cortados
10 g de jengibre, fresco | rallado
1¼ cucharaditas de comino
1 cucharadita de cúrcuma
1¼ cucharaditas de pimentón dulce
1 cebolla | en rodajitas finas
1 berenjena, pequeña | picada fina
2½ cucharadas de miel
8 dátiles, frescos | en cuartos
2½ cucharadas de zumo de limón
Sal
Pimienta
125 g de yogur, 3,5 % materia grasa

Para recubrir
2½ cucharadas de perejil picado fino

Accesorios
Bandeja de cristal
Molde para horno apto para el microondas

Preparación
Partir por la mitad los filetes de pechuga de pollo. Mezclar la mitad del aceite con el ajo, jengibre, cúrcuma y pimentón en polvo y marinar en frío los filetes de pechuga de pollo en la mezcla durante al menos 4 horas.

Poner la cebolla, la berenjenas y el aceite de oliva restante en el molde para horno.

Introducir el molde en la bandeja de cristal del horno.

Programa automático:
Iniciar el programa automático, tener en cuenta las indicaciones del display y cocinar la pechuga de pollo.

Manual:
cocinar siguiendo el paso 1. Añadir la miel, los dátiles y el pollo, remover y continuar cocinando sin tapar siguiendo el paso 2.

Antes de servirlo, añadir la mitad del zumo de limón. Salpimentar. Dejar reposar durante 5 minutos.

Mezclar el yogur con el resto del zumo de limón y añadírselo al pollo. Decorar con perejil.

Ajuste
Programa automático
Carne | Aves | Pollo con berenjenas
Duración del programa aprox. 30 minutos

Manual
Paso de cocción 1
Funciones: Microondas
Potencia: 600 W
Duración: 10 minutos
Nivel: 1

Paso de cocción 2
Funciones: Microondas + Rec. aire
Temperatura: 180 °C
Potencia: 300 W
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 20 minutos

Consejo

Acompaña muy bien el couscous y el arroz.

Muslos de pollo

Tiempo de preparación: 75 minutos
Para 4 porciones

Para los muslos de pollo
2 cucharadas de aceite de oliva
1½ cucharadita de sal
Pimienta
1 cucharadita de pimentón
4 muslos de pollo (de 200 g cada uno), preparados para cocinar

Para la verdura
4 cucharadas de aceite de oliva
1 pimiento, rojo | en trozos grandes, del mismo tamaño
1 pimiento, amarillo | en trozos grandes, del mismo tamaño
1 berenjena | en trozos grandes, del mismo tamaño
1 calabacín | en trozos grandes, del mismo tamaño
2 cebollas, morada | picadas grandes
2 dientes de ajo | suavemente aplastado
2 tallos de romero, fresco
4 tallos de tomillo, fresco
200 g tomates cherry | cortados a la mitad
200 ml de tomates, triturados
100 ml de caldo de verdura
½ cucharadita de sal
Pimienta
1 cucharadita de azúcar
Pimentón, dulce

Accesorios
Parrilla
Bandeja de cristal
Bandeja Gourmet

Preparación
Mezclar el aceite, la sal, la pimienta y el pimentón en polvo y untar los muslos de pollo con la mezcla. Colocar los muslos de pollo en la bandeja de cristal, llevar al horno y cocinar.

Para la verdura, calentar el aceite en la bandeja Gourmet en la zona de cocción, empleando el nivel de medio a alto. Saltear el pimiento y la berenjena durante aproximadamente 4 minutos removiendo de forma constante. Agregar el calabacín, las cebollas y el ajo y cocinar revolviendo con frecuencia a fuego medio durante unos 5 minutos.

Atar el romero y el tomillo. Añadir las hierbas provenzales, los tomates partidos a la mitad, los tomates pasados y llevar a ebullición brevemente a fuego de medio a alto. Cocinar a fuego medio durante unos 15 minutos revolviendo varias veces.

Condimentar al gusto con sal, pimienta, azúcar y pimentón.

Ajuste
Programa automático
Carne | Aves | Pollo | Muslo de pollo
Duración del programa aprox. 35 minutos

Manual
Funciones: Micro. + Asado autom.
Temperatura: 190–200 °C
Booster: On
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 30–40 minutos
Nivel: 2

Pavo (relleno)

Tiempo de preparación: 200 minutos
Para 8 porciones

Para el relleno
125 g de pasas
2 cucharadas de vino de licor (de Madeira)
3 cucharadas de aceite de oliva
3 cebollas | en dados
100 g de arroz vaporizado
150 ml de agua
½ cucharadita de sal
100 g de pistachos, pelados
Sal
Pimienta
Curry
Garam Masala (mezcla de especias)

Para el pavo
1 pavo (de 5 kg), preparado para cocinar
1 cucharada de sal
2 cucharaditas de pimienta
500 ml de caldo de ave

Para la salsa
250 ml de agua
150 g de crème fraîche
2 cucharadas de maicena
2 cucharada de agua | fría
Sal
Pimienta

Accesorios
6 palillos para brochetas
Hilo bramante
Bandeja Gourmet
Sonda térmica
Bandeja de cristal

Preparación
Para el relleno, verter el vino de licor por las pasas. Rehogar la cebolla con el aceite. Añadir el arroz, cocer al vapor brevemente y agregar agua. Añadir la sal. Cocinar brevemente y dejar que el arroz repose a fuego lento. Añadir los pistachos y las pasas maceradas y mezclar. Corregir la sal, la pimienta, el curry y la mezcla Garam Masala.

Salpimentar el pavo. Introducir el relleno en el pavo y atarlo con palillos de madera e hilo bramante. Si fuera necesario, atar suavemente las patas. Colocarlo en la bandeja Gourmet con la parte de la pechuga mirando hacia arriba y pinchar la sonda térmica.

Colocar la bandeja Gourmet en la bandeja de cristal del horno.

Programa automático:
Iniciar el programa automático, tener en cuenta las indicaciones del display y cocinar el pavo.

Manual:
Cocinar el pavo. Añadir caldo de pollo después de 30 minutos. Cada 30 minutos, regar con el líquido de cocción y terminar de cocinar.

Retirar el pavo y rebajar el jugo del asado con agua. Añadir crème fraîche. Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa con la mezcla. A continuación dejar cocer. Salpimentar.

Ajuste
Programa automático
Carne | Pavo | Entero
Duración del programa aprox. 160 minutos

Manual
Funciones: Microondas + Aire caliente +
Temperatura: 150–160 °C
Potencia: 80 W
Temperatura interior: 85 °C
Booster: On
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: aprox. 180–220 minutos
Nivel: 1

Muslos de pavo

Tiempo de preparación: 125 minutos
Para 4 porciones

Para los muslos de pavo
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
Pimienta
1 muslo de pavo (de 1,2 kg) con hueso preparado para cocinar
250 ml de agua

Para la salsa
150 ml de agua
200 g de nata
200 g de chutney de mango
1 bote de albaricoques en mitades (de 280 g) | escurrido | en trozos
Sal
Pimienta

Accesorios
Bandeja de cristal
Bandeja Gourmet
Sonda térmica

Preparación
Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar el muslo de pavo con la mezcla. Colocar el muslo de pavo en la bandeja Gourmet con la parte de la piel mirando hacia arriba y pinchar la sonda térmica. Colocar la bandeja Gourmet en la bandeja de cristal del horno.

Programa automático:
Iniciar el programa automático, tener en cuenta las indicaciones del display y cocinar los muslos de pavo.

Manual:
Cocinar los muslos de pavo. Una vez transcurridos 45 minutos, agregar el agua y continuar cocinando.

Extraer los muslos. Para la salsa, rebajar el jugo de cocción con un poco de agua. Añadir la nata y el chutney y dejar cocer brevemente.

Introducir los trocitos de albaricoque en la salsa. Salpimentar. Cocer de nuevo.

Ajuste
Programa automático
Carne | Aves | Pavo | Muslo de pavo
Duración del programa: aprox. 120 minutos

Manual
Funciones: Micro. + Asado autom.
Temperatura: 170–180 °C
Potencia: 80 W
Temperatura interior: 85 °C
Booster: On
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: aprox. 60–80 minutos
Nivel: 1

Solomillo de ternera (cocción a baja temperatura)

Tiempo de preparación: 100 minutos
Para 4 porciones

Para el solomillo de ternera
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
Pimienta
1 kg de solomillo de ternera, preparado para cocinar

Para rehogar
2 cucharadas de aceite de oliva

Accesorios
Parrilla
Bandeja de cristal
Sonda térmica

Preparación
Colocar la parrilla sobre la bandeja de cristal e introducirla en el horno. Iniciar el programa automático o la función especial.

Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar el solomillo de ternera con la mezcla.

Calentar el aceite para rehogar en una sartén y marcar el solomillo de ternera durante un minuto por cada lado.

Retirar el solomillo de ternera y pinchar la sonda térmica.

Colocar el solomillo de ternera sobre la parrilla y cocinar.

Ajuste
Programa automático
Carne | Ternera | Solomillo de ternera | Cocción a baja temperatura
Duración del programa: aprox. 100 minutos

Manual
| Cocción a baja temperatura
Temperatura: 80–100 °C
Temperatura interior: 45 °C (poco hecho), 57 °C (al punto), 66 °C (muy hecho)
Duración: aprox. 40–60 minutos (poco hecho), 70–80 minutos (al punto), 90–120 minutos (muy hecho)
Nivel: 1

Solomillo de ternera (asar)

Tiempo de preparación: 65 minutos
Para 4 porciones

Para el solomillo de ternera
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
Pimienta
1 kg de solomillo de ternera, preparado para cocinar

Para rehogar
2 cucharadas de aceite de oliva

Para la salsa
30 g de colmenillas, deshidratadas
300 ml de agua | de cocción
1 cebolla
30 g de mantequilla
150 g de nata
30 ml de vino blanco
3 cucharada de agua | fría
1 cucharada de maicena
Sal
Pimienta
Azúcar

Accesorios
Parrilla
Bandeja de cristal
Sonda térmica
Colador, fino

Preparación
Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Calentar el aceite para rehogar en una sartén y marcar el solomillo de ternera durante un minuto por cada lado.

Sacar el solomillo de ternera. Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar el solomillo de ternera con la mezcla.

Colocar el solomillo de ternera en la parrilla y pinchar la sonda térmica. Colocar la parrilla sobre la bandeja de cristal, introducirla en el horno y cocinar el solomillo.

Para la salsa, regar las colmenillas con agua y dejar en remojo durante 15 minutos.

Cortar en dados la cebolla. Escurrir las colmenillas con un colador, reteniendo el agua. Escurrir las colmenillas y cortar en daditos pequeños.

Rehogar la cebolla en mantequilla durante 5 minutos. Incorporar las colmenillas y rehogar durante otros 5 minutos.

Añadir el agua de las setas, la nata y el vino y llevar a ebullición. Mezclar la maicena con el agua fría y ligar la salsa con la mezcla. Cocer de nuevo brevemente. Corregir la sal, la pimienta y el azúcar.

Ajuste
Programa automático
Carne | Ternera | Solomillo de ternera | Asar
Duración del programa
aprox. 40 minutos

Manual
Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 180–190 °C
Temperatura interior: 45 °C (poco hecho), 57 °C (al punto), 75 °C (muy hecho)
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: Off
Duración: aprox. 25–35 minutos (poco hecho), 35–45 minutos (al punto), 45–55 minutos (muy hecho)
Nivel: 1

Consejo

En lugar de colmenillas deshidratadas, también se pueden usar boletus.

Pierna de ternera

Tiempo de preparación: 150 minutos
Para 4 porciones

Para la pierna de ternera
2 cucharadas de aceite de oliva
1½ cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta
1 pierna de ternera (de 1,5 kg), preparada para cocinar
1 cebolla
1 clavo
2 zanahorias
80 g de apio
1 cucharada de salsa de tomate
800 ml de caldo de ternera

Para la salsa
75 g de nata
1½ cucharada de maicena
2 cucharada de agua | fría
Sal
Pimienta

Accesorios
Bandeja Gourmet
Parrilla
Sonda térmica
Batidora de mano
Colador, fino

Preparación
Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar la pierna de ternera con la mezcla.

Cortar la cebolla en cuartos y mechar con el clavo. Pelar el apio y las zanahorias y cortarlos en dados.

Poner las verduras, la salsa de tomate y la pierna de ternera en la bandeja Gourmet. Pinchar la sonda térmica. Colocar la bandeja Gourmet sobre la parrilla en el horno.

Programa automático:
Iniciar el programa automático, tener en cuenta las indicaciones del display y cocinar la pierna de ternera.

Manual:
Cocinar la pierna de ternera. Una vez transcurridos 30 minutos, agregar el caldo de ternera y continuar cocinando.

