

Miele

RECETAS OTOÑO/INVIERNO



Caldo de pollo
Crema de calabaza
Tarta de puerros caramelizados
Coliflor asada con pesto tomate
Ñoquis de calabaza con salsa de queso azul
Curry de setas con arroz
Lubina a baja temperatura con espárragos
Pescado blanco al vapor con jengibre
Roast beef con verduras
Pan de plátano
Cookies americanas
Tarta de zanahoria
Castañas asadas
Magdalenas con lemon curd





Caldo de pollo

- Horno a vapor combinado
- ⌚ 1 hora y 30 minutos
- ✖ 2 litros

Menaje

Bandeja inox honda sin perforar
Colador

<https://www.miele.es/product/5001390/recip-coccion-horno-vapor-sin-perforar-dgg-2>

Ingredientes

1 kg de huesos de pollo
1 cebolla morada picada
2 zanahorias picadas
2 ramas de apio cortadas en trozos grandes
2 ramitas de perejil
1 hoja de laurel
2 lts (4 tazas) de agua

Preparación

1. Mezclar todos los ingredientes en un recipiente hondo para vapor sin perforar.
2. Introducir en el horno de vapor y cocer al vapor a 100°C durante 1 hora y 30 minutos.
3. Colar el caldo y desechar los sólidos. Dejar enfriar y refrigerar hasta que esté completamente frío, unas 6 horas.
4. Una vez frío, retirar la grasa de la superficie.



Descubre más
recetas aquí

tuchefmiele@miele.es





Crema de calabaza

- Horno a vapor combinado
- 40 minutos
- ✗ 4-6 personas

Menaje

Bandeja inox sin perforar
Robot de cocina

Ingredientes

500 gr de calabaza pelada y sin pepitas,
cortada en dados de 3 cm
200 g de boniato cortado en dados de 3 cm
1 cebolla morada, finamente picadas
125 ml de caldo de pollo
Sal y pimienta

Para terminar,
Queso feta desmigado
Semillas de calabaza
Pimentón dulce o picante

Preparación

1. Colocar la calabaza, el boniato y la cebolla en una bandeja inox sin perforar.
2. Cocer al vapor a 100°C durante 30 minutos.
3. Cuando termine el programa, hacer un puré con las verduras cocidas en un robot de cocina o una batidora junto con el líquido que haya en el recipiente y el caldo de pollo. Triturar hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Sazonar con sal y pimienta al gusto. Ajustar el espesor de la sopa con caldo líquido adicional si es necesario.
5. Servir en tazones calientes desmigar el queso feta por encima, añadir las semillas y espolvorear con el pimentón.



Descubre más
recetas aquí

tucha@miele.es



Tarta de puerros caramelizados

■ Horno a vapor combinado

⌚ 35 minutos

✖ 8 personas

Menaje

Bandeja universal

Ingredientes

Para la masa,

120 gr de harina integral

75 gr de harina todo uso

60 gr de parmesano rallado fino

½ cucharadita de sal

125 g de mantequilla sin sal muy fría

60 ml de agua helada

Para el relleno,

180 gr de nata para cocinar

200 gr de queso gruyere rallado

3 cucharaditas de mostaza de Dijon

1 cucharadita de hojas de tomillo, más ramitas para decorar

1 yema de huevo

sal y pimienta negra molida

2 puerros, recortados y cortados en rodajas de 1 cm

20 g de mantequilla sin sal, derretida

Preparación

1. Poner las harinas, el parmesano y la sal en un cuenco. Con un rallador, rallar la mantequilla en la harina. Añadir el agua helada y mezclar con la punta de los dedos hasta obtener una masa suave. Refrigere durante 30 minutos o hasta que esté firme.

2. Estirar la masa entre hojas de papel de horno antiadherente hasta obtener un rectángulo de 20 cm x 40 cm con un grosor de 4 milímetros. Colóquelo en una bandeja de horno universal y retire la hoja superior de papel de horno.

3. Precalentar el horno en cocción intensiva a 180°C.

4. Para el relleno, mezclar nata, el queso, la mostaza, las hojas de tomillo, la yema de huevo, la sal y la pimienta. Extender el relleno sobre la masa dejando un borde de 4 cm.



