Miele

# Recetario
# Otoño

Miele

## INDICE


**Entrantes**

Aguacates rellenos de cous cous
Berenjena a la puttanesca
Cogollos templados con vinagreta de queso
Fritatta de champiñones y espinacas
Puerros confitados con vinagreta de almendras al jerez
Ensalada templada de zanahorias y bacalao
Sopa de calabaza y coco con gambones

**Principales**

Bacalao en salsa verde de espinacas y berberechos
Setas Strogonoff
Carrilleras con cremoso de calabaza
Costillas al curry Thai
Pierna de cordero con ensalada de col
Solomillo ibérico con manzana en texturas

**Postres**

Crema de chocolate y aguacate con toffee
Crumble de manzana
Flan de naranja y Ristretto
Miguelito con crema frangipane de almendra.


Descubre más recetas aquí


tuchefmiele@miele.es


Síguenos en nuestros canales:

LA COCINA de Miele

## Aguacates rellenos de ensalada de cous cous

Tiempo total de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: 4 minutos
Porciones: 6

**Ingredientes**
3 aguacates deshuesados a la mitad
200 g de cous cous de grano fino
220 ml de caldo de verduras
5 tomates secos en aceite
Cilantro fresco
Albahaca fresca
Cebollino
Zumo de 1 limón
10 nueces picadas
1 yogurt estilo griego
Sal
Pimienta
AOVE

**Menaje:**
Grill gourmet
Cazo pequeño
Bowl mediano
Bowl pequeño

**Preparación:**
Calentamos el grill gourmet en la inducción a potencia 7 y cuando esté caliente marcamos los aguacates por la base, los colocamos en una bandeja y reservamos.
Calentamos el caldo en un cazo y mientras tanto, introducimos el cous cous en el bowl junto con el cilantro, la albahaca y el cebollino picado, las nueces, el tomate seco picado y un chorrito de aceite de oliva viren extra. Cubrimos el cous cous con el caldo, removemos, salpimentamos y dejamos enfriar.
Una vez frio añadimos el zumo del limón y removemos hasta incorporarlo.
Rellenamos los aguacates con el cous cous y para terminar, aliñamos el yogurt con sal y pimienta y cubrimos al gusto los aguacates rellenos.

Descubre más recetas aquí

tuchefmiele@miele.es

Síguenos en nuestros canales:

LA COCINA de Miele

Miele

## Berenjena a la Puttanesca

Tiempo total de preparación: 10 minutos
Tiempo de cocción: 15 minutos
Porciones: 6

**Ingredientes**
3 berenjenas medianas
Albahaca fresca
20 g de alcaparras
50 g de aceituna negra en rodajas
200 g de tomate triturado de buena calidad
20 ml de aceite de oliva virgen extra
10 ml de salsa Worcestershire
Sal
Pimienta

**Menaje**
Bandeja de cristal para Horno a vapor con microondas
Bol mediano
Cuchara para remover y cubrir berenjenas.

**Preparación:**
Lavamos y cortamos las berenjenas en rodajas de medio cm de grosor y las colocamos sobre la bandeja de cristal.
En el bol, incorporamos la salsa de tomate y la Worcestershire junto con las aceitunas negras y las alcaparras. Removemos bien y añadimos el aceite.
Cubrimos las rodajas de berenjena con la mezcla anterior y colocamos algunas hojitas de albahaca.
Cocinamos según ajustes de cocción.
Servimos a continuación.
Decorar con lascas de parmesano si se desea.

**Ajustes de cocción**
Electrodoméstico: Horno a vapor con microondas
Modo: Cocción Micro + vapor
Temperatura: 300w
Duración: 15 minutos
Nivel: 2
Precalentamiento: No

Descubre más recetas aquí

tuchefmiele@miele.es

Síguenos en nuestros canales:

LA COCINA de Miele

## Cogollos templados con vinagreta de queso

Tiempo total de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: 5 minutos
Porciones: 8

**Ingredientes**
4 cogollos
1 diente de ajo
2 cucharadas de vinagre de jerez
60 g de queso tipo cabrales o queso azul
200 ml de aceite de oliva extra virgen
Sal
Pimienta
50 g de nueces tostadas

**Menaje**
Grill gourmet
Batidora eléctrica

**Preparación:**
Introduce en una taza o en el vaso de la batidora, el queso, el aceite de oliva virgen, el ajo picado, el vinagre y la sal, bate todo hasta que sea homogéneo.

Limpia los cogollos eliminando la base y las hojas exteriores. Sécalos bien y córtalos en mitades. Séllalos en grill a potencia 7 hasta que tomen color con un hilo de aceite.

