

Miele

RECETAS PARA CELEBRAR






Tabla de aperitivos
Samosas
Sopa de pescado y marisco
Mejillones con salsa de champagne
Risotto de langostinos e hinojo
Pescado asado con costra de frutos secos
Solomillo Wellington
Pavo relleno
Roscón de Reyes
Galletas de navidad





Tabla de aperitivos

 **Horno a vapor combinado** **Ver receta** **8 porciones****Menaje**

Bandeja universal

Bandeja Airfry

Bandeja inox perforada

Ingredientes**Rillette de salmón,**

Escamas de sal y pimienta, al gusto

250 g de filete de salmón sin piel sin espinas

1 cucharada de aceite de oliva

2 ramitas de tomillo

50 g de salmón ahumado en lonchas finas

40 g de mantequilla a temperatura ambiente

1 cucharada de cebollino picado fino

1 cucharada de hojas de perejil finamente picadas

Labneh,

1 litro de leche entera

75 g de yogur griego

1 cucharadita de sal en escamas

125 ml de aceite de oliva

2 cucharaditas de hojas de tomillo

Galletas de avena y romero,

155 g de copos de avena

80 g de mantequilla sin sal

500 ml de agua

¼ cucharadita de sal

2 cucharaditas de romero finamente picado

Escamas de sal, extra

Galletas con semillas,

225 g harina de fuerza o panadería

60 ml aceite de oliva

2 cucharaditas de sal

¼ taza de semillas mixtas (hemos utilizado sésamo, amapola y semillas de cáñamo)

125 ml de agua tibia

Descubre más
recetas aquíTuchefmiele@miele.es

Tomates cherry secos,
250 g de tomates cherry partidos por la mitad
2 cucharaditas de aceite de oliva
1 cucharadita de hojas de tomillo, opcional
Sal y pimienta, al gusto

Uvas pasas,
1 racimo de uvas cortadas en racimos más pequeños

Preparaciones

Rillette de salmón,

1. Sazone ligeramente el salmón fresco e introdúzcalo en una bolsa de vacío con el aceite y el tomillo.
2. Envasarlo al vacío en el nivel 3 y el sellado en el nivel 3.
3. Coloque la bolsa sellada en una rejilla del horno de vapor y cocine al vacío a 50°C durante 30 minutos.
4. Retire la piel y el tomillo y desmenuce el salmón con cuidado. Triturar con el salmón ahumado, la mantequilla y la mayoría de las hierbas.
5. Presionar en recipientes pequeños y cubrir con las hierbas restantes.

Labneh,

1. Poner la leche en un cazo y calentar a fuego medio, nivel de inducción 6, hasta que esté caliente (aproximadamente 90°C). Retirar del fuego y dejar enfriar a unos 40°C.
2. Verter la leche fría en un recipiente de vapor sin perforar e incorporar el yogur griego. Cubrir con una tapa o film transparente.
3. Introducir el recipiente en el horno de vapor y cocer a 40°C durante 5-8 horas, o hasta que espese. Dejar enfriar en el frigorífico y añadir la sal.



Descubre más
recetas aquí

Tuchefmiele@miele.es



LA COCINA
Miele

Galletas de avena y romero,

1. Poner la avena, la mantequilla, el agua y la sal en un recipiente de vapor sin perforar. Introducir en el horno de vapor y cocer a 100°C durante 15 minutos, o hasta que la avena esté cocida. Incorporar el romero a la mezcla.
2. Forrar una bandeja de horno perforada con papel de hornear.
3. Vierta la avena cocida en la bandeja y, con una espátula, extiéndala uniformemente hasta obtener un grosor de unos 4 mm.
4. Introducir la bandeja en el horno en el nivel 1 de cocción intensiva a 170°C y hornear durante 30 minutos.
5. Sacar del horno y cortar ligeramente la galleta en las formas deseadas, espolvorear con sal extra y volver a meter en el horno. Continuar la cocción otros 20 minutos, o hasta que la galleta esté crujiente y dorada.