Descubre más
recetas aquí

tuchetmiele@miele.es



Extender el relleno sobre la masa dejando un borde de 4 cm.

Cubrir el relleno con las rodajas de puerro y untar con mantequilla derretida. Doblar el exceso de masa para formar un borde. Presione firmemente los lados para cerrar el relleno.

Coloque la bandeja en el nivel 1 y hornee durante 35 minutos o hasta que la masa esté crujiente y dorada.



Descubre más
recetas aquí!

tuchefmiele@miele.es





Coliflor asada con pesto de tomate

■ Horno a vapor combinado

⌚ 45 minutos

✖ 4 porciones

Menaje

Robot de cocina o batidora de

mano

Bandeja universal Perfect

Clean

Ingredientes

Pesto de tomate,

200 g de tomates secos escurridos

150 g de piñones tostados

1 diente de ajo, machacado

1 cucharadita de zumo de limón

80 ml de aceite de oliva virgen extra, o más si es necesario

Escamas de sal y pimienta, al gusto

Coliflor al horno,

1 coliflor, aproximadamente 1 kg

60 ml de aceite de oliva

2 cucharadas de mezcla de especias Ras el hanout

Escamas de sal, al gusto

Preparación

Pesto de tomate

Poner los tomates secos, los piñones, el ajo, el zumo de limón y el aceite en un robot de cocina y triturar hasta obtener una mezcla casi homogénea. Sazone al gusto. Añada más aceite si es necesario.

Coliflor al horno

Retire las hojas exteriores grandes de la coliflor y recorte la base para que la coliflor quede plana.

Colocar la coliflor en una bandeja universal. Rocíe con el aceite de oliva y espolvoree las especias y la sal sobre la coliflor.

Coloque la bandeja en el horno a vapor combinado en el nivel 2 y seleccione el modo Combi con Aire caliente Plus a 200° C + 60% de humedad. Hornee durante 45 minutos, o hasta que esté lo suficientemente blanda como para pincharla con un cuchillo.

Sirva la coliflor con el pesto de tomate.



Descubre más
recetas aquí

Tuchefmiele@miele.es



Ñoquis de calabaza con salsa de queso

■ Horno a vapor combinado

⌚ 30 minutos

✖ 4 porciones

Menaje

Bandeja perforada

Sartén grande

Rayador

Cazo

Ingredientes

Para la masa de ñoquis,

250 gr de Puré de calabaza

60 gr de patata deshidratada en copos

1 cucharadita de levadura química

1 Huevo

120 gr de harina

100 gr de queso San Simón da Costa | rallado

fino

Ralladura de nuez moscada

Sal

Pimienta

Para la salsa,

250 ml de yogur natural

200 g de mascarpone

100 gr de gorgonzola

1 diente de ajo | finamente picado

120 ml Pedro Ximénez

Para emplatar,

Hojas de rúcula

Nueces tostadas

Preparación

1. Para la masa de ñoquis, pelar y cortar la calabaza en dados de 1x1cm.

2. Hervir la calabaza en agua con sal por 20 minutos, o cocerla 15 minutos en un horno a vapor a 100°.

3. Escurrir bien, para que luego al pisarlo no nos suelte mucha agua. Una vez pisado, reservar.

4. Hacer una corona con 100 g de harina y la cucharadita de levadura química y por el exterior hacer otra corona con la patata deshidratada.

5. Colocar en el centro el puré de calabaza, el huevo batido, el queso rallado y la nuez moscada, sal y pimienta.

6. Mezclar todo bien hasta tener una masa homogénea, pero sin trabajar demasiado. Dejar reposar 10 minutos en la nevera.



Descubre más
recetas aquí!

Tuchetmiele@miele.es

7. Hacer bolas de unos 100 g y estirar en forma de pequeños chorizos de 1 cm de grosor utilizando la harina restante para que no se nos pegue a la mesa. (Debemos incorporar la mínima cantidad de harina para que no se quede muy pesados los ñoquis)

8. Cortar los chorizos en ñoquis de unos 2 cm.

9. Cocer los ñoquis en abundante agua hirviendo con un punto de sal 1-2 minutos hasta observar que el ñoqui flota escurrir y colocar en dentro de la salsa reservada, o cocerlo al vapor en una bandeja perforada por 1 minuto.

