

**Miele**

# Receitas de **Natal**



## Abacate assado com tártaro de robalo



☰ Gaveta de vácuo

🕒 20 minutos

🍴 8 pessoas

### Ingredientes

4 abacates Hass  
200 g de robalo limpo e sem espinhas  
3 c. de sopa de molho de soja  
1/2 cebolinha  
20 g de alcaparras picadas  
20 g de pepinos de conserva  
10 folhas de coentros picadas  
8 g de mostarda à antiga  
Sumo de 1 lima  
Sal a gosto  
Pimenta preta

### Utensílios

Taça média  
Placa para grelhar Gourmet  
Saco de vácuo grande

### Preparação

1. Cortar os abacates a meio, retirar o caroço e colocá-los num saco de vácuo para marinar com molho de soja, coentros picados e sumo de lima. Embalar a vácuo no nível 2-3. Temperar a gosto.
2. Aquecer a placa para grelhar Gourmet no nível de potência 7 e selar os abacates pela parte inferior. Reservar.
3. Recuperar a marinada e o saco de vácuo do abacate e colocar o robalo cortado aos cubos pequenos, a cebolinha, as alcaparras, os pepinos de conserva, os coentros picados e a mostarda à antiga. Embalar a vácuo no nível 3-3.
3. Assim que os abacates estiverem cozinhados, rechear com o tártaro de robalo e servir. Pode decorar com alguma erva aromática fresca. Servir morno ou frio.

Também é possível marinar os abacates numa taça com o tempero durante 2 horas à temperatura ambiente e o robalo juntamente com todos os ingredientes da marinada durante 30 minutos no frigorífico.

## Creme de abóbora com carabineiro e ovo escalfado



📅 Forno a vapor combinado

🕒 55 minutos

🍴 8 pessoas

### Ingredientes

700 g de abóbora  
3 chalotas  
30 g de gengibre  
1 litro de caldo de legumes  
200 ml de leite de coco  
1 malagueta  
Azeite virgem extra  
8 carabineiros  
8 ovos «M»  
Pitada de pimenta

### Utensílios

Tabuleiro perfurado AirFry  
Frigideira 'All steel' Fiskars  
Recipiente para cozinhar a vapor  
Batedeira elétrica

### Preparação

1. Descascar e cortar a abóbora em cubos pequenos e colocá-la no recipiente para cozinhar a vapor. Cozinhar no modo Ar quente plus a 180 °C graus durante 20 minutos.
2. Colocar os ovos num recipiente para cozinhar a vapor e cozinhar a vapor a 64 °C durante 50 minutos, reservar.
3. Descascar e cortar a chalota e o gengibre em cubinhos entre 2 a 3 mm e fritar na frigideira com um fio de azeite até ficarem dourados.
4. Aquecer o caldo com o leite de coco, juntar os legumes e triturar até ficar um creme fino. Temperar a gosto.
5. Descascar os carabineiros e cortá-los pela interseção do corpo.
6. Empratar primeiro o ovo e colocar em redor os pedaços de carabineiro intercalando com alguns cubos de abóbora.
7. Decorar com rodela de malagueta e um pouco de pimenta.

Também é possível cozinhar os ovos numa panela com água quente e um fio de vinagre. Aquecer a água com vinagre sem que chegue a ferver. Descascar cada ovo num copo e introduzir o ovo na água. Deixar cozinhar por alguns segundos até formar a clara e tirar com a ajuda de uma escumadeira.

## Salada quente de alho-francês, anchovas e Jerez



- 📅 Forno a vapor combinado
- 🕒 1 hora e 30 minutos
- 🍴 8 pessoas

### Ingredientes

4 alhos-franceses  
Azeite virgem extra  
Sal  
Vinagre de Jerez  
Pimenta moída  
2 folhas de louro  
1 lata de conserva de anchovas  
100 g de amêndoas torradas  
Rebentos verdes

### Utensílios

Saco de vácuo grande  
Pilão  
Placa para grelhar Gourmet

### Preparação

1. Cortar as folhas e a raiz do alho-francês, tirar a primeira camada e cortar em rodela de 3 cm.
2. Colocar as rodela no saco de vácuo, adicionar um bom fio de azeite, sal, pimenta e folhas de louro. Embalar a vácuo no nível 3-3 e cozinhar no modo Sous-Vide a 80 °C durante 90 minutos.
3. Num pilão, juntar as amêndoas torradas e esmagá-las um pouco. Juntar o vinagre de Jerez a gosto e um bom fio de azeite. Remover bem e reservar.
4. Pré-aquecer a placa para grelhar Gourmet no nível de potência 8 e marcar os alhos-franceses dos dois lados, empratá-los e cobri-los com uma anchova por cada alho-francês e colocar o vinagrete de amêndoas por cima delas.  
Acompanhar com rebentos verdes em jeito de salada.

