

FINSMAKARE KULINARISK

ES

Recetario

Contenido

Tablas de cocción	3	Aves	23
Programas automáticos	17	Pescado	26
Descongelar	18	Pastel	27
Cocinar/Fundir	19	Pizza/Tarta/Pan	35
Cerdo / Ternera	20	Estofado/Gratinado	39
Res/Caza/Cordero	22	Postres	45

Salvo modificaciones.

Tablas de cocción

Consejos para las funciones de cocción especiales del horno

Mantener Caliente

Esta función sirve para mantener calientes los alimentos. La temperatura se autorregula automáticamente a 80 °C.

Calentar Vajilla

La función sirve para calentar platos y fuentes antes de servir. La temperatura se autorregula automáticamente a 70 °C.

Distribuya los platos y las fuentes uniformemente sobre la parrilla. Use el primer nivel. A mitad de tiempo de calentamiento, intercambie las posiciones.

Descongelar

Extraiga el alimento del envase y colóquelo en un plato. No tape la comida, porque puede prolongar el tiempo de descongelación. Use el primer nivel.

Horneado

- Utilice la temperatura más bajas la primera vez.
- El tiempo de cocción puede ampliarse unos 10-15 minutos cuando se hornea repostería en más de una posición.
- Los pasteles y las pastas que se hornean a niveles diferentes no siempre se doran de modo uniforme. No es necesario cambiar el ajuste de temperatura si el tueste no es uniforme. Las diferencias se compensarán durante el horneado.
- Las bandejas pueden torcerse en el horno durante el horneado. Las distorsiones desaparecen cuando las bandejas se enfrían de nuevo.

Consejos para hornear

Resultado	Posible causa	Solución
La base de la tarta no se ha dorado lo suficiente.	La parrilla no está en una posición correcta.	Coloque la tarta en un nivel más bajo.

Resultado	Posible causa	Solución
La tarta se hunde y se queda pegajosa o muestra estrías de agua.	La temperatura del horno es demasiado alta.	La próxima vez, seleccione una temperatura ligeramente más baja para el horno.
	El tiempo de horneado es insuficiente.	Seleccione un tiempo de horneado mayor. Los tiempos de horneado no se pueden reducir aumentando las temperaturas.
	Hay demasiado líquido en la mezcla.	Utilice menos líquido. Observe los tiempos de mezcla, sobre todo al utilizar robots de cocina.
La tarta está demasiado seca.	La temperatura del horno es demasiado baja.	La próxima vez, seleccione una temperatura más alta para el horno.
	El tiempo de horneado es demasiado largo.	La próxima vez, seleccione un tiempo de horneado más corto.
El pastel se dora irregularmente.	La temperatura del horno es demasiado alta y el tiempo de cocción demasiado corto.	Seleccione una temperatura más baja y un tiempo de cocción más largo.
	La mezcla está distribuida irregularmente.	Distribuya la masa uniformemente en la bandeja.
El pastel no está listo en el tiempo indicado.	La temperatura del horno es demasiado baja.	La próxima vez, seleccione una temperatura ligeramente más alta para el horno.

Horneado en un solo nivel

Horneado en moldes

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pastel molde redondo o brioche	Turbo	150 - 160	50 - 70	1
Tarta de Madeira/ pastel de fruta	Turbo	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Bizcocho	Turbo	140 - 150	35 - 50	1

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Sponge cake / Bizcocho	Cocción convencional	160	35 - 50	2
Masa brisé – masa quebrada ¹⁾	Turbo	170 - 180	10 - 25	1
Masa brisé - bizcocho	Turbo	150 - 170	20 - 25	1
Apple pie / Tarta de manzana (2 moldes Ø 20 cm, decalados en diagonal)	Turbo	160	70 - 90	1
Apple pie / Tarta de manzana (2 moldes Ø 20 cm, decalados en diagonal)	Cocción convencional	180	70 - 90	1
Tarta de queso, bandeja ²⁾	Cocción convencional	160 - 170	60 - 90	1

1) Precaliente el horno.

2) Utilice una bandeja honda.