Galletas de semillas,

1. Combine todos los ingredientes en el bol de una batidora independiente y mézclelos con una cuchara hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Amasar la masa en la batidora con el gancho durante 5 minutos a velocidad media. Cubrir y dejar reposar durante al menos 30 minutos.
3. Divida la masa en 3 trozos y extiéndalos con un rodillo o una máquina de pasta hasta que queden finos (1-2 mm). Colóquelas en una bandeja de horno y córtelas en las formas deseadas con un cortador de pizza.
4. Colocar las bandejas en los niveles 2 y 4 y hornear en Fan Plus a 160°C durante 25 minutos con la función Crisp activada (si está disponible), o hasta que estén crujientes.




Descubre más
recetas aquí


Tuchefmiele@miele.es






Samosas

 Horno Miele

 20 minutos

 20 unidades

Menaje

Bandeja Airfry

Bandeja inox perforada x 3

Sartén

Bol

Ingredientes

5 láminas de Masa filo

300 gr de patatas

1 taza de guisantes

1 cebolla mediana

1 cucharada de aceite girasol

1 cucharadita de cúrcuma

1 cucharadita de comino molido

1 trozo de raíz de jengibre

1 cucharadita de cilantro fresco

Sal

Pimienta

Preparaciones

1. Pelar y cortar la patata en cubos de 1x1 cm, colocarla sobre una bandeja inox perforada.

2. Colocar los guisantes en una bandeja inox perforada.

3. Picar la cebolla finamente en brunoise y colocarla en otra bandeja inox perforada.

Cocinar con programas automáticos o en

Cocción vapor 100 °C.

Patata: 10 minutos

Guisantes: 3 minutos

Cebolla: 5 minutos

(Si no tenemos la función vapor, hervimos en cazo con agua y sal, el mismo tiempo)

3. Calentar el aceite en una sartén, añadir el jengibre cuando comience a bailar añadir las especias y cocinar por 2 minutos. Reservar.

4. En un bol, añadir todas las verduras, agregar el jengibre y las especias, remover bien y añadir el cilantro picado. Dejar enfriar.



Descubre más
recetas aquí

Tuchefmiele@miele.es



5. Cortamos una lámina de masa filo en cuatro tiras, a lo largo (guarda las que no uses bajo un paño de cocina húmedo para que no se sequen). Colocamos una cucharada de relleno en un extremo y doblamos en forma de triángulo.

6. Cuando lleguemos a la mitad, pincelamos con aceite el resto de la masa y continuamos doblando hasta terminar. Repetimos la operación tantas veces como sea necesario hasta terminar con el relleno.

7. Colocamos las samosas en una bandeja Airfry, pincelamos con un poco más de aceite y horneamos con la función Aire caliente plus + Function Crisp a 200 ° C por 14 minutos. (Si lo hacemos en bandeja universal, darle la vuelta a la mitad de cocción)




Descubre más
recetas aquí


Tuchefmiele@miele.es






Sopa de pescado y marisco

 Horno Miele

 60 minutos

 6 porciones

Menaje

Cazuela

Olla

Bandeja inox perforada

Ingredientes

1 cebolla picada
1 puerro picado
1 zanahoria picado
una hoja de laurel
Una pizca de tomillo
4 carabineros
200 gr. de cigalitas
10 ml de cognac
10 ml de vino blanco
2 tomates maduros
2 cucharadas de salsa de tomate
1 cucharada de arroz

Para el fumet,
1 cabeza de merluza y espina
2 lt de agua

Guarnición,
Lomos limpios de la merluza
Cuerpo de las cigalas y los carabineros
Almejas

Preparaciones

1. Poner una cazuela con el aceite a calentar en la inducción, rehogar la cebolla, el puerro y la zanahoria picadas, con el laurel y tomillo. Sudar todo el conjunto a fuego lento y, a continuación, añadir las cabezas de los carabineros y las cigalitas se machaca bien con una cuchara de madera. Se deja rehogar de nuevo. Flamear con cognac y añadir el vino blanco.

