



## MASTERPOT BY MASTERCHEFF

Recetario  
Recipe book  
Livre de recettes  
Rezeptbuch  
Ricettario  
Receitas



## ÍNDICE

Salsas	4
Sopas	4
Cremas	5
Aperitivos y tapas	6
Legumbres	7
Arroz	8
Pastas	9
Pizza	10
Verduras	11
Patatas	12
Marisco	12
Pescados	13
Aves	14
Carnes	15
Tortas	16
Tartas	17
Postres	18
Masas y panes	19
Dulces	20
Bizcochos	21
Recetas para freír	22

## SALSAS

### BECHAMEL PARA LASAÑAS

Ideal para cocinar

Ingredientes: 4 personas

750 ml de leche

90 gr de harina

50 gr de mantequilla

1 cucharada de aceite

1 pizca de nuez moscada

1/2 cucharadita de sal

Elaboración: 15 minutos

Dificultad: baja

Ponemos todos los ingredientes en el menú plancha a 140° con la tapa abierta 5 minutos y removemos constantemente.

### SALSA CARBONARA

Ideal como guarnición

Ingredientes: 4 personas

500 ml de nata

150 gr de bacón

150 gr de queso parmesano

2 huevos

Pimienta y sal al gusto

Elaboración: 15 minutos

Dificultad: media

Cortamos el bacón en trocitos y hacemos un sofrito con él y un poquito de aceite en menú plancha a 140° con la tapa abierta 5 minutos. A continuación añadimos la nata, salpimentamos, removemos e incorporamos el queso. Antes de servir la salsa carbonara con la pasta, añadiremos a ésta 2 huevos. Seguidamente volcamos la salsa y removemos.

## SOPAS

### AJO BLANCO

Ideal como primer plato

Ingredientes: 4 personas

150 gr de almendras crudas  
peladas

2 dientes de ajo

100 gr de miga de pan remojada

100 ml de aceite

50 ml de vinagre

1 l. de agua

1 cucharadita de sal

250 gr de uvas blancas para servir

Elaboración: 30 minutos

Dificultad: media

Introducimos en el Robot de cocina todos los ingredientes y programamos el menú sopa. Servimos con las uvas. También podemos hacer un sofrito con los ajos y almendras en el menú plancha a 120° 5 minutos, A continuación añadimos los demás ingredientes y programamos el menú turbo a 130° durante 20 minutos a alta presión. Batimos.

### SOPA DE AVE Y APIO

Ideal como primer plato

Ingredientes: 4 personas

4 muslitos de pollo  
200 gr de apio fresco  
1 cebolla mediana  
150 gr de ajos tiernos  
2 zanahorias  
1 hoja de laurel  
2 cucharaditas de sal  
100 ml aceite de oliva

Elaboración: 40 minutos

Dificultad: baja

Pelar y cortar las verduras a grosso modo.

Añadir todos los ingredientes en el robot de cocina junto con el agua y una pizca de sal. Cocinar en el menú turbo a 130° durante 20 minutos a alta presión.

## CREMAS

### PURÉ DE CALABAZA Y PATATAS

Ideal como primer plato

Ingredientes: 4 personas

500 gr de calabaza en trocitos  
300 gr de patata en trocitos  
1 cebolla grande  
40 ml de aceite de oliva  
100 ml de leche  
Sal al gusto  
Agua

Elaboración: 20 minutos

Dificultad: baja

Cortamos la calabaza a trozos.

Pelamos y cortamos la cebolla y las patatas y las troceamos también. Introducimos todos los ingredientes en el Robot de cocina, cubrimos de agua y programamos el menú guiso a 110° a media presión 10 minutos. A continuación batimos.

## CREMA DE COLIFLOR

Ideal como primer plato

Ingredientes: 4 personas

500 gr de coliflor

200 gr de apio

1 patata mediana

1 cebolla mediana

50 gr de mantequilla

750 ml de leche

Sal

1 cucharadita de pimienta

1 pizca de nuez moscada

Elaboración: 20 minutos

Dificultad: baja

Pelamos y cortamos el apio, la coliflor, la patata y la cebolla en trozos grandes. Introducimos todos los ingredientes en el Robot de cocina y programamos el menú turbo a 130° durante 20 minutos a alta presión. A continuación batimos.

