

**Miele**

# Recetas de **Navidad**



## Aguacate asado con tartar de lubina



☰ Envasador al vacío

🕒 20 minutos

🍴 8 personas

### Ingredientes

4 ud. aguacate Hass  
200 g lubina limpia y sin espinas  
3 cucharadas soperas salsa de soja  
1/2 cebolleta  
20 g alcaparras picadas  
20 g pepinillos picados  
10 hojas de cilantro picadas  
8 g mostaza antigua  
Zumo de 1 lima  
Sal al gusto  
Pimienta negra

### Menaje

Bol mediano  
[Grill Gourmet](#)  
[Bolsa grande de envasar al vacío](#)

### Preparación

1. Cortar los aguacates a la mitad, quitar el hueso e introducirlos en una bolsa de vacío para marinarlos con soja, cilantro picado y el zumo de lima. Envasar a nivel 2-3. Salpimentar.
2. Calentar el grill Gourmet a potencia 7 y marcar los aguacates por la parte de la base. Reservar.
3. Recuperar la marinada y la bolsa de envasar del aguacate e introducir la lubina cortada en dados pequeños, la cebolleta, alcaparras, pepinillos, cilantro picado y mostaza antigua. Envasar a nivel 3-3.
4. Una vez cocinados los aguacates, rellenar con el tartar de lubina y servir. Se puede decorar con alguna hierba aromática fresca. Servir templado o frío.

### Si no tienes envasador al vacío:

También se pueden marinar los aguacates en un bol con el aliño durante 2 horas a temperatura ambiente y la lubina, junto con todos los ingredientes de la marinada durante 30 minutos en el frigorífico.

Descubre  
más recetas aquí

## Crema de calabaza con carabinero y huevo poché



- 📅 Horno a vapor combinado
- 🕒 55 minutos
- 🍴 8 personas

### Ingredientes

700 g calabaza  
3 chalotas  
30 g jengibre  
1 l de caldo de verduras  
200 ml leche de coco  
1 chile  
Aceite de oliva virgen extra  
8 carabineros  
8 huevos "M"  
Pizca de pimienta

### Menaje

[Bandeja perforada Air fry](#)  
[Sartén 'All steel' Fiskars](#)  
[Bandeja perforada inox](#)  
Batidora eléctrica

### Preparación

1. Pelar y cortar la calabaza en dados pequeños, colocarlos en una bandeja perforada. Cocinar en aire caliente plus a 180° C durante 20 minutos.
2. Colocar los huevos en una bandeja perforada inox. y cocinar a vapor a 64° C durante 50 minutos, reservar.
3. Pelar y cortar la chalota y el jengibre en brunoise y freír en la sartén con un chorro de aceite de oliva hasta que doren.
4. Calentar el caldo con la leche de coco, incorporar las verduras y triturar hasta que nos quede una crema fina. Salpimentar.
5. Pelar los carabineros y cortarlos por la intersección del cuerpo.
6. Emplatar primero el huevo y alrededor los trocitos de carabinero intercalando con unos dados de calabaza.
7. Decorar con los aros de chile y un poco de pimienta.

### Si no tienes horno a vapor combinado:

También se pueden cocinar los huevos en un cazo con agua caliente y un chorrito de vinagre. Calentar el agua con vinagre sin que llegue a hervir. Cascar cada huevo en un vaso e introducir el huevo en el agua. Dejar cocinar por unos segundos hasta formar la clara y sacar con ayuda de una espumadera.

Descubre  
más recetas aquí

## Ensalada templada de puerros, anchoa y jerez



- Horno a vapor combinado
- 1 hora y 30 minutos
- 8 personas

### Ingredientes

4 uds. puerros  
Aceite de oliva virgen extra  
Sal  
Vinagre de Jerez  
Pimienta molida  
2 hojas de laurel  
1 lata de conserva de anchoas  
100 g de almendras tostadas  
Brotos verdes

### Menaje

[Bolsa de vacío grande](#)  
Mortero  
[Grill gourmet](#)

### Preparación

- Cortar las hojas y raíz de los puerros, quitar la primera capa y cortar en rodajas de 3 cm.
- Introducir las rodajas en la bolsa de vacío, añade un buen chorro de aceite, sal, pimienta y las hojas de laurel. Envasar al vacío en nivel 3-3 y cocina en función Sous Vide a 80°C durante 90 minutos.
- En un mortero, añadir las almendras tostadas y las machacas un poco, incorporar vinagre de jerez al gusto y un buen chorro de aceite de oliva. Remover bien y reservar.
- Precalentar el grill gourmet a potencia 8 y marcar los puerros por ambas caras, emplátalos y cúbrelos con una anchoa por cada puerro y por encima de ésta con la vinagreta de almendras.
- Acompañar con unos brotes verdes a modo ensalada.