Retirar la pierna de ternera y la verdura. Retirar el clavo de la cebolla.

Añadir la verdura y el fondo del asado en una cazuela y triturar. Añadir el puré pasándolo por un colador, incorporar la nata y llevar a ebullición.

Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa con la mezcla. Cocer de nuevo brevemente. Salpimentar.

Ajuste
Programa automático
Carne | Ternera | Pierna de ternera
Duración del programa: aprox. 100 minutos

Manual
Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 190–200 °C
Temperatura interior: 76 °C
Booster: On
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: aprox. 90–100 minutos
Nivel: 1

Lomo de ternera (asado)

Tiempo de preparación: 60 minutos
Para 4 porciones

Para el lomo de ternera
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
Pimienta
1 kg de lomo de ternera, preparado para cocinar

Para rehogar
2 cucharadas de aceite de oliva

Accesorios
Parrilla
Bandeja de cristal
Sonda térmica

Preparación
Calentar el aceite para rehogar en una sartén y marcar el lomo de ternera durante un minuto por cada lado.

Retirar el lomo de ternera. Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar el lomo de ternera con la mezcla.

Pinchar la sonda térmica. Colocar el lomo de ternera sobre la parrilla. Colocar la parrilla sobre la bandeja de cristal, introducirla en el horno y cocinar.

Ajuste
Programa automático
Carne Ternera | Espaldilla de ternera | Asar
Duración del programa aprox. 50 minutos

Manual
Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 180–190 °C
Temperatura interior: 45 °C (poco hecho), 57 °C (al punto), 75 °C (muy hecho)
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: Off
Duración: aprox. 40–50 minutos (poco hecho), 50–60 minutos (al punto), 60–70 minutos (muy hecho)
Nivel: 1

Lomo de ternera (cocción a baja temperatura)

Tiempo de preparación: 150 minutos
Para 4 porciones

Para el lomo de ternera
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
Pimienta
1 kg de lomo de ternera, preparado para cocinar

Para rehogar
2 cucharadas de aceite de oliva

Accesorios
Parrilla
Bandeja de cristal
Sonda térmica

Preparación
Colocar la parrilla sobre la bandeja de cristal e introducirla en el horno. Iniciar el programa automático o la función especial.

Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar el lomo de ternera con la mezcla.

Calentar el aceite para rehogar en una sartén y marcar el lomo de ternera durante un minuto por cada lado.

Retirar el lomo de ternera y pinchar la sonda térmica.

Colocar el lomo de ternera sobre la parrilla y cocinar.

Ajuste
Programa automático
Carne | Ternera | Espaldilla de ternera | Cocción a baja temperatura
Duración del programa
aprox. 80 minutos

Manual
| Cocción a baja temperatura
Temperatura: 80–100 °C
Temperatura interior: 45 °C (poco hecho), 57 °C (al punto), 66 °C (muy hecho)
Duración: aprox. 70–90 minutos (poco hecho), 100–130 minutos (al punto), 130–150 minutos (muy hecho)
Nivel: 1

Asado de ternera

Tiempo de preparación: 150 minutos
Para 4 porciones

Para el asado
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
Pimienta
1 kg de carne de ternera (cadera o nuez), preparada para cocinar
2 zanahorias | en dados grandes
2 tomates | en dados grandes
2 cebollas | picadas grandes
2 huesos con tuétano (de ternera o de vacuno)
500 ml de caldo de ternera
250 ml de agua

Para la salsa
250 g de nata
1 cucharadita de maicena
1 cucharada de agua | fría
Sal
Pimienta

Para rehogar
2 cucharadas de aceite de oliva

Accesorios
Parrilla
Bandeja Gourmet con tapa
Bandeja de cristal
Batidora de mano
Colador, fino

Preparación
Iniciar el programa automático o precalentar el horno. Calentar el aceite para rehogar en la bandeja Gourmet y dorar la carne de ternera durante un minuto por cada lado.
Extraer la carne de ternera. Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar la carne de ternera con la mezcla. Mezclar el caldo de ternera y el agua.
Rehogar la verdura en la bandeja Gourmet. Añadir los huesos con tuétano y la carne. Agregar el agua y la mitad del caldo de ternera. Colocar la bandeja Gourmet cubierta en la bandeja de cristal del horno.
Programa automático:
Tener en cuenta las indicaciones del display y cocinar la ternera.
Manual:
Retirar la tapa una vez transcurridos 95 minutos. Después de otros 5 minutos, añadir ½ l de líquido y terminar de cocinar.
Extraer la carne de ternera, los huesos y la mitad de la verdura. Añadir la verdura restante y el fondo del asado en una cazuela y triturar. Añadir el puré pasándolo por un colador, incorporar la nata y llevar a ebullición.
Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa con la mezcla. Cocer de nuevo brevemente. Salpimentar.

Ajuste
Programa automático
Carne | Ternera | Estofado de ternera
Duración del programa aprox. 90 minutos

Manual
Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 160–170 °C
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: Off
Duración: 120–130 minutos
Nivel: 1

Pierna de cordero

Tiempo de preparación: 110 minutos
Para 6 porciones

Para la pierna de cordero
3 cucharadas de aceite de oliva
1½ cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta
2 dientes de ajo | picados
3 cucharaditas de hierbas provenzales
1 pierna de cordero (de 1,5 kg), preparada para cocinar

Para cubrir
100 ml de vino tinto
400 ml de caldo de verdura

Para la salsa
50 g de crème fraîche
3 cucharada de agua | fría
3 cucharadita de maicena
Sal
Pimienta

Accesorios
Fuente de cristal para horno con tapa
Sonda térmica
Parrilla

Preparación
Mezclar el aceite con la sal, la pimienta, el ajo y las hierbas provenzales y untar la pierna de cordero con la mezcla.

Colocar la pierna de cordero en la fuente de cristal y pinchar la sonda térmica.

Colocar la fuente de cristal cubierta sobre la parrilla en el horno.

Programa automático:
Iniciar el programa automático. Tener en cuenta las indicaciones del display y cocinar la pierna de cordero.

Manual:
Cocinar la pierna de cordero. Retirar la tapa una vez transcurridos 30 minutos. Añadir el vino tinto y el caldo de verdura y terminar de cocinar.

Sacar la pierna de cordero. Para la salsa, rebajar el jugo de cocción con un poco de agua. Incorporar la crème fraîche y llevar brevemente a ebullición. Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa con la mezcla. Cocer de nuevo brevemente. Salpimentar.

Ajuste
Programa automático
Carne | Cordero | Pierna de cordero
Duración del programa: aprox. 100 minutos

Manual
Funciones: Micro. + Asado autom.
Temperatura: 170–180 °C
Potencia: 80 W
Temperatura interior: 76 °C
Booster: On
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: aprox. 90–110 minutos
Nivel: 1

Lomo de cordero (asado)

Tiempo de preparación: 55 minutos
Para 4 porciones

Para el lomo de cordero
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
Pimienta
3 medallones de lomo (de 300 g cada uno), preparado para cocinar

Para rehogar
1 cucharadas de aceite de oliva

Accesorios
Parrilla
Bandeja de cristal
Sonda térmica

Preparación
Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Calentar el aceite para rehogar en una sartén y dorar los medallones de lomo durante un minuto por cada lado.

Sacar los medallones de lomo. Mezclar el aceite, la sal, la pimienta y untar los medallones de lomo con la mezcla.

Colocar los medallones de lomo en la parrilla y pinchar la sonda térmica. Colocar la parrilla sobre la bandeja de cristal e introducirla en el horno. Cocinar los medallones de lomo.

Ajuste
Programa automático
Carne | Cordero | Espaldilla de cordero | Asar
Duración del programa: aprox. 45 minutos

Manual
Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 180–190 °C
Temperatura interior: 53 °C (poco hecho), 65 °C (al punto), 80 °C (muy hecho)
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: Off
Duración: aprox. 10–15 minutos (poco hecho), 15–20 minutos (al punto), 20–25 minutos (muy hecho)
Nivel: 1

Lomo de cordero (cocción a baja temperatura)

Tiempo de preparación: 110 minutos
Para 4 porciones

Ingredientes
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
Pimienta
3 medallones de lomo (de 300 g cada uno), preparado para cocinar

Accesorios
Parrilla
Bandeja de cristal
Sonda térmica

Preparación
Colocar la parrilla sobre la bandeja de cristal e introducirla en el horno. Iniciar el programa automático o la función especial.

Mezclar el aceite con la sal y pimienta y untar los medallones de lomo con la mezcla.

Calentar el aceite para rehogar en una sartén. Dorar los medallones de lomo durante un minuto por cada lado.

Retirar los medallones de lomo y pinchar la sonda térmica.

Colocar los medallones de lomo sobre la parrilla y cocinar.

Ajuste
Programa automático
Carne | Cordero | Espaldilla de cordero | Cocción a baja temperatura
Duración del programa aprox. 100 minutos

Manual
| Cocción a baja temperatura
Temperatura: 95–105 °C
Temperatura interior: 53 °C (poco hecho), 65 °C (al punto), 68 °C (muy hecho)
Duración: aprox. 35–45 minutos (poco hecho), 75–85 minutos (al punto), 90–100 minutos (muy hecho)
Nivel: 1

Solomillo de vacuno (asado)

Tiempo de preparación: 65 minutos
Para 4 porciones

Para el solomillo de vacuno
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
Pimienta
1 kg de solomillo de vacuno, preparado para cocinar

Para rehogar
2 cucharadas de aceite de oliva

Accesorios
Parrilla
Bandeja de cristal
Sonda térmica

Preparación
Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Sacar el solomillo de vacuno. Calentar el aceite para rehogar en una sartén y marcar el solomillo de vacuno durante un minuto por cada lado.

Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar el solomillo de vacuno con la mezcla.

Colocar el solomillo de vacuno en la parrilla y pinchar la sonda térmica. Colocar la parrilla sobre la bandeja de cristal e introducirla en el horno. Cocinar el solomillo de vacuno.

Ajuste
Programa automático
Carne | Carne de vacuno | Solomillo de vacuno | Asar
Duración del programa: aprox. 50 minutos

Manual
Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 180–190 °C
Temperatura interior: 45 °C (poco hecho), 54 °C (al punto), 75 °C (muy hecho)
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: Off
Duración: aprox. 20–30 minutos (poco hecho), 35–45 minutos (al punto), 50–60 minutos (muy hecho)
Nivel: 1

Solomillo de vacuno (cocción a baja temperatura)

Tiempo de preparación: 95 minutos
Para 4 porciones

Para el solomillo de vacuno
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
Pimienta
1 kg de solomillo de vacuno, preparado para cocinar

Para rehogar
2 cucharadas de aceite de oliva

Accesorios
Parrilla
Bandeja de cristal
Sonda térmica

Preparación
Colocar la parrilla sobre la bandeja de cristal e introducirla en el horno. Iniciar el programa automático o la función especial.

Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar el solomillo de vacuno con la mezcla.

Calentar el aceite para rehogar en una sartén y marcar el solomillo de vacuno durante un minuto por cada lado.

Retirar el solomillo de vacuno y pinchar la sonda térmica.

Colocar el solomillo de vacuno sobre la parrilla y cocinar.

Ajuste
Programa automático
Carne | Carne de vacuno | Solomillo de vacuno | Cocción a baja temperatura
Duración del programa: aprox. 60 minutos

Manual
| Cocción a baja temperatura
Temperatura: 80–100 °C
Temperatura interior: 45 °C (poco hecho), 54 °C (al punto), 66 °C (muy hecho)
Duración: aprox. 50–70 minutos (poco hecho), 70–90 minutos (al punto), 100–120 minutos (muy hecho)
Nivel: 1

Carne picada de ternera

Tiempo de preparación: 250 minutos
Para 8 porciones

Ingredientes
30 g de mantequilla
3 cucharadas de aceite de oliva
1,2 kg de carne de ternera, preparada para cocinar | en dados pequeños
Sal
Pimienta
500 g de cebollas | cortadas en trozos pequeños
2 hojas de laurel
4 clavos
1 cucharada de azúcar, moreno
2 cucharadas de harina de trigo, tipo 405
1,2 l de caldo de buey
70 ml de vinagre

Accesorios
Fuente de cristal para horno
Parrilla

Preparación
Calentar la mantequilla en una sartén. En cuanto comiencen a formarse burbujitas, añadir aceite y calentar.

Salpimentar la carne de ternera y dorarla por todos los lados.

Añadir las cebollas, las hojas de laurel, los clavos y el azúcar moreno y continuar dorando durante otros 3 minutos.

Espolvorear la carne de ternera con harina y dorar durante otros 2–3 minutos.