Colócalos en una bandeja, rocía la vinagreta por encima y termina con unas nueces tostadas por encima.

Descubre más recetas aquí

tuchefmiele@miele.es

Síguenos en nuestros canales:

LA COCINA de Miele

Miele

## Fritatta de champiñones y espinacas

Tiempo total de preparación: 20 minutos
Tiempo de cocción: 20 minutos
Porciones: 10

**Ingredientes**
100 gr de queso feta
10 champiñones pequeños
½ cebolla picada
120 gr de yogurt natural
1 puñado de pistachos machacados
6 huevos talla M
5 tomatitos cherrys
5 g de cúrcuma
5 g de pimienta negra
5 g de orégano seco

**Menaje**
Bowl grande
Molde redondo 25 cm aprox
Barilla removedora
Lengua de silicona

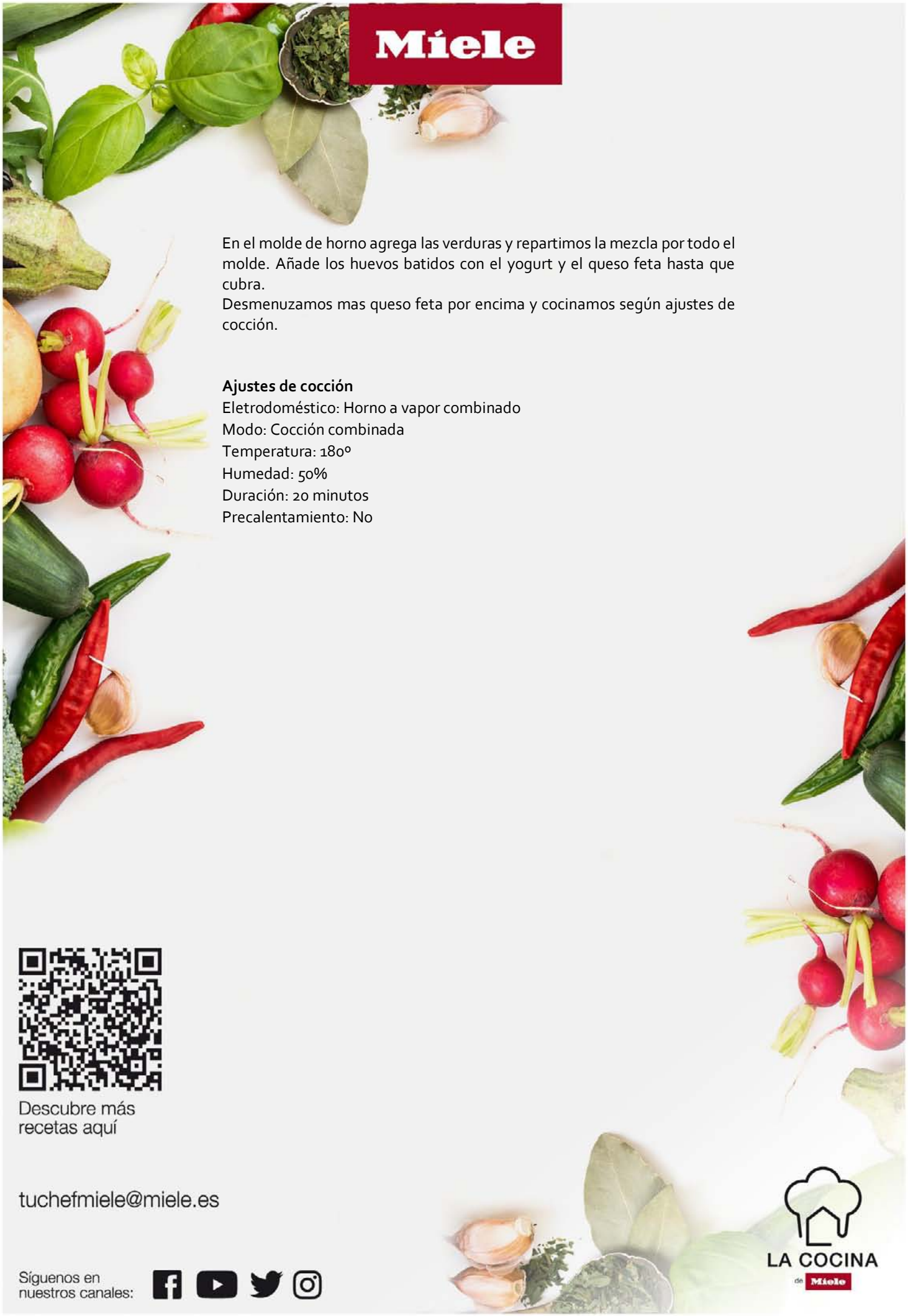
**Preparación:**
Calienta una sartén a fuego medio-alto y agrega un chorrito de aceite. Saltea los champiñones y la cebolla hasta que estén dorados y salpimentalos. Añade las espinacas, los tomates, pistachos y las especias.
Cocina durante 4 minutos a fuego medio.
Añade las hojas de albahaca fresca con el fuego apagado y remueve hasta que se integren.
Bate los huevos en un bowl grande, añade el yogurt y el queso feta desmigado.Salpimenta y remueve hasta integrar todos los ingredientes.