Pasteles / hojaldres / pan en bandejas

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Trenza de pan / roscón	Cocción convencional	170 - 190	30 - 40	2
Pan de Navidad ¹⁾	Cocción convencional	160 - 180	50 - 70	2
Pan (pan de centeno) ¹⁾	Cocción convencional			2
primero		230	20	
después		160 - 180	30 - 60	
Buñuelos de crema/ Bollos rellenos de crema ¹⁾	Cocción convencional	190 - 210	20 - 35	2

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Brazo de gitano ¹⁾	Cocción convencional	180 - 200	10 - 20	2
Pastel de azúcar (seco)	Turbo	150 - 160	20 - 40	1
Tarta de almendras con mantequilla, tartas de azúcar ¹⁾	Cocción convencional	190 - 210	20 - 30	2
Tarta de frutas (sobre masa con levadura/ bizcocho) ²⁾	Turbo	150 - 160	35 - 55	1
Tarta de frutas (sobre masa con levadura/ bizcocho) ²⁾	Cocción convencional	170	35 - 55	1
Tarta de frutas sobre masa quebrada	Turbo	160 - 170	40 - 80	1
Tartas con coberturas delicadas (por ejemplo, requesón, nata, miel) ¹⁾	Cocción convencional	160 - 180	40 - 80	2

1) Precaliente el horno.

2) Utilice una bandeja honda.

Galletas

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Galletas de masa quebrada	Turbo	150 - 160	10 - 20	1
Short bread / Mantecados / Masa quebrada	Turbo	140	20 - 35	1
Short bread / Mantecados / masa quebrada ¹⁾	Cocción convencional	160	20 - 30	2
Galletas de masa batida de bizcocho	Turbo	150 - 160	15 - 20	1
Pasteles con clara de huevo, merengues	Turbo	80 - 100	120 - 150	1

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Mostachones De Almendra	Turbo	100 - 120	30 - 50	1
Galletas de masa de levadura	Turbo	150 - 160	20 - 40	1
Pastas de hojaldre ¹⁾	Turbo	170 - 180	20 - 30	1
Rollitos ¹⁾	Cocción convencional	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Pastelillos ¹⁾	Turbo	160	20 - 35	3
Small cakes / Pastelillos ¹⁾	Cocción convencional	170	20 - 35	2

1) Precaliente el horno.

Gratinados y horneados

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Gratén de pasta	Cocción convencional	180 - 200	45 - 60	1
Lasaña	Cocción convencional	180 - 200	25 - 40	1
Verduras al gratén ¹⁾	Grill + Turbo	210 - 230	10 - 20	1
Baguetes con queso fundido	Turbo	160 - 170	15 - 30	1
Arroz con leche	Cocción convencional	180 - 200	40 - 60	1
Pescado al horno	Cocción convencional	180 - 200	30 - 60	1
Verduras rellenas	Turbo	160 - 170	30 - 60	1

1) Precaliente el horno.

Horneado en varios niveles

Uso de la función: Turbo.

Pasteles / hojaldres / pan en bandejas

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Buñuelos/bollos ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 3
Pastel Streusel, seco	150 - 160	30 - 45	1 / 3

1) Precaliente el horno.

Galletas/pastelillos/pastas/bollos

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Galletas de masa quebrada	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread / Pan pequeño / Masa quebrada	140	25 - 45	1 / 3
Galletas de masa batida esponjosa	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Pasteles con merengue, merengues	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Almendrados	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Galletas de masa con levadura	160 - 170	30 - 60	1 / 3

Cocina A Baja Temperatura

Utilice esta función para preparar piezas de carne y pescado tiernas y magras. Esta función no es adecuada para estofado o asado de cerdo graso.

⚠ ADVERTENCIA! Consulte el capítulo "Consejos".

Los 10 primeros minutos puede ajustar una temperatura del horno entre 80 °C y 150 °C. El valor por defecto es de 90 °C. Una vez ajustada la temperatura, el horno sigue

cocinando a 80 °C. No utilice esta función para las aves.

i Cocine siempre sin tapar cuando utilice esta función.

1. Dore la carne en una sartén en la placa a una temperatura muy alta durante 1 - 2 minutos por cada lado.
2. Coloque la carne junto con la bandeja honda caliente en la parrilla del horno.
3. Seleccione la función: Cocina A Baja Temperatura.

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Rosbif	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Filete de ternera	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Ternera asada	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Bistecs	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

Pizza

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pizza (base fina) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	3
Pizza (con mucha guarnición) ²⁾	180 - 200	20 - 30	3
Tartas	180 - 200	40 - 55	3
Flan de espinacas	160 - 180	45 - 60	3
Quiche Lorraine (tarta salada)	170 - 190	45 - 55	3
Flan suizo	170 - 190	45 - 55	3
Tarta de queso	140 - 160	60 - 90	3
Tarta de manzana, cubierta	150 - 170	50 - 60	3
Pastel de verduras	160 - 180	50 - 60	3
Pan sin levadura ¹⁾	230	10 - 20	3
Empanada de masa de hojaldre ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Flammekuchen ¹⁾	230	12 - 20	3
Piroggen (versión rusa de la pizza calzone) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

1) Precaliente el horno.