Añadir el caldo de buey y el vinagre sin dejar de remover, para que se forme una salsa homogénea.

Introducir la parrilla en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar el horno de acuerdo con el 1er paso de cocción.

Colocar la carne picada de ternera en la bandeja para asar.

Manual:
adaptar los ajustes según el paso de cocción 2.

Introducir la fuente de cristal en el horno y cocinar. Cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción, remover.

Antes de servir, corregir la sal y la pimienta.

Ajuste
Programa automático
Carne | Carne de vacuno | Carne picada en salsa
Duración del programa aprox. 210 minutos

Manual
Paso de cocción 1
Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 180 °C
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: Off
Nivel: 1

Paso de cocción 2
Funciones: Microondas + Aire caliente +
Temperatura: 180 °C
Potencia: 300 W
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 180 minutos

Estofado de vacuno

Tiempo de preparación: 145 minutos
Para 4 porciones

Para el asado
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
Pimienta
1 kg de carne de vacuno (cadera o paletilla), preparada para cocinar
200 g de zanahorias | en dados grandes
2 cebollas | picadas grandes
50 g de apio | en dados grandes
1 hoja de laurel
500 ml de caldo de carne
250 ml de agua

Para rehogar
2 cucharadas de aceite de oliva

Para la salsa
250 ml de agua
125 g de crème fraîche
1 cucharadita de maicena
1 cucharada de agua | fría
Sal
Pimienta

Accesorios
Bandeja Gourmet con tapa
Bandeja de cristal
Colador, fino
Batidora de mano

Preparación
Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Calentar el aceite para rehogar en una bandeja Gourmet. Dorar la carne de vacuno durante un minuto por cada lado.

Extraer la carne. Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar la carne de ternera con la mezcla.

Rehogar la verdura en la bandeja Gourmet. Incorporar la carne de vacuno y la hoja de laurel. Agregar el agua y la mitad del caldo de la carne.

Colocar la bandeja Gourmet en la bandeja de cristal del horno.

Programa automático:
Tener en cuenta las indicaciones del display y cocinar la carne.

Manual:
Después de 105 minutos, añadir ½ l de líquido. Tras otros 10 minutos, retirar la tapa y terminar de cocinar la carne.

Retirar la carne de ternera y la hoja de laurel. Agregar agua si fuera necesario. Para la salsa, añadir la verdura y el fondo del asado en una cazuela y triturar. Añadir el puré pasándolo por un colador, incorporar la crème fraîche y llevar a ebullición.

Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa con la mezcla. Cocer de nuevo brevemente. Salpimentar.

Ajuste
Programa automático
Carne | Carne de vacuno | Estofado de vacuno
Duración del programa: aprox. 120 minutos

Manual
Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 150–160 °C
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: Off
Duración: aprox. 120–130 minutos
Nivel: 1

Rosbif (asado)

Tiempo de preparación: 95 minutos
Para 4 porciones

Para el rosbif
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
Pimienta
1 kg de rosbif, preparado para cocinar

Para rehogar
2 cucharadas de aceite de oliva

Para la salsa tártara
150 g de yogur, 3,5 % materia grasa
150 g de mayonesa
2 pepinillos con especias
2 cucharadas de alcaparras
1 cucharada de perejil
2 chalotas
1 cucharada de cebollino
½ cucharadita de zumo de limón
Sal
Azúcar

Accesorios
Parrilla
Bandeja de cristal
Sonda térmica

Preparación
Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Calentar el aceite para rehogar en una sartén y dorar el rosbif durante un minuto por cada lado.

Extraer el rosbif. Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar el rosbif de ternera con la mezcla.

Colocar el rosbif en la parrilla y pinchar la sonda térmica. Colocar la parrilla sobre la bandeja de cristal e introducirla en el horno. Cocinar el rosbif.

Remover el yogur y la mayonesa hasta que la salsa tártara quede uniforme. Picar los pepinillos, las alcaparras y el perejil bien finos. Cortar las chalotas en dados pequeños y trocear el cebollino. Incorporar todo a la mezcla del yogur y la mayonesa.

Condimentar la salsa tártara con zumo de limón, sal y azúcar.

Ajuste
Programa automático
Carne | Carne de vacuno | Rosbif | Asar
Duración del programa aprox. 50 minutos

Manual
Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 180–190 °C
Temperatura interior: 45 °C (poco hecho), 54 °C (al punto), 75 °C (muy hecho)
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: Off
Duración: aprox. 35–45 minutos (poco hecho), 45–55 minutos (al punto), 55–65 minutos (muy hecho)
Nivel: 1

Rosbif (cocción a baja temperatura)

Tiempo de preparación: 130 minutos
Para 4 porciones

Para el rosbif
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
Pimienta
1 kg de rosbif, preparado para cocinar

Para rehogar
2 cucharadas de aceite de oliva

Accesorios
Parrilla
Bandeja de cristal
Sonda térmica

Preparación
Colocar la parrilla sobre la bandeja de cristal e introducirla en el horno. Iniciar el programa automático o la función especial.

Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar el rosbif de ternera con la mezcla.

Calentar el aceite para rehogar en una sartén y dorar el rosbif durante un minuto por cada lado.

Retirar el rosbif y pinchar la sonda térmica.

Colocar el rosbif sobre la parrilla y cocinar.

Ajuste
Programa automático
Carne | Carne de vacuno | Rosbif | Cocción a baja temperatura
Duración del programa: aprox. 100 minutos

Manual
| Cocción a baja temperatura
Temperatura: 80–100 °C
Temperatura interior: 45 °C (poco hecho), 54 °C (al punto), 66 °C (muy hecho)
Duración: aprox. 50–60 minutos (poco hecho), 75–100 minutos (al punto), 115–130 minutos (muy hecho)
Nivel: 1

Carne picada

Tiempo de preparación: 75 minutos
Para 10 porciones

Ingredientes
1 kg de carne picada, de cerdo
3 huevos, tamaño M
200 g de pan rallado
1 cucharadita de pimentón
Sal
Pimienta

Accesorios
Bandeja de cristal

Preparación
Mezclar la carne picada con los huevos, el pan rallado, el pimentón, la sal y la pimienta.

Formar barritas similares a las barras de pan con la carne picada y colocarlas en la bandeja de cristal.

Programa automático:
introducir la bandeja de cristal en el horno y cocinar el asado de carne picada.

Manual:
introducir la bandeja de cristal en el horno y cocinar el asado de carne picada siguiendo el paso de cocción 1, 2 y 3.

Ajuste
Programa automático
Carne | Cerdo | Pastel de carne picada
Duración del programa aprox. 62 minutos

Manual
Paso de cocción 1
Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 220 °C
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 12 minutos
Nivel: 2

Paso de cocción 2
Funciones: Microondas + Aire caliente +
Potencia: 150 W
Temperatura: 160 °C
Crisp function: Off
Duración: 45 minutos

Paso de cocción 3
Funciones: Grill
Nivel: 3
Crisp function: Off
Duración: 5–10 minutos

Chuletas de Sajonia (asadas)

Tiempo de preparación: 90 minutos
Para 4 porciones

Para la chuleta de Sajonia
1 kg de chuletas de Sajonia (filetes), preparadas para cocinar

Para el pesto
50 g de piñones
60 g de tomates, secos, en aceite
30 g de perejil, homogéneo
30 g de albahaca
1 diente de ajo
50 g de queso fuerte (parmesano), rallado
5 cucharadas de aceite de girasol
5 cucharada de aceite de oliva

Accesorios
Bandeja de cristal
Sonda térmica
Batidora de mano

Preparación
Colocar las chuletas de Sajonia en la bandeja de cristal y pinchar la sonda térmica. Introducir la bandeja de cristal en el interior del horno y cocinar las chuletas de Sajonia.

Para el pesto, tostar los piñones en una sartén. Picar los tomates, el perejil, la albahaca y el ajo en trozos grandes. Triturar todo junto con los piñones, el parmesano y el aceite de girasol. Incorporar el aceite de oliva.

Ajuste
Programa automático
Cerdo | Chuleta de Sajonia | Asar
Duración del programa: aprox. 40 minutos

Manual
Funciones: Microondas + Aire caliente +
Temperatura: 150–160 °C
Potencia: 80 W
Temperatura interior: 63 °C
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: aprox. 45–55 minutos
Nivel: 1

Consejo

Con los tomates secos que no están en aceite, bastará con una cantidad de 30 g. Verterlos al agua hirviendo antes de la preparación y dejarlos en remojo durante unos 10 minutos. A continuación, escurrir el agua.

Chuletas de Sajonia (cocción a baja temperatura)

Tiempo de preparación: 170 minutos
Para 4 porciones

Para la chuleta de Sajonia
1 kg de chuletas de Sajonia (filetes), preparadas para cocinar

Para rehogar
1 cucharada de aceite de oliva

Accesorios
Parrilla
Bandeja de cristal
Sonda térmica

Preparación
Colocar la parrilla sobre la bandeja de cristal e introducirla en el horno. Iniciar el programa automático o la función especial.

Calentar el aceite para rehogar en la sartén. Dorar las chuletas de Sajonia durante un minuto por cada lado.

Retirar las chuletas de Sajonia y pinchar la sonda térmica.

Colocar las chuletas de Sajonia sobre la parrilla y cocinar.

Ajuste
Programa automático
Cerdo | Chuleta de Sajonia | Cocción a baja temperatura
Duración del programa: aprox. 110 minutos

Manual
| Cocción a baja temperatura
Temperatura: 95–105 °C
Temperatura interior: 63 °C
Duración: aprox. 140–160 minutos
Nivel: 1

Königsberger Klopse (albóndigas en salsa de alcaparras típicas de la región de Berlín)

Tiempo de preparación: 40 minutos
Para 4 porciones

Para las albóndigas
40 g de pan rallado
110 ml de agua
1 cebolla
250 g de carne picada, de cerdo
250 g de carne picada, de vacuno
1 huevo, tamaño M
1 cucharadita de sal
Pimienta

Para la salsa
40 g de mantequilla | en pomada
40 g de harina de trigo tipo 405
500 ml de caldo de carne | frío
2 cucharadas de nata
1 cucharada de alcaparras
1 cucharadita de azúcar

Accesorios
Fuente de cristal para horno con tapa
Bandeja de cristal

Preparación
Mezclar el pan rallado con el agua y deje reposar.

Cortar finamente las cebollas. Incorporar la carne picada y la cebolla al pan rallado. Amasar con el huevo, la sal y la pimienta hasta obtener la masa de carne. Formar 8 albóndigas e introducir en la fuente de cristal.

Para la sopa, mezclar la mantequilla y la harina e introducir junto con las albóndigas en pequeñas porciones. Incorporar el caldo de carne.

Introducir en la bandeja de cristal del horno. Iniciar el programa automático o cocinarlo tapado siguiendo el 1er paso de cocción.

Introducir en el horno la fuente de cristal cubierta sobre la bandeja de cristal.

Programa automático:
Iniciar el programa automático, tener en cuenta las indicaciones del display y cocinar la albóndigas.

Manual:
cocinar siguiendo el paso 1. Añadir nata, alcaparras y azúcar. Remover la salsa y cocinar las albóndigas siguiendo el paso de cocción 2.

Ajuste
Programa automático
Carne | Cerdo | Albóndigas en salsa de alcap.
Duración del programa aprox. 14 minutos

Manual
Paso de cocción 1
Funciones: Microondas
Potencia: 850 W
Duración: 10 minutos
Nivel: 1

Paso de cocción 2
Potencia: 450 W
Duración: 4 minutos

Asado de jamón

Tiempo de preparación: 150 minutos
Para 4 porciones

Para el asado
2 cucharadas de aceite de oliva
2 cucharadas de mostaza
1 cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta
½ cucharadita de pimentón
1 kg de carne de cerdo (carcasa superior o contratapa), preparada para cocinar
250 ml de caldo de verdura

Para la salsa
250 ml de caldo de verdura
100 g de crème fraîche
1 cucharadita de maicena
1 cucharada de agua | fría
Sal
Pimienta
Azúcar

Accesorios
Fuente de cristal para horno con tapa
Sonda térmica
Parrilla

Preparación
Mezclar el aceite con la mostaza, la sal, la pimienta y el pimentón y untar la carne de cerdo con la mezcla.

Colocar la carne de cerdo en la fuente de cristal y pinchar la sonda térmica. Colocar la fuente de cristal cubierta sobre la parrilla en el horno.

Programa automático:
Iniciar el programa automático, tener en cuenta las indicaciones del display y cocinar la carne de cerdo.

Manual:
Cocinar la carne de cerdo. Retirar la tapa una vez transcurridos 30 minutos. Después de otros 10 minutos, añadir ¼ l de líquido y terminar de cocinar.