## APERITIVOS Y TAPAS

### CROQUETAS DE PARMESANO Y NUECES

Ideal como aperitivo

Ingredientes: 4 personas

200 gr de nueces picadas

250 gr de queso parmesano

125 ml de leche

125 gr de harina leudante

2 cebollas medianas

Aceite neutro

Pimienta y sal al gusto

Elaboración: 20 minutos

Dificultad: media

Pelamos y cortamos las cebollas y las troceamos. Sofreímos en el menú plancha a 140° con la tapa abierta 10 minutos. Añadimos la leche y la harina leudante. Salpimentamos y agregamos el queso y las nueces, dejamos enfriar y con la pasta hacemos bolitas. Ponemos aceite en el Robot de cocina, programamos menú plancha a 140° con la tapa abierta 10 minutos y las vamos friendo.

### EMPANADA DE JAMÓN YORK Y QUESO

Ideal como tentempié

Ingredientes: 4 personas

Para la masa:

5 huevos

350 gr de harina

350 ml de leche

125 ml de aceite  
1 sobre de levadura  
1 cucharada de sal  
Para el relleno:  
150 gr de jamón york  
6 lonchas de queso

**Elaboración: 50 minutos**

**Dificultad: alta**

Mezclamos los ingredientes de la masa y amasamos. Dividimos en dos partes y se deja reposar en la nevera unos 15 minutos. Reposada la masa, se extiende una parte hasta que quede muy fina y se cubre con ella la cubeta. Rellenamos con lonchas de jamón york y queso. Se cubre con otra capa de masa, se enrollan los bordes y se rematan con una tira de masa a la que se le pasará un pincel humedecido en agua para que no se despegue al cocerse. Por encima se colocan una tira, también humedecida y se pincha. Después se barniza con huevo lo ponemos en el Robot de cocina menú horno a 160° de 25 minutos.

## LEGUMBRES

### **GARBANZOS CON ACELGAS**

**Ideal como primer plato**

**Ingredientes: 4 personas**

300 gr de garbanzos  
100 gr de acelgas  
80 gr de almendras  
1 cabeza de ajo  
100 gr de pan duro  
1 pizca de pimentón dulce  
200 ml de aceite de oliva  
5 granos de pimienta negra  
2 hojas de laurel  
1/2 cucharada de sal

**Elaboración: 30 minutos**

**Dificultad: media**

Habremos puesto a remojo la noche anterior los garbanzos. Haremos una majada con las almendras, pan duro, pimentón dulce y un poco de aceite de oliva. Introducimos en el Robot de cocina la majada junto con todos los ingredientes, cubrimos de agua y programamos el menú presión a 120° a media presión 14 minutos. Dejamos reposar 4 minutos. También podemos hacerlo de forma más tradicional sofriendo primero los ajos y las acelgas troceadas en menú plancha a 140° 7 minutos, añadimos los demás ingredientes y programamos el menú lento a 100° 8 horas.

### **LENTILLES**

**Idéal en entrée**

**Ingrédients: 4 personnes**

350 gr de lentejas

100 gr de calabaza troceada  
1 pimiento verde troceado  
1 zanahoria troceada  
1 cucharada de pimentón  
50 ml de aceite  
2 pastillas de caldo o sal  
2 dientes de ajo  
1/2 cebolla troceada  
750 ml de agua  
1 hoja de laurel

**Elaboración: 15 minutos**

**Dificultad: media**

Las lentejas tendrán que estar en remojo toda la noche. Cortamos el pimiento, la cebolla y la zanahoria e introducimos todos los demás ingredientes en el Robot de cocina, cubrimos de agua y programamos el menú presión a 120° a media presión 9 minutos. Tenemos varias formas de hacer este plato. Una dellas es programando el menú presión a alta presión durante 7 minutos. La más tradicional sería haciendo primero un sofrito con las verduras en el menú plancha a 120° 4 minutos. Añadimos los demás ingredientes y programamos el menú guiso a 110° a media presión 20 minutos o fuego lento 4 horas.