2. Trocear los tomates maduros y se incorporan al sofrito anterior. Añadir también la salsa de tomate y el arroz.

3. Por otro lado, se cuece la cabeza y espina de la merluza en una olla, cubriéndola de agua y añadiendo los recortes de pelar la zanahoria y el verde de los puerros.

Se deja hervir 10 minutos y se cuela. Con este caldo

se moja el resto de los ingredientes.



Descubre más
recetas aquí

Tuchefmiele@miele.es



LA COCINA

Miele

4. Cocer todo junto durante 45 minutos.
Transcurrido ese tiempo se tritura todo y se pasa por el colador.

5. Colocar las almejas en una bandeja inox perforada cocinarlas en Cocción vapor a 100 °C por 3 minutos. Reservar.

Si no tenemos vapor, abrir en una cazuela con un chorrito de vino blanco, cocer con tapa por 1 minuto o hasta que abran.

6. Cortar en tacos de 2x2 cm la merluza y picar los cuerpos de las cigalas y carabineros.

6. A la hora de comerlo, llevar a ebullición la sopa, emplatar la guarnición en los platos y servir la sopa por encima.





Descubre más
recetas aquí


Tuchefmiele@miele.es



Mejillones al vapor con salsa de champán

 Horno a vapor combinado

 40 minutos

 6 personas

Menaje

Bandeja inox perforada

Bandeja inox sin perforar

Cazuela o bandeja Gourmet

Ingredientes

1 kg de mejillones frescos

Para la salsa,

100 gr de chalota laminada

60 gr de apio

325 gr de champagne

500 gr nata

40 gr de mantequilla

200 gr de champiñón laminado

5 gr de pimienta en grano

100 ml del jugo de cocción del mejillón

Aceite de oliva

Preparación

1. Colocar los mejillones limpios sobre la bandeja perforada y debajo una bandeja sin perforar.

2. Cocinar a vapor 100 ° C durante 2 minutos, recuperar el líquido que ha quedado en la bandeja. Retirar un lado de la concha y reservar.

(Podemos abrirlos en una cazuela con un vaso de vino, cerrarlo y cocinar por 2 minutos o hasta que se abran)

3. Para la salsa, calentar una cazuela dos cucharadas de aceite de oliva y añadir la chalota y el apio. Sofreír hasta que esté blando en nivel 6 de la inducción, intentando que no tome color.

4. Mojar todo con el champagne y dejar que reduzca a la mitad.

5. Incorporar el champiñón laminado y la nata. Cubrir con papel transparente y cocerlo durante 25 minutos a nivel 5 de la inducción.

6. Dejar infusionar fuera del fuego durante 20 minutos con las bolas de pimienta que previamente habremos machacado.



Descubre más
recetas aquí

tuchefmiele@miele.es

7. Colar por chino fino.

8. Añadir 100 ml del jugo de cocción de los mejillones y cocinar hasta que reduzca a la mitad. Agregar los 40 gr de mantequilla varillando enérgicamente.

8. Emplatar los mejillones sobre un lado de la concha y salsear.





Descubre más
recetas aquí


tuchefmiele@miele.es



Pescado en costra de frutos secos con verduras

 Horno multifunción

 15 minutos

 4 personas

Menaje

Bandeja universal

Bandeja inox perforada

Turmix

Ingredientes

85 g de pistachos

1 diente de ajo machacado

35 g de pan rallado

½ limón, exprimido

60 g de mantequilla blanda

Sal y pimienta, al gusto

2 manojos de espárragos, cortados

50 g de judías verdes, cortadas

2 cucharaditas de aceite de oliva

4 lomos de salmón o pescado elegido (150 g cada uno)

Salsa

1 yogur griego de 125 ml

½ limón, exprimido

Eneldo fresco

Sal

Pimienta

Preparación

1. En un robot de cocina, triturar brevemente los frutos secos.
2. Añadir el ajo, el pan rallado panko, el zumo de limón, la mantequilla y los condimentos y triturar hasta que se mezclen.
3. Sazone el pescado, divida la mezcla de la corteza en cuatro y presione sobre la parte superior de cada trozo de pescado.
4. Coloque el pescado en una bandeja de horno.
5. Coloque la bandeja universal en el nivel 3 y cocine con Función clima con Grill a 200 ° C durante 10 minutos.
6. Coloque los espárragos y las judías cortadas en una bandeja inox perforada y cocine con programas automáticos.
7. En un bol mezclar todos los ingredientes de la salsa.