Extraer la carne de cerdo. Diluir el jugo de la cocción con agua y verterlo en una cazuela. Incorporar la crème fraîche y llevar a ebullición. Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa con la mezcla. Cocer de nuevo brevemente. Corregir la sal, la pimienta y el azúcar.

Ajuste
Programa automático
Carne | Cerdo | Asado de jamón
Duración del programa aprox. 95 minutos

Manual
Funciones: Microondas + Aire caliente +
Temperatura: 150–160 °C
Potencia: 80 W
Temperatura interior: 85 °C
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: aprox. 85–105 minutos
Nivel: 1

Solomillo de cerdo (asado)

Tiempo de preparación: 60 minutos
Para 4 porciones

Para el solomillo de cerdo
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
Pimienta
3 solomillos de cerdo (de 350 g cada uno), preparados para cocinar

Para rehogar
2 cucharadas de aceite de oliva

Para la salsa
500 g de chalota
20 g de mantequilla
1 cucharada de azúcar
100 ml de vino blanco
400 ml de caldo de verduras
4 cucharadas de vinagre balsámico
3 cucharaditas de miel
½ cucharadita de sal
Pimienta
1½ cucharadita de maicena
2 cucharada de agua | fría

Accesorios
Parrilla
Bandeja de cristal
Sonda térmica

Preparación
Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Calentar el aceite para rehogar en una sartén. Dorar los solomillos de cerdo durante un minuto por cada lado.

Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar los solomillos de cerdo con la mezcla.

Colocar los solomillos de cerdo en la parrilla y pinchar la sonda térmica. Colocar la parrilla sobre la bandeja de cristal e introducirla en el horno. Cocinar los solomillos de cerdo.

Para la salsa, cortar las chalotas a lo largo por la mitad y en rodajas finas. Calentar la mantequilla en una sartén. Dorar las chalotas a fuego medio hasta que comiencen a dorarse.

Espolvorear las chalotas con azúcar y caramelizar a fuego lento. Desglasar con vino, caldo de verdura y vinagre balsámico. Cocinar a fuego medio durante unos 30 minutos.

Corregir la salsa con la miel, sal y pimienta. Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa con la mezcla. Cocer de nuevo brevemente.

Ajuste
Programa automático
Cerdo | Solomillo de cerdo | Asar
Duración del programa: aprox. 45 minutos

Manual
Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 150–160 °C
Temperatura interior: 60 °C (poco hecho), 66 °C (al punto), 75 °C (muy hecho)
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: Off
Duración: aprox. 25–35 minutos (poco hecho), 35–45 minutos (al punto), 45–55 minutos (muy hecho)
Nivel: 1

Solomillo de cerdo (cocción a baja temperatura)

Tiempo de preparación: 130 minutos
Para 4 porciones

Para el solomillo de cerdo
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
Pimienta
3 solomillos de cerdo (de 350 g cada uno), preparados para cocinar

Para rehogar
2 cucharadas de aceite de oliva

Accesorios
Parrilla
Bandeja de cristal
Sonda térmica

Preparación
Colocar la parrilla sobre la bandeja de cristal e introducirla en el horno. Iniciar el programa automático o la función especial.

Mezclar el aceite con la sal y la pimienta y untar los solomillos de cerdo con la mezcla.

Calentar el aceite para rehogar en la sartén. Dorar los solomillos de cerdo durante un minuto por cada lado.

Retirar los solomillos de cerdo y pinchar la sonda térmica.

Colocar el solomillo de cerdo sobre la parrilla y cocinar.

Ajuste
Programa automático
Cerdo | Solomillo de cerdo | Cocción a baja temperatura
Duración del programa: aprox. 110 minutos

Manual
| Cocción a baja temperatura
Temperatura: 90–100 °C
Temperatura interior: 60 °C (poco hecho), 66 °C (al punto), 69 °C (muy hecho)
Duración: aprox. 60–75 minutos (poco hecho), 75–85 minutos (al punto), 85–95 minutos (muy hecho)
Nivel: 1

Solomillo de cerdo en salsa Roquefort

Tiempo de preparación: 45 minutos
Para 4 porciones

Ingredientes
200 g de queso azul (Roquefort)
2 cebollas | en dados
2 cucharadas de perejil | picado
125 g de nata
50 ml de vino blanco
3 cucharadas de aceite de oliva
½ cucharadita de sal
Pimienta
1 kg de solomillo de cerdo, preparado para cocinar

Accesorios
Fuente de cristal para horno con tapa
Bandeja de cristal

Preparación
Aplastar el queso azul con el tenedor. Añadir las cebollas y el perejil.

Añadir la nata, el vino y el aceite. Salpimentar.

Colocar los solomillos de cerdo en la fuente de cristal y verter la salsa.

Colocar la fuente de cristal sobre la bandeja de cristal e introdúzcala en el horno.

Programa automático:
Iniciar el programa automático, tener en cuenta las indicaciones del display y cocinar los solomillos de cerdo.

Manual:
cocinar siguiendo el paso 1. Remover la salsa y dar la vuelta a los solomillos de cerdo. Cocinar los solomillos de cerdo siguiendo el paso de cocción 2.

Ajuste
Programa automático
Carne | Cerdo | Solomillo en salsa roquefort
Duración del programa aprox. 19 minutos

Manual
Paso de cocción 1
Funciones: Microondas
Potencia: 850 W
Duración: 8 minutos
Nivel: 1

Paso de cocción 2
Potencia: 450 W
Duración: 11 minutos

Pierna de liebre

Tiempo de preparación: 150 minutos + dejar reposar durante 12 horas
Para 6 porciones

Ingredientes
2 piernas de liebre (de 400 g cada una), preparadas para cocinar
500 ml de suero de mantequilla
Sal
Pimienta
2 cucharadas de mantequilla derretida
50 ml de vino tinto
200 g de nata
6 bayas de enebro
2 hojas de laurel
50 g de panceta, con o sin grasa | en lonchas
250 ml de caldo
150 ml de agua
2 cucharadas de maicena
2 cucharadas de agua

Accesorios
Bandeja Gourmet con tapa
Bandeja de cristal

Preparación
Limpiar la pierna de liebre de pieles y grasas y poner el lomo en el suero de mantequilla. Dejar la pierna 12 horas en el frigorífico.

Sacar las piernas de liebre, enjuagarlas con agua y secarlas. Salpimentar.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Caliente la mantequilla derretida en la bandeja Gourmet sobre la zona de cocción. Dorar las piernas de liebre a fuego fuerte por todos los lados. Reducir con vino tinto y la mitad de la nata. Incorporar las bayas de enebro y las hojas de laurel. Cubrir las patas con las tiras de beicon.

Programa automático:
Tener en cuenta las indicaciones del display y cocinar las piernas.

Manual:
Después de 20 minutos, añadir ¼ l de líquido y terminar de cocinas las piernas de liebre.

Colocar la bandeja Gourmet en la bandeja de cristal del horno y cocinar la pierna de liebre tapada.

Una vez transcurridos 15 minutos, agregar el caldo y continuar cocinando.

Retirar la pierna de liebre, añadir la nata restante y el agua al jugo del asado. Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa con la mezcla. Cocer de nuevo brevemente.

Ajuste
Programa automático
Carne | Carne de caza | Pierna de liebre
Duración del programa aprox. 60 minutos

Manual
Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 140–150 °C
Booster: Off
Precalentar: On
Crisp function: Off
Duración: 120–130 minutos
Nivel: 1

Conejo

Tiempo de preparación: 100 minutos
Para 4 porciones

Para el conejo
1,3 kg de conejo, preparado para cocinar
1 cucharadita de sal
Pimienta
2 cucharadas de mostaza de Dijon
30 g de mantequilla
100 g de panceta, cortada en dados
2 cebollas | en dados
1 cucharadita de tomillo, picado
125 ml de vino blanco
125 ml de agua

Para la salsa
1 cucharada de mostaza de Dijon
100 g de crème fraîche
1 cucharada de maicena
2 cucharadas de agua
Sal
Pimienta

Accesorios
Bandeja Gourmet con tapa
Bandeja de cristal

Preparación
Cortar el conejo en 6 piezas. Salpimentar y untar con la mostaza.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Calentar la mantequilla en una bandeja Gourmet. Rehogar completamente la panceta y las tajadas de conejo. Incorporar las cebollas y el tomillo para rehogarlos. Reducir con vino blanco y agua.

Colocar la bandeja Gourmet en la bandeja de cristal del horno y cocinar tapado.

Retirar las tajadas de conejo. Para la salsa, incorporar la crème fraîche y la mostaza y llevar a ebullición en la placa.

Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa con la mezcla. Cocer de nuevo brevemente. Salpimentar.

Ajuste
Programa automático
Carne | Carne de caza | Conejo
Duración del programa aprox. 82 minutos

Manual
Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 140–150 °C
Booster: Off
Precalentar: On
Crisp function: Off
Duración: 60–70 minutos
Nivel: 1

Lomo de ciervo

Tiempo de preparación: 110 minutos + dejar reposar durante 24 horas
Para 4 porciones

Para el escabeche
500 ml de vino tinto
250 ml de agua
1 zanahoria | en dados
3 cebollas | en dados

Para el lomo de ciervo
1,2 kg de lomo de ciervo, preparado para cocinar
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de pimienta, molida
½ cucharadita de salvia, molida
½ cucharadita de tomillo
60 g de panceta, sin grasa | en lonchas
500 ml de caldo o de caldo de carne de caza

Para la salsa
350 g de guindas en conserva (peso escurrido)
200 ml de jugo de guindas (en conserva)
200 g de nata
150 ml de agua o escabeche
1 cucharada de maicena
1 cucharada de agua o escabeche
Sal
Pimienta
Azúcar

Accesorios
Parrilla
Bandeja de cristal
Hilo bramante
Sonda térmica
Bandeja Gourmet

Preparación
Para el marinado, hervir el vino, el agua, las zanahorias y las cebollas. Verter el líquido templado sobre el lomo de ciervo y déjelo enfriar en el frigorífico durante 24 horas.

Retirar y secar el lomo de ciervo. Reservar el escabeche. Mezclar la sal, la pimienta y las hierbas provenzales y untar el lomo de ciervo. Envolver el lomo de ciervo con la panceta, si fuera necesario atar con hilo bramante.

Colocar el lomo de ciervo en la bandeja Gourmet y pinchar la sonda térmica. Introducir la bandeja Gourmet sobre la parrilla en el horno. Cocinar el lomo de ciervo.

Una vez transcurridos 30 minutos, agregar el caldo o el caldo de carne de caza y continuar cocinando.

Para la salsa, despegar el jugo de la cocción con el caldo de carne de caza. Escurrir las guindas y recoger el jugo de las mismas. Retirar el lomo de ciervo y añadir el fondo del asado, el jugo de las guindas, la nata y el agua o el escabeche.

Mezclar la maicena con agua y ligar con la salsa. Cocinar todo e incorporar las guindas. Corregir con la sal, la pimienta y el azúcar y el posible escabeche.

Ajuste
Programa automático
Carne | Carne de caza | Espaldilla de ciervo
Duración del programa: aprox. 50 minutos

Manual
Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 160–170 °C
Temperatura interior: 60 °C (poco hecho), 72 °C (al punto), 81 °C (muy hecho)
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: aprox. 55–65 minutos (poco hecho), 65–75 minutos (al punto), 75–85 minutos (muy hecho)
Nivel: 1

Lomo de corzo

Tiempo de preparación: 80 minutos + dejar reposar durante 24 horas
Para 6 porciones

Para el lomo de corzo
1,2 kg de lomo de corzo, despiezado
1½ l de suero de mantequilla
1 cucharadita de especias silvestres (mezcla de especias)
1 cucharadita de sal
Pimienta

Para rehogar
30 g de mantequilla derretida

Para la salsa
125 ml de vino tinto
800 ml de caldo de carne de caza
125 g de crème fraîche
1 cucharada de maicena
2 cucharada de agua | fría
Sal
Pimienta
Especias silvestres (mezcla de especias)

Accesorios
Bandeja Gourmet
Parrilla
Bandeja de cristal
Sonda térmica

Preparación
Limpiar el lomo de corzo de pieles y grasas y poner el lomo en el suero de mantequilla durante 24 horas. Durante este tiempo, darle la vuelta varias veces.

Sacar el lomo de corzo, enjuagarlo con agua y secarlo. Condimentar con especias silvestres, sal y pimienta.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Sofreír el lomo de corzo a fuego alto en la bandeja Gourmet con la mantequilla derretida por todos los lados. Si fuera necesario, separar las partes de la carne.