Para la salsa:

1. Colocar el PX en una sartén y llevar a ebullición para que pierda un poco el alcohol.

2. Agregar el yogurt, el mascarpone y volver a llevar a ebullición.

3. Incorporar el gorgonzola, el ajo y reducir unos 6 minutos hasta que observemos que empieza a espesar.

4. Añadir los ñoquis cocidos y cocinar 1 minuto más.

5. Servir con unas hojas de rúcula y las nueces tostadas troceadas.



Descubre más
recetas aquí!

Tuchetmiele@miele.es



Curry de setas con arroz pilaf

- Horno a vapor combinado
- ⌚ 30 minutos
- ✖ 8 porciones

Menaje

Bandeja inox sin perforar
Bandeja Gourmet

Ingredientes

500 g de setas variadas
2 dientes de ajo
5 cm de jengibre
1 cebolla
½-1 guindilla roja fresca
500 g de tomates mixtos maduros
1 cucharada de crema de cacahuete
1 cucharadita de cúrcuma
2 hojas de lima kaffir
1 tallo de citronela
1 cucharada de pasta de curry
1 lata de 400 ml de leche de coco
Aceite de oliva
400 g de arroz basmati
2 limas
1 manojo de cilantro fresco

Preparación

1. Lavar las setas y trocearlas en trozos medianos. Rallar el ajo y el jengibre. Picar la cebolla y los tomates en trozos pequeños.
2. Poner el arroz en una bandeja inox sin perforar con 600 ml de agua y una pizca de sal. Cocinar con programas automáticos > Arroz largo > Arroz basmati
3. Calentar la bandeja Gourmet con dos cucharadas de aceite en el nivel 7, añadir el ajo y el jengibre, luego la cebolla y pocharla hasta que esté transparente. Subir el fuego al 9, añadir las setas y el tomate troceado, la cúrcuma y el curry, remover. Terminar con el resto de los ingredientes. Bajar el fuego a 6 y cocinar por 10 minutos.
4. Servir en un plato hondo el curry, espolvorear con cilantro picado y un gajo de lima. Servir el arroz basmati en otro cuenco.



Descubre más
recetas aquí!

Tu chef miele@miele.es



Lubina con espárragos verdes a baja temperatura

- Horno a vapor combinado
- ⌚ 22 minutos
- ✖ 6 personas

Menaje

Bolsa de vacío grande x 2

Cazo

Ingredientes

- 6 lamos de lubina | 100 gr c/u
- 4 dientes de ajo
- 160 ml de aceite de oliva
- 1 paquetes de espárragos trigueros finos
- Sal en escamas
- 1 limón

Preparación

1. Retirar las espinas del pescado y atemperar fuera del frigorífico al menos 2 horas antes de cocinar.
2. Laminar los ajos y colocarlos en un cazo junto al aceite de oliva. Cocinar a nivel 4 de la inducción hasta que se doren los ajos. Retirar del fuego y dejar los ajos dentro. Una vez que enfríe, retirar las láminas y picarlas, reservar.
3. Colocar los espárragos en una bolsa grande de vacío, rociar con aceite de oliva, sellar en nivel 3. Colocar en la rejilla del horno en el nivel 2 en la función Cocción Sous vide a 90 ° C por 10 minutos.
4. Colocar el pescado en la bolsa de vacío sin que se encimen unos sobre otros, añadir el aceite de ajo frío. Envasar en el nivel 2 de vaciado y 3 de sellado. Colocar en la rejilla del horno en el nivel 2 en la función Cocción Sous vide a 60 ° C por 12 minutos. Aprovechar para calentar los espárragos y añadirlos al mismo tiempo.
5. Emplatar los espárragos debajo, el pescado por encima, poner una cucharada de el ajo y rallar limón por encima, terminar con unas escamas de sal.



