

**Miele**

**Miele**

**Miele**

Miele SAU  
Avda. de Bruselas, 31  
28108 Arroyo de la Vega  
Alcobendas (Madrid)  
Telf. 91 662 02 66

Miele Experience Center La Moraleja  
Avda. Bruselas, 31  
28108 Arroyo de la Vega  
Alcobendas (Madrid)  
Telf. 91 111 55 66

Miele Experience Center Madrid  
Calle Claudio Coelho, 17  
28001 Madrid  
Telf. 91 111 55 67

Miele Experience Center Barcelona  
Via Augusta, 24-26  
08006 Barcelona  
Telf. 93 292 04 50

Miele Experience Center Bilbao  
Plaza de Euskadi, 3  
48009 Bilbao  
Telf. 946 781 108

# Repostería, asados y cocción

## Recetario

2ª Edición  
Nº de mat. 11386610  
MMS 21-0177 (03/21)

Horno compacto con microondas

# Repostería, asados y cocción

Recetario



# Prólogo

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 compacto 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	
Contenido	
Sobre este libro de cocina	
Información sobre las funciones	
Información importante y curiosidades	
Accesorios Miele	
<b>3 Tartas</b>	
4 Tarta fina de manzana	20
6 Tarta de manzana cubierta	22
8 Bizcocho de copa	24
12 Base de bizcocho	26
16 Rellenos de base de bizcocho	28
Rollo suizo	30
Rellenos para el rollo suizo	32
Bizcocho de mantequilla	34
Tarta de yogur y naranja	36
Tarta de queso	38
Bizcocho mármol	40
Tarta de ciruela	42
Bizcocho fino	44
Tarta con copos y fruta	46
Bizcocho borracho de limón	48
Repostería	51
Galletitas de mantequilla	52
Magdalenas de arándanos	54
Almendrados	56
Galletas con manga pastelera	58
Medias lunas de almendra (Vanillekipferl)	60
Magdalenas con nueces	62
<b>Pan</b>	
Baguettes	66
Pan árabe	68
Trenza	70
Pan de semillas	72
Pan blanco (de molde)	74
Pan blanco (sin molde)	76
Pan de azúcar	78
Pizza y cía.	81
Pizza (masa de levadura)	82
Pizza (masa de requesón y aceite)	84
Quiche Lorraine	86
<b>Carne</b>	
Pato (relleno)	90
Ganso (relleno)	92
Pollo	94

Pechuga de pollo con salsa de mostaza	96	<b>Pescado</b>	
Pechuga de pollo con berenjena	98	Pescado al curry	162
Muslos de pollo	100	Trucha rellena de champiñones	164
Pavo (relleno)	102	Carpa	166
Muslos de pavo	104	Trucha asalmonada con alcaparras	168
Solomillo de ternera		Lomo de salmón	170
(coccción a baja temperatura)	106		
Solomillo de ternera (asado)	108	<b>Gratinados y soufflés</b>	
Pierna de ternera	110	Endivias gratinadas	174
Lomo de ternera (asado)	112	Hojaldre de pollo y champiñones	176
Lomo de ternera (coccción a baja temperatura)	114	Gratinado de patatas con queso gouda	178
Asado de ternera	116	Lasaña	180
Pierna de cordero	118	Gratinado de pasta	182
Lomo de cordero (asado)	120	Paella	184
Lomo de cordero		Moussaka de calabacín	186
(coccción a baja temperatura)	122		
Solomillo de vacuno (asado)	124	<b>Guarniciones y verduras</b>	
Solomillo de vacuno		Patatas asadas	190
(coccción a baja temperatura)	126	Judías verdes en salsa de tomillo	192
Estofado de ternera	128	Zanahorias en salsa de nata y perifollo	194
Redondo de vacuno	130	Patatas cocidas sin pelar	196
Rosbif (asado) con salsa tártara	132	Arroz	198
Rosbif (coccción a baja temperatura)	134	Patatas cocidas con sal (peladas)	200
Carne picada de cerdo	136	Risotto de tomate	202
Chuletas de Sajonia (asadas)	138		
Chuletas de Sajonia		<b>Sopas y potajes</b>	
(coccción a baja temperatura) al pesto	140	Tacos de huevo para sopa	206
Königsberger Klopse		Crema de calabaza	208
Albóndigas en salsa de alcaparras		Sopa minestrone	210
(Königsberger Klopse)	142	Sopa de tomate	212
Asado de jamón	144	Potaje de repollo	214
Solomillo de cerdo (asado)	146		
Solomillo de cerdo		<b>Postres</b>	
(coccción a baja temperatura)	148	Pan dulce	218
Solomillo de cerdo en salsa Roquefort	150	Crema de caramelo	220
Pierna de liebre	152	Crumble de frutas	222
Conejo con salsa de mostaza	154	Pudin de requesón	224
Lomo de ciervo	156	Tortitas de chocolate	226
Lomo de corzo	158		

# Acerca de este libro de cocina

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 manualmente. 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 posterior 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.

# Descripción de las funciones

## 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 cuanto más agua contenga el alimento, ya que los 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.

# Descripción de las funciones

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 preparar tapado. 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	Colocar 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
Los datos indicados son orientativos.				

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
Los datos indicados son orientativos.				

# Información importante y curiosidades

## 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.

## Programación de tiempo

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 receta 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.

# Información importante y curiosidades

## 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.

Término	Explicación
Despiezado	Se han quitado las espinas del pescado o des-huesado la carne.
Preparado para cocinar	Alimentos que ya están limpios, pero no pre-parados. Por ejemplo la carne desgrasada y des-nervada; 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 = Kilogramos  
 ml = Mililitros

### 1 cucharadita se corresponde a 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 se corresponde a aproximadamente:

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

# Accesorios Miele

## 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.



# Tartas

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

Para 12 porciones | Tiempo de preparación: 95 minutos

## Ingredientes

### 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, Ø 26 cm  
Parrilla  
Colador, fino

### Consejo:

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

## 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.

Distribuir 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



Tarta fina de manzana

# Tarta de manzana cubierta

Para 12 porciones | Tiempo de preparación: 140 minutos

## Ingredientes

### 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, Ø 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 primer trozo en la base del molde desmontable. Montar el molde desmontable. El segundo trozo lo usaremos para el borde de la tarta, enrollarlo y presionar unos 4 cm en el borde del molde. Pinchar la base varias veces con un tenedor. Colocar el tercer trozo entre 2 capas de film transparente y dar forma con rodillo.

Añadir el azúcar a las manzanas y distribuir por la base de la masa. Colocar el trozo de masa del papel film por encima del relleno y bordear la tarta con el trozo de masa enrollado anteriormente.

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

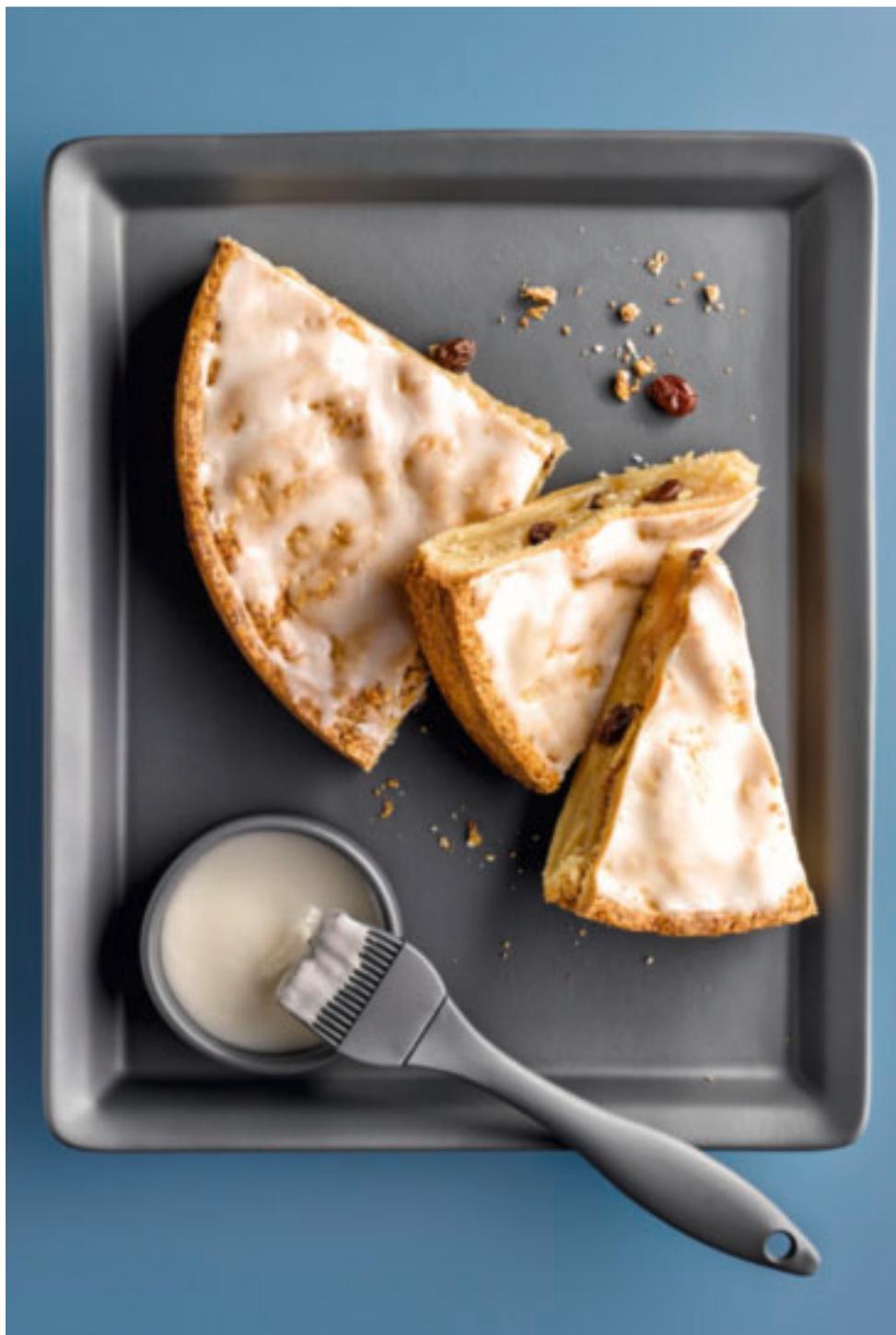
Temperatura: 150–160 °C

Precalentar: Off

Crisp function: Off

Duración: 70–80 minutos

Nivel: 1



Tarta de manzana cubierta

# Bizcocho de copa

Para 12 porciones | Tiempo de preparación: 80 minutos

## Ingredientes

### 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, Ø 26 cm  
Parrilla

### Consejo:

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

## 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



# Base de bizcocho

Para 12 porciones | Tiempo de preparación: 75 minutos

## Ingredientes

### 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, Ø 26 cm  
Papel especial para hornos  
Parrilla

### Consejo:

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

## 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



# Rellenos de base de bizcocho

Please enter a text

## Ingredientes

### 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

## 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.

## 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.

## Ingredientes

### 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

Tiempo de preparación:

30 minutos

## 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.

# Rollo suizo

Para 16 porciones | Tiempo de preparación: 55 minutos

## Ingredientes

### 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

### Consejo:

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

## 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 grandes.

Engrasar la bandeja de cristal y cubrirla con papel de cocina. Verter la masa sobre la bandeja y extender.

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



# Rellenos para el rollo suizo

## Ingredientes

### **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

## Preparación del relleno de licor de huevo y nata

Ablandar la gelatina en agua fría, escurrir y diluir en el microondas o en la placa 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.

## Ingredientes

### 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

Tiempo de preparación:

30 minutos

## Preparación del relleno de mango 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.

Ablandar la gelatina en agua fría, escurrir y diluir en el microondas o en la placa 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

Para 16 porciones | Tiempo de preparación: 95 minutos

## Ingredientes

### 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 introducir 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

### Manual

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

### Hornear el bizcocho de mantequilla

#### Programa automático

Tartas | Bizcocho de mantequilla  
Duración del programa: aprox.  
34 minutos



Bizcocho de mantequilla

# Tarta de yogur y naranja

Para 10 porciones | Tiempo de preparación: 60 minutos

## Ingredientes

### 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 la cobertura:

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

### Accesorios:

Molde desmontable, Ø 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 añadir las 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.