2) Utilice una bandeja honda.

Asados

Use utensilios para horno resistentes al calor.

Ase los trozos grandes directamente sobre la bandeja o en la parrilla colocada sobre la bandeja.

Para evitar que se queme el jugo de la carne o la grasa, ponga un poco de agua en la bandeja.

La carne crujiente puede asarse en la fuente sin tajarla.

Gire el asado al cabo de 1/2 o 2/3 del tiempo de cocción.

Para mantener la carne más jugosa:

- prepare las carnes magras en una fuente de asado tapada o use una bolsa para asar.
- utilice trozos de carne y pescado grandes (1 kg o más).
- durante la cocción, los asados grandes y las aves se deberían regar repetidamente con el jugo de asado.

Tablas de asar

Carne De Res

Alimento	Función	Cantidad (kg)	Potencia (vatios)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Estofado	Cocción convencional	1 - 1.5	200	230	60 - 80	1

Cerdo

Alimento	Función	Cantidad (kg)	Potencia (vatios)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Paletilla, cuello, jamón	Grill + Turbo	1 - 1.5	200	160 - 180	50 - 70	1
Pastel de carne	Grill + Turbo	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Codillo de cerdo (precocinado)	Grill + Turbo	0.75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

Ternera

Alimento	Función	Cantidad (kg)	Potencia (vatios)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Ternera asada	Grill + Turbo	1	200	160 - 180	50 - 70	1

Alimento	Función	Cantidad (kg)	Potencia (vatios)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Codillo de ternera	Grill + Turbo	1.5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	1

Cordero

Alimento	Función	Cantidad (kg)	Potencia (vatios)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pata de cordero, cordero asado	Grill + Turbo	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1

Aves

Alimento	Función	Cantidad (kg)	Potencia (vatios)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Aves troceadas	Grill + Turbo	0,2 - 0,25 cada trozo	200	200 - 220	20 - 35	1
Medio pollo	Grill + Turbo	0,4 - 0,5 cada trozo	200	190 - 210	25 - 40	1
Pollo, pularda	Grill + Turbo	1 - 1.5	200	190 - 210	30 - 45	1
Pato	Grill + Turbo	1.5 - 2	200	180 - 200	45 - 65	1

Pescado (al vapor)

Alimento	Función	Cantidad (kg)	Potencia (vatios)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pescado entero	Cocción convencional	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45	1

Platos

Alimento	Función	Cantidad (kg)	Potencia (vatios)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Recetas dulces	Turbo	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Platos sabrosos con ingredientes cocinados (pasta, verduras)	Turbo	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Platos sabrosos con ingredientes crudos (patatas, verduras)	Turbo	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

Grill

- Hornee al grill con el ajuste máximo de temperatura.
- Coloque la rejilla en el nivel recomendado en la tabla de uso.
- La grasera debe ir siempre en el primer nivel inferior.
- Cocine al grill solo trozos de carne o pescado poco gruesos.

- Precaliente siempre el horno en vacío con la función de grill durante 5 minutos.



PRECAUCIÓN! Hornee al grill con la puerta del horno siempre cerrada.

Grill

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)		Posición de la parrilla
		1ª cara	2ª cara	
Rosbif inglés, al punto	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Solomillo de ternera, al punto	230	20 - 30	20 - 30	1
Lomo de cerdo	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lomo de ternera	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)		Posición de la parrilla
		1ª cara	2ª cara	
Lomo de cerdo	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Pescado entero, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Grill Rápido

Alimento	Tiempo (min)		Posición de la parrilla
	1ª cara	2ª cara	
Burgers / Hamburguesas	9 - 13	8 - 10	3
Solomillo de cerdo	10 - 12	6 - 10	2
Salchichas	10 - 12	6 - 8	3
Medallones de ternera / bistecs de ternera lechal	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Tostada	1 - 3	1 - 3	3
Tostadas con guarnición	6 - 8	-	2

Congelados

- Retire el embalaje del alimento. Coloque el alimento en un plato.