### Si no tienes horno a vapor combinado:

También se pueden cocinar los puerros en una bandeja de horno. Colocar los puerros con las especias y cubrir con aceite de oliva. Cocinar a 85° C en aire caliente plus durante 90 minutos.

Descubre  
más recetas aquí

## Pastel de setas de temporada al vapor



- 📅 Horno a vapor combinado
- 🕒 1 hora
- 🍴 8 personas

### Ingredientes

200 g de setas silvestres y shitake picadas  
1 cebolla en brunoise  
300 g de queso quark  
3 huevos "M"  
Pimienta negra  
Nuez moscada  
Ajo en polvo  
2 cucharadas de harina de avena o de garbanzos

### Menaje

[Sartén 'All steel' Fiskars](#)

Molde de silicona apto para horno  
Bol grande

### Preparación

1. Calentar la sartén a potencia alta y añadir 3 cucharadas de aceite.
2. Marcar las setas hasta que estén doradas.
3. Bajar el fuego a potencia media e incorporar la cebolla en brunoise.
4. Rehogar hasta que esté pochada.
5. Mientras tanto, mezclar en el bol los huevos, harina, el queso quark y las especias e incorporar el sofrito de setas y cebolla.
6. Aceitar ligeramente con los dedos el molde de silicona y vierte la mezcla.
7. Cocinar en aire caliente plus a 150°C durante 45 minutos. Deja enfriar por 2 horas en el frigorífico, desmoldar y servir.

👩‍🍳 Para dar un toque diferente al plato, haz una mayonesa ligera con hierbas aromáticas.

Descubre  
más recetas aquí

## Pierna de cordero y ensalada de col



- Horno Multifunción
- 2 horas y 30 minutos
- 8 personas

### Ingredientes

2 uds. piernas de cordero  
200 ml aceite de oliva virgen extra  
Sal  
Pimienta  
Vinagre de vino blanco  
Para la ensalada:  
200 g de repollo cortado muy fino en juliana  
150 g yogurt griego  
20 ml de zumo de limón  
50 g de mayonesa  
5 g de sal  
5 g de pimienta negra molida

### Menaje

[Bolsa envasar al vacío x2](#)

### Preparación

- Colocar las piernas de cordero dentro de la bolsa al vacío, añadir aceite, sal, pimienta y un chorrito de vinagre de vino.
- Envasar al vacío a nivel 3-3.
- Cocinar en función Sous Vide a 90°C durante 2 horas y media.
- Mientras tanto, en la otra bolsa, envasar a nivel 3-3 el repollo cortado junto con el resto de ingredientes y mantener refrigerado hasta servirlo.
- Emplatar el cordero con el repollo y salsear la carne con sus propios jugos de cocción.

### Si no tienes horno multifunción:

También se pueden cocinar directamente las piernas de cordero con el aliño en el horno con bóveda y solera a 100° C durante 2 horas y media. Para la ensalada de col, mezclar todos los ingredientes en un bol y dejar reposar en el frigorífico por 2 horas.

Descubre  
más recetas aquí

## Bacalao en salsa verde de espinacas y berberechos



- Horno a vapor combinado
- 40 minutos
- 8 personas

### Ingredientes

8 uds. lomos de bacalao frescos y limpios  
300 g de espinaca fresca  
50 g de cebolla pochada  
1 lata de berberechos en conserva de buena calidad (guardar algunos para decorar)  
100 ml leche evaporada  
Pimienta negra molida  
1 ud. brócoli en ramilletes  
30 ud. judías verdes en juliana

### Menaje

[Bandeja inox perforada](#)  
Batidora eléctrica  
Cazo pequeño

### Preparación

1. Para preparar la salsa, hervir agua, blanquear las espinacas y triturar junto a la cebolla pochada, la mitad de los berberechos, leche evaporada y pimienta hasta crear una salsa homogénea. Pasar a un cazo y calentar a fuego suave hasta servirla.
2. Por otro lado, seleccionar cocción menú y buscar bacalao - brócoli - judías verdes e introducir los alimentos cuando el horno indique.
3. Emplatar el bacalao y salsear por encima con la salsa verde, decorar con unos berberechos y a su lado pon las verduras a modo guarnición, añadir un chorrito de aceite de oliva sobre ellas y sirve al instante.