Também é possível cozinhar os alhos-franceses num tabuleiro de forno. Colocar os alhos-franceses com as especiarias e cobrir com azeite. Cozinhar a 85 °C durante 90 minutos.

## Pastel de cogumelos de época ao vapor



📅 Forno multifunções

🕒 1 hora

🍴 8 pessoas

### Ingredientes

200 g de cogumelos silvestres e shitake picados  
1 cebola em cubos de 2-3 mm  
300 g de queijo quark  
3 ovos «M»  
Pimenta preta  
Noz-moscada  
Alho em pó  
2 c. de sopa de farinha de aveia ou de grão

### Utensílios

Frigideira 'All steel' Fiskars  
Forma de silicone apto para forno  
Taca grande

### Preparação

1. Aquecer a frigideira num nível de potência alto e adicionar 3 colheres de sopa de azeite.
2. Refogar os cogumelos até ficarem dourados.
3. Baixar para uma potência média e juntar a cebola em cubinhos.
4. Refogar até estar escalfada.
5. Entretanto, misturar na taça os ovos, a farinha, o queijo quark e as especiarias e juntar o refogado de cogumelos e cebola.
6. Untar a forma de silicone ligeiramente com azeite e verter a mistura para a forma.
7. Cozinhar no modo Ar quente plus a 150 °C graus durante 45 minutos. Deixar no frigorífico durante 2 horas, retirar da forma e servir.

👩‍🍳 Para dar um toque diferente ao prato, fazer uma maionese leve com ervas aromáticas.

## Perna de borrego e salada de couve



-  Forno multifunções
-  2 horas e 30 minutos
-  8 pessoas

### Ingredientes

2 pernas de borrego  
200 ml de azeite virgem extra  
Sal  
Pimenta  
Vinagre de vinho branco  
Para a salada:  
200 g de repolho cortado muito fino em juliana  
150 g de iogurte grego  
20 ml de sumo de limão  
50 g de maionese  
5 g de sal  
5 g de pimenta-preta moída

### Utensílios

2 sacos de vácuo grandes

### Preparação

1. Colocar as pernas de borrego dentro do saco de vácuo, adicionar azeite, sal, pimenta e um fio de vinagre de vinho.
2. Embalar a vácuo no nível 3-3.
3. Cozinhar no modo Sous-vide a 90 °C durante 2 horas e meia.
4. Entretanto, no outro saco, embalar a vácuo no nível 3-3 o repolho cortado juntamente com o resto dos ingredientes e manter no frigorífico até servir.
5. Empratar o borrego com o repolho e verter o próprio suco da carne sobre ela.

As pernas também podem ser cozinhadas com o tempero diretamente no forno com aquecimento superior e inferior a 100 °C durante 2 horas e meia. Para a salada de couve, misturar todos os ingredientes numa taça e deixar repousar no frigorífico durante 2 horas.

## Bacalhau em molho verde de espinafres e berbigão



- Forno a vapor combinado
- 40 minutos
- 8 pessoas

### Ingredientes

8 lombos de bacalhau frescos e limpos  
300 g de espinafres frescos  
50 g de cebola escalfada  
2 lata de berbigões em conserva de boa qualidade (guardar alguns para decorar)  
100 ml de leite evaporado  
Pimenta-preta moída  
1 cabeça de brócolos em floretes  
30 feijões-verdes em juliana

### Utensílios

Recipiente para cozinhar a vapor  
Batedeira elétrica  
Panela pequena

### Preparação

1. Para preparar o molho: ferver água, branquear os espinafres e triturar juntamente com a cebola escalfada, metade dos berbigões, leite evaporado e pimenta-preta até criar um molho homogéneo. Passar para uma panela e aquecer em lume baixo até servir.
2. Entretanto, seleccionar a opção Cozinhar um menu em modo automático e procurar por bacalhau - brócolos - feijão-verde e colocar os alimentos quando o forno assim o indicar.
3. Empratar o bacalhau e colocar o molho verde por cima. Decorar com alguns berbigões e ao lado os legumes em jeito de guarnição. Colocar um fio de azeite e servir de imediato.

Para um prato ainda mais especial, desidratar algumas folhas de manjeriço no forno com a função Desidratar ou a 60 °C durante 40 minutos e usá-las como decoração.

