

Granola



Horno a vapor combinado



25 minutos



8 porciones

Menaje

Bandeja universal

Ingredientes

55 g de almendras laminadas
50 g de nueces picadas
50 g de pistachos picados
80 g de semillas de calabaza
15 g de semillas de sésamo
15 g de semillas de lino
60 g de albaricoques secos picados
40 g de pasas
55 g de dátiles secos picados
55 g de higos secos picados
240 g de avena
35 g de coco rallado
La ralladura de 1 naranja
150 g de miel
1 cucharadita de canela molida
Una pizca de sal en escamas

Preparación

1. Precalienta el horno en Aire Caliente plus a 160 °C.
2. En un bol mediano, mezcla bien los frutos secos, las semillas, los frutos deshidratados, la avena y el coco.
3. En una cacerola pequeña a fuego lento, con la placa de inducción en el nivel 4, calienta la miel, la canela y la sal hasta que adquiera una consistencia fluida.
5. Vierte la miel sobre la mezcla seca y remueve hasta que quede bien cubierta.
6. Extiende la mezcla de manera uniforme en una bandeja de horno. Coloca la bandeja en la posición 2 y hornea durante 20-25 minutos, o hasta que se dore. Remueve cada 5-10 minutos para evitar que la miel se queme.
7. Deja enfriar y endurecer sobre la encimera antes de desmenuzar y colocar en recipientes. La granola se conservará hasta un mes.



Descubre más
recetas aquí

Tuchefmiele@miele.es

Coloque la bandeja en el nivel 2 de la rejilla y hornee en Función clima con Aire caliente plus a 170 °C + 3 toques de vapor (1 cada 10 minutos) cocine durante 30 minutos, o hasta que esté bien cocido. Retire del horno y deje reposar el pollo durante 10 minutos.

2. Trozos de pan de masa madre tostados con aceite de oliva

Coloque los trozos de pan de masa madre en una bandeja de horno y mézclelos con suficiente aceite para cubrirlos. Sazone al gusto. Coloque la bandeja en el horno durante los últimos 10 minutos de cocción del pollo.

3. Aderezo César con tahini

En un bol grande, machaca las anchoas picadas y el ajo con un tenedor hasta formar una pasta. Añade la mostaza y el zumo de limón, y bate para mezclar. Añade el tahini y el agua, y bate para mezclar. A continuación, bate el aceite de oliva y el parmesano.

4. Para servir

Coloca las hojas de lechuga sobre el aderezo en el bol y exprime el zumo de medio limón. Remueve suavemente para cubrir las hojas con el aderezo.

Corta el pollo en rodajas y colócalo sobre las hojas aliñadas. Esparce los trozos de pan tostado con aceite de oliva y el parmesano sobre la ensalada.

Espolvorea con pimienta y sirve.



Descubre más
recetas aquí

Tuchefmiele@miele.es