Descubre más
recetas aquí

tuchefmiele@miele.es



Pescado blanco al vapor

■ Horno a vapor combinado

⌚ 15 minutos

✗ 4 personas

Menaje

Bandeja inox sin perforar

Cazo

Ingredientes

1 cebolleta

1 kg de pescado blanco entero

Sal en escamas

20 g de jengibre fresco, pelado y cortado en trozos del tamaño de una cerilla

60 ml de aceite de oliva extra virgen

2 cucharaditas de aceite de sésamo

1 cucharada de mirim

2 cucharadas de salsa de soja ligera

1 cucharadita de azúcar

2 cucharadas de semillas de sésamo

Preparación

1. Cortar el verde de cebolleta en aros. La parte blanca en juliana muy fina. Cortar también el jengibre pelado.
2. Colocarlo en una fuente apta para temperaturas de 100 ° C o sobre la bandeja inox sin perforar.
3. Colocar en los cortes el blanco de la cebolleta y jengibre, el sobrante esparcirlo por encima.
4. Salpimentar el pescado y cocinarlo a 100 ° C vapor por 15 minutos.
5. Mezclar en un cazo los aceites, añadir la salsa de soja, mirim y el azúcar previamente mezclado.
6. Verterlo con cuidado encima del pescado, espolvorear con el verde de cebolleta y las semillas de sésamo.



Descubre más
recetas aquí

tuchetmiele@miele.es



LA COCINA

Miele



Roast beef con verduras

- Horno a vapor combinado
- ⌚ 20 minutos aprox x kg
- ✖ 6 personas

Menaje

- Bandeja universal
- Rejilla del horno

Ingredientes

- 1 kg de lomo alto o solomillo de ternera
- Sal
- Pimienta
- Especias al gusto
- ½ coliflor
- 1 Cebolla morada
- 2 Zanahorias
- Aceite de oliva virgen extra

Preparación

1. Precalentar el horno en Cocción combinada Bóveda y Solera a 200 ° C con 40 % de humedad.
2. Atemperar fuera del frigorífico la carne 1 hora antes de cocinar.
3. Mezclar todas las especias en un plato, aceitar la carne y empanar con las especias.
4. Pelar las verduras y cortarlas del mismo tamaño. Colocarlas en la bandeja universal, condimentar y rociar con aceite.
5. Colocar la carne sobre la rejilla del horno en el nivel 2 y la bandeja de verduras en el nivel 1.
6. Colocar la sonda térmica inalámbrica en el centro de la carne y que quede a 45 grados posicionada. Indicar la temperatura interna de la carne.
 - Muy poco hecha: 49 ° C
 - Paco hecha: 52 ° C
 - Al punto: 54 ° C
 - Punto más: 60 ° C
 - Muy hecha: 71 ° C
 -
7. Retirar la carne y dejar reposar envuelto en papel albal por 5 minutos antes de cortar.



Descubre más
recetas aquí!

Tuchetmiele@miele.es



Pan de plátano y chips de chocolate

- Horno a vapor combinado
- ⌚ 45 minutos
- ✖ 8 personas

Menaje

Molde rectangular para horno
Bol

Ingredientes

3 plátanos maduros
2 huevos L
1 cucharadita levadura Royal o polvo para hornear
200 g Harina integral el cereal que quieras, pero integral (espelta, trigo...)
1 pizca nuez moscada
3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra-
1/2 taza frutos secos (nueces, anacardos, piñones, almendras...)
100 gr de chocolate 70 %

Preparación

1. Precalentamos el horno a 200 ° C en la función Repostería especial.
2. Pelamos los plátanos y los aplastamos con un tenedor hasta hacerlos puré.
3. Añadimos en un bol los plátanos machacados y los huevos bien batidos, el aceite, la levadura, la pizquita de nuez moscada (que le dará un toque) y la harina integral. Removemos hasta conseguir una consistencia de masa consistente.
4. Añadimos los frutos secos y el chocolate troceados antes de terminar de mezclar. También es posible ponerle unas lonchas de plátano por encima de la masa para que el resultado quede más atractivo.
5. Engrasamos el molde de horno, añadimos la masa y lo metemos a 180 ° C al horno durante 45 minutos.
6. Retirar del horno y dejar enfriar a temperatura ambiente.