# Tarta de queso

Para 12 porciones | Tiempo de preparación: 160 minutos

## Ingredientes

### 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, Ø 26 cm  
Parrilla

## Preparación

Mezclar la harina con la levadura y el azúcar. Amasar el resto de ingredientes hasta conseguir una masa lisa y dejar 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 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

Para 18 porciones | Tiempo de preparación: 80 minutos

## Ingredientes

### 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 Ø 26 cm con  
huevo 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 con 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 huevo 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 huevo 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

Para 10 porciones | Tiempo de preparación: 50 minutos

## Ingredientes

### 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,  
Ø 25 cm  
Papel especial para hornos  
Parrilla

### Consejo:

La mezcla de especias se com-  
pone de: 4 cucharaditas de ci-  
lantro, 4 cucharaditas de canela,  
1 cucharadita de pimienta, 4 cu-  
charaditas de nuez moscada,  
2 cucharaditas de jengibre y  
1 cucharadita de clavo. Una bue-  
na alternativa es la mezcla de es-  
pecias para pan de especias.

## Preparación

Para hacer el caramelo, tostar el azúcar, la mantequilla y la nata en una cazuela y cocer 2 minutos. Verter 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 los pasos de cocción del 1 al 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



# Bizcocho fino

Para 18 porciones | Tiempo de preparación: 100 minutos

## Ingredientes

### 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 y fruta

Para 16 porciones | Tiempo de preparación: 150 minutos

## Ingredientes

### 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

### Consejo:

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

## 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 a 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



# Bizcocho borracho de limón

Para 16 porciones | Tiempo de preparación: 50 minutos

## Ingredientes

### 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





# Repostería

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

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

## Ingredientes

### 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

### 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.

## Preparación

Mezclar la harina, la levadura en polvo, el azúcar y el azúcar de vainilla. Amasar con el resto de ingredientes hasta conseguir una masa lisa y dejar 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



Galletitas de mantequilla

# Magdalenas de arándanos

Para 12 unidades | Tiempo de preparación: 50 minutos

## 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 Ø 5 cm cada  
una  
12 moldes pequeños de papel,  
Ø 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 remover 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

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

## 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

### Consejo:

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

## Preparación

Moler las almendras 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 almendra sobre el papel del horno y retirarlas.

### Ajuste

#### Programa automático

Repostería | Almendrados  
Duración del programa aprox.  
17 minutos

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

#### Manual

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

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



# Galletas con manga pastelera

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

## Ingredientes

### 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 quede 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)

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

## Ingredientes

### 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. Dejar enfriar la masa aproximadamente 30 minutos.

Engrasar la bandeja de cristal. Separar la masa en pequeñas porciones 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



Medias lunas de almendra (Vanillekipferl)

# Magdalenas con nueces

Para 12 unidades | Tiempo de preparación: 95 minutos

## 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 Ø 5 cm cada  
una  
Moldes pequeños de papel, Ø  
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

Precaentar: Off

Crisp function: Off

Duración: 30–40 minutos

Nivel: 2





# Pan

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

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

## Ingredientes

### 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. Hacer una masa con 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 por la mitad, formar unas baguettes de 35 cm de largo 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

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

## Ingredientes

### 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

### 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.

## Preparación

Diluir la levadura en el agua. Hacer una masa con 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



# Trenza

Para 16 rebanadas | Tiempo de preparación: 140 minutos

## Ingredientes

### 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

### Consejo:

Añadir 100 g de pasas al gusto y  
amasar.

## Preparación

Diluir la levadura fresca en leche. Hacer una masa con 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 colocar la 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 su-  
bir la masa  
Temperatura: 30 °C  
Tiempo de fermentación: 30 mi-  
nutos

Fase de fermentación 2  
Funciones Especiales | Dejar su-  
bir la masa  
Temperatura: 30 °C  
Tiempo de fermentación: 15 mi-  
nutos

### 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



# Pan de semillas

Para 25 rebanadas | Tiempo de preparación: 110 minutos

## Ingredientes

### 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. Hacer una masa con 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)

Para 25 rebanadas | Tiempo de preparación: 140 minutos

## Ingredientes

### 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. Hacer una masa con 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 la 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 (sin molde)

Para 20 rebanadas | Tiempo de preparación: 130 minutos

## Ingredientes

### 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. Hacer una masa con 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

Para 15 rebanadas | Tiempo de preparación: 120 minutos

## Ingredientes

### 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 grueso. 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





# Pizza y cía.

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 fantásica 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)

Para 4 porciones (bandeja de cristal), Para 2 porciones (molde) | Tiempo de preparación: 95 minutos

## Ingredientes

### 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

### Consejo:

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

### 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

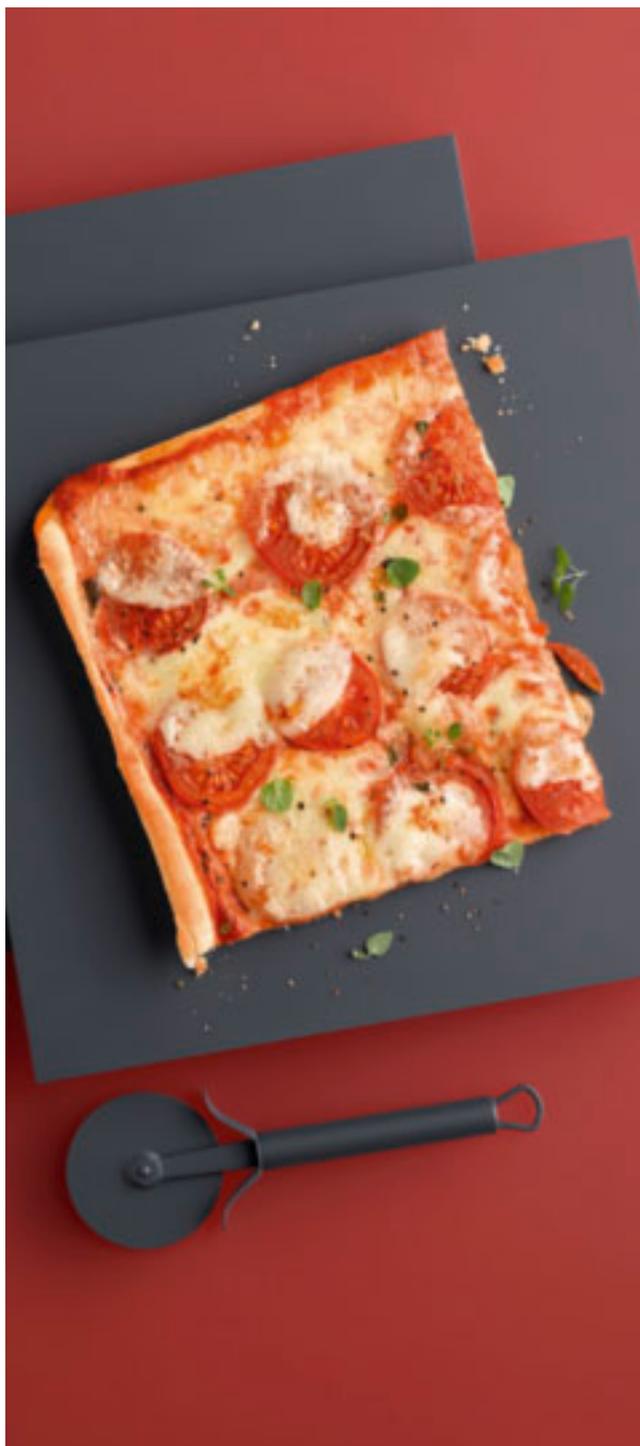
### Manual

#### 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



# Pizza

## (masa de requesón y aceite)

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

### Ingredientes

#### 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

#### Consejo:

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

#### 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, cortar la 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

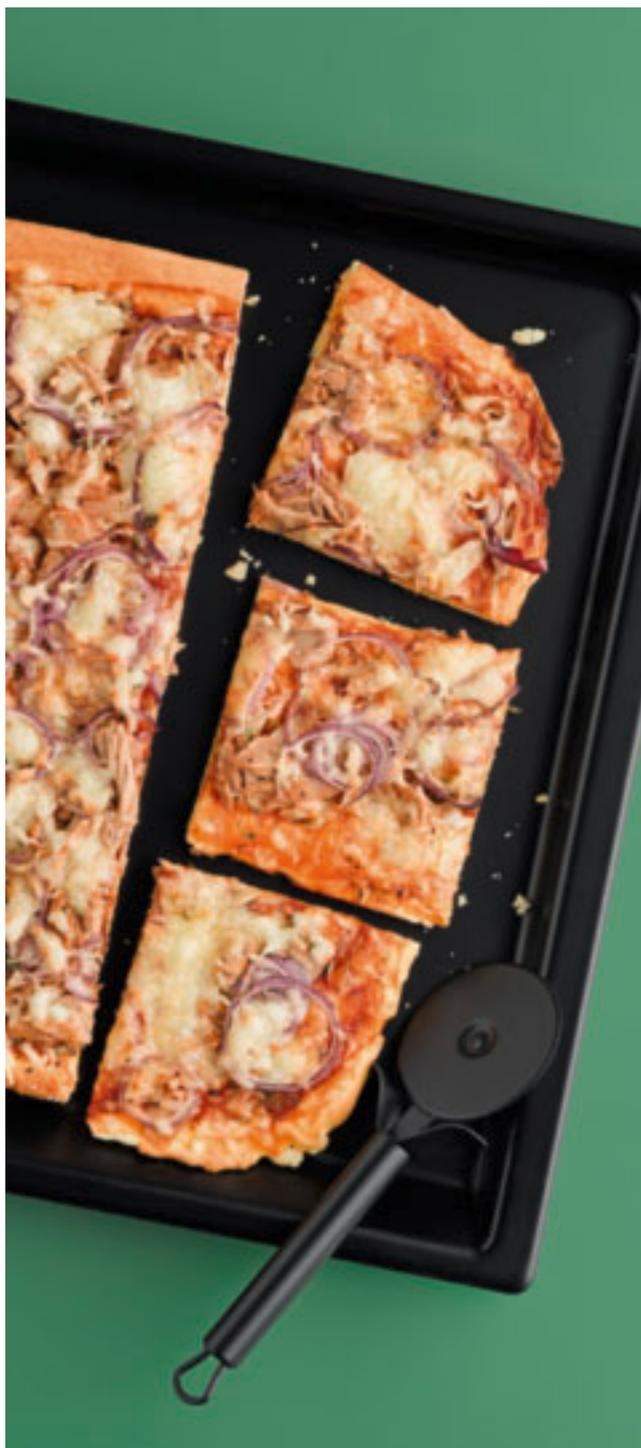
Duración del programa:  
45 minutos

**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



Pizza (masa de requesón y aceite)

# Quiche Lorraine

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 65 minutos

## Ingredientes

### 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, Ø 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





# Carne

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)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 135 minutos