## ARROZ

### **RISSOTTO CON GAMBAS Y LIMA**

**Ideal como primer plato**

**Ingredientes: 3 personas**

200 gr de arroz  
400 gr de gambas  
100 gr de mantequilla  
200 ml de nata  
100 ml de agua  
2 limones  
1/2 cucharada de albahaca  
1/2 cucharada de sal

**Elaboración: 40 minutos**

**Dificultad: media**

Meteremos todo en crudo en el Robot de cocina salvo la mantequilla y lo cocinaremos en el menú guiso a 110° a media presión 7 minutos. Antes de servir ponemos la mantequilla y removemos bien para que se deshaga.

### **ARROZ AL HORNO**

**Ideal como primer plato**

**Ingredientes: 4 personas**

200 gr de arroz  
125 gr de tomate frito  
1 cabeza de ajos



2 patatas  
200 gr de costilla troceada  
500 gr de garbanzos cocidos  
100 gr de panceta  
150 gr de morcilla  
300 ml de caldo de carne  
1 tomate natural  
2 cucharaditas de sal  
1 cucharadita de colorante  
alimentario  
100 ml de aceite de oliva

**Elaboración: 45 minutos**

**Dificultad: media**

Introduciremos todos los ingredientes en crudo dentro del Robot de cocina y cocinaremos en el menú guiso a 110°, media presión y 8 minutos.

De una manera más tradicional, sofreiremos un poco todos los ingredientes en el menú plancha

a 140° con la tapa abierta, agregaremos el arroz y el caldo de pescado, el colorante y pondremos el punto de sal. Cocinaremos entonces en el menú guiso a 110°, media presión y 8 minutos.

## PASTAS

### **SPAGHETTI AL PESTO**

**Ideal como plato principal**

**Ingredientes: 4 personas**

2 cucharadas de albahaca  
500 gr de spaghetti partidos  
40 gr de piñones  
2 dientes de ajo  
150 gr de queso parmesano  
175 ml de aceite de oliva virgen  
1 patata  
Agua para cubrir la pasta  
Margarina

**Elaboración: 20 minutos**

**Dificultad: baja**

Pelamos y cortamos los ajos en trocitos muy pequeños. Introducimos en el Robot de cocina todos

los ingredientes, removemos bien, cerramos la tapa y programamos el menú guiso a 110° 10 minutos a media presión.

### **PASTA CON SALSA GORGONZOLA**

**Ideal como plato principal**

**Ingredientes: 4 personas**

150 gr queso gorgonzola  
150 ml nata líquida  
1 cucharadita de sal  
400 gr de pasta  
Agua hasta que cubra la pasta

**Elaboración: 30 minutos**

**Dificultad: media**

Poner todos los ingredientes en el Robot de cocina y programar el menú guiso a 110° 10 minutos a media presión.

## PIZZA

### PIZZA DE QUESOS CON ALBAHACA

**Ideal como primer plato**

**Ingredientes: 4 personas**

100 ml de leche  
100 ml de agua  
50 ml de aceite de oliva  
1 cucharadita de sal  
20 gr de levadura prensada  
400 gr de harina  
100 gr de queso de cabra  
100 gr de queso feta  
50 gr de queso azul  
100 gr de queso mozzarella  
50 gr de tomate frito  
Hojas de albahaca fresca

**Elaboración: 30 minutos**

**Dificultad: media**

Preparamos una masa batiendo la leche, el agua, el aceite, la harina y la levadura. Añadimos un poquito de sal y volvemos a amasar hasta lograr una masa perfecta. Cubrimos con ella la cubeta y ponemos sobre la masa ponemos los quesos cortados en láminas no muy finas y alternamos los 4 quesos. Repartimos el tomate frito, ponemos las hojas de albahaca repartidas por la pizza y programamos el menú horno a 160° 20 minutos.

### PIZZA ITALIANA

**Ideal como primer plato**

**Ingredientes: 4 personas**

200 ml de leche  
100 ml de vino blanco  
1 cucharada de levadura  
100 ml de aceite  
20 gr de azúcar  
20 gr de sal  
550 gr de harina  
100 gr de tomate  
100 gr de mozzarella rallada

12 olivas negras  
6 anchoas  
1 huevo

**Elaboración: 20 minutos**

**Dificultad: media**

Batimos la leche, el agua, el aceite, la levadura y la harina y amasamos hasta lograr una masa finita. Añadimos sal y volvemos a amasar. Una vez la tengamos, la colocamos en la cubeta del Robot de cocina y pondremos sobre ella el tomate, el queso, las anchoas, las olivas y el huevo. Programamos el menú horno a 160° 20 minutos.