Descubre más
recetas aquí

Tuchefmiele@miele.es



Cookies americanas

- Horno a vapor combinado
- ⌚ 12 minutos
- ✖ 30 galletas

Menaje

- Bandeja universal
- Batidora eléctrica

Ingredientes

- 225 gr de mantequilla pomada
- 175 gr de azúcar blanco
- 175 gr de azúcar moreno
- 2 huevos L - a temperatura ambiente
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 400 gr de harina todo uso
- 1 cucharadita de sal
- 2 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 300 gr de chocolate negro – troceado

Preparación

1. En el bol de la batidora, batir con el accesorio de la pala, el azúcar y la mantequilla hasta que la mezcla esté más pálida y aireada. Rebaña las paredes del bol.
2. Añade los huevos y el extracto de vainilla y batir hasta que estén incorporados.
3. Añadir la harina, el bicarbonato de sodio y la sal, y mezcla con la ayuda de una espátula.
4. Añade el chocolate troceado y vuelve a mezclar con la espátula.
5. Haz bolas del tamaño de una pelota de golf. Colocarlas en la bandeja universal, con 2 dedos de distancia una de otra. Enfriar 30 minutos en el frigorífico.
6. Precalienta el horno a 170 ° C en la función Bóveda y solera. Hornea por 12 minutos. Deja que las galletas se enfríen en la bandeja, continuarán haciéndose un poco.
7. Déjalas enfriar y guárdalas en un recipiente hermético.



Descubre más
recetas aquí!

Tuchefmiele@miele.es



Tarta de zanahoria

- Horno a vapor combinado
- 45 minutos
- ✗ 8-10 porciones

Menaje

Bandeja universal
Batidora eléctrica

Ingredientes

250 gr de zanahoria rallada
180 gr de zumo de naranja
190 gr de azúcar moreno
70 gr de mantequilla sin sal
70 gr de azúcar blanco
2 huevos L
375 gr de harina todo uso
1 cucharadita de levadura en polvo o polvo de hornear
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de bicarbonato sódico
1 cucharadita de especias mixtas (Jengibre en polvo, nuez moscada, canela molida)
90 g de nueces picadas
Glaseado de queso crema,
250 gr de queso crema, a temperatura ambiente
100 gr de mantequilla pomada
2 cucharaditas de esencia de vainilla
250 gr de azúcar glas

Preparación

1. Precaliente el horno en Repostería especial a 160°C.
2. Engrasar y forra un molde desmontable de 20 cm.
3. En una batidora, mezclar la zanahoria, el zumo de naranja y el azúcar moreno. Triturar hasta obtener un puré homogéneo.
4. En el bol de una batidora eléctrica con el accesorio de pala, mezclar la mantequilla y el azúcar glas hasta obtener una crema ligera y esponjosa.
5. Añadir los huevos, de uno en uno, batiendo bien entre cada adición. A continuación, añadir el puré de zanahoria y mezclar bien.
6. Incorporar la harina, la levadura en polvo, el bicarbonato sódico, las especias y las nueces hasta que estén completamente mezclados.

Descubre más
recetas aquí

Tuchefmiele@miele.es

7. Vierta la masa en el molde. Hornear en el nivel 2 durante 45-60 minutos, o hasta que al pinchar con un palillo éste salga limpio. Dejar enfriar antes de glasear.

Glaseado de queso crema,

1. En el bol de una batidora eléctrica, batir la mantequilla y el queso crema hasta que adquieran un color pálido. Añadir el azúcar glas, la esencia de vainilla y batir hasta integrar.



Descubre más
recetas aquí

Tuchef@miele.es



Castañas asadas

- Horno a vapor combinado
- ⌚ 20 minutos
- ✖ 4 porciones

Menaje

Bandeja universal
Colador
Trapo de cocina

Ingredientes

500 gr de castañas frescas
Agua

Preparación

1. Precaliente el horno en Aire Caliente Plus a 180 ° C.
2. Lavar las castañas dentro de un colador debajo del grifo, escurrir.
3. Con un cuchillo muy afilado, hacer un pequeño corte en la piel de las castañas.
4. Colocar las castañas en una bandeja universal, sin que se superpongan, colocarlas en el nivel 2 del horno.
5. Cerrar la puerta y darle un toque de vapor.
6. Hornear por 15-20 minutos.
7. Rápidamente envolverlas en un trapo de cocina, pelarlas y comerlas en caliente.



Descubre más
recetas aquí!