Descubre más recetas aquí

tuchefmiele@miele.es

Síguenos en nuestros canales:

LA COCINA de Miele



En el molde de horno agrega las verduras y repartimos la mezcla por todo el molde. Añade los huevos batidos con el yogurt y el queso feta hasta que cubra.
Desmenuzamos mas queso feta por encima y cocinamos según ajustes de cocción.

**Ajustes de cocción**
Eletrodoméstico: Horno a vapor combinado
Modo: Cocción combinada
Temperatura: 180º
Humedad: 50%
Duración: 20 minutos
Precalentamiento: No

Descubre más recetas aquí

tuchefmiele@miele.es

Síguenos en nuestros canales:

LA COCINA de Miele

## Puerros confitados con vinagreta de almendra al jerez

Tiempo total de preparación: 10 minutos
Tiempo de cocción: 120 minutos
Porciones: 6

**Ingredientes**
3 puerros finos
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Vinagre de jerez
Pimienta molida
2 hojas de laurel
1 lata de conserva de anchoas
100 gr de almendras tostadas
Brotes verdes para decorar

**Menaje**
Bolsa de vacío
Mortero
Grill gourmet

**Preparación:**
Cortamos de hojas y raíz los puerros, les quitamos la primera capa, los cortamos en rodajas de 3 cm y los lavamos.
Los introducimos en la bolsa de vacío, añadimos un buen chorro de aceite, sal, pimienta y las hojas de laurel. Envasamos al vacío a nivel 3-3 y cocinamos según ajustes de cocción.
En un mortero, añadimos las almendras tostadas y las machacamos un poco, añadimos vinagre de jerez al gusto y un buen chorro de aceite de oliva. Removemos bien y reservamos.
Precalentamos el grill gourmet a potencia 7 durante 2 minutos y marcamos los puerros por ambas caras hasta que estén dorados, los emplatamos y los cubrimos con una anchoa por cada puerro y por encima de ésta con nuestra vinagreta de almendras.
Acompañamos de unos brotes verdes y servimos.

**Ajustes de cocción**
Electrodoméstico: Horno a vapor combinado
Modo: Sous vide
Temperatura: 90º
Duración: 120 minutos
Nivel: 2

Descubre más recetas aquí

tuchefmiele@miele.es

Síguenos en nuestros canales:

LA COCINA de Miele

## Ensalada templada de zanahorias

Tiempo total de preparación: 40 minutos
Tiempo de cocción: 10 minutos
Porciones: 6

**Ingredientes**
6 zanahorias grandes
Para el bacalao marinado:
150 gr de lomo de bacalao fresco desespinado y sin piel
1 cucharada de sal ahumada
Rayadura de media lima o limón
½ cucharadita de pimienta blanca molida
Aceite de oliva virgen extra
Para la salsa:
125 ml de yogurt griego
1 cucharada de sal fina
Para decorar:
Huevas de salmón
Eneldo fresco
Chorrito de aceite de oliva virgen extra

**Menaje**
Bandeja inox perforada
Bowl o biberón de cocina
Bolsa de vacío
Barilla
Grill gourmet

**Preparación:**
Lavamos y cortamos las zanahorias a la mitad a lo largo, las disponemos sobre la bandeja inox perforada y cocinamos según ajustes de cocción.
Mientras se cocinan las zanahorias, prepararemos el bacalao. Lo loncheamos muy finito y lo introducimos en una bolsa de vacío junto al resto de ingredientes y un chorrito de aceite de oliva virgen extra. Lo envasamos al 100% al vacío y lo reservamos a temperatura ambiente hasta emplatar.
Para la salsa, directamente en un biberón o un bowl, mezclamos el yogurt griego con la sal y removemos bien para integrar. Reservamos refrigerado.

Descubre más recetas aquí

tuchefmiele@miele.es

Síguenos en nuestros canales:

LA COCINA de Miele

Precalentamos el grill gourmet a potencia 8 de 10. Sacamos las zanahorias del horno y marcamos por ambos lados las zanahorias con un chorrito de aceite.

Sobre ellas vamos colocando unos puntitos de yogurt griego y lonchitas plegadas de bacalao marinado unas huevas de salmón y unas hojitas de eneldo. Terminamos con un chorrito de aceite de oliva virgen extra y servimos.