Para un resultado más especial deshidratar unas hojas de albahaca en el horno con la función deshidratar o a 60° C durante 40 minutos y servir las como decoración.

### Si no tienes horno a vapor combinado:

Método tradicional: cocer las verduras por separado. El brócoli durante 12 minutos y las judías verdes durante 10 minutos. El bacalao en el horno en aire caliente plus a 180° C durante 15 minutos.

Descubre  
más recetas aquí

## Cola de rape alangostada



-  Horno Multifunción
-  30 minutos
-  8 personas

### Ingredientes

1 ud. cola de rape grande  
2 cucharadas de pimentón dulce  
Sal  
Pimienta  
1 cucharada de aceite de oliva virgen extra  
Lechuga romana en juliana  
Para la salsa cóctel:  
150 ml de mayonesa  
2 cucharada de ketchup  
1 cucharada de zumo de naranja  
1 cucharada de salsa de soja  
1 cucharada de brandy  
1 cucharada de salsa Worcestershire  
1 cucharada de salsa Siracha

### Menaje

#### Bandeja PerfectClean

Hilo de atar  
Fuente rectangular (para servir)

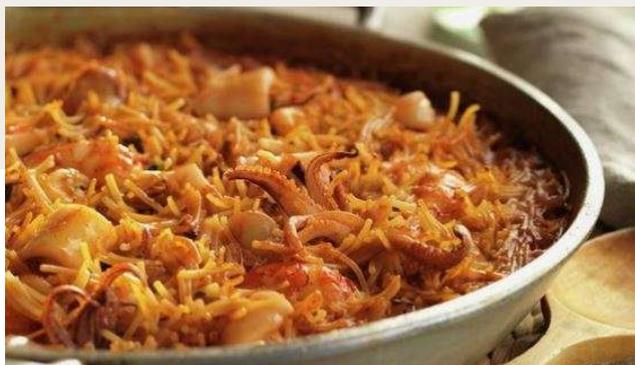
### Preparación

- Colocar la cola de rape encima de la bandeja universal y empanar en pimentón dulce, pimienta y sal.
- Cubrir por encima con el aceite de oliva y atar con el hilo para que quede bien prieta la carne del rape.
- Cocinar en aire caliente plus a 180°C durante 15 minutos.
- Mientras tanto, cortar la lechuga en juliana y disponerla en una fuente grande para servir, como base.
- Una vez cocinada la cola, cortar en rodajas y disponer por encima de la cama de lechuga. Salsear con la salsa cóctel y servir templado.
- Para la salsa cóctel: mezclar todos los ingredientes en un bol y remover hasta que sea una salsa homogénea.

 Para conservarlo mejor puedes envasarlo al vacío en una bolsa de envasar Miele o en un tarro de vidrio de conserva previamente esterilizado.

Descubre  
más recetas aquí

## Rosejat de sepia y cigalas



📅 Horno Multifunción

🕒 35 minutos

🍴 8 personas

### Ingredientes

500 g de sepia en dados de 1 cm  
3 tomates pera rayados  
2 cucharadas soperas de pasta de pimiento choricero  
1 diente de ajo rayado  
1/2 cucharada soperas de pimentón dulce  
500 g de fideo cabello de ángel (calibre 0)  
600 ml de caldo de marisco  
Sal  
Pimienta  
Aceite de oliva virgen extra

### Menaje

[Bandeja PerfectClean](#)  
[Cazo mediano](#) (para calentar el caldo)  
[Sartén](#)  
Accesorio para remover (espátula silicona)

### Preparación

1. Colocar sobre la inducción la sartén y calentar a potencia alta. Cuando esté caliente, añadir un chorrito de aceite y la sepia cortada.
2. Rehogar hasta que se dore la sepia e introducir el sofrito hecho con el tomate, el pimiento choricero, el ajo y el pimentón y remover bien. Cocinar a fuego medio durante 5 minutos.
3. Mientras tanto, tostar los fideos en el horno sobre la bandeja PerfectClean en aire caliente plus a 185° C durante 9 minutos. Es importante que sea una capa fina de fideo o no se cocinarán de manera homogénea por estar apelmazados.
4. Calentar el caldo en el cazo.
5. En la bandeja PerfectClean sobre los fideos, añadir el sofrito y cubrir con el caldo caliente. Introducir y cocinar en el horno en función aire caliente plus, previamente precalentado a 200° C durante 12 minutos. Dejar reposar durante 5 minutos y servir.