Método tradicional: cozer os legumes em separado. Cozer os brócolos durante 12 minutos e o feijão-verde durante 10 minutos. O bacalhau no forno no modo Ar quente plus a 180 °C durante 15 minutos.

## Rabo de tamboril a modos de lagosta



-  Forno multifunções
-  30 minutos
-  8 pessoas

### Ingredientes

1 rabo de tamboril grande  
2 c. de sopa de pimentão-doce  
Sal  
Pimenta  
1 colher de sopa de azeite virgem extra  
Alface-romana em juliana  
Para o molho cocktail:  
150 ml de maionese  
2 colheres de sopa de ketchup  
1 c. de sopa de sumo de laranja  
1 colher de sopa de molho de soja  
1 colher de sopa de brandy  
1 c. de sopa de molho Worcestershire  
1 c. de sopa de molho Sriracha

### Utensílios

Tabuleiro com PerfectClean  
Fio para atar  
Travessa retangular (para servir)

### Preparação

1. Colocar o rabo do tamboril no tabuleiro universal e envolver em pimentão-doce, pimenta e sal.
  2. Cobrir com azeite e atar com o fio para que a carne do rabo fique bem apertada.
  3. Cozinhar no modo Ar quente plus a 180 °C graus durante 15 minutos.
  4. Entretanto, cortar a alface em juliana e colocá-la como base numa travessa grande.
  5. Uma vez cozinhado o rabo, cortar às rodelas e colocar por cima da alface. Colocar o molho cocktail por cima e servir morno.
  6. Para o molho cocktail: misturar todos os ingredientes numa taça e mexer até criar um molho homogéneo.
-  Para conservar melhor o molho, pode embalá-lo em vácuo num saco de vácuo Miele ou num frasco de vidro previamente esterilizado.

## Crumble morno de dióspiro



📅 Forno multifunções

🕒 30 minutos

🍴 8 pessoas

### Ingredientes

1 kg de dióspiros  
1/2 c. de sopa de canela em pó  
1/2 c. de sopa de pimenta moída  
2 c. de sopa de açúcar branco  
200 g de amêndoa moída  
200 g de farinha  
200 g de manteiga  
200 g de açúcar branco  
Pitada de sal

### Utensílios

Saco de vácuo grande  
Taça grande  
Recipientes individuais aptos para forno

### Preparação

1. Lavar e descascar os dióspiros, cortar em cubos de 1 cm e colocar dentro do saco de vácuo juntamente com a canela, a pimenta e 2 colheres de sopa de açúcar.
2. Embalar a vácuo no nível 3-3.
3. Abrir o saco e colocar a fruta nos recipientes individuais.
4. Numa taça, colocar a amêndoa moída, a farinha de arroz, a manteiga, o açúcar e a pitada de sal. É importante que a manteiga esteja à temperatura ambiente para amassar com mais facilidade. O resultado tem de ficar como terra húmida.
5. Por cima da fruta, esmigalhar o «crumble» com as mãos e levar ao forno no modo Aquecimento superior a 190 °C durante 15 minutos. Servir de imediato.

👨‍🍳 Acompanhar com uma bola de gelado de nata ou baunilha enquanto ainda está quente para dar um toque cremoso à sobremesa.

Método tradicional: colocar numa taça os dióspiros com a canela, pimenta e açúcar e mexer bem. Deixar marinar durante 1 hora.

## Bolo de abóbora



-  Forno a vapor combinado
-  50 minutos
-  8 pessoas

### Ingredientes

225 g de puré de abóbora  
3 ovos «M»  
125 ml de azeite  
100 g de açúcar mascavado  
1 c.de sopa de gengibre ralado  
100 g de farinha de amêndoa  
100 g de farinha de espelta  
1/2 c. de sopa de sal  
1 c.de sopa de fermento  
1/2 c. de sopa de bicarbonato de sódio  
2 c. de sopa de canela em pó  
1/2 c. de noz-moscada ralada  
Amêndoa laminada para decorar  
Para o recheio:  
300 g de caju cru  
30 ml de xarope de ácer  
5 ml de baunilha  
Pitada de sal

### Utensílios

Tabuleiro com PerfectClean  
2 taças médias  
Espátula de silicone  
Vareta  
Forma redonda tipo coroa de 20 cm de diâmetro  
Batedeira elétrica