Extraer el lomo de corzo, colocarlo en la parrilla para hornear y asar y pinchar la sonda térmica. Colocar la parrilla sobre la bandeja de cristal e introducirla en el horno. Cocinar el lomo de corzo.

Para la salsa, diluir el jugo de la cocción con el vino tinto y caldo de carne de caza. Incorporar la crème fraîche. Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa con la mezcla. Llevar a ebullición. Corregir con la sal, la pimienta, el azúcar y especias silvestres.

Ajuste
Programa automático
Carne | Carne de caza | Lomo de corzo
Duración del programa: aprox. 35 minutos

Manual
Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 140–150 °C
Temperatura interior: 60 °C (poco hecho), 72 °C (al punto), 81 °C (muy hecho)
Booster: Off
Precalentar: On
Crisp function: Off
Duración: aprox. 30–40 minutos (poco hecho), 40–50 minutos (al punto), 50–60 minutos (muy hecho)
Nivel: 1

Consejo

A la hora de servir, templar 6 mitades de pera en lata. Colócalas con la parte curvada hacia arriba alrededor del lomo de corzo y rellena cada una con una cucharadita de mermelada de arándanos agrios.

¡A la mesa!

Muchos platos deliciosos alimentan el paladar mucho más que el estómago. Es tranquilizador saber que los platos de pescado pertenecen a estas gloriosas excepciones y son tan sanos como sabrosos. En función de las existencias de pescado, las costumbres de cocinarlo y las preferencias típicas de cada país, en todo el mundo se presentan en la mesa diversas especialidades, que siempre merece la pena probar. Te recomendamos algunas de ellas en el siguiente capítulo.

Curry de pescado

Tiempo de preparación: 50 minutos
Para 4 porciones

Ingredientes
1 piña, fresca (de 400 g)
1 pimiento, rojo
1 plátano
600 g de filete de gallineta, preparado para cocinar
3 cucharada de zumo de limón
125 ml de vino blanco
125 ml de zumo de piña
1½ cucharadita de maicena
½ cucharadita de pimienta cayena
2 cucharadas de curry
1½ cucharadita de sal
1 cucharadita de azúcar

Accesorios
Fuente de cristal para horno con tapa
Bandeja de cristal

Preparación
Pelar la piña, partir en cuatros, retirar el tronco y cortar. Cortar el pimiento en tiras finas y el plátano en rodajas.

Cortar el pescado en dados grandes, poner en una fuente de cristal para horno y espolvorear con zumo de limón. Añadir la piña, el pimiento y el plátano y mezcle.

Mezclar el vino blanco y el zumo de piña con la maicena, pimienta cayena, curry, sal y azúcar. Verter la salsa sobre el pescado.

Introducir en el horno la fuente de cristal cubierta sobre la bandeja de cristal.

Programa automático:
Iniciar el programa automático, tener en cuenta las indicaciones del display y cocinar el curry de pescado.

Manual:
cocinar siguiendo el paso 1. Remover la salsa y cocinar el curry de pescado siguiendo el paso de cocción 2.

Ajuste
Programa automático
Pescado | Curry de pescado
Duración del programa: aprox. 25 minutos

Manual
Paso de cocción 1
Funciones: Microondas
Potencia: 850 W
Duración: 9 minutos
Nivel: 1

Paso de cocción 2
Potencia: 450 W
Duración: 16 minutos

Consejo
Como guarnición, es ideal acompañarlo de arroz.

Trucha

Tiempo de preparación: 45 minutos
Para 4 raciones

Para el pescado
4 truchas (de 250 g cada una), preparadas para cocinar
2 cucharadas de zumo de limón
Sal
Pimienta

Para el relleno
200 g de champiñones, frescos
½ cebolla
1 diente de ajo
25 g de perejil
Sal
Pimienta
3 cucharadas de mantequilla

Para el molde
1 cucharadita de mantequilla

Accesorios
Bandeja de cristal
Sonda térmica

Preparación
Rociar las truchas con el zumo de limón. Salpimentar por dentro y por fuera.

Limpiar los champiñones para el relleno. Picar finamente la cebolla, el ajo, los champiñones y el perejil y mezclar. Salpimentar la mezcla.

Engrasar la bandeja de cristal. Rellenar las truchas con la mezcla y colocarlas una al lado de la otra en la bandeja de cristal. Pinchar la sonda térmica. Cubrir con copos de mantequilla.

Introducir la bandeja de cristal en el interior del horno y cocinar las truchas.

Ajuste
Programa automático
Pescado | Trucha
Duración del programa: aprox. 20 minutos

Manual
Funciones: Microondas + Aire caliente +
Temperatura: 160–170 °C
Potencia: 150 W
Temperatura interior: 75 °C
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: aprox. 15–25 minutos
Nivel: 1

Consejo
Servir la trucha con rodajitas de limón y mantequilla derretida.

Carpa

Tiempo de preparación: 65 minutos
Para 6 porciones

Ingredientes
450 ml de agua
50 ml de vinagre
50 ml de vino blanco
1 carpa, destripada, con escamas (de 1,5 kg), preparada para cocinar
Sal
1 hoja de laurel
5 granos de pimienta

Accesorios
Fuente de cristal para horno
Parrilla
Sonda térmica

Preparación
Poner a hervir agua con vinagre y vino blanco en la zona de cocción.

Limpiar con cuidado la carpa sin escamas bajo el agua sin dañar la capa viscosa.

Salar la carpa por dentro y verter la mitad del agua de vinagre.

Colocar la carpa en la fuente de cristal para horno. Pinchar la sonda térmica. Incorporar el agua de vinagre con la hija de laurel y los granos de pimienta.

Colocar la fuente de cristal sobre la parrilla en el horno y cocinar la carpa.

Ajuste
Programa automático
Pescado | Carpa
Duración del programa: aprox. 40 minutos

Manual
Funciones: Microondas + Aire caliente +
Temperatura: 160–170 °C
Potencia: 150 W
Temperatura interior: 75 °C
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: aprox. 45–55 minutos
Nivel: 1

Consejo

Servir la carpa con rodajitas de limón y mantequilla derretida.

Trucha asalmonada

Tiempo de preparación: 65 minutos
Para 4 porciones

Para el pescado
1 trucha asalmonada (de 1 kg), entera, preparada para cocinar
1 limón | solo el zumo
Sal

Para el relleno
2 chalotas
2 dientes de ajo
2 rebanadas de pan de molde
50 g de alcaparras, pequeñas
1 huevo, tamaño M | solo la yema
2 cucharadas de aceite de oliva
Chile en polvo
Pimienta

Para el molde
1 cucharadita de mantequilla

Accesorios
Palitos para brochetas
Bandeja de cristal
Sonda térmica

Preparación
Rociar la trucha asalmonada con el zumo de limón. Salar por dentro y por fuera.

Para el relleno, cortar las chalotas, los ajos y el pan de molde en dados pequeños. Mezclar las alcaparras, la yema de huevo, el aceite de oliva, las chalotas, el ajo y el pan de molde. Condimentar con sal, pimienta y chile en polvo.

Rellenar la trucha asalmonada con la masa. Cerrar con un palillo de madera.

Engrasar la bandeja de cristal. Colocar la trucha asalmonada en la bandeja de cristal y pinchar la sonda térmica. Introducir la bandeja de cristal en el interior del horno y cocinar la trucha asalmonada.

Ajuste
Programa automático
Pescado | Trucha asalmonada
Duración del programa: aprox. 40 minutos

Manual
Funciones: Microondas + Aire caliente +
Temperatura: 160–170 °C
Potencia: 150 W
Temperatura interior: 75 °C
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: aprox. 35–45 minutos
Nivel: 1

Lomo de salmón

Tiempo de preparación: 40 minutos
Para 4 porciones

Para el pescado
4 lomos de salmón (de 200 g), preparados para cocinar
2 cucharadas de zumo de limón
Sal
Pimienta
3 cucharadas de mantequilla
1 cucharadita de eneldo, picado

Para el molde
1 cucharadita de mantequilla

Accesorios
Bandeja de cristal
Sonda térmica

Preparación
Engrasar la bandeja de cristal.

Poner el lomo de salmón en la bandeja de cristal. Rociar con el zumo de limón. Salpimentar. Cubrir los trozos de salmón con copos de mantequilla y espolvorear con eneldo. Pinchar la sonda térmica.

Introducir la bandeja de cristal en el interior del horno y cocinar el lomo de salmón.

Ajuste
Programa automático
Pescado | Lomo de salmón
Duración del programa: aprox. 20 minutos

Manual
Funciones: Microondas + Aire caliente +
Temperatura: 160–170 °C
Potencia: 150 W
Temperatura interior: 75 °C
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: aprox. 20–30 minutos
Nivel: 1

Un placer para todos los gustos

Rara vez se sirve en la mesa un plato tan variado como un gratinado. Admiten casi cualquier combinación de ingredientes, lo que permite adaptarlos a cada temporada. y al gusto de todos los invitados. Este acompañamiento es muy fácil preparar y contenta incluso a los invitados más exigentes. Y si queda algo, se puede calentar de nuevo al día siguiente.

Endibias gratinadas

Tiempo de preparación: 70 minutos
Para 5 porciones

Para las endibias
8 endibias
50 g de mantequilla
5 cucharaditas de azúcar
Sal
Pimienta
8 lonchas de jamón (3–4 mm de grosor), cocido

Para la salsa de queso
30 g de mantequilla
40 g de harina de trigo tipo 405
750 ml de leche, 1,5 % materia grasa
125 g de queso, rallado
1 huevo, tamaño M | solo la yema
Nuez moscada
Sal
Pimienta
1 poquito de zumo de limón

Para recubrir
125 g de queso, rallado

Accesorios
Molde para horno
Parrilla

Preparación
Retirar la parte más dura y amarga de las endibias.

Derretir la mantequilla en una sartén. Dorar las endibias. A continuación, dejar pochar a fuego lento durante 25 minutos.

Condimentar con azúcar, sal y pimienta.

Enrollar cada endibia con una loncha de jamón cocido. Colocar una al lado de otra en un molde para horno.

Para la salsa de queso, derretir la mantequilla en una cazuela. Mezclar la harina y dorar un poquito. Añadir la leche sin dejar de remover hasta llevarlo a ebullición y, después, mezclar el queso, la yema de huevo, la nuez moscada, la sal, la pimienta y el zumo de limón.

Introducir la parrilla en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar el horno de acuerdo con el 1er paso de cocción.

Añadir la salsa de queso a las endibias y espolvorear con el queso.

Manual:
adaptar los ajustes según el paso de cocción 2.

Introducir el gratinado en el horno y hornear hasta que se dore.

Ajuste
Programa automático
Soufflés y gratinados | Endivias gratinadas
Duración del programa: aprox. 30 minutos

Manual
Paso de cocción 1
Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 200 °C
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: Off
Nivel: 1

Paso de cocción 2
Temperatura: 180 °C
Duración: 25–40 minutos

Hojaldre de pollo y champiñones

Tiempo de preparación: 60 minutos
Para 4 porciones

Para el hojaldre
1 chalota | picado fino
2 dientes de ajo | finamente cortados
1 puerro, pequeño | en juliana
8 lonchas de pancetas, sin grasa | en tiras
200 g de champiñones | en dados de aprox. 1 cm de grosor
150 g de setas de ostra | en dados de aprox 1 cm de grosor
1 cucharada y media de tomillo, seco
Perejil | picado fino
1½ cucharadita de mostaza, granulada
Sal
Pimienta
150 ml de vino blanco
50 g de mantequilla
60 g de harina de trigo tipo 405
250 g de nata
500 ml de caldo de gallina
250 g de hojaldre
2 filetes de pechuga de pollo, preparados para cocinar | en dados de aprox 1 cm de grosor
4 muslos de pollo (sin piel ni hueso), preparados para cocinar | en dados de aprox. 1 cm de grosor
2 huevos, tamaño M | solo la yema

Para rehogar
1 cucharada de aceite de oliva

Para el molde
1 cucharadita de mantequilla

Accesorios
Molde alto, redondo, apto para el microondas, ∅ 26 cm
Parrilla

Preparación
Calentar el aceite para rehogar en una sartén. Rehogar las chalotas. Añadir el ajo, los puerros y la panceta y cocinar hasta que la panceta esté dorada.

Añadir los champiñones y las setas de ostra y continuar cocinando.

Separar en un recipiente. Añadir hierbas aromáticas y mostaza. Salpimentar.

Para la salsa, poner el vino blanco en una cacerola y reducir a fuego fuerte. Añadir la mantequilla y dejar que se derrita. Añadir la harina y remover hasta obtener una pasta lisa. A continuación verter la nata y el caldo y no dejar de remover hasta obtener una salsa espesa. Separar la salsa en una fuente.

Cortar el hojaldre para cubrir el molde.