Descubre más
recetas aquí


tuchefmiele@miele.es



Risotto de langostino e hinojo

 Horno o Inducción Miele

 25 minutos

 4 porciones

Menaje

Cazuela

Olla

Bandeja inox sin perforar

Ingredientes

1 cebolla morada pequeña, finamente picada

2 dientes de ajo, cortados en láminas finas

½ bulbo de hinojo, sin corazón, picado fino
picado, reservar las hojas de hinojo

40 g de mantequilla

200 g (1 taza) de arroz Arborio o carnaroli

500 ml (2 tazas) caldo de pescado

250 g de de langostinos

120 g (1 taza) de guisantes frescos o
congelados

1 cucharada de nata

2 cucharadas de perejil picado fino

2 cucharadas de eneldo picado fino

Sal y pimienta, al gusto

Preparaciones

1. Poner la cebolla, el ajo, el hinojo y la mantequilla en un recipiente de vapor sin perforar y Cocer al vapor a 100°C durante 3 minutos.

2. Añadir el arroz, el caldo y cocer al vapor a 100°C durante 15 minutos. Añadir los langostinos y los guisantes al risotto y cocer otros 3 minutos.

Incorporar la nata y las hierbas y sazonar al gusto. Cubrir con papel de aluminio o una tapa y dejar reposar durante 3 minutos antes de servir.

(Se puede producir la misma receta en una cazuela en la inducción)



Descubre más
recetas aquí

Tuchefmiele@miele.es



Solomillo Wellington

Horno Miele



45 minutos + 2 horas



6 personas

Menaje

Sartén

Bandeja universal

Ingredientes

Carne de vacuno
700 g de solomillo de ternera, limpio
Sal y pimienta al gusto
2 cucharadas (40 ml) de aceite de oliva extra virgen

Duxelle de setas,
20 g de mantequilla sin sal
1 cucharada (20 ml) de aceite de oliva
2 chalotas, cortadas en dados finos
400 g de champiñones, finamente picados
1 diente de ajo machacado
1 ramita de tomillo fresco
100 ml de vermut seco o vino blanco
200 g de paté suave de hígado de pollo
1 cucharada de perejil de hoja plana, finamente picado
Sal y pimienta al gusto

Para el montaje,
10 lonchas finas de jamón serrano
2 cucharadas de mostaza de Dijon
2 láminas de hojaldre
2 yemas de huevo ligeramente batidas

Preparación

1. Salpimiente generosamente el filete de ternera.
2. Precalienta una sartén grande a fuego alto, inducción 7. Pincelar la carne con un poco de aceite y dorar por todos los lados. Dejar enfriar completamente.

Para la duxelle de setas,

1. Calentar la mantequilla y el aceite en una sartén grande a fuego medio, nivel 6 de inducción. Añadir las chalotas y cocinar durante 2 minutos, o hasta que se ablande.
2. Añadir las setas, el ajo y el tomillo y dejar cocer otros 5 minutos. Añadir el vermut o el vino blanco y cocer durante 15 minutos, o hasta que se haya absorbido todo el líquido.



Descubre más
recetas aquí

tuchefmiele@miele.es

**LA COCINA**

Miele

3. Retirar del fuego y dejar enfriar un poco. Retirar el tomillo, añadir el paté y el perejil. Sazonar al gusto y reservar para que se enfríe completamente.

Para montar,

1. Superponer dos trozos de film transparente sobre una superficie de trabajo limpia. Coloque el jamón en el centro del papel transparente, ligeramente superpuesto, para formar un rectángulo de 28 cm x 20 cm.

2. Pincelar la carne con la mostaza de Dijón.

3. Extender uniformemente la duxelle de champiñones sobre el jamón serrano. Colocar la ternera.

4. Con el borde del film transparente, enrollar el jamón alrededor del filete de ternera para darle forma de salchicha. Envuélvalo bien con el film transparente. Refrigerar durante al menos 20 minutos.