### Preparação

1. Para o puré de abóbora: cortar a abóbora em dois à largura e colocar sobre um tabuleiro universal com PerfectClean. Cozinhar no modo Cozinhar Combi a 200 °C com 80 % de vapor durante 30 minutos.
2. Assim que a abóbora estiver fria, retirar a polpa com uma colher. Triturar até conseguir obter um puré e reservar. Por outro lado, misturar numa taça o puré de abóbora com os ovos, o azeite e o gengibre fresco.
3. Numa outra taça, misturar as farinhas, o sal, o fermento, o bicarbonato de sódio e as especiarias. Colocar pouco a pouco os ingredientes secos na taça dos ingredientes húmidos. Adicionar, caso pretendido, o chocolate preto partido em pedaços.
4. Untar com azeite uma forma redonda com 20 cm de diâmetro.  
Verter a mistura no molde e levar ao forno no modo Bolos especial a 185 °C durante 40 minutos.
5. Enquanto o bolo está a arrefecer, triturar todos os ingredientes do creme de caju e rechear o bolo com ele. Decorar com lâminas de amêndoa torrada.

Para forno sem vapor, cozer numa panela a abóbora limpa e cortada em pedaços em muita água durante 20 minutos. Em seguida, triturar sem a água de cozedura.

## Flan de torrão



-  Forno a vapor combinado
-  50 minutos
-  8 pessoas

### Ingredientes

6 ovos «M»  
120 g de de açúcar  
200 g de torrão macio em cubos  
500 ml de leite gordo  
Para o caramelo:  
100 g de de açúcar  
Umhas gotas de água

### Utensílios

Recipiente para cozinhar a vapor perfurado  
8 formas individuais  
Coador  
Vareta  
Panela  
Frigideira  
Batedeira elétrica

### Preparação

1. Misturar os ovos e o açúcar numa taça com ajuda de uma vareta.
2. Por outro lado, ferver o leite e adicionar o torrão. Triturar e juntar com a mistura anterior de ovos.
3. Para o caramelo, aquecer a frigideira com açúcar a lume médio, adicionar umas gotas de água para ajudar a dissolver. O caramelo estará pronto quando fique com uma cor dourada e esteja completamente dissolvido.
4. Verter um pouco de caramelo em cada forma e rechear com a mistura de flan até 1 cm da borda do recipiente. Cozinhar no forno a vapor a 100 °C durante 45 minutos.
5. Deixar no frigorífico durante 2 horas antes de consumir.

 Para desenformar, aquecer numa panela com água e introduzir a base dos flans para que o caramelo se derreta. Com a ajuda da ponta de uma faca, descolar a borda do flan e virar para o prato no qual se vai servir.

Para forno sem vapor, fazer um banho maria colocando os flans num recipiente com água. É importante que a água não chegue até à borda do recipiente para não transbordar durante a confeção.

## Bolachas de Natal



- ☑ Forno multifunções
- 🕒 30 minutos
- 🍴 8 pessoas

### Ingredientes

300 g de farinha de trigo  
140 g de manteiga sem sal  
200 g de açúcar de confeiteiro  
50 g de açúcar mascavado  
75 g de mel  
1 ovo «M»  
8 g de fermento ou bicarbonato  
6 g de gengibre fresco ralado  
6 g de canela de Ceilão  
Pitada de noz-moscada  
4 g de sal fino  
Para a cobertura:  
200 g de açúcar de confeiteiro  
70 ml de água mineral

### Utensílios

Tabuleiro para pastelaria com PerfectClean  
Taca grande  
Cortadores de massa com formas  
Rolo da massa

### Preparação

1. Juntar na taça a manteiga com sal, o gengibre fresco ralado, a canela e a noz-moscada ralada no momento.
2. Trabalhar com as mãos a manteiga com as especiarias.
3. Juntar a farinha peneirada.
4. Em seguida, juntar os restantes elementos e misturar até que estejam incorporados (açúcar mascavado, fermento, ovo fresco e mel de cana). A mistura fica homogénea e um pouco pegajosa.
5. Para ser mais fácil, deixar a massa repousar com película no frigorífico um mínimo de 2 a 4 horas.
6. Pré-aquecer o forno a 180 °C no modo Aquecimento superior e inferior.
7. Estender a massa entre dois pedaços de papel vegetal com a ajuda de um rolo da massa de modo a que fique com uma grossura entre os 4 e o 6 mm.
8. Cortar as bolachas com os cortadores e remover o excesso.
9. Colocar as bolachas no tabuleiro e levar ao forno durante 10 a 12 minutos (o tempo vai depender da espessura das bolachas). Retirar do forno e deixar arrefecer completamente antes de servir.