Descubre  
más recetas aquí

## Crumble templado de caqui



- 📅 Horno Multifunción
- 🕒 30 minutos
- 🍴 8 personas

### Ingredientes

1 kg de caquis  
1/2 cucharada de canela polvo  
1/2 cucharada de pimienta molida  
2 cucharadas de azúcar blanco  
200 g almendra molida  
200 g harina  
200 g mantequilla  
200 g azúcar blanco  
Pizca de sal

### Menaje

[Bolsa de vacío grande](#)

Bol grande  
Recipientes individuales aptos para horno

### Preparación

1. Lavar y pelar los caquis, cortar en dados de 1 cm y colocar dentro de la bolsa de vacío junto a la canela, la pimienta y 2 cucharadas de azúcar.
2. Envasar al vacío a nivel 3-3.  
  
Abrir la bolsa y verter la fruta en los recipientes individuales.
3. En un bowl introducir la almendra molida, el harina de arroz, mantequilla, azúcar y la pizca de sal. Es importante que la mantequilla esté a temperatura ambiente para poder amasar con más facilidad. El resultado tiene que quedar como una tierra húmeda.
4. Por encima de la fruta, espolvorear con las manos las 'migas' de crumble y hornear en función bóveda a 190°C durante 15 minutos. Servir al momento.

👤 Acompañar con una bola de helado de nata o vainilla cuando aún esté caliente para dar al postre un toque cremoso.

### Si no tienes horno multifunción:

Método tradicional: Colocar en un bol los caquis con la canela, pimienta y azúcar y remover bien. Dejar marinar durante 1 hora.

Descubre  
más recetas aquí

## Pastel de calabaza



- 📅 Horno a vapor combinado
- 🕒 50 minutos
- 🍴 8 personas

### Ingredientes

225 g puré de calabaza  
3 huevos "M"  
125 ml aceite de oliva  
100 g azúcar moreno  
1 cucharada de jengibre rallado  
100 g de harina de almendra  
100 g de harina de espelta  
1/2 cucharada de sal  
1 cucharada de levadura  
1/2 cucharada de bicarbonato de sodio  
2 cucharadas de canela en polvo  
1/2 cucharada de nuez moscada rallada  
Almendra laminada para decorar  
Para el relleno:  
300 g de anacardos crudos  
30 ml sirope de arce  
5 ml vainilla  
Pizca de sal

### Menaje

#### Bandeja PerfectClean

2 Boles medianos  
Lengua de silicona  
Varilla  
Molde corona redondo de 20 cm de diámetro  
Batidora eléctrica

### Preparación

1. Para el puré de calabaza. Cortar la calabaza en dos a lo largo y colocar sobre una bandeja PerfectClean. Cocinar en el horno en cocción combinada a 200° C con 80 % de vapor durante 30 minutos.
2. Una vez fría, limpiar de semillas y sacar la pulpa con una cuchara. Triturar hasta conseguir un puré y reservar. Por otro lado, mezclar en un bol el puré de calabaza con los huevos, el aceite de oliva, la panela y el jengibre fresco.
3. En otro bol, mezclar las harinas, la sal, la levadura, el bicarbonato de sodio y las especias. Verter poco a poco los ingredientes secos en el bol de ingredientes húmedos. Añadir, si se desea, el chocolate negro troceado.
4. Preparar un molde redondo de unos 20 cm de diámetro untando las paredes el fondo con aceite.
5. Verter en el molde y hornear en repostería especial a 185° C durante 40 minutos.
6. Mientras se enfría, triturar todos los ingredientes de la crema de anacardo y rellenar el pastel con ella. Decorar con láminas de almendra tostada.

### Si no tienes horno a vapor combinado:

Para horno sin vapor, cocer en un cazo la calabaza limpia y troceada con abundante agua durante 20 minutos. Después, triturar sin el agua de cocción.

Descubre  
más recetas aquí

## Flan de turrón



- 📅 Horno a vapor combinado
- 🕒 50 minutos
- 🍴 8 personas

### Ingredientes

6 huevos "M"  
120 g de azúcar  
200 g de turrón blando en dados  
500 ml de leche entera  
Para el caramelo:  
100 g de azúcar  
Unas gotas de agua

### Menaje

[Bandeja inox con agujeros](#)  
8 Moldes individuales  
Colador  
Varilla  
[Cazo](#)  
[Sartén](#)  
Batidora eléctrica

### Preparación

1. Mezclar los huevos y el azúcar en un bol con ayuda de una varilla.
2. Por otro lado, hervir la leche y añadir el turrón. Triturar y unir con la mezcla anterior de huevos.
3. Para el caramelo, calentar la sartén con el azúcar a fuego medio, añadir unas gotas de agua para ayudar a que se disuelva. El caramelo estará listo cuando tome un color dorado y esté disuelto por completo.
4. Verter en cada molde un poco de caramelo y rellenar con la mezcla de flan hasta 1 cm del borde del recipiente. Cocinar en el horno en vapor 100°C durante 45 minutos.
5. Enfriar en el frigorífico durante 2 horas antes de consumir.