5. Formar un rectángulo de 30 cm x 30 cm con las láminas de hojaldre, recortar y solapar si es necesario. Retirar el film transparente de la ternera y colocar encima del hojaldre.

9. Pincelar los bordes del hojaldre con las yemas de huevo batidas. Enrolle la ternera en el hojaldre y ciérrelo bien a lo largo de la costura.

10. Colocar el solomillo Wellington, con la costura hacia abajo, en una bandeja universal forrada con papel de horno. Pincelar la masa con las yemas de huevo batidas.

11. Dejar enfriar al menos 1 hora.



Descubre más
recetas aquí

tuchefmiele@miele.es



Para cocinar,

1. Precaliente el horno. Coloque la sonda térmica en el centro del solomillo.

2. Seleccione el modo Combi: Aire caliente Plus a 220°C + 55% de humedad. Añada la temperatura interna del solomillo según su gusto:

49°C – poco hecho

57°C - Punto

63°C – Muy hecho

(Horno Multifunción: Función bóveda y solera a 200 °C)

2. Hornee el solomillo Wellington durante 35-40 minutos, o hasta que la temperatura de la sonda lo indique.

3. Deje reposar el solomillo Wellington durante al menos 15 minutos antes de servir.



Descubre más
recetas aquí

tuchefmiele@miele.es





LA COCINA


Miele



Pavo asado

 Horno Miele

 3 horas

 10 porciones

Menaje

Bandeja para asar Miele

Bandeja universal

Ingredientes

4 kg de pavo

Sal fina y pimienta, al gusto

Manojo de hierbas variadas, como romero, salvia, perejil y tomillo

1 limón cortado en gajos

Aceite de oliva, para rociar

Preparaciones

1. Deseche el cuello del pavo. Coloque el pavo en la bandeja universal o en una fuente de horno gourmet.
2. Sazone el pavo con sal y pimienta en el interior de la cavidad y en la piel.
3. Rellene la cavidad del pavo con las hierbas y el limón.
4. Ate las patas con hilo de cocina y, a continuación, meta las puntas de las alas por debajo del cuerpo.
5. Introduzca una sonda alimentaria, si la utiliza, en la parte más gruesa de la pechuga.

Siga los pasos correspondientes a su horno:

Horno a vapor combinado:

Coloque la bandeja en el nivel 1 del estante (nivel 2 en hornos de 60 cm)

Seleccione los programas propios y cree los siguientes:

Etapas 1: Seleccione el modo Combi: Fan Plus a 220°C + 0% de humedad + 20 minutos.

Fase 2: Seleccione el modo Combi: Ventilador Plus a 160°C + 60% de humedad + Temperatura corazón 70°C.

Guardar e iniciar el programa. Una vez cocinado, deje reposar el pavo durante al menos 20 minutos antes de cortarlo.



Descubre más
recetas aquí

Tuchefmiele@miele.es



Horno Multifunción:

Coloque el pavo en el nivel 1 y seleccione Aire Caliente Plus a 170°C.

Cocine el pavo durante 20 minutos por cada 500 g de peso, con el pavo de 4 kg de esta receta cocine durante 2 horas y 40 minutos. Para pavos de más de 4 kg de peso, deje 15 minutos por cada 500 g.

Deje reposar el pavo durante al menos 20 minutos antes de trincharlo.

Horno Multifunción con toques de humedad:

Coloque el pavo en el nivel 1 del estante y seleccione Función Clima con Aire Caliente Plus a 170°C con 3 ráfagas manuales de vapor, liberando la primera a los 5 minutos, la segunda a los 35 minutos y la tercera a la 1 hora.

Cocine el pavo durante 20 minutos por cada 500 g de peso, con el pavo de 4 kg de esta receta cocine durante 2 horas y 40 minutos.

Deje reposar el pavo durante al menos 20 minutos antes de trincharlo.