## **VERDURAS**

### **ESPINACAS CON PASAS Y PIÑONES**

**Ingredientes: 4 personas**

**Ideal como primer plato**

4 manojos de espinacas  
100 gr de piñones  
100 gr de pasas de corinto  
Aceite de oliva  
Pimienta y sal al gusto  
Brandy o ron

**Elaboración: 10 minutos**

**Dificultad: media**

Limpiamos bien las espinacas. Ponemos las pasas a macerar en brandy o ron durante 1 hora. Ponemos aceite en el Robot de cocina, los piñones y las. Añadimos las espinacas, removemos bien, cerramos la tapa y programamos el menú plancha a 120° 12 minutos. Finalmente le echamos un poquito de pimienta y sal.

### **HAMBURGUESAS DE ESPINACA Y ARROZ**

**Ideal como primer plato**

**Ingredientes: 4 personas**

200 gr de espinacas hervidas  
250 gr de arroz hervido  
2 huevos  
60 gr de perejil picado  
1 diente de ajo machado  
2 cucharadas de queso rallado  
Pan rallado  
Sal y pimienta al gusto

**Elaboración: 30 minutos**

**Dificultad: media**

Ponemos en un bol las espinacas y el arroz y lo picamos todo. Añadimos los huevos, el perejil, el ajo, el queso rallado, la sal y pimienta al gusto. Se une bien. Separamos en porciones, aplastar hasta darle forma de hamburguesa y cocinamos en el menú plancha a 140° con la tapa abierta 10 minutos.

## PATATAS

### **PATATAS EN FRITADA CON ATÚN**

Ideal como segundo plato

Ingredientes: 4 personas

70 ml de aceite  
500 gr de cebolla  
200 gr de pimiento verde  
200 gr de pimiento rojo  
3 dientes de ajo  
1 kg de tomate natural triturado  
100 ml de agua  
2 pastillas de caldo de pescado  
700 gr de patatas en rodajas  
500 gr de atún o bonito

Elaboración: 15 minutos

Dificultad: media

Primero limpiaremos bien el atún o el bonito de pieles y espinas. Lo trocearemos y trocearemos también las verduras. Añadiremos los demás ingredientes y programaremos el menú guiso a 110° a media presión 15 minutos.

### **PATATAS A LO POBRE**

Ideal como primer plato

Ingredientes: 4 personas

1 cebolla  
800 gr de patatas  
100 ml de aceite  
1 cucharadita de sal  
2 dientes de ajo

Elaboración: 10 minutos

Dificultad: media

Pelamos y picamos la cebolla, pelamos y cortamos a rodajas las patatas y lo ponemos en el Robot de cocina con el aceite y la sal. Programamos el menú guiso a 110° a media presión 10 minutos.

## MARISCO

### **CALAMARES EN SU TINTA**

Ideal como aperitivo

Ingredientes: 4 personas

1 kg de anillas de calamar  
50 ml de aceite de oliva  
2 cebollas  
2 dientes de ajo  
3 hojas de laurel

100 gr de tomate triturado  
200 ml de vino blanco  
2 cucharadas de harina  
4 bolsitas de tinta de calamar  
1 cucharadita de sal  
1 cucharadita de pimienta  
Unas gotitas de tabasco

**Elaboración: 30 minutos**

**Dificultad: media**

Lavar y limpiar los calamares. Las anillas de calamar deben ser de 1 cm de grosor. Pelamos y cortamos las cebollas y picamos los ajos y las hojas de laurel. Ponemos todos los ingredientes en el Robot de cocina y programamos menú guiso a 110º a media presión 6 minutos.