## Ingredientes

### 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.

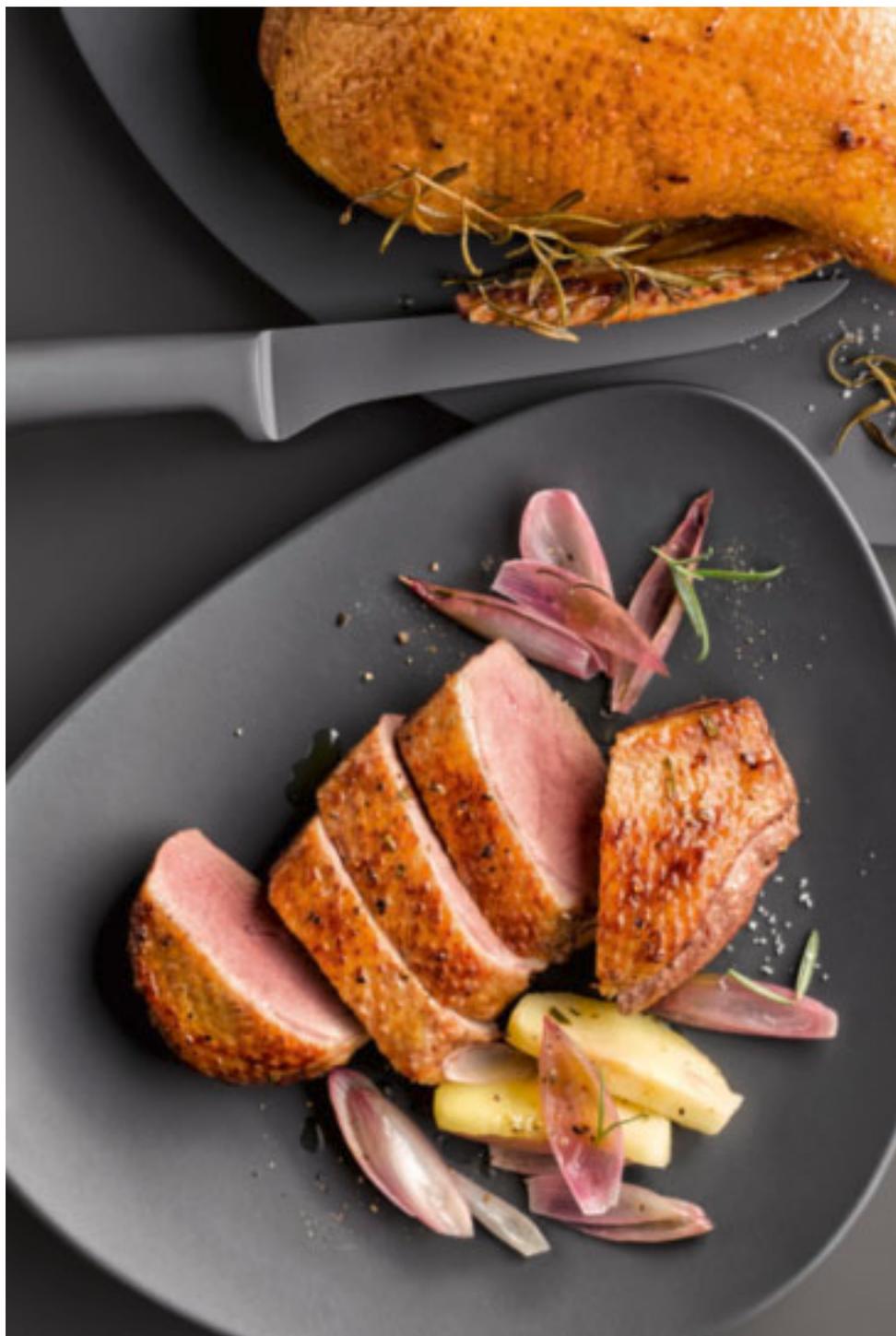
### Ajuste

#### 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)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 100 minutos

## 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

Para 2 porciones | Tiempo de preparación: 75 minutos

## 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

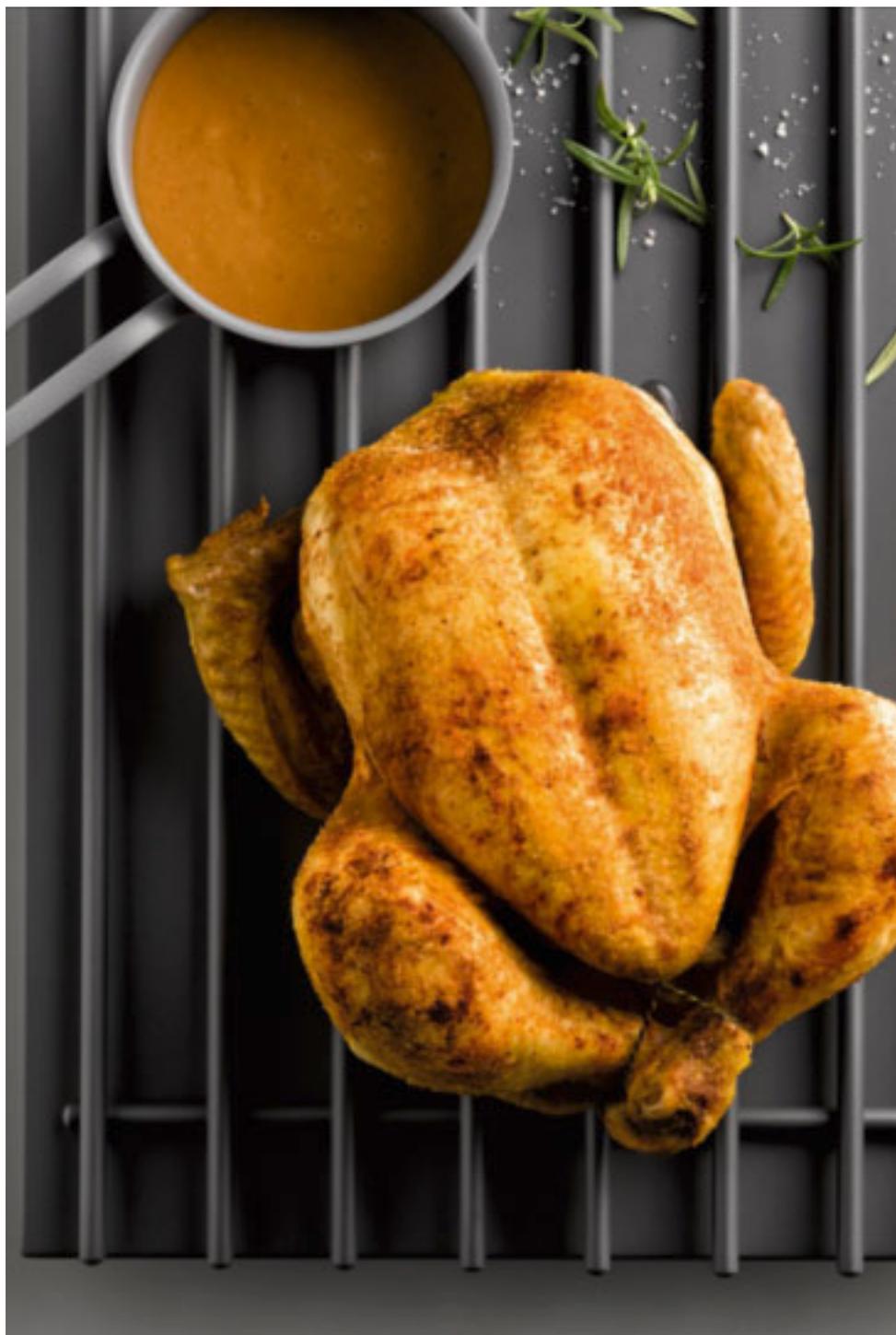
Booster: Off

Precalentar: Off

Crisp function: Off

Duración: aprox. 40–50 minutos

Nivel: 1



# Pechuga de pollo en salsa de mostaza

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 30 minutos

## 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 de cocción 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 de cocción 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

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

## Ingredientes

### Para la pechuga de pollo:

4 filetes de pechuga de pollo, preparados para cocinar  
5 cucharadas 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

### Consejo:

Acompaña muy bien el couscous y el arroz.

## 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 de cocción 1. Añadir la miel, los dátiles y el pollo, remover y continuar cocinando sin tapar siguiendo el paso de cocción 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 añadirselo 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



# Muslos de pollo

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 75 minutos

## Ingredientes

### 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, moradas | picadas grandes  
2 dientes de ajo | suavemente aplastados  
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 removiendo 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 removiendo 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)

Para 8 porciones | Tiempo de preparación: 200 minutos

## Ingredientes

### 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 sobre 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



Pavo (relleno)

# Muslos de pavo

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 125 minutos

## Ingredientes

### 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

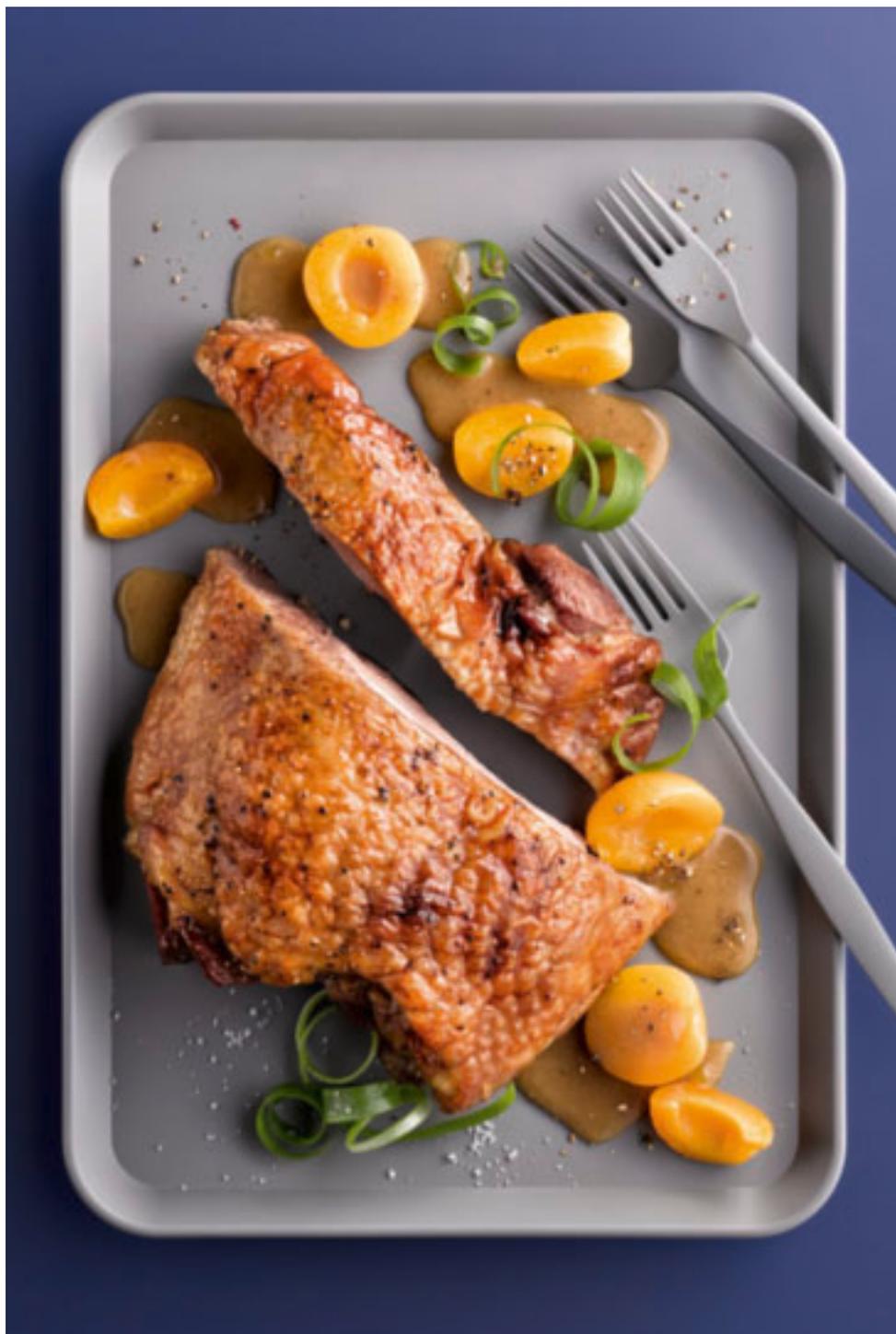
Booster: On

Precalentar: Off

Crisp function: Off

Duración: aprox. 60–80 minutos

Nivel: 1



# Solomillo de ternera

(cocción a baja temperatura)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 120 minutos

## Ingredientes

### 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

Funciones Especiales | 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 (asado)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 65 minutos

## Ingredientes

### 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

### Consejo:

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

## 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. Añadir la sal, la pimienta y el azúcar.

### Ajuste

75 °C (muy hecho)

### Programa automático

Booster: On

Carne | Ternera | Solomillo de ternera | Asar

Precalentar: On

Duración del programa  
aprox. 40 minutos

Crisp function: Off

Duración: aprox. 25–35 minutos (poco hecho), 35–45 minutos (al punto), 45–55 minutos (muy hecho)

### Manual

Funciones: Bóveda y solera

Nivel: 1

Temperatura: 180–190 °C

Temperatura interior: 45 °C

(poco hecho), 57 °C (al punto),



# Pierna de ternera

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 150 minutos

## Ingredientes

### 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 cucharadas 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