Descubre más
recetas aquí


Tuchefmiele@miele.es






Roscón de Reyes

 Horno Miele

 30 minutos

 2 roscones

Menaje

Bandeja PerfectClean

Rejilla de horno

Amasador eléctrico

Bol

Ingredientes

Para el fermento base;

90 gr de harina

50 ml de leche

2 gr de levadura fresca

Para la masa,

140 g fermento base

120 ml de leche

340 g de harina de fuerza

70 g de azúcar

15 g de levadura fresca

2 huevos

60 g de mantequilla

3 cucharadas de anís

2 cucharaditas cortas de agua de azahar

Ralladura de naranja

Sal

Para decorar,

Azúcar escarchada

Almendras granillo

Huevo batido

Preparaciones

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

2. 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 incorporar. Luego añadir los huevos batidos junto con el azúcar, el agua de azahar y el anís.

3. A medio amasar, agregar la mantequilla a temperatura ambiente.

4. Amasar por 20 minutos hasta que esté lisa y suave, resulta muy pegajosa, por lo que podemos pintarnos un poco las manos con aceite neutro.

5. Dejar que repose unos 15 minutos.



Descubre más
recetas aquí

Tuchefmiele@miele.es



6. Precalentar el horno a 200° C función Bóveda y Solera.

7. 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, se vuelve a pintar con huevo y se colocan el azúcar y la almendra.

8. Hornear por 30 minutos o cuando esté el roscón dorado. Retirar y dejar enfriar sobre una rejilla.

Si tenemos la opción de darle toque de vapor darle uno al entrar el Roscón al horno y otro a los 15 minutos.




Descubre más
recetas aquí


Tuchefmiele@miele.es






Galletas de Navidad

 Horno Miele

 15-18 minutos

 8 porciones

Menaje

Bandeja universal

Bandeja inox perforada

Turmix

Ingredientes

110 g de azúcar glas (más azúcar para espolvorear)

250 g de harina normal (más harina para amasar)

200 g de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente

2 huevos

Sal en escamas, una pizca

Mermelada de melocotón o fresa

Preparación

1. Precalentar el horno en Aire Caliente Plus a 150°C.

2. Ponga la mantequilla y el azúcar en el bol de una batidora independiente con el accesorio de pala. Bata la mantequilla y el azúcar a velocidad media durante unos minutos hasta que la mezcla esté pálida y esponjosa.

3. Añadir los huevos de uno en uno, dejando que cada huevo se integre completamente antes de añadir el siguiente.

4. Baje la velocidad y añada poco a poco la harina. Tenga cuidado de no trabajar demasiado la masa en esta fase. Cuando haya añadido toda la harina, vuelque la masa sobre una superficie enharinada y divídala por la mitad.

5. Aplane la masa en discos, cúbrala con un paño de cocina y métala en la nevera durante al menos 30 minutos - 1 hora. También puede envolver la masa en papel film y congelarla para conservarla durante más tiempo.

6. Estirar cada disco entre dos hojas de papel de horno enharinado hasta obtener un grosor de 3-5 mm. Transfiera la lámina de masa enrollada a una bandeja de horno y vuelva a meterla en la nevera para que repose durante 30 minutos.



Descubre más
recetas aquí

tuchefmiele@miele.es



LA COCINA

Miele

7. Una vez frío, con un cortador de galletas redondo cortar círculos.

8. Con un cortador en forma de estrella cortar en el centro de la mitad de los círculos anteriores. Retire la forma central y colóquela en una bandeja de horno junto a los círculos recortados. Vuelva a meter las galletas en el frigorífico y déjelas enfriar otros 15 minutos.

9. Hornear todas las formas durante 15-18 minutos hasta que los bordes estén ligeramente dorados y las galletas crujientes.

10. Dejar enfriar a temperatura ambiente en las bandejas.

Para servir

1. Espolvorear uniformemente los círculos recortados con azúcar glas.

2. Untar la parte superior de las galletas redondas con una fina capa de mermelada.

3. Coloque la galleta recortada sobre la mermelada y únalas para formar un círculo uniforme.



Descubre más
recetas aquí

tuchefmiele@miele.es



¡Felices Fiestas!