## **MEJILLONES EN SALSA PICANTE**

**Ideal como aperitivo**

**Ingredientes: 4 personas**

50 ml de aceite  
100 gr de cebolla  
100 gr de pimiento rojo  
100 gr de pimiento verde  
2 dientes de ajo  
500 gr de tomate triturado  
Unas hojas de albahaca  
1 pastilla de caldo de pescado  
1 cayena  
1 kg de mejillones limpios

**Elaboración: 30 minutos**

**Dificultad: media**

Ponga todos los ingredientes de la salsa en el Robot de cocina. Ponga la bandeja de cocinar al vapor y sobre ésta los mejillones. Programe el menú guiso a 110º a baja presión 6 minutos. Podemos cocinar este plato haciendo primero la salsa por separado en el menú tapa abierta. Reservamos. Colocamos los mejillones en la bandeja de cocinar al vapor y programamos el menú horno a 160º 8 minutos. Ponemos los mejillones en una bandeja y vertemos las salsas por encima.

## **PESCADOS**

### **PESCADO EN SALSA**

**Ideal como plato principal**

**Ingredientes: 4 personas**

1 kg de pescado  
2 dientes de ajo  
1 cebolla grande  
1 ramita de perejil

1 pizca de harina  
1 pastilla de caldo de carne o sal  
200 ml de vino blanco

**Elaboración: 10 minutos**

**Dificultad: media**

Picar la cebolla y el ajo, ponemos en el Robot de cocina con los demás ingredientes y programamos el menú guiso a 110° a media presión 6 minutos. Para hacer esta receta de manera tradicional sofreímos el ajo y la cebolla en el menú plancha a 140° con la tapa abierta 5 minutos. Añadimos los demás ingredientes y programamos el menú guiso a 110° a media presión 40 minutos.

## **ATÚN CON TOMATE**

**Ideal como primer plato**

**Ingredientes: 2 personas**

2 lomitos frescos de atún  
1/2 cebolla  
1 pimiento  
2 cabezas de ajos  
125 gr de tomate triturado  
1 cucharadita de sal  
100 ml de aceite  
2 cucharaditas de azúcar

**Elaboración: 10 minutos**

**Dificultad: media**

Lavamos y cortamos las verduras, introducimos todos los ingredientes en el Robot de cocina y programamos el menú guiso a 110° a media presión 7 minutos. Si deseamos hacerlo de manera más tradicional, pocharemos las verduras, agregaremos el tomate, el azúcar en el Robot de cocina y dejaremos cocinar todo esto en el menú plancha a 120° con la tapa abierta, luego colocaremos los lomos de atún y los cocinaremos en el menú presión a 120° a alta presión durante 3 minutos.

## **AVES**

### **POLLO AL CURRY CON COCO**

**Ideal como plato principal**

**Ingredientes: 8 personas**

4 pechugas de pollo  
2 cebollas  
1 manzana  
100 gr pasas  
100 ml salsa de tomate  
125 ml de caldo de ave  
1 cucharadita de sal  
25 gr coco rallado tostado  
Curry al gusto

Elaboración: 20 minutos

Dificultad: media

Trocear las pechugas de pollo, salarlas y enharinarlas. Pelar las manzanas y trocearlas. Introducir en el Robot de cocina con los demás ingredientes y programar el menú guiso a 110° a media presión 8 minutos. Para hacer esta receta de manera más tradicional, sofreír la cebolla con el aceite en el menú plancha a 140° con la tapa abierta 4 minutos. Añadir los demás ingredientes y programar el menú guiso a 110° a media presión 15 minutos.

## PERDIZ CON CHOCOLATE

Ideal como primer plato

Ingredientes: 2 personas

1 perdiz

150 ml de vino blanco

2 clavos

2 hojas de laurel

1 cebolla grande

100 gr de chocolate negro

100 ml de aceite de oliva

75 ml de agua

1 cucharadita de sal

Elaboración: 10 minutos

Dificultad: media

Cortaremos la cebolla en juliana y rallaremos las onzas de chocolate para que fundan mejor. Introduciremos todos los ingredientes en el Robot de cocina y cocinaremos en el menú presión a 120° a alta presión durante 5 minutos.