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 190–200 °C

Temperatura interior: 76 °C

Booster: On

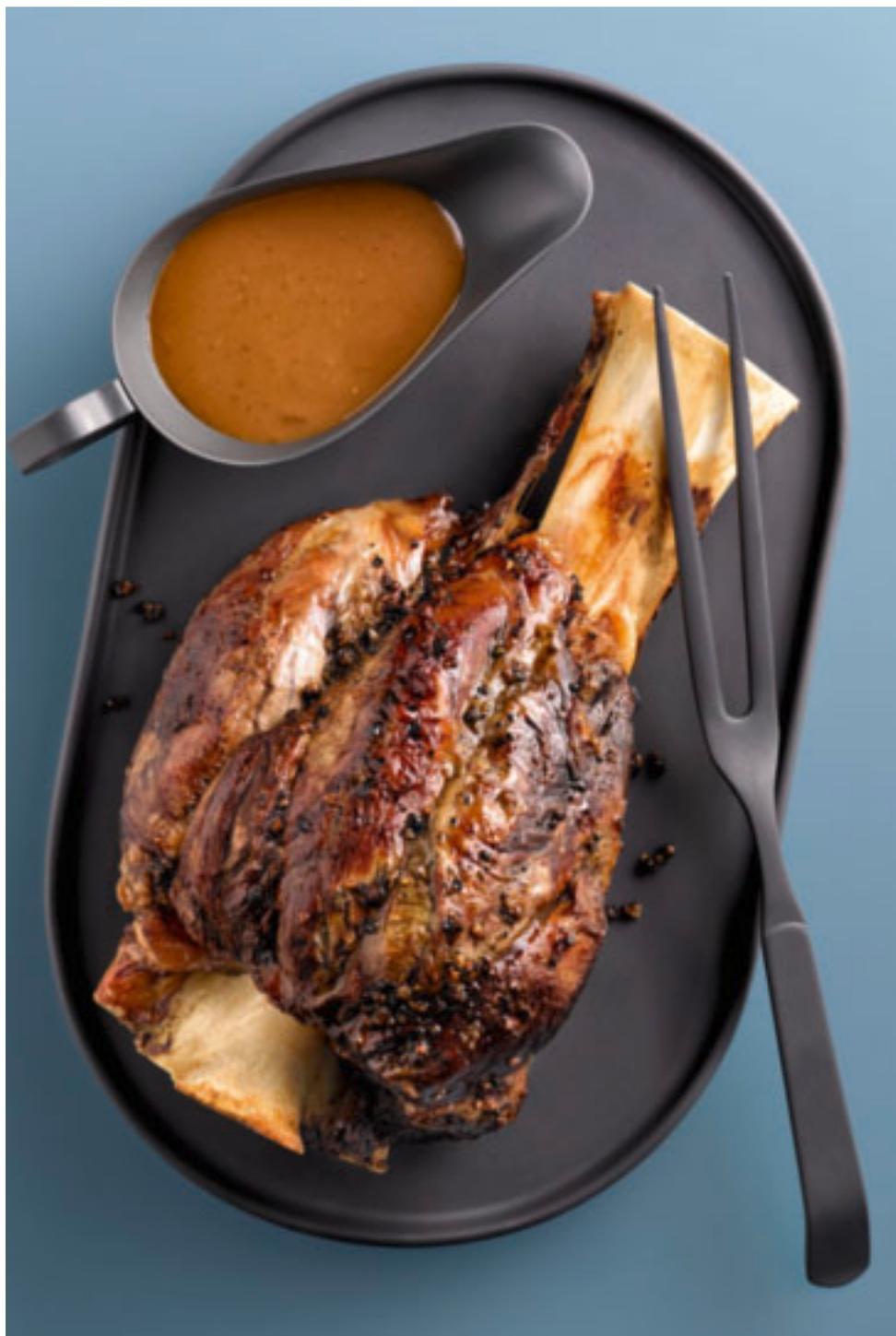
Precalentar: Off

Crisp function: Off

Duración: aprox. 90–100 minutos

Nivel: 1

### Manual



# Lomo de ternera (asado)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 150 minutos

## Ingredientes

### 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 (asado)

# Lomo de ternera

(cocción a baja temperatura)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 150 minutos

## Ingredientes

### 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

Funciones Especiales | Cocción a baja temperatura

Temperatura: 80–100 °C

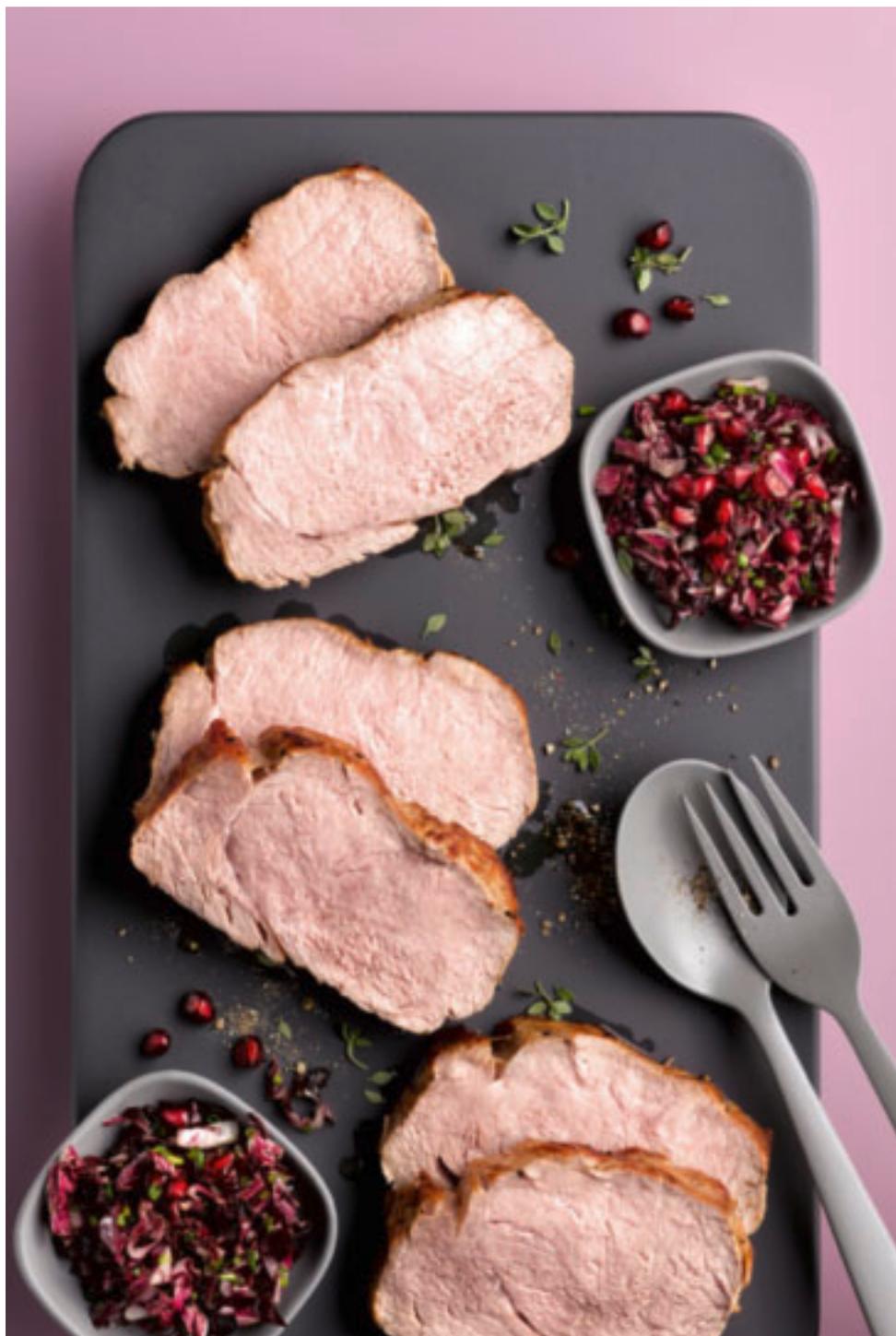
Temperatura interior: 45 °C (poco hecho), 57 °C (al punto),

66 °C (muy hecho)

Duración: aprox. 70–90 minutos (poco hecho),

100–130 minutos (al punto), 130–150 minutos (muy hecho)

Nivel: 1



Lomo de ternera (cocción a baja temperatura)

# Asado de ternera

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 150 minutos

## Ingredientes

### 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  $\frac{1}{2}$  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

Para 6 porciones | Tiempo de preparación: 110 minutos

## Ingredientes

### 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 cucharaditas 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)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 55 minutos

## Ingredientes

### 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),  
preparados para cocinar

### Para rehogar:

1 cucharada 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)

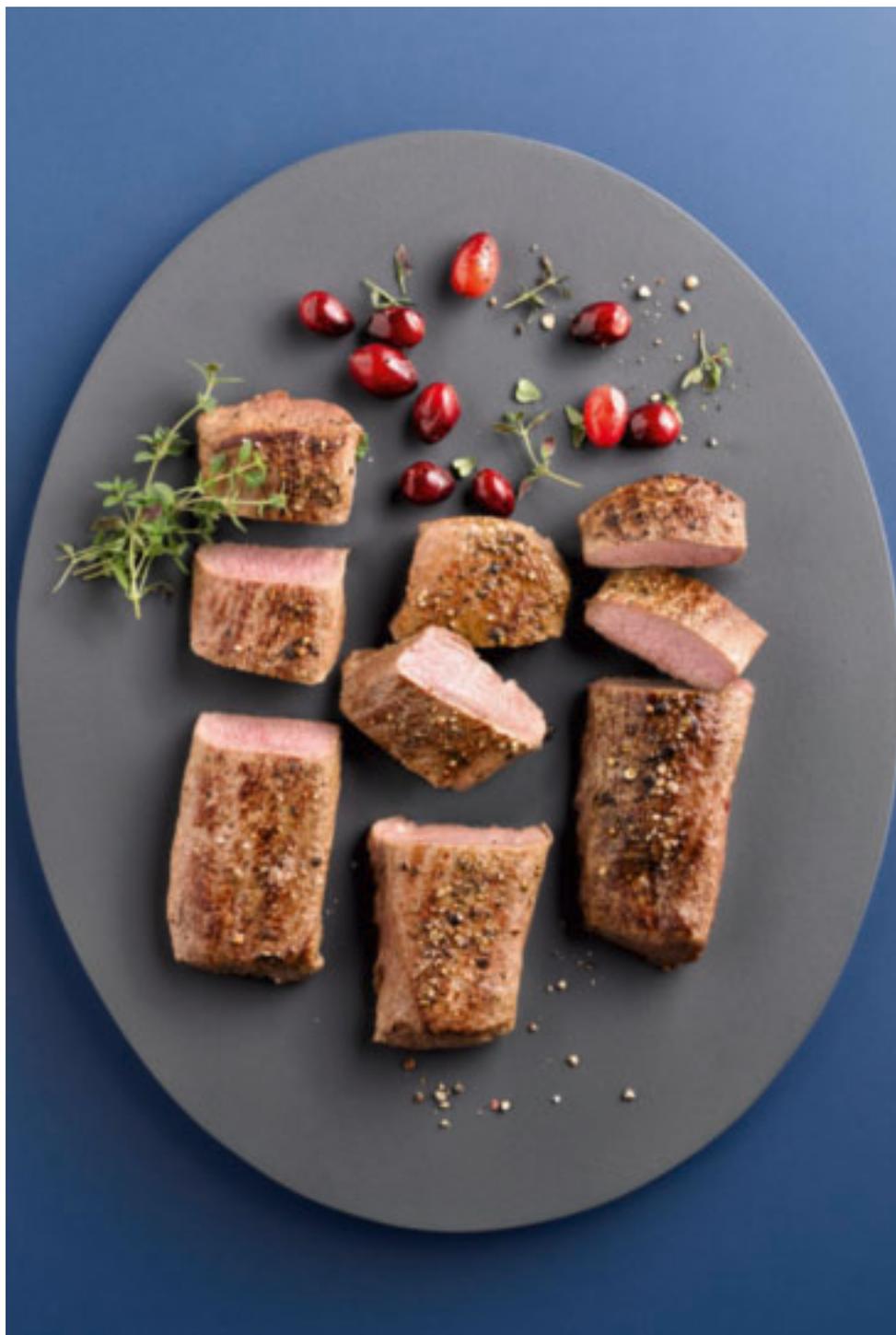
Booster: On

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)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 110 minutos

## 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

Funciones Especiales | 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



Lomo de cordero (cocción a baja temperatura)