**Ajustes de cocción**

Electrodoméstico: Horno microondas con vapor
Modo: Vapor combinada microondas.
Temperatura: 300 w 100% vapor.
Duración: 10 minutos
Nivel: 2

Descubre más recetas aquí

tuchefmiele@miele.es

Síguenos en nuestros canales:

LA COCINA de Miele

## Sopa de calabaza y coco con gambones marinados

Tiempo total de preparación: 25 minutos
Tiempo de cocción: 15 minutos
Porciones: 2

**Ingredientes**
500 g de calabaza
1 chalotas
30 g de jengibre
1 litro de caldo de verduras
200 ml de leche de coco
Aceite de oliva virgen extra
2 gambones
Rayadura lima/limón
Especias al gusto para marinar gambones (pimienta, orégano, rayadura de lima...etc)

**Menaje**
Bandeja inox perforada
Grill gourmet
Sartén
Batidora eléctrica
Bolsa envasar al vacío

**Preparación:**
Pelar y cortar la calabaza en dados pequeños, colocarlos en una bandeja perforada. Cocinar al vapor, 100º por 12 minutos o en programas autómaticos

Pelar y cortar la chalota y el jengibre en juliana fina y freir en una sartén con un chorro de aove y dejar pochar durante unos minutos.

Calentar el caldo con la leche de coco, incorporar las verduras y triturar hasta que nos quede una crema fina, salpimentar y colar.

Pelar los gambones e introducirlos en la bolsa de vacío junto con la rayadura de lima o limón y las especias, un chorrito de aceite de oliva virgen extra y envasamos a nivel 3-3.

Una vez marinado, sellamos los gambones en nuestro grill gourmet tan solo unos segundos por ambas caras.

Emplatamos la crema y por encima colocamos un gambón en cada ración.

Descubre más recetas aquí

tuchefmiele@miele.es

Síguenos en nuestros canales:

LA COCINA de Miele

## Bacalao en salsa verde de espinacas y berberechos

Tiempo total de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: 5 minutos
Porciones: 6

**Ingredientes**
6 lomos de bacalao frescos y limpios
200 g de espinaca fresca
50 g de cebolla pochada
1 lata de berberechos en conserva de buena calidad (guardar algunos para decorar)
50 ml de nata líquida para cocinar
Pimienta negra molida

**Menaje**
Bandeja inox perforada
Vaso de batidora
Batidora
Cazo pequeño

**Preparación:**
Para preparar la salsa, blanqueamos las espinacas y las trituramos junto a la cebolla pochada, la mitad de los berberechos, nata líquida y pimienta hasta crear una salsa homogénea. La pasamos a un cazo y la calentamos a fuego suave hasta servirla.

Por otro lado, cocinamos el bacalao según ajustes de cocción junto a los espárragos y las judías verdes.

Emplatamos el bacalao y salseamos por encima con la salsa verde, decoramos con unos berberechos y servimos.

**Ajustes de cocción**

Electrodoméstico: Horno a vapor combinado

Modo: Cocción menú / pescado / bacalao / filete / 2 cm.

Temperatura: -

Duración: -

Precalentamiento: No

Descubre más recetas aquí

tuchefmiele@miele.es

Síguenos en nuestros canales:

LA COCINA de Miele

## Setas strogonoff con arroz

Tiempo total de preparación: 30 minutos
Tiempo de cocción: -
Porciones: 4

**Ingredientes**
400 g de setas mixtas de temporada
1 cebolla roja
2 dientes de ajo
4 cebollitas encurtidas
2 pepinillos agridulces
4 ramitas de perejil fresco
Aceite de oliva
1 cucharada de alcaparras pequeñas
50 ml de whisky
5 g pimentón ahumado
80 g de nata
200 g Arroz basmati
1 hoja de laurel
350 ml de agua

**Menaje**
Sartén grande
Bandeja inox sin perforar

**Preparación:**
Colocar el arroz en la bandeja inox, añadir una hoja de laurel y una pizca de sal, cocinar con el programa automático de arroz basmati y cubrir con el agua que nos indica el horno. Cocina según ajustes de cocción.

Mientras tanto corta todos los vegetales en rodajas finas, y pica el ajo y el perejil.

Calienta la bandeja gourmet y añade las setas en seco, rehoga durante 1 minuto, añade entonces aceite y la cebolla y remueve hasta dorar.

Descubre más recetas aquí

tuchefmiele@miele.es

Síguenos en nuestros canales:

LA COCINA de Miele

Incorpora el ajo, las cebollas encurtidas, los pepinillos, el perejil picado y las alcaparras. Remueve e incorpora el whisky y deja cocinar hasta que se evapore el alcohol. Añade el pimentón y la nata y salpimenta. Cocina por 5 minutos a fuego medio.