Introducir la parrilla en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar el horno de acuerdo con el 1er paso de cocción.

Juntar la mezcla de champiñones y chalotas con la salsa y corregir de sal, si es necesario. Añadir el pollo, Remover y verter todo en el molde.

Untar el molde con huevo y colocar el hojaldre. Cortar el hojaldre que sobra y hacer una crucecita en la tapa del hojaldre con un cuchillo que corte bien, para favorecer que el vapor salga durante la cocción. Untar con yema de huevo.

Manual:
adaptar los ajustes según el paso de cocción 2.

Introducir el hojaldre de pollo y champiñones en el horno y cocinar.

Ajuste
Programa automático
Soufflés y gratinados | Hojaldre relleno de pollo
Duración del programa: aprox. 25 minutos

Manual
Paso de cocción 1
Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 200 °C
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: On
Nivel: 1

Paso de cocción 2
Funciones: Microondas + Aire caliente +
Temperatura: 200 °C
Potencia: 300 W
Duración: 25 minutos

Gratinado de patatas con queso

Tiempo de preparación: 55 minutos
Para 4 porciones

Para el gratinado
600 g de patatas, harinosas
75 g de queso gouda rallado

Para el baño
250 g de nata
1 cucharadita de sal
Pimienta
Nuez moscada

Para recubrir
75 g de queso gouda rallado

Para el molde
1 diente de ajo

Accesorios
Molde para horno, ∅ 26 cm
Parrilla

Preparación
Untar el molde para horno con ajo.

Mezclar la nata, la sal, la pimienta y la nuez moscada para el recubrimiento para fundir.

Pelar las patatas y cortarlas en rodajas finas de 3–4 mm. Mezclar las patatas con el queso y la mezcla para fundir y verter en el molde para horno.

Espolvorear con el queso gouda.

Introducir el gratinado de patatas con queso en el horno y gratinar.

Ajuste
Programa automático
Soufflés y gratinados | Gratinado de patatas
Duración del programa aprox. 28 minutos

Manual
Funciones: Microondas + Aire caliente +
Temperatura: 170–180 °C
Potencia: 300 W
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 25–35 minutos
Nivel: 1

Lasaña

Tiempo de preparación: 100 minutos
Para 4 porciones

Para la lasaña
8 placas de lasaña (sin precocinar)

Para la salsa de tomate y carne picada
50 g de panceta, sin grasa, ahumada | en dados finos
2 cebollas | en dados
375 g de carne picada, mitad de vacuno, mitad de cerdo
800 g de tomates en lata, pelados
30 g de salsa de tomate
125 ml de caldo
1 cucharadita de tomillo, fresco | picado
1 cucharadita de orégano, fresco | picado
1 cucharadita de albahaca, fresco | picada
Sal
Pimienta

Para la salsa de champiñones
20 g de mantequilla
1 cebolla | cortada en dados
100 g de champiñones, frescos | en rodajas
2 cucharadas de harina de trigo, tipo 405
250 g de nata
250 ml de leche, 3,5 % materia grasa
Sal
Pimienta
Nuez moscada
2 cucharadas de perejil, fresco | picado

Para recubrir
200 g de queso gouda rallado

Accesorios
Molde para horno, 32 cm x 22 cm
Parrilla

Preparación
Calentar la sartén para la salsa de tomate y carne picada. Saltear la panceta en dados, añadir la carne picada y asar dándoles la vuelta. Añadir la cebolla y rehogar. Triturar los tomates. Añadir los tomates, el jugo de tomate, el tomate de lata y el caldo. Aliñar con hierbas, sal y pimienta. Preparar la salsa a fuego lento unos 5 minutos.

Para la salsa de champiñones, rehogar la cebolla con la mantequilla. Añadir los champiñones y rehogar brevemente. Espolvorear la harina por encima e incorporar. Reducir con harina y leche. Condimentar con sal, pimienta y nuez moscada. Preparar la salsa a fuego lento unos 5 minutos. Por último añadir el perejil.

Para la lasaña, añadir los ingredientes de uno en uno por capas en el molde para horno:
– un tercio de la salsa de tomate y carne picada
– 4 placas de lasaña
– un tercio de la salsa de tomate y carne picada
– la mitad de la salsa de champiñones
– 4 placas de lasaña
– un tercio de la salsa de tomate y carne picada
– la mitad de la salsa de champiñones

Espolvorear la lasaña con el queso gouda, introducirla en el horno y gratinar.

Ajuste
Programa automático
Soufflés y gratinados | Lasaña
Duración del programa: aprox. 30 minutos

Manual
Funciones: Microondas + Aire caliente +
Temperatura: 170–180
Potencia: 300 W
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 30–40 minutos
Nivel: 1

Gratinado de pasta

Tiempo de preparación: 80 minutos
Para 4 porciones

Para la pasta
150 g de pasta (penne),
indicaciones del envase 11 minutos de cocción
1½ l de agua
3 cucharadita de sal

Para el gratinado
1½ cucharada de mantequilla
2 cebollas | en dados
1 pimiento | en dados de 1 cm de grosor
2 zanahorias, pequeñas | en rodajas
150 g de crème fraîche
75 ml de leche, 3,5 % materia grasa
Sal
Pimienta
300 g de tomates grandes | cortados en dados gruesos
100 g de jamón, cocido | en dados
150 g de queso de oveja con hierbas | en dados

Para recubrir
100 g de queso gouda rallado

Accesorios
Molde para horno, 24 cm x 24 cm
Parrilla

Preparación
Hervir la pasta durante 5 minutos en agua con sal.

Rehogar la cebolla en dados con la mantequilla. Añadir el pimiento y las zanahorias y rehogar durante otros 5 minutos.

Mezclar la crème fraîche con la leche y añadir la verdura. Salpimentar al gusto.

Añadir la pasta, los tomates, el jamón y el queso de oveja en el molde para horno. Incorporar la salsa de verdura.

Espolvorear el gratinado de pasta con el queso gouda.

Colocar el gratinado de pasta sobre la parrilla en el horno. Gratinar.

Ajuste
Programa automático
Soufflés y gratinados | Gratinado de pasta
Duración del programa: aprox. 30 minutos

Manual
Funciones: Microondas + Aire caliente +
Temperatura: 170–180 °C
Potencia: 300 W
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 30–40 minutos
Nivel: 1

Consejo
Para el gratinado también puedes utilizar 350 g de pasta cocida el día anterior.

Paella

Tiempo de preparación: 120 minutos
Para 8 porciones

Para paella
300 g de arroz de grano largo
2 cebollas
2 dientes de ajo
1 pimiento, rojo
2 tomates
300 g de pechuga de pollo, preparada para cocinar | en dados
200 g de guisantes, congelados
300 g de aros de calamares, congelados
300 g de gambas, congeladas
200 g de mejillones, congelados

Ingredientes
750 ml de caldo
6 cucharada de aceite de oliva
1 cucharadita de pimentón dulce
½ cucharadita de azafrán, molido
Sal
Pimienta

Accesorios
Bandeja de cristal

Preparación
Repartir el arroz por la bandeja de cristal. Cortar la cebolla y los dientes de ajo en dados pequeños. Cortar el pimiento en tiras y los tomates en dados grandes. Repartir las verduras por el arroz.

Incorporar el filete de pollo, los guisantes, los aros de calamar, las gambas y los mejillones a la verdura.

Para la salsa, mezclar el caldo, el aceite de oliva, el pimiento y el azafrán. Salpimentar y añadir a los ingredientes. Introducir la bandeja de cristal en el interior del horno.

Programa automático:
Iniciar el programa automático, tener en cuenta las indicaciones del display y cocinar la paella.

Manual:
Cocinar la paella según los ajustes. Remover cada 30 minutos y terminar de cocinar.

Ajuste
Programa automático
Soufflés y gratinados | Paella
Duración del programa: aprox. 75 minutos

Manual
Funciones: Microondas + Aire caliente +
Temperatura: 120–130 °C
Potencia: 150 W
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 60–70 minutos

Moussaka de calabacín

Tiempo de preparación: 65 minutos
Para 4 porciones

Para la moussaka
5 calabacines | en rodajas
1 cebolla | en rodajas
2 pimientos | in en rodajas finas
1 diente de ajo | finamente picado
1 lata de tomates (de 400 g), entera
2 cucharadas de salsa de tomate
35 g de hierbabuena | picada
Sal
Pimienta
150 g de queso suizo
(p. ej. Gruyère) | en lonchas
3 cucharadas de harina de trigo, tipo 405
500 g de yogur, 3,5 % materia grasa
2 huevos, tamaño M
180 g de queso | rallado

Para rehogar
2½ cucharadas de aceite de oliva

Para el molde
1 cucharada de mantequilla

Accesorios
Molde para horno apto para el microondas
Parrilla

Preparación
Calentar el aceite en una sartén. Rehogar el calabacín cortado en rodajas y reservar.

Dorar la cebolla, el ajo y las tiras de pimientos en la misma sartén durante 4 minutos. Añadir los tomates, el tomate de lata y la hierbabuena. Salpimentar.

Engrasar el molde para horno. Cubrir la base con la mitad del calabacín, poner a continuación la mitad de la salsa de tomate, después las lonchas de queso. Volver a cubrir con salsa de tomate y finalmente distribuir por encima el resto de las rodajas de calabacín.

Mezclar la harina, el yogur, los huevos y el queso y añadir sobre la moussaka.

Introducir el molde en la parrilla del horno. Cocinar la moussaka.

Ajuste
Programa automático
Soufflés y gratinados | Moussaka de calabacín
Duración del programa: aprox. 35 minutos

Manual
Funciones: Microondas + Rec. aire
Temperatura: 180 °C
Potencia: 300 W
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 35 minutos
Nivel: 1

Consejo

El calabacín se puede sustituir por berenjena, calabaza o patatas dulces.

Los mejores acompañantes

Solo el hecho de que prácticamente todos los días comamos patatas, arroz o pasta sin hartarnos, muestra la gran influencia que tiene en nuestro bienestar una alimentación sana y sabrosa. Con la multitud de preparaciones que permiten, son más que un complemento sano. Se presentan en platos siempre novedosos, exactamente igual que las verduras, que con su variedad en el mercado y su frescura y colorido aportan un acento especialmente tentador a cada menú.

Patatas asadas

Tiempo de preparación: 35 minutos
Para 4 porciones

Para las patatas
4 patatas asadas (de 200 g cada una)
1 cucharada de aceite de oliva
Sal
Pimienta

Para servir
4 cucharadita de mantequilla

Accesorios
Bandeja de cristal

Preparación
Iniciar el programa automático o precalentar el horno de acuerdo con el 1er paso de cocción.

Pinchar las patatas varias veces con un tenedor. Mezclar el aceite con la sal y la pimienta y añadir las patatas.

Poner las patatas en la bandeja de cristal.

Manual:
adaptar los ajustes según el paso de cocción 2.

Introducir la bandeja de cristal en el interior del horno. Cocinar las patatas asadas.

Cortar las patatas longitudinalmente y servir con mantequilla.

Ajuste
Programa automático
Guarniciones y verduras | Patatas | Patatas asadas
Duración del programa: aprox. 27 minutos

Manual
Paso de cocción 1
Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 200 °C
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: Off

Paso de cocción 2
Funciones: Microondas + Aire caliente +
Temperatura: 200 °C
Potencia: 300 W
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 25 minutos
Nivel: 1

Judías verdes en salsa de tomillo

Tiempo de preparación: 35 minutos
Para 4 raciones

Ingredientes
750 g de judías verdes, congeladas
50 ml de agua
150 g de nata
150 g de crème fraîche
2 cucharadita de mostaza
1½ cucharadita de sal
1 cucharadita de maicena
1 cucharada de tomillo, picado
Pimienta

Accesorios
Recipiente de cristal con tapa, ∅ 23 cm
Bandeja de cristal

Preparación
Añadir las judías verdes en el recipiente de cristal.

Mezclar el agua, la nata, la crème fraîche, la mostaza, la sal, la maicena y el tomillo. Corregir la pimienta.

Incorporar la salsa a las verduras y mezclar. Colocar el recipiente de cristal cubierto sobre la bandeja de cristal e introducirla en el horno.

Programa automático:
Iniciar el programa automático, tener en cuenta las indicaciones del display y cocinar las judías.

Manual:
Cocinar siguiendo los ajustes del paso de cocción 1. Remover la judías y cocinar siguiendo el paso de cocción 2.