# Solomillo de vacuno (asado)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 65 minutos

## Ingredientes

### 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

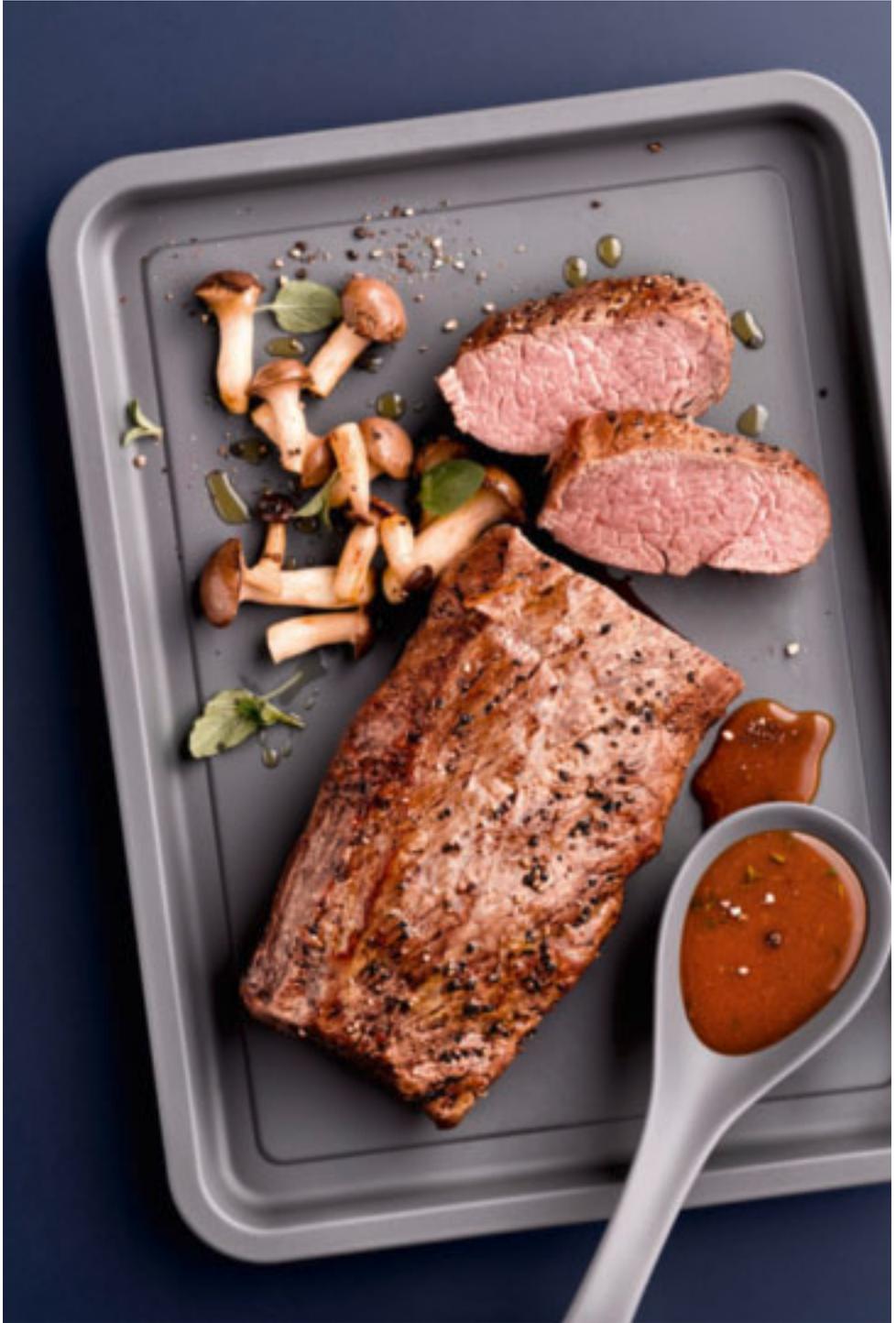
Precalentar: On

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 (asado)

# Solomillo de vacuno

(cocción a baja temperatura)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 95 minutos

## Ingredientes

### 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

Funciones Especiales | 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



# Estofado de ternera

Para 8 porciones | Tiempo de preparación: 250 minutos

## 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

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

### Manual

Paso de cocción 1

Funciones: Aire caliente plus

Temperatura: 180 °C

Booster: On

Precalentar: On



Estofado de ternera

# Redondo de vacuno

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 145 minutos

## Ingredientes

### 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



Redondo de vacuno

# Rosbif (asado) con salsa tártara

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 145 minutos

## Ingredientes

### 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)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 130 minutos

## Ingredientes

### 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

Funciones Especiales | 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



Rosbif (cocción a baja temperatura)

# Carne picada de cerdo

Para 10 porciones | Tiempo de preparación: 75 minutos

## 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

Paso de cocción 2

Funciones: Microondas +

Aire caliente +

Potencia: 150 W

Temperatura: 160 °C

Crisp function: Off

Duración: 45 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 3

Funciones: Grill

Nivel: 3

Crisp function: Off

Duración: 5–10 minutos



# Chuletas de Sajonia (asadas) al pesto

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 90 minutos

## Ingredientes

### 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

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 (asadas) al pesto

# Chuletas de Sajonia

(cocción a baja temperatura)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 170 minutos

## Ingredientes

### 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

Funciones Especiales | Cocción a baja temperatura

Temperatura: 95–105 °C

Temperatura interior: 63 °C

Duración: aprox. 140–160 minutos

Nivel: 1



Chuletas de Sajonia (cocción a baja temperatura)

# Albondigas en salsa de alcaparras (Königsberger Klopse)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 40 minutos

## Ingredientes

### 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 dejar 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 salsa, 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



Albondigas en salsa de alcaparras (Königsberger Klopse)

# Asado de jamón

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 150 minutos

## Ingredientes

### 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

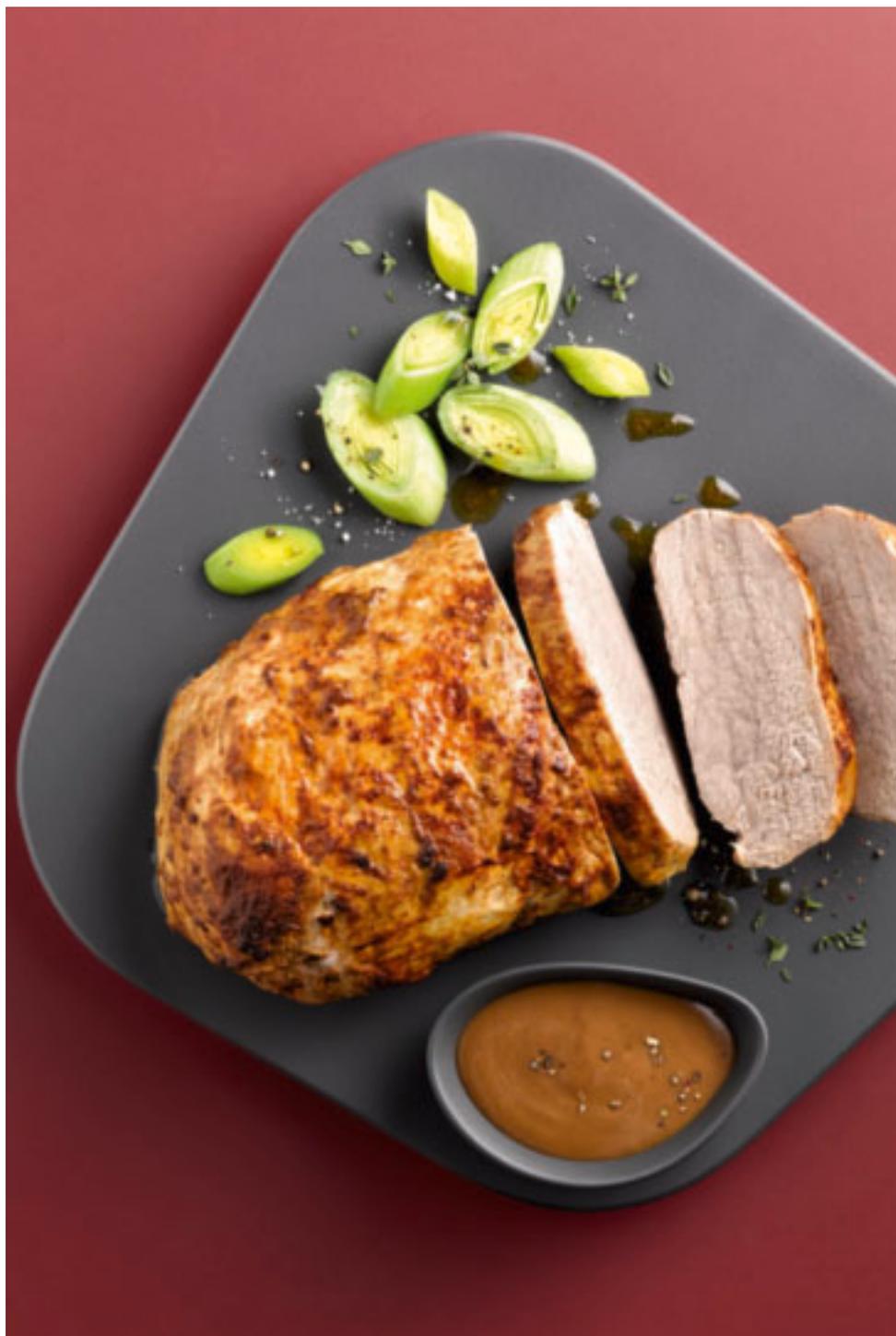
Booster: Off

Precalentar: Off

Crisp function: Off

Duración: aprox. 85–105 minutos

Nivel: 1



Asado de jamón

# Solomillo de cerdo (asado)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 60 minutos

## Ingredientes

### 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 cucharadas 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.

Mezclar 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)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 95 minutos

## Ingredientes

### 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

Funciones Especiales | Cocción a baja temperatura

Temperatura: 90–100 °C

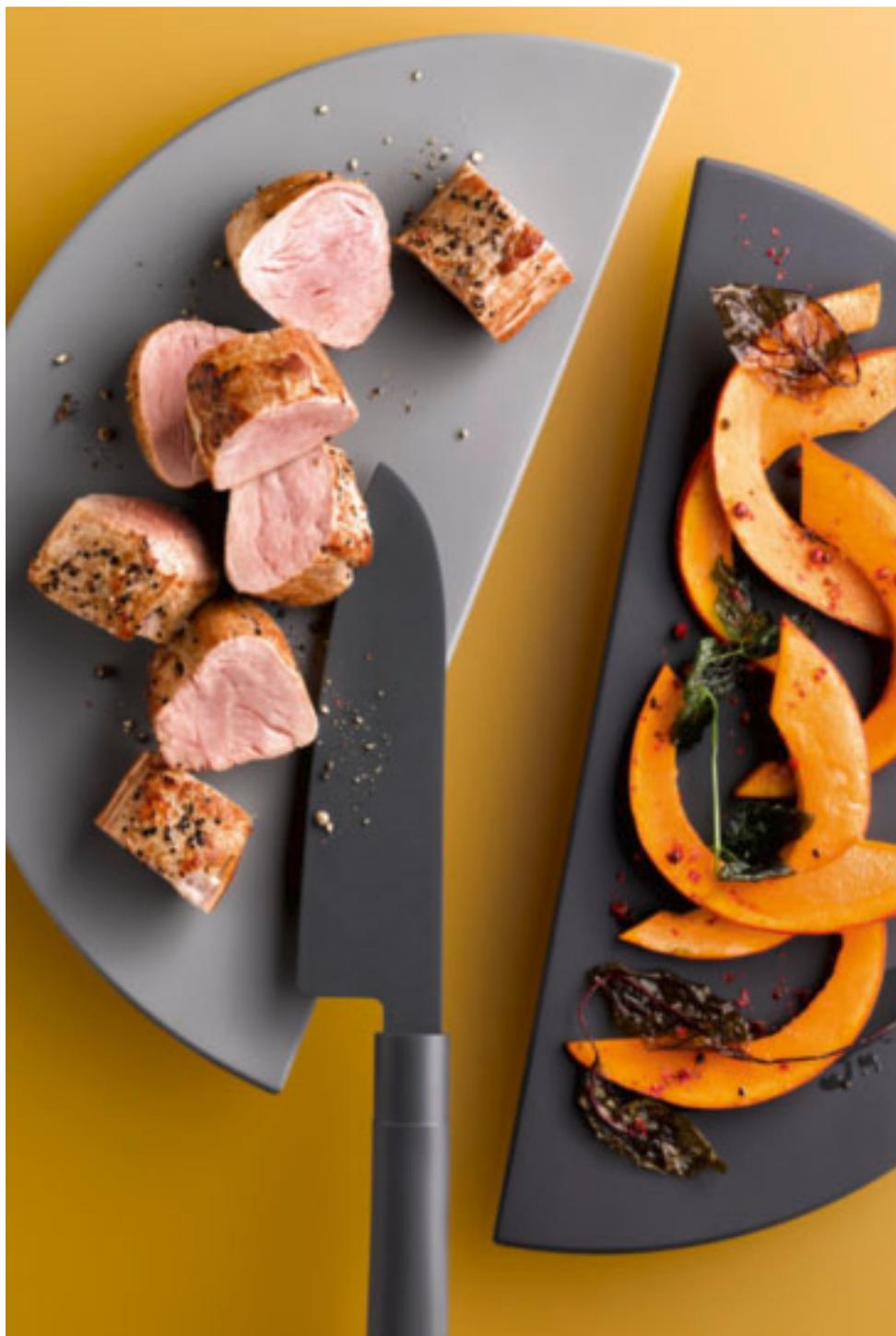
Temperatura interior: 60 °C (poco hecho), 66 °C (al punto),