👩‍🍳 Para desmoldar poner a calentar un cazo con agua e introducir la base de los flanes para que el caramelo se derrita, con la ayuda de la punta de un cuchillo, despegar el borde del flan y dar la vuelta en el plato que se vaya a servir.

### Si no tienes horno a vapor combinado:

Para horno sin vapor hacer un baño maría introduciendo los flanes en un recipiente con agua. Es importante que el agua no llegue hasta el borde del recipiente para no desbordar durante la cocción.

Descubre  
más recetas aquí

## Roscón de reyes



-  Horno a vapor combinado
-  3 horas y 30 minutos
-  8 personas

### Ingredientes

Para el fermento base:

90 g harina

50 ml leche

2 g levadura fresca

Para la masa,

140 g fermento base

120 ml leche

340 g harina de fuerza

70 g azúcar

15 g levadura fresca

2 huevos "M"

60 g mantequilla

3 cucharadas de anís

1 cucharada de agua de azahar

Ralladura de naranja

Sal

Para decorar:

Azúcar escarchada

Almendras granillo

Huevo batido

### Menaje

[Bandeja PerfectClean](#)

Rejilla de horno

Amasador eléctrico

Bol grande

### Preparación

Para el fermento base; mezclar los ingredientes y dejar unas tres horas a temperatura ambiente.

1. En un bol mezclar el fermento base, la harina de fuerza, la ralladura de naranja y la pizca de sal. Mezclar la leche tibia con la levadura fresca e incorporar.
2. Añadir los huevos batidos junto con el azúcar, el agua de azahar y el anís. A medio amasar, agregar la mantequilla a temperatura ambiente. Amasar por 20 minutos hasta que esté lisa y suave, resulta muy pegajosa, por lo que podemos pintarnos un poco las manos con aceite. Dejar reposar unos 15 minutos. Precalentar el horno a 200°C función bóveda y solera.
3. Formar el roscón dejando el hueco en el centro, pintar con huevo batido (aquí es el momento de introducir la sorpresa en caso de que lo hagamos) y dejar fermentar en la bandeja que introduciremos en el horno. Cuando haya duplicado su volumen, volver a pintar con huevo y colocar el azúcar y la almendra.
4. Hornear a 200° C durante 20 minutos.
5. Dejar enfriar a temperatura ambiente durante 2 horas y servir.

Descubre  
más recetas aquí

## Galletas de navidad



- 📅 Horno Multifunción
- 🕒 30 minutos
- 🍴 8 personas

### Ingredientes

300 g harina de trigo  
140 g mantequilla sin sal  
200 g azúcar glass  
50 g azúcar moreno  
75 g miel  
1 huevo "M"  
8 g levadura o bicarbonato  
6 g jengibre fresco rallado  
6 g canela de Ceylán  
Pizca de nuez moscada  
4 g sal fina  
Para la glasa:  
200 g de azúcar glass  
70 ml agua mineral

### Menaje

[Bandeja PerfectClean repostería](#)  
Bol grande  
Cortapastas con formas  
Rodillo

### Preparación

1. Juntar en el bol la mantequilla pomada con la sal, la ralladura de jengibre fresco, la canela y la nuez moscada rallada al momento.
2. Trabajar con las manos la mantequilla ligeramente con las especias.
3. Añadir la harina tamizada.
4. Seguidamente, añadir los elementos restantes y mezclar hasta integrar (azúcar moreno, levadura, huevo fresco y miel de caña). Se obtiene una mezcla homogénea y algo pegajosa.
5. Para facilitar el manejo, darle un reposo a la masa con film en el frigorífico de 2-4 horas como mínimo.
6. Precalentar el horno a 180° C en función bóveda y solera.
7. Estirar la masa entre dos papeles de horno, con la ayuda de un rodillo dándole un grosor de entre 4mm y 6mm.
8. Cortar las galletas con los cortadores y quitar el excedente.
9. Colocar las galletas en la bandeja PerfectClean y hornear durante 10-12 minutos (el tiempo dependerá del grosor de las galletas). Retirar del horno y dejar enfriar por completo antes de servir.

Descubre  
más recetas aquí