**Ajustes de cocción**
Electrodoméstico: Horno a vapor combinado
Modo: Programa automático / Arroz / Arroz basmati
Temperatura: -
Duración: -
Nivel: -
Precalentamiento: No

Descubre más recetas aquí

tuchefmiele@miele.es

Síguenos en nuestros canales:

LA COCINA de Miele

Miele

## Carrilleras al vino tinto con cremoso de calabaza

Tiempo total de preparación: 5 horas + 25 minutos
Tiempo de cocción: 5 horas + 12 minutos
Porciones: 6

**Ingredientes**
Para las carrilleras:
3 carrilleras de ternera | 500 g cada una
1 cebolla
1 blanco de puerro
1 zanahoria
150 ml de caldo de pollo
150 ml de vino tinto
3 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
Sal fina
Pimienta
Para el cremoso de calabaza:
300 g de calabaza
50 g de mantequilla
Sal
Pimienta

**Menaje**
Bolsa de envasar al vacío
Bol
Batidora eléctrica
Bandeja inox perforada

**Preparación:**
Limpiar las carrilleras quitándole la tela nerviosa que tiene en uno de sus lados. Salpimenta y dórarlas a fuego vivo por ambas caras. Enfriarlas rápidamente y envásarlas al vacío con la guarnición de verdura, el caldo y el vino. Cocina según ajustes de cocción paso 1.

Una vez cocidas, colar y reducir el liquido de cocción, glasear las carrilleras.

Limpia la calabaza y córtarla en dados pequeños, colócarla en una bandeja inox perforada y cocina según ajustes de cocción paso 2.

Una vez cocida, tritura la calabaza con el resto de ingredientes cuando aun esté caliente para que la mantequilla se funda y emulsione.

Descubre más recetas aquí

tuchefmiele@miele.es

Síguenos en nuestros canales:

LA COCINA de Miele

**Ajustes de cocción**

**Paso 1**

Eletrodoméstico: Horno a vapor combinado
Modo: Sous vide
Temperatura: 82 º
Duración: 5 horas
Nivel: 2
Pre-calentamiento: No

**Paso 2**

Eletrodoméstico: Horno a vapor combinado
Modo: Cocción al vapor
Temperatura: 100 º
Duración: 12 minutos
Nivel: 2
Pre-calentamiento: No

Descubre más recetas aquí

tuchefmiele@miele.es

Síguenos en nuestros canales:

LA COCINA de Miele

## Costillas a baja temperatura con salsa Curry Thai

Tiempo total de preparación: 5 minutos
Tiempo de cocción: 120 minutos
Porciones: 6

**Ingredientes**
1 kg de costillas troceadas
400 ml de leche de coco
2 cucharadas de tomate frito
3 ramitas de cilantro fresco
1 rodaja de jengibre fresco
½ cucharada de canela en polvo o 1 rama de canela
Zumo de 1 lima
1 cucharada de sal
½ cucharada de pimienta negra molida

**Menaje**
Bolsa de vacío grande termorresistente Miele

**Preparación:**
Metemos en la bolsa de vacío las costillas y todo el resto de ingredientes, envasamos al vacío a nivel 3-3 y cocinamos según ajustes de cocción.

Cuando las costillas estén completamente blandas abrimos la bolsa de vacío, servimos la carne y cubrimos con la salsa. Podemos acompañar nuestro plato con unos cacahuetes tostados por encima, hierbabuena picada y arroz basmati de guarnición

**Ajustes de cocción**
Eletrodoméstico: Horno a vapor combinado
Modo: cocción Sous-Vide
Temperatura: 65º
Duración: 120 minutos

Descubre más recetas aquí

tuchefmiele@miele.es

Síguenos en nuestros canales:

LA COCINA de Miele

## Pierna de cordero lechal con ensalada de repollo

Tiempo total de preparación: 2 horas y 10 minutos
Tiempo de cocción: 2 horas
Porciones: 6

**Ingredientes**
2 Piernas de cordero
200 ml Aove
Sal
Pimienta
Vinagre de vino blanco
Ensalada:
200 g de repollo cortado muy fino en juliana
1 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 100%. Cocinar según ajustes de cocción.

Mientras tanto, en la otra bolsa, envasamos a nivel 3-3 el repollo cortado junto con el resto de ingredientes y mantenemos refrigerado hasta servirlo.

Emplatamos el cordero con el repollo y salseamos la carne con sus propios jugos de cocción.