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 (cocción a baja temperatura)

# Solomillo de cerdo en salsa Roquefort

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 45 minutos

## 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 introducir 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

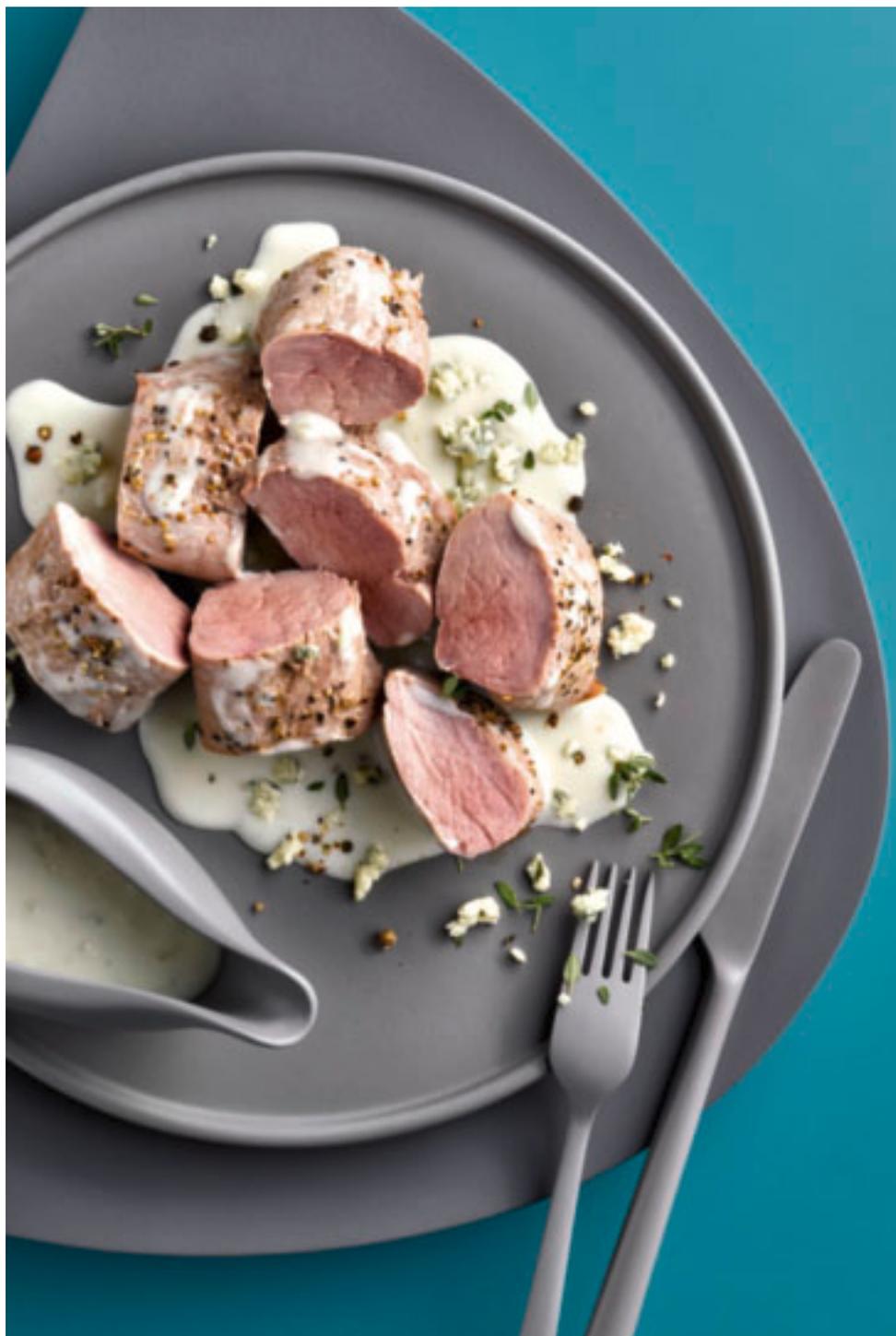
Duración: 8 minutos

Nivel: 1

Paso de cocción 2

Potencia: 450 W

Duración: 11 minutos



Solomillo de cerdo en salsa Roquefort

# Pierna de liebre

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

## 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.

Calentar 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  $\frac{1}{4}$  l de líquido y terminar de cocinar 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.

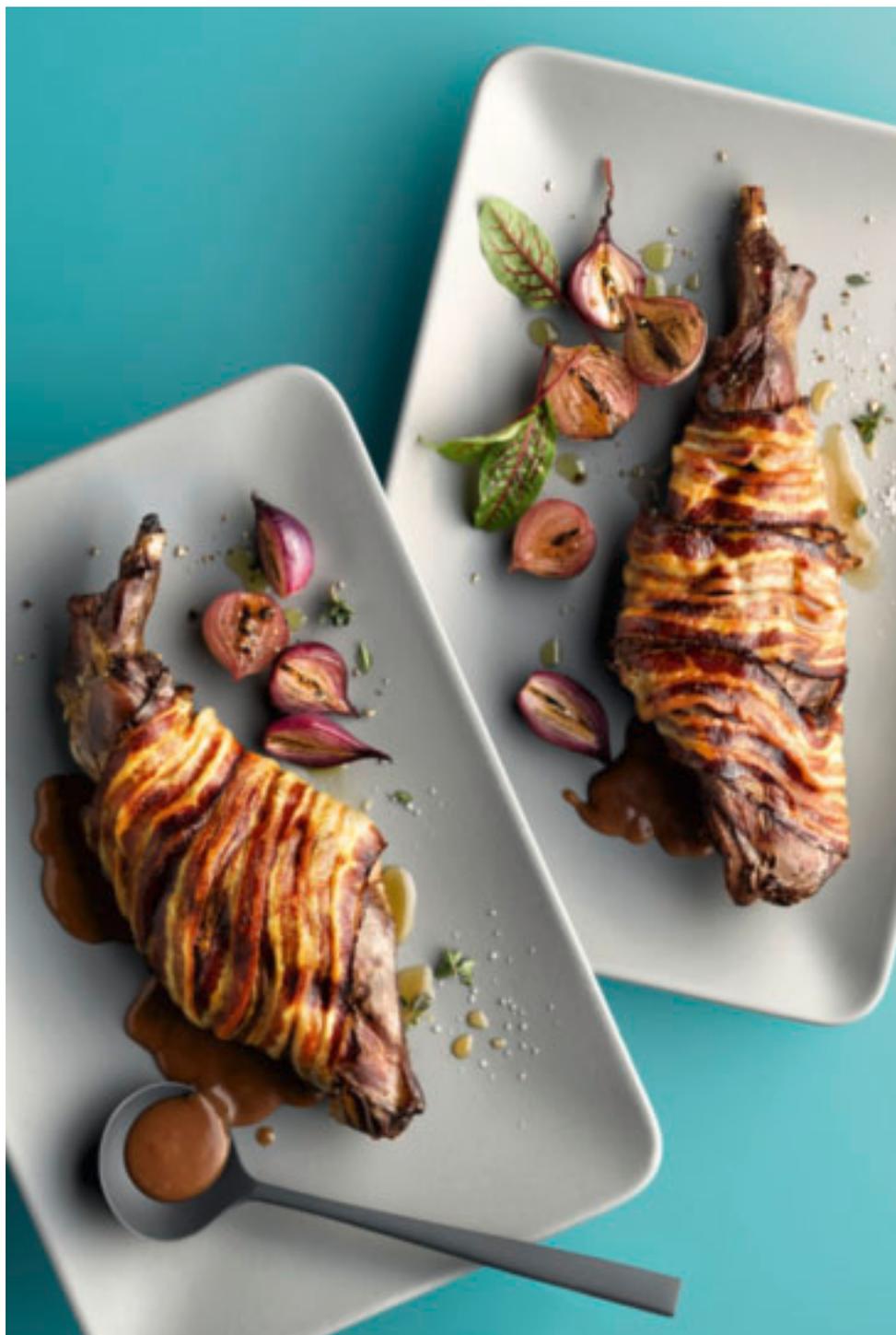
### Ajuste

#### 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



Pierna de liebre

# Conejo con salsa de mostaza

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 100 minutos

## Ingredientes

### 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 trozos. 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 los trozos 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 los trozos 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



Conejo con salsa de mostaza

# Lomo de ciervo

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

## Ingredientes

### 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 dejarlo 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, diluir el jugo de la cocción con el caldo de carne de caza. Escurrir las guindas y extraer 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. Mezclar con la sal, la pimienta y el azúcar y el escabeche.

### Ajuste

#### Programa automático

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

Booster: Off

Precalentar: Off

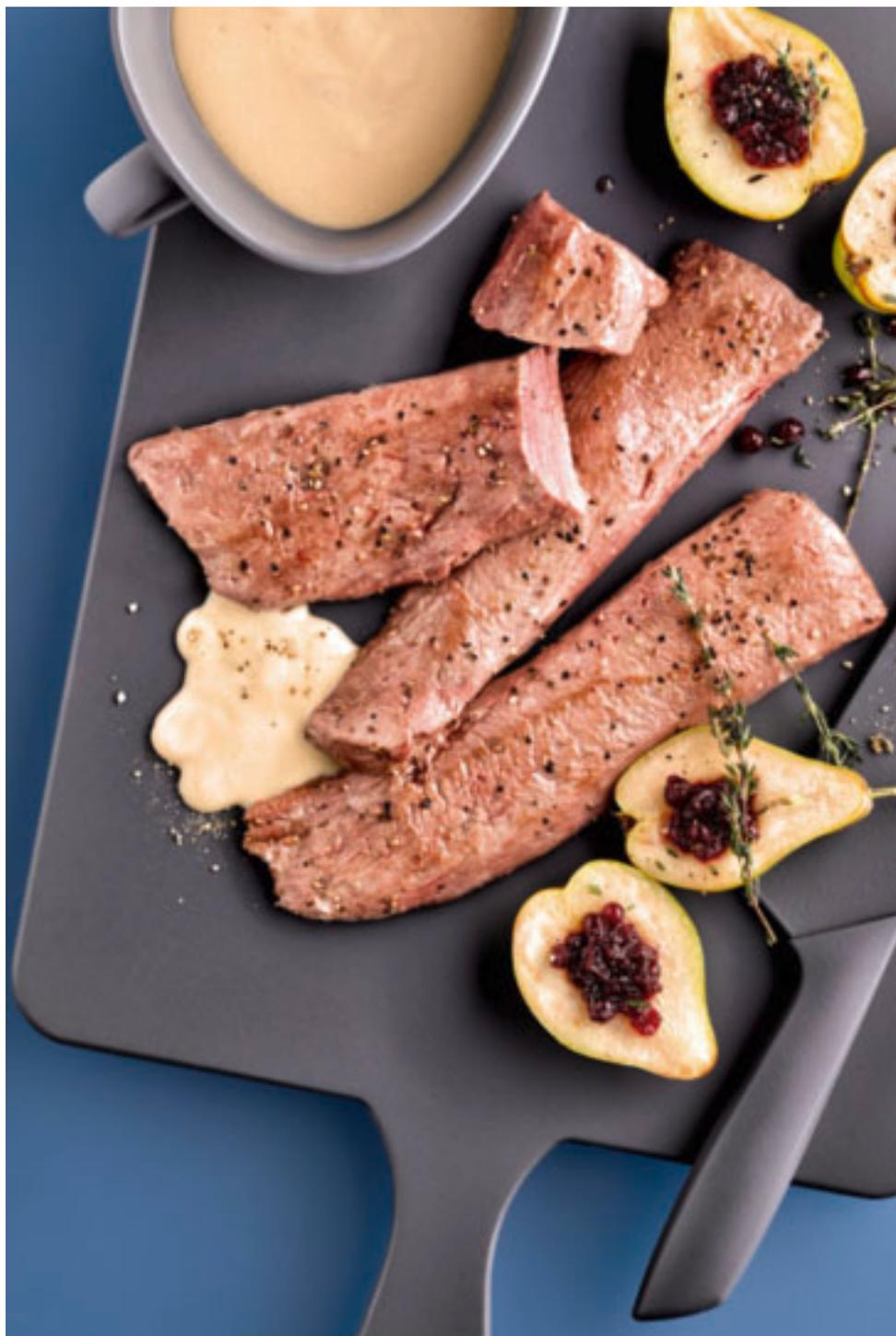
Crisp function: Off

Duración: aprox. 55–65 minutos  
(poco hecho), 65–75 minutos (al  
punto), 75–85 minutos (muy he-  
cho)

Nivel: 1

### Manual

Funciones: Bóveda y solera  
Temperatura: 160–170 °C  
Temperatura interior: 60 °C  
(poco hecho), 72 °C (al punto),  
81 °C (muy hecho)



# Lomo de corzo

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

## Ingredientes

### 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 cucharadas de agua | fría  
Sal  
Pimienta  
Especias silvestres  
(mezcla de especias)

### Accesorios:

Bandeja Gourmet  
Parrilla  
Bandeja de cristal  
Sonda térmica

### Consejo:

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

## 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 esparcida 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 el 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 las 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



Lomo de corzo



# Pescado

¡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.