Ajuste
Programa automático
Guarniciones y verduras | Judías en salsa de tomillo
Duración del programa: aprox. 30 minutos

Manual
Paso de cocción 1
Funciones: Microondas
Potencia: 850 W
Duración: 10 minutos
Nivel: 1

Paso de cocción 2
Potencia: 450 W
Duración: 10 minutos

Zanahorias en salsa de nata y perifollo

Tiempo de preparación: 35 minutos
Para 4 raciones

Ingredientes
1 kg de zanahorias | en rodajas
1 cucharada de mantequilla
100 ml de caldo de verdura
150 g de nata
2 cucharadas de vino blanco
1 cucharadita de azúcar
1½ cucharadita de sal
1 cucharadita de maicena
1 cucharadita de mostaza
1 cucharada de perifollo, picado
Pimienta

Accesorios
Recipiente de cristal con tapa, ∅ 23 cm
Bandeja de cristal

Preparación
Incorporar las zanahorias con la mantequilla y el caldo de verdura al recipiente de cristal.

Para la salsa, mezclar la nata con el vino blanco, el azúcar, la sal, la maicena, la mostaza y el perifollo. Corregir la pimienta. Incorporar la salsa a las verduras y remover. Colocar el recipiente de cristal sobre la bandeja de cristal e introducirla en el horno.

Programa automático:
Iniciar el programa automático, tener en cuenta las indicaciones del display y cocinar las zanahorias.

Manual:
Cocinar siguiendo los ajustes del paso de cocción 1. Remover las zanahorias y cocinar siguiendo el paso de cocción 2.

Ajuste
Programa automático
Guarniciones y verduras | Zanahorias en nata&perifollo
Duración del programa aprox. 18 minutos

Manual
Paso de cocción 1
Funciones: Microondas
Potencia: 850 W
Duración: 6 minutos
Nivel: 1

Paso de cocción 2
Potencia: 600 W
Duración: 12 minutos

Patatas cocidas sin pelar

Tiempo de preparación: 35 minutos
Para 4 porciones

Para las patatas cocidas sin pelar
800 g de patatas cocidas
160 ml de agua

Para la salsa de hierbas provenzales
1 cebolla | picada fina
1 diente de ajo | picado fino
250 g de requesón
100 g de crème fraîche
2 cucharadas de hierbas provenzales, picadas
Sal
Pimienta

Para la salsa de salmón
150 g de salmón ahumado
200 g de queso fresco, doble crema
100 g de crème fraîche
½ cucharada de eneldo, seco
Sal
Pimienta

Accesorios
Recipiente de cristal con tapa, apto para el microondas, ∅ 23 cm
Bandeja de cristal

Preparación
Añadir las patatas con el agua en el recipiente de cristal. Colocar el recipiente de cristal cubierto sobre la bandeja de cristal e introducirla en el horno.

Programa automático:
Iniciar el programa automático, tener en cuenta las indicaciones del display y cocinar las patatas cocidas sin pelar.

Manual:
Cocinar siguiendo los ajustes del paso de cocción 1. Remover las patatas cocidas sin pelar y cocinar siguiendo el paso de cocción 2.

Para la salsa de hierbas provenzales, mezclar los dados de cebolla y ajo con el requesón, la crème fraîche y las hierbas. Salpimentar.

Cortar el salmón en tiras finas para la salsa de salmón. Mezclar el queso fresco, la crème fraîche y el eneldo. Batir el salmón en tiras. Salpimentar.

Ajuste
Programa automático
Guarniciones y verduras | Patatas cocidas sin pelar
Duración del programa: aprox. 26 minutos

Manual
Paso de cocción 1
Funciones: Microondas
Potencia: 850 W
Duración: 9 minutos
Nivel: 1

Paso de cocción 2
Potencia: 300 W
Duración: 17 minutos

Arroz

Tiempo de preparación: 25 minutos
Para 4 porciones

Ingredientes
200 g de arroz vaporizado
400 ml de agua
1 cucharadita de sal

Accesorios
Recipiente de cristal con tapa, apto para el microondas, ∅ 23 cm
Bandeja de cristal

Preparación
Añadir el arroz con el agua y la sal en el recipiente de cristal. Colocar el recipiente de cristal cubierto sobre la bandeja de cristal e introducirla en el horno.

Programa automático:
Iniciar el programa automático, tener en cuenta las indicaciones del display y cocinar las patatas cocidas sin pelar.

Manual:
Cocinar siguiendo los ajustes del paso de cocción 1. Remover las patatas cocidas sin pelar y cocinar siguiendo el paso de cocción 2.

Ajuste
Programa automático
Guarniciones y verduras | Arroz
Duración del programa: aprox. 20 minutos

Manual
Paso de cocción 1
Funciones: Microondas
Potencia: 850 W
Duración: 5 minutos
Nivel: 1

Paso de cocción 2
Potencia: 150 W
Duración: 15 minutos

Patatas cocidas con sal

Tiempo de preparación: 35 minutos
Para 4 porciones

Ingredientes
900 g de patatas cocidas
120 ml de agua
1 cucharadita de sal

Accesorios
Recipiente de cristal con tapa, apto para el microondas, ∅ 23 cm
Bandeja de cristal

Preparación
Pelar y lavar las patatas. Añadir agua y sal en el recipiente de cristal.

Colocar el recipiente de cristal cubierto sobre la bandeja de cristal e introducirla en el horno.

Programa automático:
Iniciar el programa automático, tener en cuenta las indicaciones del display y cocinar las patatas cocidas sin piel.

Manual:
cocinar hasta que esté listo siguiendo el paso 1. Remover las patatas cocidas sin piel y cocinar siguiendo el paso de cocción 2.

Ajuste
Programa automático
Guarniciones y verduras | Patatas en agua salada
Duración del programa: aprox. 21 minutos

Manual
Paso de cocción 1
Funciones: Microondas
Potencia: 850 W
Duración: 8 minutos
Nivel: 1

Paso de cocción 2
Potencia: 300 W
Duración: 14 minutos

Risotto de tomate

Tiempo de preparación: 60 minutos
Para 4 porciones

Para el risotto
1 cebolla, roja | picada fina
125 g de chorizo | picado fino
2½ cucharadas de aceite de oliva
1 lata de tomates (de 400 g), cortados
375 ml de caldo de gallina
200 g de arroz para risotto
1 calabacín | en dados pequeños
30 g de mantequilla
50 g de queso fuerte (parmesano), rallado
2 cucharadas de perejil | picado
100 g de aceitunas negras (de Kalamata), sin hueso | finamente picadas
2 cucharadas de cebollino | picado

Para servir
60 g de queso de cabra
50 g de hojitas de albahaca | picaditas

Accesorios
Molde para horno con tapa, apto para el microondas
Bandeja de cristal

Preparación
Poner la cebolla, el chorizo y el aceite de oliva en el molde para horno.

Colocar el molde para horno sobre la bandeja de cristal e introducirla en el horno. Iniciar el programa automático o cocinar siguiendo el 1er paso de cocción.

Programa automática:
añadir los tomates, el caldo de gallina y el arroz y continuar la cocción.

Manual:
añadir los tomates, caldo de gallina y el arroz y cocinar siguiendo el paso de cocción 2.

Programa automático:
añadir los calabacines, mezclar bien y continuar la cocción.

Manual:
añadir los calabacines, mezclar bien y cocinar siguiendo el paso de cocción 3.

Dejar reposar el risotto durante 2 minutos. Añadir la mantequilla y el parmesano.

Para servir, espolvorear primero perejil, las aceitunas y el cebollino. Decorar con queso de cabra y albahaca.

Ajuste
Programa automático
Guarniciones y verduras| Risotto de tomate
Duración del programa: aprox. 21 minutos

Manual
Paso de cocción 1
Funciones: Microondas
Potencia: 850 W
Duración: 3 minutos
Nivel: 1

Paso de cocción 2
Potencia: 850 W
Duración: 8 minutos

Paso de cocción 3
Potencia: 850 W
Duración: 10 minutos

Comenzar con un buen caldo

Una sopa ligera es el comienzo ideal de un menú apetecible, pero también un plato principal con pocas calorías y lleno de sabor. Patatas, verduras, pescado y cía.; casi todo lo que empleamos para nuestra comida diaria combina extraordinariamente con caldo y despliega su versatilidad gastronómica preparado como sopa, añadiendo especias y, en caso necesario, refinado como crema. Además, las sopas tienen un efecto reconfortante.

Platos con huevo

Tiempo de preparación: 35 minutos
Para 6 porciones

Para el plato con huevo
6 huevos, tamaño M
300 ml de leche, 3,5 % materia grasa
¼ cucharadita de sal

Para el molde
1 cucharadita de mantequilla

Accesorios
Molde para horno apto para el microondas, 20 cm x 20 cm
Film transparente, resistente al calor
Parrilla

Preparación
Mezclar los huevos y la leche, sin que quede cremoso. A continuación, añadir la sal.

Engrasar el molde para horno. Rellenar con la masa de huevo y tapar con film transparente.

Introducir el molde en la parrilla del horno. Cocinar el plato con huevo.

Ajuste
Programa automático
Sopas & potajes | Huevos Royale
Duración del programa: aprox. 19 minutos

Manual
Funciones: Microondas + Aire caliente +
Temperatura: 95 °C
Potencia: 150 W
Booster: Off
Crisp function: Off
Precalentar: Off
Duración: 17–22 minutos
Nivel: 1

Sopa de calabaza

Tiempo de preparación: 40 minutos
Para 6 porciones

Para la sopa
750 g de calabaza (potimarrón) | solo la pulpa | en dados
1 cebolla | cortada en dados
125 ml de leche, 3,5 % materia grasa
375 ml de caldo de verdura
1½ cucharadita de sal
2 cucharadita de azúcar
1 cucharada de mantequilla
1 cucharada de crème fraîche
Pimienta

Para adornar
6 cucharadas de nata
1 cucharada de pipas de calabaza | picadas gruesas

Accesorios
Recipiente de cristal con tapa, apto para el microondas, ∅ 23 cm
Bandeja de cristal
Batidora de mano

Preparación
Añadir la calabaza y la cebolla picada al recipiente de cristal.

Añadir la leche, el caldo de verdura, sal y azúcar y remover. Colocar el recipiente de cristal cubierto sobre la bandeja de cristal. Introducir en la bandeja de cristal del horno.

Programa automático:
Iniciar el programa automático, tener en cuenta las indicaciones del display y cocinar la sopa de calabaza.

Manual:
cocinar siguiendo el paso 1. Remover la sopa de calabaza y cocinar siguiendo el paso de cocción 2.

Incorporar la mantequilla y la crème fraîche y batir hasta obtener un puré. Corregir la pimienta.

Al servir, adornar la sopa con nata y semillas de calabaza.

Ajuste
Programa automático
Sopas & potajes | Sopa de calabaza
Duración del programa: aprox. 22 minutos

Manual
Paso de cocción 1
Funciones: Microondas
Potencia: 850 W
Duración: 10 minutos
Nivel: 1

Paso de cocción 2
Potencia: 450 W
Duración: 12 minutos

Sopa minestrone

Tiempo de preparación: 45 minutos
Para 4 porciones

Para la sopa minestrone
50 g de panceta | en dados
1 cebolla | cortada en dados
150 g de apio | en dados
2 tomates | en dados
150 g de zanahoria | en rodajas
100 g de judías verdes, congeladas
100 g de guisantes, congelados
50 g de pasta (conchas pequeñas)
1 cucharada de mezcla de hierbas variadas italianas, congeladas
1 l caldo de verduras

Para recubrir
100 g de queso duro (parmesano), entero

Accesorios
Recipiente de cristal con tapa, apto para el microondas, ∅ 23 cm
Bandeja de cristal

Preparación
Introducir en un recipiente de cristal la panceta, la cebolla, el apio, los tomates y las zanahorias.

Añadir las judías verdes, los guisantes, la pasta y las hierbas provenzales con caldo y remover. Colocar el recipiente de cristal cubierto sobre la bandeja de cristal.

Programa automático:
Iniciar el programa automático, tener en cuenta las indicaciones del display y cocinar la sopa milestrone.

Manual:
cocinar hasta que esté listo siguiendo el paso 1. Remover la sopa milestrone y cocinar siguiendo el paso de cocción 2.

Rallar el parmesano y esparcir por el potaje.

Ajuste
Programa automático
Sopas & potajes | Minestrone
Duración del programa: aprox. 25 minutos

Manual
Paso de cocción 1
Funciones: Microondas
Potencia: 850 W
Duración: 10 minutos
Nivel: 1

Paso de cocción 2
Potencia: 450 W
Duración: 15 minutos

Consejo

En lugar de la pasta, también es posible utilizar 150 g de patatas en dados.