## CARNES

### FILETES DE TERNERA CON SALSA DE AVELLANAS

Ideal como plato principal

Ingredientes: 4 personas

800 gr de solomillos de ternera

2 cebollas

2 dientes de ajo

125 ml de aceite

2 tomates

100 gr de avellanas

100 ml de vino blanco seco

1 cucharada de sal

1 pizca de pimienta

50 ml de nata

Elaboración: 20 minutos

Dificultad: media

Trocear las pechugas de pollo, salarlas y enharinarlas. Pelar las manzanas y trocearlas. Introducir en el Robot de cocina con los demás ingredientes y programar el menú guiso a 110° a media presión 8 minutos. Para hacer esta receta de manera más tradicional, so-

freír la cebolla con el aceite en el menú plancha a 140° con la tapa abierta 4 minutos. Añadir los demás ingredientes y programar el menú guiso a 110° a media presión 15 minutos.

## **SOLOMILLO DE CERDO A LA MOSTAZA**

Ideal como plato principal

Ingredientes: 4 personas

3 solomillos de cerdo

1 zanahoria

1 chalota

3 tomates

100 ml de aceite

20 gr de mostaza en grano

150 ml de vino blanco

150 ml de caldo de carne

60 ml de nata líquida

1 pizca de sal

1 pizca de pimienta

1 pizca de albahaca seca

Elaboración: 20 minutos

Dificultad: Media

Atar los solomillos para darles una forma bonita. Sazonarlos con sal y pimienta. Introducir en el Robot de cocina con la zanahoria, la chalota y los tomates troceados. Programar el menú horno a 160° 12 minutos.

## **TORTAS**

### **BASTE LA MORUNA**

Ideal como aperitivo

Ingredientes: 4 personas

1 masa de hojaldre

500 gr de pechuga de pollo

2 cebollas

3 huevos

250 gr de mantequilla

160 gr de azúcar

Piñones, pasas y almendras

Perejil, jengibre, azafrán en hebra y canela

200 ml de agua

Elaboración: 60 minutos

Dificultad: Alta

Picar, por separado, las almendras, las pasas y los piñones. Picar la carne y reservar.

Trocear la cebolla y juntarla con la mantequilla.

A continuación, añadir la carne, las almendras, el perejil, una pizca de canela, el jengibre rallado y 200 ml de agua, poner también los piñones y las pasas, el azúcar, sal, azafrán y los huevos batidos. Mezclar todo muy bien. Pondremos la lámina de hojaldre sobre el fondo de la cubeta y rellenaremos con esta pasta el hojaldre y programaremos el menú



horno a 160° 30 minutos.

## **COSTRADA MIXTA**

Ideal como guarnición

Ingredientes: 4 personas

Para la masa:

280 gr de harina

125 gr de mantequilla

1 cucharadita de sal

1 pizca de azúcar

70 ml de agua

Para el relleno:

200 gr de queso emmental

200 gr de jamón york

200 gr de nata líquida

3 huevos

Sal y pimienta al gusto

Elaboración: 40 minutos

Dificultad: Media

Mezclar los ingredientes de la masa. Extienda la masa en dos láminas finas y forre con una de ellas el fondo y los laterales de la cubeta. Prepare el relleno. Ralle el queso, Viértalo sobre la masa y trocee el jamón hasta que el tamaño sea el deseado. Cuando esté troceado, viértalo sobre el queso. Bata la nata y los huevos, reservando una yema para pincelar la superficie de la costrada, y sazone con sal y pimienta al gusto.

Cubra el relleno con la lámina de masa quebrada restante, haciendo que se adhieran bien los bordes, pincele toda la superficie con la yema de huevo reservada y hágale unos cortes o pínchela con un tenedor, para que salga el vapor. Programe el menú horno a 160° 40 minutos.

## **TARTAS**

### **TARTA DE HOJALDRE Y FRESAS**

Ideal como postre

Ingredientes: 4 personas

Para la base:

3 planchas de hojaldre

500 gr de fresas

1 cucharada azúcar glasé

Para la crema:

100 gr de azúcar

500 ml de leche

4 yemas

30 gr de maizena

1 pizca de azúcar vainillada

30 gr de mantequilla

Para la nata:

400 ml de nata líquida  
3 cucharadas de azúcar glasé  
60 gr de queso philadelphia

Para el almíbar:

100 gr de azúcar  
50 ml de agua  
Unas gotas de limoncello

**Elaboración: 60 minutos**

**Dificultad: Media**

Estire el hojaldre y corte 3 planchas iguales. Pínchelas con un tenedor. Espolvoréelas con azúcar glasé y déjelas reposar en la nevera unos minutos antes de hornearlas. A continuación introduzca en la cubeta y programe el menú horno a 160° 20 minutos.