**Ajustes de cocción**
Eletrodoméstico: Horno a vapor combinado
Modo: Sous vide
Temperatura: 90º
Humedad: -
Duración: 2 horas

Descubre más recetas aquí

tuchefmiele@miele.es

Síguenos en nuestros canales:

LA COCINA de Miele

Miele

# Solomillo ibérico con manzana en texturas

Tiempo total de preparación: 35 minutos
Tiempo de cocción: 23 minutos
Porciones: 4

Ingredientes
Para el solomillo,
400 g de solomillo de cerdo ibérico
Sal
Pimienta
Aceite de oliva extra virgen
Para la manzana,
4 manzanas reineta
½ vaso de Jerez "Oloroso"
1 nuez de mantequilla
Sal

Menaje
Rejilla
Bandeja universal
Triturador de alimentos o pasapuré
Sartén

Preparación:
Para el solomillo, atemperar la carne fuera del frigorífico mínimo dos horas antes. Engrasamos y salpimentamos la carne y la colocamos sobre la rejilla del horno con la sonda térmica inalámbrica introducida en un ángulo de 45º justo en el centro de la pieza de carne. Coloca debajo una bandeja de horno o un recipiente para recoger los jugos. Cocinamos según ajustes de cocción paso 1.

Para las manzanas, pela y córtalas en gajos, colócalas en una bandeja inox con agujeros y cocínalas según ajustes de cocción paso 2.
Una vez cocidas, sepáralas en dos partes, una tritúralas hasta conseguir

Descubre más recetas aquí

tuchefmiele@miele.es

Síguenos en nuestros canales:

LA COCINA de Miele

Ajustes de cocción
Paso 1
Electrodoméstico: Horno a vapor combinado
Modo: Cocción combinada con aire caliente plus
Temperatura: 180 º
Humedad: 30%
Duración: 20 minutos
Sonda térmica: 65 º C
Nivel: 3
Precalentamiento: Si

Paso 2
Electrodoméstico: Horno a vapor combinado
Modo: Cocción a vapor
Temperatura: 100 º
Duración: 3 minutos
Nivel: 2
Precalentamiento: No

Descubre más recetas aquí

tuchefmiele@miele.es

Síguenos en nuestros canales:

LA COCINA de Miele

## Cremoso de chocolate y aguacate con caramelo salado

Tiempo total de preparación: 50 minutos
Tiempo de cocción: 40 minutos
Porciones: 8

**Ingredientes**
Para la mousse:
2 aguacates
4 cucharadas de miel
1 cucharadita de esencia de vainilla
50 g de cacao puro en polvo
Para el caramelo salado:
60 g de nata líquida 35% m.g.
50 g de azúcar
5 g de sal

Cacahuetes tostados

**Menaje**
Batidora eléctica
Cazo set fiskars

**Preparación:**
Colocar los aguacates en el vaso de la túrmix, triturar y añadir el resto de los ingredientes, volver a triturar hasta conseguir una textura cremosa y lisa.

En una sartén hacer el caramelo hasta conseguir un color dorado, añadir la sal y la nata caliente. Mezclar y reservar.

Colocar la mousse en vasos y dejar enfriar 1 hora en el refrigerador, por encima terminar con el caramelo y con cacahuetes. Servir muy frio.

Descubre más recetas aquí

tuchefmiele@miele.es

Síguenos en nuestros canales:

LA COCINA de Miele

**Crumble de manzana**

Tiempo total de preparación: 25 minutos
Tiempo de cocción: 18 minutos
Porciones: 4

**Ingredientes**
4 manzanas golden
50 ml de jerez
1 rama de canela
1 limón
Para el crumble,
70 g de azúcar blanquilla
80 g de azúcar moreno
300 g de harina de uso común
200 g de mantequilla fría
1 pizca de sal
Canela en polvo

**Menaje**
Bandeja PerfectClean
Bol
Bandeja inox sin agujeros

**Preparación:**
Pelar las manzanas y cortarlas en gajos, colocarlos en una bandeja inox, añadir el jerez, la canela en rama y zumo de ½ limón. Cocinar según ajustes de cocción paso 1.

Poner en un bol la harina, la pizca de sal y los dos tipos de azúcar y mezclar. Cortar la mantequilla fría en dados, añadir y con la punta de los dedos, sin amasar, vamos desmigando los cubos de mantequilla en la mezcla de azúcar, hasta obtener una masa suelta, como arena. Cocinar según ajustes paso 2.