# Pescado al curry

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 50 minutos

## Ingredientes

1 piña, fresca (de 400 g)  
1 pimiento, rojo  
1 plátano  
600 g de filete de gallineta, preparado para cocinar  
3 cucharadas de zumo de limón  
125 ml de vino blanco  
125 ml de zumo de piña  
1½ cucharadita de maicena  
½ cucharadita de pimienta de 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 y partirla en dados, 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 rociar con zumo de limón.

Añadir la piña, el pimiento y el plátano y remover.

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 pescado al curry.

Manual:

Cocinar siguiendo el paso 1. Remover la salsa y cocinar el pescado al curry 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 rellena de champiñones

Para 4 raciones | Tiempo de preparación: 45 minutos

## Ingredientes

### 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

Para 6 porciones | Tiempo de preparación: 65 minutos

## 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 placa 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 hoja 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

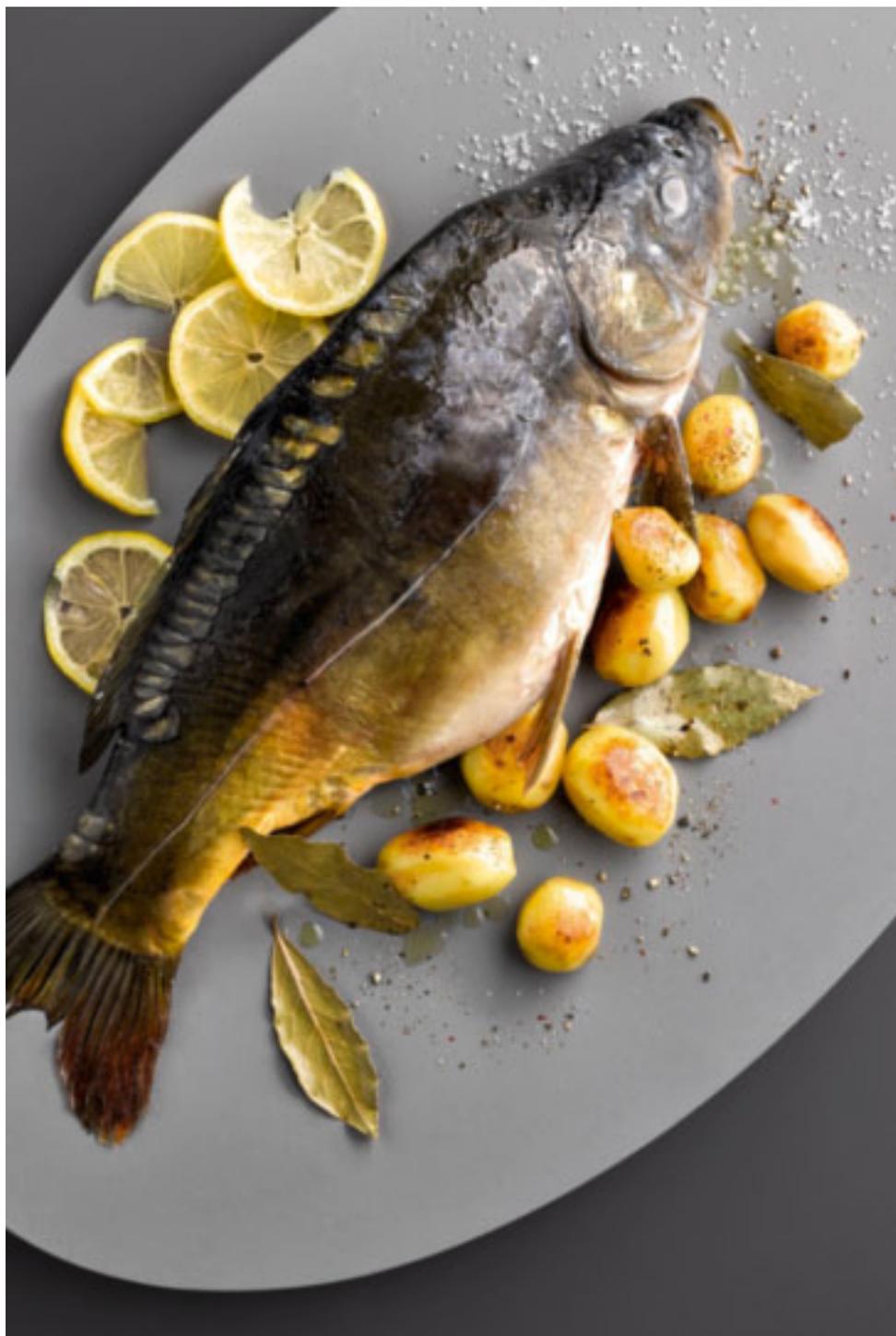
Crisp function: Off

Duración: aprox. 45–55 minutos

Nivel: 1

### Consejo:

Servir la carpa con rodajitas de limón y mantequilla derretida.



# Trucha asalmonada con alcaparras

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 65 minutos

## Ingredientes

### 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 trozos 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

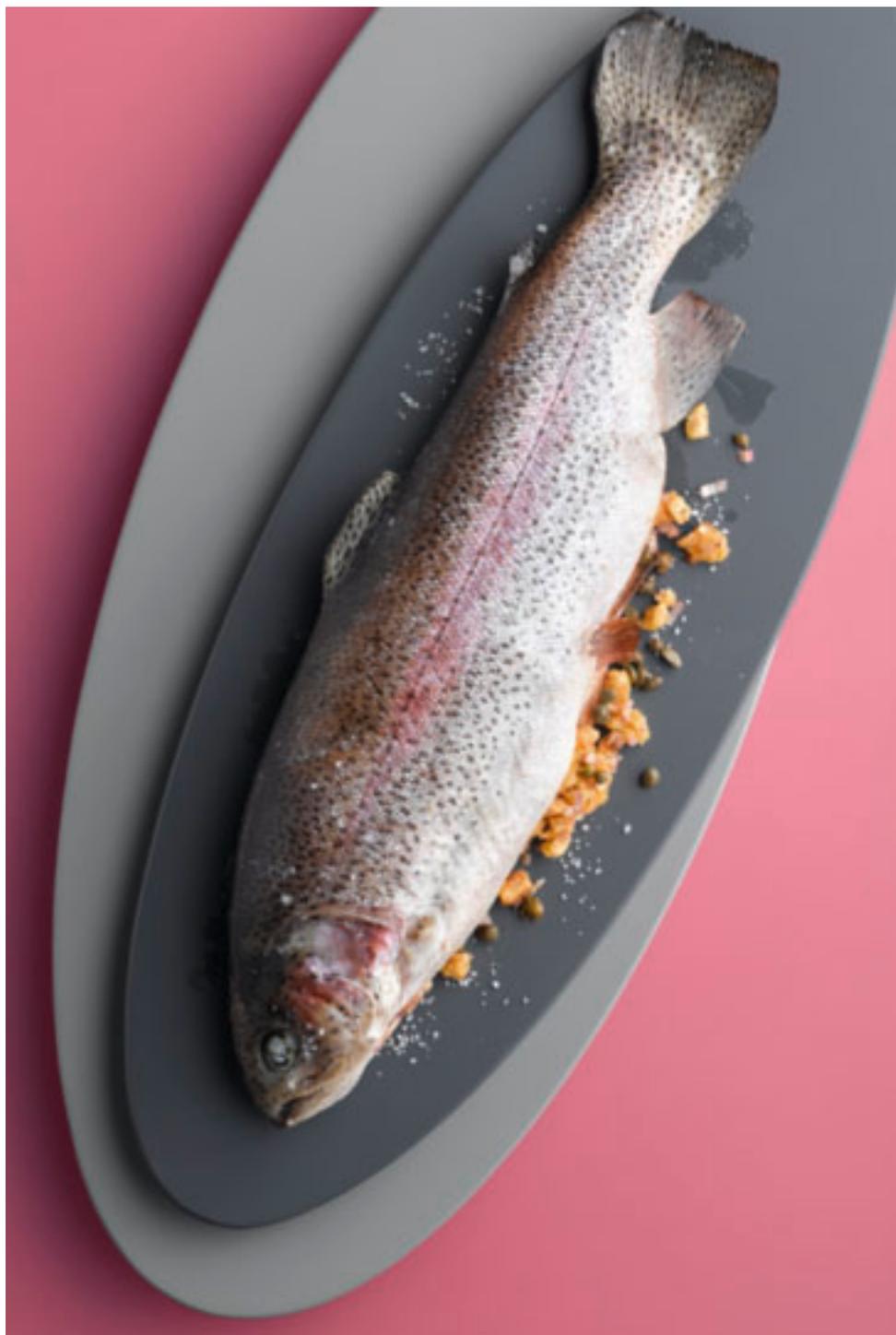
Booster: Off

Precalentar: Off

Crisp function: Off

Duración: aprox. 35–45 minutos

Nivel: 1



Trucha asalmonada con alcaparras

# Lomo de salmón

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 40 minutos

## Ingredientes

### 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.

Colocar los lomos de salmón en la bandeja de cristal. Rociar con el zumo de limón. Salpimentar. Cubrir los lomos 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 los lomos 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





# Gratinados y soufflés

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 de preparar y contenta incluso a los invitados más exigentes. Y si sobra algo, se puede calentar de nuevo al día siguiente.

# Endivias gratinadas

Para 5 porciones | Tiempo de preparación: 70 minutos

## Ingredientes

### Para las endivias:

8 endivias  
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 endivias.

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

Condimentar con azúcar, sal y pimienta.

Enrollar cada endivia 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 endivias 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

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 60 minutos

## Ingredientes

### Para el hojaldre:

1 chalota | picada fina  
2 dientes de ajo | finamente cortados  
1 puerro, pequeño | en juliana  
8 lonchas de panceta, 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, Ø 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 las hierbas aromáticas y la 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 añadir 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 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

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 55 minutos

## Ingredientes

### Para el gratinado:

600 g de patatas, harinosas  
75 g de queso gouda rallado

### Para la cobertura:

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, Ø 26 cm  
Parrilla

## Preparación

Untar el molde para horno con ajo.

Mezclar la nata, la sal, la pimienta y la nuez moscada para el recubrir el gratinado.