Déjelas enfriar y mientras tanto prepare los rellenos.

Bata todos los ingredientes de la crema y programe el menú plancha a 140° con la tapa abierta 2 minutos. Reserve.

Monte la nata con el azúcar y mezcle con el queso philadelphia. Ponga una plancha de hojaldre en una fuente. Cúbrala con la crema. Ponga encima otra plancha de hojaldre y sobre ella la nata montada. Coloque encima otra plancha de hojaldre y sobre ella más nata montada. Coloque encima la última plancha de hojaldre y pincélela con un poco de crema para que se peguen las fresas.

Almíbar: ponga en el Robot de cocina el azúcar, agua y unas gotas de limón, programe el menú plancha a 140° con la tapa abierta 2 minutos. Pinte las fresas con el almíbar y reserve en la nevera hasta el momento de servir.

## **TARTA DE CHOCOLATE**

**Ideal como postre**

**Ingredientes: 4 personas**

200 gr de azúcar  
200 gr de chocolate  
1 l. de nata líquida  
2 sobres de cuajada

**Elaboración: 10 minutos**

**Dificultad: Media**

Mezclar todos los ingredientes y programar el menú horno a 160° 10 minutos. Dejar enfriar en el frigorífico.

## **TARTA DE LIMÓN**

**Ideal como postre**

**Ingredientes: 4 personas**

El zumo de 1 limón  
125 ml de agua  
50 gr de gelatina de limón  
125 gr de leche evaporada

500 gr de sobaos pasiegos  
125 gr de azúcar  
Caramelo líquido para la base

Elaboración: 20 minutos

Dificultad: Media

Disolver al calor sin que hierva el agua, la gelatina y el azúcar en el menú plancha a 140° con la tapa abierta 1 minuto. Añadir el zumo y la ralladura del limón. Batir un poco la leche evaporada y mezclar con lo anterior.

Verter en molde caramelizado y cubrir con los sobaos.

Meter en la nevera mínimo 3 horas. Desmoldar.

## POSTRES

### FLAN DE HUEVO

Ideal como postre

Ingredientes: 4 personas

4 huevos  
120 gr de azúcar  
500 ml de leche  
Azúcar avainillado

Elaboración: 30 minutos

Dificultad: Media

Poner el caramelo líquido en el molde. Batimos todos los ingredientes y los ponemos en el molde. Cocinamos al baño maría en el Robot de cocina durante 8 minutos en el menú guiso a 110° a media presión poniendo la bandeja de cocina a vapor sobre la cubeta y rellenando de agua hasta que cubra la mitad del molde.

Dejamos enfriar en la nevera.

### PUDIN DE ARROZ CON LECHE

Ideal como postre

Ingredientes: 4 personas

125 gr de arroz  
250 gr de azúcar  
3 huevos  
900 ml de leche  
La ralladura de 1 limón  
1 pizca de sal  
Caramelo líquido para el molde

Elaboración: 20 minutos

Dificultad: Media

Triturar el arroz y el azúcar. Añadir la ralladura de limón y volver a triturar.

Añadimos todos los ingredientes, excepto el caramelo y batimos. Ponemos el caramelo en un molde y cocinamos al baño maría en el Robot de cocina durante 12 minutos en el menú guiso a 110° a media presión poniendo la bandeja de cocina a vapor sobre la cubeta y rellenando de agua hasta que cubra la mitad del molde.

## **BROWNIES**

Ideal como postre

Ingredientes: 4 personas

50 gr de avellanas

4 huevos

50 gr de harina

150 gr de azúcar

150 gr de mantequilla

200 gr de chocolate en polvo

Elaboración: 40 minutos

Dificultad: Media

Se mezcla el chocolate y la mantequilla. Se añade el azúcar y se echan los huevos uno a uno, mezclándolos con la masa. Se echa la harina y después las avellanas. Poner en el Robot de cocina, cerramos la tapa y programamos el menú horno a 160° 30 minutos. Dejemos enfriar antes de desmoldar de la cubeta.