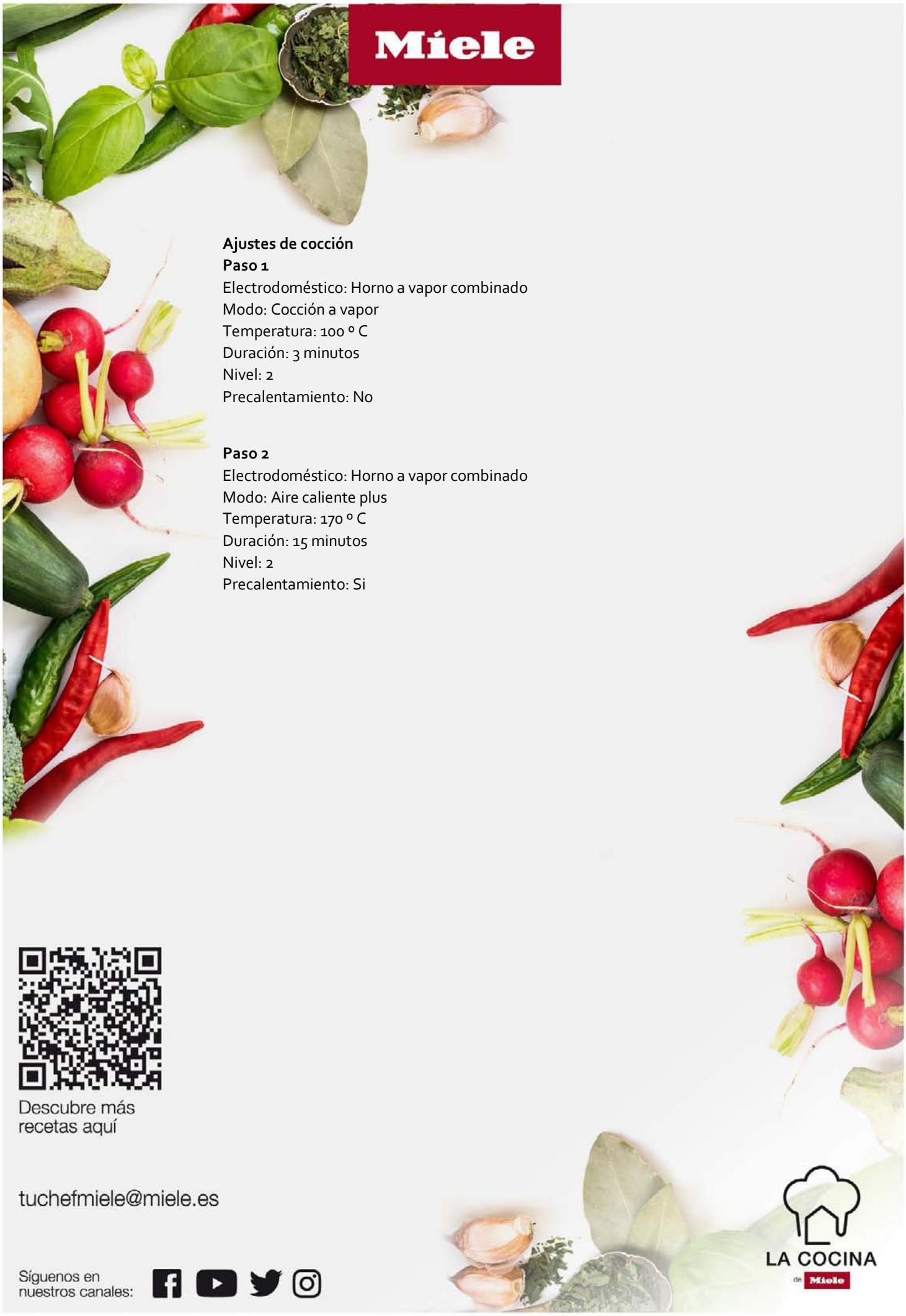
Servir en un bol manzana, por encima el crumble y terminar con helado o nata montada.

Descubre más recetas aquí

tuchefmiele@miele.es

Síguenos en nuestros canales:

LA COCINA de Miele



**Ajustes de cocción**

**Paso 1**

Electrodoméstico: Horno a vapor combinado
Modo: Cocción a vapor
Temperatura: 100 º C
Duración: 3 minutos
Nivel: 2
Precalentamiento: No

**Paso 2**

Electrodoméstico: Horno a vapor combinado
Modo: Aire caliente plus
Temperatura: 170 º C
Duración: 15 minutos
Nivel: 2
Precalentamiento: Si

Descubre más recetas aquí

tuchefmiele@miele.es

Síguenos en nuestros canales:

LA COCINA de Miele

**Flan de Naranja y ristretto**

Tiempo total de preparación: 30 minutos
Tiempo de cocción: 20 minutos
Porciones: 6 de 100 ml