Pelar las patatas y cortarlas en rodajas finas de 3–4 mm. Mezclar las patatas con el queso y la mezcla de nata, pimienta y nuez moscada 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



Gratinado de patatas con queso

# Lasaña

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 100 minutos

## Ingredientes

### 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. 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

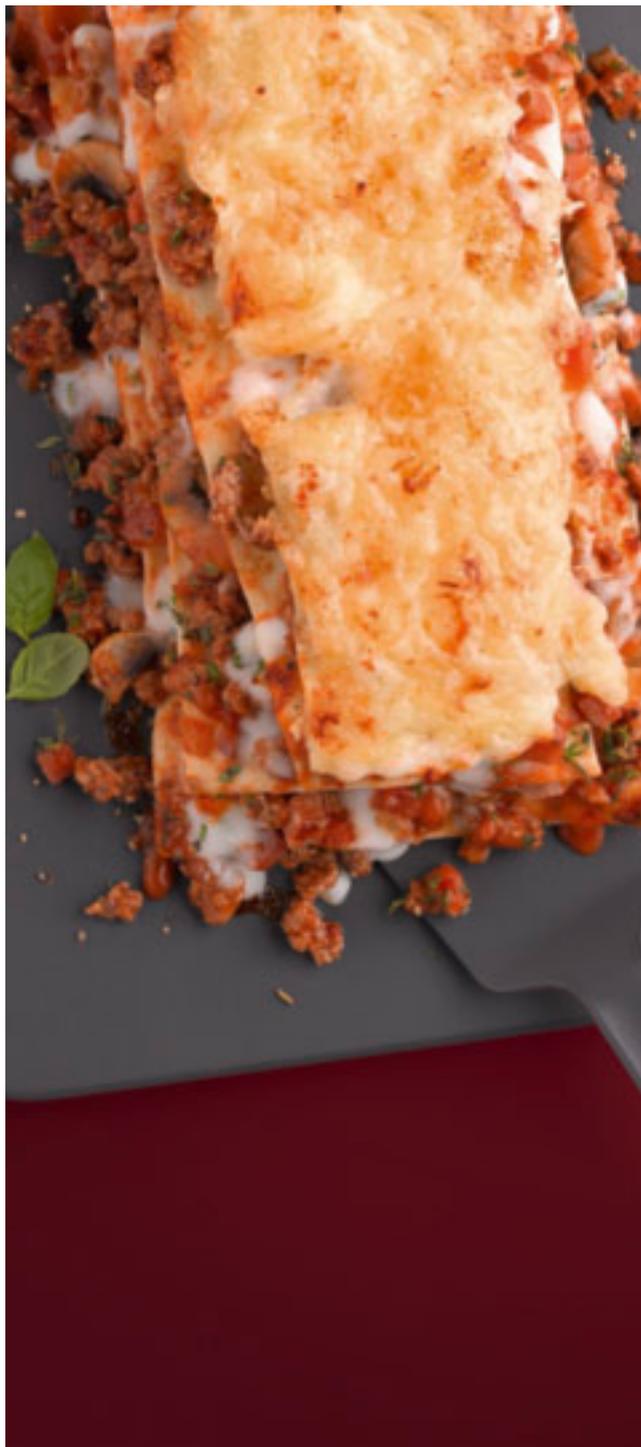
Booster: Off

Precalear: Off

Crisp function: Off

Duración: 30–40 minutos

Nivel: 1



# Gratinado de pasta

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 80 minutos

## Ingredientes

### Para la pasta:

150 g de pasta (penne),  
indicaciones del envase  
11 minutos de cocción  
1½ l de agua

3 cucharaditas 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.



Gratinado de pasta

# Paella

Para 8 porciones | Tiempo de preparación: 120 minutos

## Ingredientes

### Para la 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, pre-  
parada 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 cucharadas de aceite de oliva

1 cucharadita de pimentón dulce

½ cucharadita de azafrán, molido

Sal

Pimienta

### Accesorios:

Bandeja de cristal

## Preparación

Echar el arroz en 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. y colocarlos sobre el arroz.

A continuación, incorporar también el filete de pollo, los guisantes, los aros de calamar, las gambas y los mejillones al arroz.

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

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 65 minutos

## Ingredientes

### 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 reposar.

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.





# Guarniciones y verduras

## 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

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 35 minutos

## Ingredientes

### Para las patatas:

4 patatas asadas

(de 200 g cada una)

1 cucharada de aceite de oliva

Sal

Pimienta

### Para servir:

4 cucharaditas 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 a 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

Para 4 raciones | Tiempo de preparación: 35 minutos

## Ingredientes

750 g de judías verdes, congeladas  
50 ml de agua  
150 g de nata  
150 g de crème fraîche  
2 cucharaditas de mostaza  
1½ cucharadita de sal  
1 cucharadita de maicena  
1 cucharada de tomillo, picado  
Pimienta

### Accesorios:

Recipiente de cristal con tapa, Ø 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. Añadir 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



Judías verdes en salsa de tomillo

# Zanahorias en salsa de nata y perifollo

Para 4 raciones | Tiempo de preparación: 35 minutos

## 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,  
Ø 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. Añadir la pimienta al gusto. 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



Zanahorias en salsa de nata y perifollo

# Patatas cocidas sin pelar

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 35 minutos

## Ingredientes

### Para las patatas cocidas sin pelar:

850 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, Ø 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



Patatas cocidas sin pelar

# Arroz

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 25 minutos

## Ingredientes

200 g de arroz vaporizado  
400 ml de agua  
1 cucharadita de sal

### Accesorios:

Recipiente de cristal con tapa,  
apto para el microondas,  
Ø 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

(peladas)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 35 minutos

## Ingredientes

900 g de patatas cocidas  
120 ml de agua  
1 cucharadita de sal

### Accesorios:

Recipiente de cristal con tapa,  
apto para el microondas,  
Ø 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



Patatas cocidas con sal (peladas)

# Risotto de tomate

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 60 minutos

## Ingredientes

### 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



Risotto de tomate



# Sopas y potajes

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.

# Tacos de huevo para sopa

Para 6 porciones | Tiempo de preparación: 35 minutos

## Ingredientes

### 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



Tacos de huevo para sopa

# Crema de calabaza

Para 6 porciones | Tiempo de preparación: 40 minutos

## Ingredientes

### 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 cucharaditas 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, Ø 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 crema 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. Añadir pimienta al gusto.

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



Crema de calabaza

# Sopa minestrone

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 45 minutos

## Ingredientes

### 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,  
Ø 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 minestrone.

Manual:

Cocinar hasta que esté listo siguiendo el paso 1. Remover la sopa minestrone y cocinar siguiendo el paso de cocción 2.

Rallar el parmesano y esparcir sobre la sopa.

## 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 minestrone

# Sopa de tomate

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 45 minutos

## Ingredientes

### 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,  
Ø 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. Añadir la pimienta al gusto.

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



Sopa de tomate

# Potaje de repollo

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 50 minutos

## Ingredientes

200 g de carne picada,  
de vacuno  
½ cucharadita de sal  
½ cucharadita 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,  
Ø 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. Cortar 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. Añadir 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



Potaje de repollo



# Postres

## 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 pudín 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

Para 10 porciones | Tiempo de preparación: 60 minutos

## Ingredientes

### 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 calentarla con la leche y la nata en una cazuela.

Retirar la mitad de la vaina y añadir la leche a la mezcla de huevo y azúcar poco a poco y sin dejar de remover.

Repartir homogéneamente la mitad del pan en un molde. Después añadir la mitad de las pasas y, en tercer lugar, añadir 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.

### BittAjuste

#### Programa automático

Postre | Pudín de pan dulce  
Duración del programa: aprox.  
30 minutos

Booster: On  
Precalentar: On  
Crisp function: Off  
Nivel: 1

### Manual

Paso de cocción 1  
Funciones: Aire caliente plus  
Temperatura: 190 °C

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

Para 10 porciones | Tiempo de preparación: 65 minutos +

## Ingredientes

### 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,  
Ø 22 cm  
Film transparente, resistente al  
calor  
Parrilla

### Consejo:

Servir la crema con un poco de  
nata batida y bayas frescas.

## 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, las vainas y la 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 del borde con cuidado y ponerlo en 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



Crema de caramelo

# Crumble de frutas

Para 6 porciones | Tiempo de preparación: 40 minutos

## Ingredientes

### 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, Ø 25 cm  
Bandeja de cristal

### 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.

## 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

Paso de cocción 2  
Potencia: 300 W  
Temperatura: 180 °C  
Duración: 14 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



Crumble de frutas

# Pudin de requesón

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 20 minutos

## Ingredientes

### Ingredientes:

500 g de requesón  
2 huevos, tamaño M  
100 g de azúcar  
8 g de azúcar de vainilla  
4 cucharadas de zumo de limón  
125 g de pasas  
37 g de polvo de pudín 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, Ø 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 pudín y la levadura en polvo y remover. Verter 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 pudín 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:

Puedes sustituir la crema pastelera por 125 g de sémola.



Pudín de requesón

# Tortitas de chocolate

Para 8 porciones | Tiempo de preparación: 70 minutos

## Ingredientes

### 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 de natillas:

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, Ø 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 salsa, montar la nata y mezclar con las natillas. Repartir homogéneamente sobre los platos de postre.

Sacar inmediatamente las tortitas de chocolate de los moldes y colocarlos en los platos de postre. Regar las tortitas con un poco 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



Tortitas de chocolate

# Recetas de la A-Z

228

Almendrados	56	Lasaña	180
Albondigas en salsa de alcaparras (Königsberger Klopse)	142	Lomo de ciervo	156
Arroz	198	Lomo de cordero (asado)	120
Asado de jamón	144	Lomo de cordero (coccción a baja temperatura)	122
Asado de ternera	116	Lomo de corzo	158
		Lomo de salmón	170
Baguettes	66	Lomo de ternera (asado)	112
Base de bizcocho	26	Lomo de ternera (coccción a baja temperatura)	114
Bizcocho borracho de limón	48	Magdalenas con nueces	62
Bizcocho de copa	24	Magdalenas de arándanos	54
Bizcocho de mantequilla	34	Medias lunas de almendra (Vanillekipferl)	60
Bizcocho fino	44	Moussaka de calabacín	186
Bizcocho mármol	40	Muslos de pavo	104
		Muslos de pollo	100
Carne picada de cerdo	136	Paella	184
Carpa	166	Pan árabe	68
Chuletas de Sajonia (asadas)	138	Pan blanco (de molde)	74
Chuletas de Sajonia al pesto (coccción a baja temperatura)	140	Pan blanco (sin molde)	76
Conejo con salsa de mostaza	154	Pan de azúcar	78
Crema de calabaza	208	Pan de semillas	72
Crema de caramelo	220	Pan dulce	218
Crumble de frutas	222	Patatas asadas	190
		Patatas cocidas con sal (peladas)	200
Endibias gratinadas	174	Patatas cocidas sin pelar	196
Estofado de ternera	128	Pato (relleno)	90
Galletas con manga pastelera	58	Pavo (relleno)	102
Galletitas de mantequilla	52	Pechuga de pollo con berenjena	98
Ganso (relleno)	92	Pechuga de pollo en salsa de mostaza	96
Gratinado de pasta	182	Pesado al curry	162
Gratinado de patatas con queso	178	Pierna de cordero	118
		Pierna de liebre	152
Hojaldre de pollo y champiñones	176	Pierna de ternera	110
		Pizza (masa de levadura)	82
Judías verdes en salsa de tomillo	192		

Pizza (masa de requesón y aceite)	84	Tacos de huevo para sopa	206
Pizza y cía.	81	Tarta con copos y fruta	46
Pollo	94	Tarta de ciruela	42
Potaje de repollo	214	Tarta de queso	38
Pudin de requesón	224	Tarta de manzana cubierta	22
		Tarta de yogur y naranja	36
Quiche Lorraine	86	Tarta fina de manzana	20
		Tortitas de chocolate	226
Redondo de vacuno	130	Trenza	70
Rellenos de base de bizcocho	28	Trucha rellena de champiñones	164
Rellenos para el rollo suizo	32	Trucha asalmonada con alcaparras	168
Repostería	51		
Risotto de tomate	202	Zanahorias en salsa de nata y perifollo	194
Rollo suizo	30		
Rosbif (asado) con salsa tártara	132		
Rosbif (cocción a baja temperatura)	134		
Solomillo de cerdo (asado)	146		
Solomillo de cerdo (cocción a baja temperatura)	148		
Solomillo de cerdo en salsa Roquefort	150		
Solomillo de ternera (asado)	108		
Solomillo de ternera (cocción a baja temperatura)	106		
Solomillo de vacuno (asado)	124		
Solomillo de vacuno (cocción a baja temperatura)	126		
Sopa de tomate	212		
Sopa minestrone	210		



**Redacción:**

Gütersloh, Bünde

**Desarrollo de recetas:**

El equipo de la Cocina Experimental Miele, Bünde

**Fotografía:**

Fotostudio Casa, Münster

**Estilismo:**

Renate Neetix, Bielefeld  
Fotostudio Casa, Münster

**Estilismo de alimentos:**

Renate Neetix, Bielefeld

**Idea, realización y producción:**

Marketing Communications International  
Miele Gütersloh

La reimpresión, aunque solo sea de algunos fragmentos, está permitida con consentimiento expreso y previo de Miele & Cie. KG y citando las fuentes.

© Miele & Cie. KG  
Gütersloh

Salvo modificaciones

Edición 2  
MMS 21-0177  
Mat.-Nr. 11 386 610