## **MASAS Y PANES**

### **PAN RECETA BÁSICA**

Ideal como guarnición

Ingredientes: 4 personas

350 ml de agua

2 cucharaditas de sal

1 cucharadita de azúcar

40 gr de levadura prensada

600 gr de harina de fuerza

Elaboración: 90 minutos

Dificultad: Media

Vierta en el bol el agua y el azúcar. Agregue la mitad de la harina y la levadura. Añada la harina restante y la sal y amase. Retire la masa con las manos embadurnadas en aceite o harina, dele la forma deseada (barras, pan de molde, redondo, etc.). Deje reposar 1 hora la masa. Programe el menú horno a 160° 90 minutos.

## **DULCES**

### **DULCE DE LECHE**

Ideal como postre

Ingredientes: 4 personas

3 l. de leche entera

800 gr de azúcar

1 vaina de vainilla

1 cucharadita de bicarbonato

Elaboración: 15 minutos

Dificultad: Media

Batir todos los ingredientes y programar el menú guiso a 110° a media presión 15 minutos.

## CREPES DE CHOCOLATE

Ideal como postre

Ingredientes: 4 personas

3 huevos

400 ml de leche

150 gr de azúcar

150 gr de harina

1 cucharadita de sal

100 gr de chocolate negro

1 cucharadita de levadura

Elaboración: 10 minutos

Dificultad: Media

Batir todos los ingredientes de la masa y hacer los crepes en el menú plancha a 140° con la tapa abierta. Vertimos en porciones de 2 cucharadas y aplanamos. Poner 2 minutos por cada cara.

Para el relleno fundimos el chocolate en el menú plancha a 140° con la tapa abierta 2 minutos y rellenamos los crepes.

## BIZCOCHOS

### BIZCOCHO

Ideal como postre

Ingredientes: 4 personas

200 gr de azúcar

3 huevos

1 yogur de limón

100 ml de aceite

170 gr de harina

20 gr de levadura

1 pizca de sal

La ralladura de 1 limón

Elaboración: 50 minutos

Dificultad: Alta

Separamos las claras de las yemas, y las montaremos con la ayuda de la batidora por separado. A las yemas le incorporamos la mitad del azúcar, al empezar a montar y a las claras cuando estén montadas.

Cuando las yemas de huevo estén montadas le añadimos la ralladura de limón, el yogur de limón, el aceite de oliva y lo mezclamos todo con suavidad con la ayuda de un batidor. A continuación le echamos las claras montadas a punto de nieve y mezclamos todo con suavidad para que no se bajen las claras ni el batido de bizcocho.

La harina la tamizamos y la mezclamos con la levadura en polvo, y se le incorpora al batido anterior en forma de lluvia para que se baje lo menos posible.

Introducimos la masa en el Robot de cocina y programamos el menú horno a 160° 30 minutos. Dejaremos enfriar el bizcocho antes de desmoldarlo de la cubeta, ya que de otro modo puede romperse.

## RECETAS PARA FREÍR TÉMPURA DE VERDURAS

Ideal como entrante

Ingredientes: 4 personas

2 cebollas

2 zanahorias

1 pimiento rojo

1 pimiento verde

200 g de harina para tempura

Agua fría

Sal

1 litro de aceite.

Elaboración: 10 minutos

Dificultad: Media

Cortamos las verduras en juliana y reservamos. Echamos un litro de aceite dentro de la cubeta y seleccionamos el menú freír a máxima temperatura.

En un bol mezclamos la harina de tempura con el agua hasta hacer una tempura.

Rebozamos las verduras en la tempura, y las echamos al aceite hirviendo, cuando estén las sazonamos y servimos.

## PATATAS FRITAS

Ideal como entrante

Ingredientes: 4 personas

3 patatas especiales para freír

1 diente de ajo

Sal

1 L de aceite

Elaboración: 10 minutos

Dificultad: Media

Echamos el aceite dentro de la cubeta y programamos el menú freír a máxima temperatura. Pelamos y troceamos las patatas y reservamos. Cuando esté caliente el aceite, echamos el ajo y seguidamente las patatas. Cuando estén al gusto las dejamos escurrir en papel de cocina, salamos y servimos.