**Ingredientes**
Para el flan:
300 ml leche entera
3 huevos "M"
3 yemas de huevo "M"
50 gr azúcar
50 ml zumo de naranja
3 cucharadas de Cointreu
Para el caramelo:
60 gr de azúcar
1 Ristretto
1 tira de piel de naranja

**Menaje**
Sartén set fiskars
Lengua
Colador
Moldes flan o ramequín
Film

**Preparación:**
Caramelizar el azúcar en una sartén. Añadir el café con cuidado y la piel de naranja. Repartir el caramelo en la base de los moldes y dejar enfriar.
Mezclar los huevos, la yema, el azúcar, el zumo y el licor en un bol. Llevamos a ebullición la leche y lo mezclamos con la mezcla anterior. Colamos y repartimos en partes iguales dentro de los moldes
Cocinamos según ajustes de cocción. Dejamos enfriar por 2 horas.
Para despegar el caramelo de los moldes podemos ponerlos en un baño maría antes de servir.

**Ajustes paso de cocción**
Eletrodoméstico: Horno combinado con vapor
Modo: Cocción al vapor
Temperatura: 85º C
Duración: 20 minutos
Nivel: 2
Pre-calentamiento: Sí

Descubre más recetas aquí

tuchefmiele@miele.es

Síguenos en nuestros canales:

LA COCINA de Miele

## Miguelito de manzana osmotizada y crema frangipane

Tiempo total de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: 12 minutos
Porciones: 6

**Ingredientes**
1 plancha de hojaldre de mantequilla cortado en cuadrados
500 g de crema pastelera
100 g de almendra picada o laminada
2 manzanas Golden
100 ml de licor 43

**Menaje**
Bandeja perforada Air fry
Cuchara

**Preparación:**
Colocar sobre la bandeja de horno Perfect Clean perforada los hojaldres fríos y hornear según ajustes de cocción.
Lavar las manzanas y laminarlas, introducir en una bolsa de vacío junto con un buen chorro de licor 43. Envasar a nivel 3-3.
Tostar la almendra picada y añadirla a la crema pastelera (frangipane)
Sacar los hojaldres, dejar atemperar y cortar con cuchillo de sierra a la mitad, rellenar con la crema de almendra y sobre ella, la manzana osmotizada.
Cubrir con la tapa del hojaldre y espolvorear azúcar glass por encima.
Servir a temperatura ambiente.

**Ajustes de cocción**
Electrodoméstico: Horno Multifunción
Modo: función Clima
Temperatura: 220º
Duración: 10 minutos
Nivel: 2

Descubre más recetas aquí

tuchefmiele@miele.es

Síguenos en nuestros canales:

LA COCINA de Miele

Miele

**Crema pastelera al microondas**

Tiempo total de preparación: 7 minutos
Tiempo de cocción: 5 minutos
Porciones: 6

**Ingredientes**
500 ml de leche entera a temperatura ambiente
2 yemas de huevo
90 gr de azúcar
40 gr de maicena
15 gr de esencia de vainilla

**Menaje**
Bowl mediano apto para microondas
Batidora eléctrica
Colador
Varilla
Peso de cocina

**Preparación:**
En una jarra/vaso de batidora alto e introducir todos los ingredientes; las yemas, la leche, el azúcar, la harina de maíz y la vainilla. Batir con la batidora todos los ingredientes hasta que se hayan integrado y no queden grumos. Pasar la mezcla por un colador y verter en el bowl apto para microondas. Cocinar según ajustes de cocción.

Importante: A los 3 minutos de estar en el microondas, abrirlo, remover la mezcla con barilla y ponerlo 2 minutos más. Volver a batir enérgicamente con las barillas hasta que la crema sea fina y homogénea.

**Ajustes de cocción**
Eletrodoméstico: Horno a vapor con microondas
Modo: Microondas
Temperatura: 800 w
Humedad: -
Duración: 5'

Descubre más recetas aquí

tuchefmiele@miele.es

Síguenos en nuestros canales:

LA COCINA de Miele

Escanea este
código y descubre
nuestros cursos
de cocina

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

**Miele Experience Center Madrid**
Claudio Coello, 17
28001 Madrid
Telf. 91 111 55 67

**Miele Experience Center Las Rozas**
Londres, 28
28232 Las Rozas
Telf. 91 111 55 68

**Miele Experience Center Barcelona**
Av. Diagonal, 413
08008 Barcelona
Telf. 93 292 04 50

**Miele Experience Center Bilbao**
Plaza de Euskadi, 3
48009 Bilbao
Telf. 94 678 11 08

**Miele Experience Center Valencia**
Hernán Cortes, 24
46004 Valencia
Telf. 96 110 65 35

tuchefmiele@miele.es

Síguenos en
nuestros canales

LA COCINA
de Miele