Sopa de tomate

Tiempo de preparación: 45 minutos
Para 4 porciones

Para la sopa
250 g de zanahoria | en rodajas
1 cebolla | cortada en dados
1 cucharada de mantequilla
850 g de tomates de lata (peso escurrido)
350 ml de caldo de verdura
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de azúcar
Pimienta

Para adornar
100 g de nata
12 hojas de albahaca

Accesorios
Recipiente de cristal con tapa, apto para el microondas, ∅ 23 cm
Bandeja de cristal
Batidora de mano

Preparación
Incorporar los trozos de zanahoria, la cebolla picada, la mantequilla, los tomates, el caldo de verdura, la sal y el azúcar en el recipiente de cristal. Introducir el recipiente de cristal en la bandeja de cristal del horno.

Programa automático:
Iniciar el programa automático, tener en cuenta las indicaciones del display y cocinar la sopa de tomate.

Manual:
cocinar la sopa de tomate siguiendo el paso 1. Remover la sopa y cocinar siguiendo el paso de cocción 2.

Triturar la sopa. Corregir la pimienta.

Montar la nata a medias y picar la albahaca. Antes de servir, adornar con nata y albahaca.

Ajuste
Programa automático
Sopas & potajes | Sopa de tomate
Duración del programa: aprox. 35 minutos

Manual
Paso de cocción 1
Funciones: Microondas
Potencia: 850 W
Duración: 11 minutos
Nivel: 1

Paso de cocción 2
Potencia: 450 W
Duración: 24 minutos

Potaje de repollo

Tiempo de preparación: 50 minutos
Para 4 porciones

Ingredientes
200 g de carne picada, de vacuno
½ cucharadita de sal
½ cucharaditas de pimentón, dulce
Pimienta
1 cebolla
250 g de patatas
100 g de puerros
250 g de repollo
250 g de remolacha
250 ml de caldo de buey
1½ cucharadita de sal
150 g de crème fraîche
1 cucharada de perejil | picado
2 cucharadas de vinagre de vino tinto

Accesorios
Rallador, grueso
Recipiente de cristal con tapa, apto para el microondas, ∅ 23 cm
Bandeja de cristal

Preparación
Amasar la carne picada con la sal, el pimentón en polvo y la pimienta. Formar unas pequeñas albóndigas y colocarlas en el recipiente de cristal.

Cortar en dados la cebolla y la patata. Cortar el puerro en rodajas. Corte la col en tiras finas. Rallar la remolacha gruesa.

Cubrir las albóndigas con la verdura. Incorporar el caldo de buey y la sal. Introducir el recipiente de cristal cubierto en la bandeja de cristal del horno.

Programa automático:
Iniciar el programa automático, tener en cuenta las indicaciones del display y cocinar el potaje de repollo.

Manual:
cocinar siguiendo el paso 1. Remover el potaje de repollo y cocinar siguiendo el paso de cocción 2.

Mezclar la crème fraîche con el perejil. Rectificar el vinagre de vino tinto.

Ajuste
Programa automático
Sopas & potajes | Repollo
Duración del programa: aprox. 30 minutos

Manual
Paso de cocción 1
Funciones: Microondas
Potencia: 850 W
Duración: 10 minutos
Nivel: 1

Paso de cocción 2
Potencia: 450 W
Duración: 20 minutos

El broche final

El postre es el broche final para una comida deliciosa. ¿Quién no deja un hueco para poder disfrutarlo? Después de una apetitosa cena casi nadie se puede resistir a un exquisito broche final. Después de una apetitosa bola de helado, de un pudin o de un trozo de pastel de frutas los comensales se levantan de la mesa totalmente satisfechos. Sin embargo, por lo general, para el cocinero/la cocinera suponen un duro trabajo extra.

Pan dulce

Tiempo de preparación: 60 minutos
Para 10 porciones

Ingredientes
14 rebanadas de pan blanco
70 g de mantequilla, sin sal | en punto pomada
8 huevos, tamaño M | solo la yema
150 g de azúcar
1 vaina de vainilla
300 ml de leche, 3,5 % materia grasa
300 g de nata
100 g de pasas

Para recubrir
1 cucharada de azúcar

Para el molde
1 cucharada de mantequilla

Accesorios
Molde para horno, bajo
Parrilla

Preparación
Engrasar el molde para horno.

Cortar la corteza del pan. Untar las rebanadas con la mantequilla y cortarlas en diagonal.

Mezclar la yema de huevo y el azúcar.

Cortar la vaina de vainilla a la mitad a lo largo y caliente con la leche y la nata en una cazuela.

Retirar la mitad de la vaina y añadir la leche poco a poco y sin dejar de remover a la mezcla de huevo y azúcar.

Repartir homogéneamente la mitad del pan en un molde. Después añadir la mitad de las pasas y, en tercer lugar, el resto del pan.

Cubrir con la leche con huevo caliente y dejar reposar durante 20 minutos.

Introducir la parrilla en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar el horno de acuerdo con el 1er paso de cocción.

Espolvorear el gratinado con azúcar.

Manual:
adaptar los ajustes según el paso de cocción 2.

Colocar el pan en el horno y hornear.

Ajuste
Programa automático
Postre | Pudin de pan dulce
Duración del programa: aprox. 30 minutos

Manual
Paso de cocción 1
Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 190 °C
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: Off
Nivel: 1

Paso de cocción 2
Funciones: Microondas + Aire caliente +
Temperatura: 190 °C
Potencia: 80 W
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 25 minutos

Crema de caramelo

Tiempo de preparación: 65 minutos + 4–5 horas hasta que se enfríe
Para 10 porciones

Para el caramelo
150 g de azúcar
80 ml de agua

Para la crema
1 vaina de vainilla
500 ml de leche, 3,5 % materia grasa
75 g de azúcar
250 g de nata
2 huevos, tamaño M
4 huevos, tamaño M | solo la yema

Accesorios
Molde para horno de cristal, ∅ 22 cm
Film transparente, resistente al calor
Parrilla

Preparación
Para el caramelo, mezclar azúcar con agua en una cazuela y dejar cocinar hasta que la masa adquiera un color dorado a marrón. Prestar atención a que el caramelo no se vuelva demasiado oscuro porque adquiere un sabor amargo.

Pasar el caramelo al molde para horno y dejar enfriar.

Para la crema, cortar las vainas de vainilla a lo largo y sacar la pulpa con un cuchillo. Poner a hervir la leche con el azúcar, vainas y pulpa de vainilla.

Añadir la nata y dejar templar la masa a unos 60 °C.

Mezclar los huevos y las yemas y batir con las mezcla de leche y harina. Apartar las vainas de vainilla.

Verter la mezcla en molde para horno y tapar con el film transparente. Introducir el molde en la parrilla del horno. Cocinar la crema.

Dejar la crema enfriar unas 4–5 horas y reposar en el frigorífico toda la noche si es posible.

Para separar bien la crema y el caramelo del molde, poner en agua caliente durante aprox. 2–3 minutos. Separar la crema con cuidado del borde y pasar a un plato.

Ajuste
Funciones: Microondas + Aire caliente +
Temperatura: 95 °C
Potencia: 150 W
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 22–26 minutos
Nivel: 1

Consejo
Servir la crema con un poco de nata batida y bayas frescas.

Crumble de frutas

Tiempo de preparación: 40 minutos
Para 6 porciones

Para el gratinado
800 g de manzanas | en rodajas
65 g de azúcar
200 g de arándanos, frescos
75 g de harina de trigo, tipo 405
90 g de azúcar, moreno
2 cucharaditas de canela molida
60 g de mantequilla
50 g de copos de avena
50 g de nueces pecanas

Para los copos
75 g de harina de trigo, tipo 405
90 g de azúcar, moreno
2 cucharaditas de canela molida
60 g de mantequilla
50 g de copos de avena
50 g de nueces pecanas

Para el molde
1 cucharada de mantequilla

Accesorios
Molde para horno apto para el microondas, ∅ 25 cm
Bandeja de cristal

Preparación
Engrasar el molde para horno.

Verter las rodajas de manzana en el molde para horno y espolvorear con azúcar. Introducir el molde para horno en la bandeja de cristal. Iniciar el programa automático o cocinar siguiendo el 1er paso de cocción.

Mientras tanto, mezclar la harina, el azúcar y la canela. Añadir la mantequilla, los copos de avena y las nueces y formar migajas con las mezcla de ingredientes.

Programa automático:
en primer lugar añadir a las manzanas, los arándanos y los copos y continuar cocinando.

Manual:
en primer lugar, añadir los arándanos a las manzanas y después los copos y cocinar siguiendo el paso de cocción 2.

Dejar enfriar la tarta durante 10 minutos.

Ajuste
Programa automático
Postre | Crumble de frutas
Duración del programa aprox. 24 minutos

Manual
Paso de cocción 1
Funciones: Microondas + Rec. aire
Potencia: 300 W
Temperatura: 180 °C
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 10 minutos
Nivel: 1

Paso de cocción 2
Potencia: 300 W
Temperatura: 180 °C
Duración: 14 minutos

Consejo

En lugar de manzanas, es posible utilizar peras, albaricoques, melocotones u otra fruta similar. Es posible sustituir los arándanos por frambuesas, grosellas, fresas o plátano cortado en trocitos. Servir el crumble de frutas acompañado de nata montada o yogur griego.

Pudin de requesón

Tiempo de preparación: 20 minutos
Para 4 porciones

Ingredientes
500 g de requesón
2 huevos, tamaño M
100 g de azúcar
8 g de azúcar de vainilla
4 cucharada de zumo de limón
125 g de pasas
37 g de polvo de pudin para la cocción (vainilla)
½ cucharadita de levadura en polvo
30 g de mantequilla

Para recubrir
2 cucharadas de pan rallado

Para espolvorear
30 g de mantequilla

Accesorios
Molde para horno apto para el microondas, ∅ 22 cm
Bandeja de cristal

Preparación
Mezclar el requesón, el azúcar, el azúcar de vainilla, el zumo de limón y las pasas.

Mezclar el polvo de pudin y la levadura en polvo y remover. Rellenar la masa en el molde para horno, recubrir con pan rallado y dispersar los trocitos de mantequilla.

Introducir el molde en la bandeja de cristal del horno. Cocinar el pudin de requesón.

Ajuste
Programa automático
Postre | Gratinado de requesón
Duración del programa aprox. 10 minutos

Manual
Funciones: Microondas
Potencia: 850 W
Duración: 10 minutos
Nivel: 1

Consejo

Variante: sustituir la crema pastelera por 125 g de sémola.

Tortitas de chocolate

Tiempo de preparación: 70 minutos
Para 8 porciones

Para la masa
70 g de chocolate, negro
70 g de mantequilla
70 g de azúcar
4 huevos, tamaño M
70 g de almendras | molidas
20 g de pan rallado

Para la salsa
500 ml de natillas claritas
200 g de nata

Para espolvorear
20 g de azúcar glas

Para el molde
1 cucharadita de mantequilla

Accesorios
8 moldes individuales, ∅ 6 cm
Bandeja de cristal

Preparación
Derretir el chocolate en la cazuela a un ajuste bajo y dejar enfriar un poquito.

Engrasar los moldes individuales. Separar las claras de las yemas. Batir hasta obtener una crema la mantequilla, el azúcar y la yema de huevo. Ir introduciendo el chocolate, las almendras y el pan rallado.

Batir las claras a punto de nieve y unir a la mezcla de chocolate.

Rellenar los moldes individuales con mezcla de chocolate.

Colocar los moldes individuales sobre la bandeja de cristal e introducirla en el horno. Hornear las tortitas de chocolate.

Para la sopa, montar la nata y mezclar con las natillas. Repartir homogéneamente sobre los platos de postre.

Sacar inmediatamente las tortitas de chocolate de los moldes justo y colocarlos en los platos de postre. Regar las tortitas con salsa de vainilla y espolvorear con azúcar glas. Servir templadas.

Ajuste
Funciones: Microondas + Aire caliente +
Temperatura: 150 °C
Potencia: 80 W
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 17 minutos
Nivel: 1

Miele S.A.U.

Avda. Bruselas, 31
28108 Alcobendas (Madrid)
Tfno.: 91 623 20 00
Web: www.miele.es
info@miele.es

Servicio Postventa: miele.es/service

E-mail Servicio Postventa: mieleservice@miele.es

Teléfono Servicio de Atención al Distribuidor: 902 878 209

Servicios concertados en todas las capitales y poblaciones importantes.

Chile

Miele Electrodomésticos Ltda.
Av. Nueva Costanera 4055
Vitacura
Santiago de Chile
Tel.: (56 2) 957 0000
Fax: (56 2) 957 0079
Internet: www.miele.cl
E-Mail: info@miele.cl

Alemania
Dirección del fabricante

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Miele

Libro de cocina H 7000 BM

M.-Nr. 11 197 390 / 02

es-ES,CL