Tuchef@miele.es



Magdalenas de lemon curd

- Horno a vapor combinado
- ⌚ 45 minutos + 5 horas
- ✖ 12 porciones

Menaje

- Bandeja Airfry
- Molde de magdalenas

Ingredientes

- Limón confitado,
100 g de azúcar glas
100 ml de agua
1 cucharadita de zumo de limón, extra
1 limón en rodajas finas
- Cuajada de limón,
3 huevos
5 yemas de huevo
250 g de azúcar
250 ml de zumo de limón
220 g de mantequilla derretida y fría
- Magdalenas,
110 g de mantequilla sin sal
160 g de azúcar en polvo
2 huevos
1 limón pelado
1 cucharada de zumo de limón
180 g de harina
120 ml de leche
- Crema de limón,
250 g de mantequilla sin sal
200 ml de leche condensada
2 cucharaditas de zumo de limón
- Crema de merengue suizo
170 g de claras de huevo (aproximadamente 6 huevos)
340 g de azúcar
680 g de mantequilla, cortada en dados, a temperatura ambiente

Preparación

1. Para el limón confitado, poner en un cazo pequeño a fuego fuerte, nivel de inducción 9, el azúcar, el agua y el zumo de limón, dejar hervir hasta que el azúcar se haya disuelto.
2. Sumerja las rodajas de limón en el jarabe de azúcar y colóquelas en una bandeja de horno perforada y forrada con papel.



Descubre más
recetas aquí!

TuChefMiele@miele.es

3. Deshidratar en el cajón de calentamiento a 85°C aproximadamente durante 4 horas o hasta que estén crujientes.

Cuajada de limón,

1. En un bol de cristal, bata los huevos, las yemas y el azúcar hasta que la mezcla esté pálida. Añada el zumo de limón y, a continuación, la mantequilla y bata hasta obtener una mezcla homogénea.

2. Cubrir con film transparente e introducir en el horno de vapor sobre una rejilla. Cocer al vapor a 75°C durante 45 minutos.

3. Sacar la cuajada del horno de vapor y batir energéticamente hasta que quede suave y de color uniforme. Pásela por un colador y viértala en un cuenco limpio. Cubrir la superficie con un trozo de film transparente y refrigerar durante al menos 2 horas, o hasta que cuaje.

Magdalenas,

1. En el bol de una batidora eléctrica con el accesorio de pala, mezclar la mantequilla y el azúcar a velocidad media hasta que la mezcla esté pálida y esponjosa.

2. Añadir los huevos de uno en uno batiendo bien entre cada adición. Añada la ralladura de limón y el zumo.

3. Reduzca la velocidad e incorpore suavemente la harina y la leche hasta que estén bien mezcladas. Con una cuchara, vierta la mezcla en moldes para magdalenas forrados con papel, llenándolos hasta las tres cuartas partes.

4. Cocer al vapor a 100°C durante 30 minutos o hasta que estén bien cocidos.

5. Sacar las magdalenas del molde mientras estén calientes y dejar enfriar sobre una rejilla.



Descubre más
recetas aquí

TuChefMiele@miele.es

Crema de limón,

1. En una batidora eléctrica con el accesorio de pala, batir la mantequilla y la leche condensada hasta que quede ligera y esponjosa. Añada el zumo de limón.

Crema de merengue suizo,

1. Mezclar las claras de huevo y el azúcar en el bol de una batidora independiente. Introducir en el horno de vapor sobre una rejilla y cocer al vapor a 65°C durante 20 minutos.

2. Pasar el bol a la batidora. Utilizando el accesorio batidor, batir hasta que se formen picos firmes, aproximadamente 5-7 minutos.

3. Cambiar al accesorio de pala y añadir gradualmente la mitad de la mantequilla, mezclando a velocidad baja hasta que el merengue se haya emulsionado completamente con la mantequilla.

4. Añada el resto de la mantequilla y aumente lentamente la velocidad hasta alcanzar una velocidad media-alta.

5. Seguir batiendo hasta que la mezcla empiece a parecer ligera y esponjosa. Parar, raspar el bol y reducir a velocidad baja. Añada el aroma si lo desea y siga batiendo a velocidad baja durante 45 segundos, y luego a velocidad media-alta durante 45 segundos más para mezclar.



Descubre más
recetas aquí

Tuchefmiele@miele.es