- No lo cubra con ningún cuenco ni plato. Esto podría prolongar el tiempo de descongelación.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pizza congelada	200 - 220	15 - 25	3
Pizza americana congelada	190 - 210	20 - 25	3
Pizza fría	210 - 230	13 - 25	3
Pizzetas congeladas	180 - 200	15 - 30	3
Patatas fritas finas ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3
Patatas fritas gruesas ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Porciones / Croquetas ¹⁾	210 - 230	20 - 35	3
Patatas asadas con cebolla	210 - 230	20 - 30	3
Lasaña / Canelones frescos	170 - 190	35 - 45	2
Lasaña / Canelones congelados	160 - 180	40 - 60	2
Alitas de pollo	190 - 210	20 - 30	3

1) Durante el asado, dé la vuelta 2-3 veces.

Tabla de platos preparados congelados

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pizza congelada ¹⁾	Cocción convencional	según las indicaciones del fabricante	según las indicaciones del fabricante	2
Patatas fritas ²⁾ (300 - 600 g)	Cocción convencional o Grill + Turbo	200 - 220	según las indicaciones del fabricante	2
Baguetes ³⁾	Cocción convencional	según las indicaciones del fabricante	según las indicaciones del fabricante	2
Pastel de fruta	Cocción convencional	según las indicaciones del fabricante	según las indicaciones del fabricante	2

1) Precaliente el horno.

2) Durante la cocción, dé la vuelta 2-3 veces.

3) Precaliente el horno.

Descongelar

- Extraiga el alimento del envase y colóquelo en un plato.
- Utilice el primer nivel desde abajo.

- No cubra el alimento con ningún cuenco ni plato, ya que podría prolongar el tiempo de descongelación.

Alimento	Cantidad	Tiempo de descongelación (min)	Tiempo de descongelación posterior (minutos)	Comentarios
Pollo	1 kg	100 - 140	20 - 30	Coloque el pollo sobre un plato puesto del revés sobre otro mayor. Dele la vuelta a media cocción.
Carne	1 kg	100 - 140	20 - 30	Dele la vuelta a media cocción.
Carne	500 g	90 - 120	20 - 30	Dele la vuelta a media cocción.
Trucha	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Fresas	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Mantequilla	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Nata	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Monte la nata aunque queden puntos ligeramente congelados.
Pasteles	1,4 kg	60	60	-

Conservar

Utilice únicamente botes de conserva del mismo tamaño disponibles en el mercado.

No utilice botes con cierre hermético (twist-off) o de bayoneta ni latas metálicas.

Utilice el nivel de parrilla más bajo para esta función.

No coloque más de seis botes de un litro en la bandeja.

Llene los botes por igual y ciérrelos con una abrazadera.

Bayas

Los botes no se pueden tocar entre sí.

Ponga aproximadamente 1/2 litro de agua en la bandeja de horno para que haya un grado de humedad suficiente en el horno.

Quando el líquido de los botes comience a formar burbujas (aprox. después de 35 - 60 minutos con frascos de 1 litro), apague el horno o reduzca la temperatura a 100 °C (consulte la tabla).

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción hasta que empiecen a subir burbujas (min)	Continuar la cocción a 100 °C (min)
Fresas/Arándanos/Frambuesas/Grosetas maduras	160 - 170	35 - 45	-

Frutas con hueso

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción hasta que empiecen a subir burbujas (min)	Continuar la cocción a 100 °C (min)
Peras/Membrillos/Ciruelas	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Verduras

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción hasta que empiecen a subir burbujas (min)	Continuar la cocción a 100 °C (min)
Zanahorias ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Pepinos	160 - 170	50 - 60	-
Encurtidos variados	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Colinabos/Guisantes/Espárragos	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Deje reposar en el horno después de apagado.

Secar

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (h)	Posición de la parrilla
Judías	60 - 70	6 - 8	3
Pimientos	60 - 70	5 - 6	3
Verduras para sopa	60 - 70	5 - 6	3
Setas	50 - 60	6 - 8	3
Hierbas aromáticas	40 - 50	2 - 3	3
Ciruelas	60 - 70	8 - 10	3
Albaricoques	60 - 70	8 - 10	3
Manzana en rodajas	60 - 70	6 - 8	3
Peras	60 - 70	6 - 9	3

Pan

Se recomienda no precalentar.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pan Blanco	180 - 200	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	160 - 180	40 - 60	2
Chapata	200 - 220	35 - 45	2
Pan De Centeno	180 - 200	50 - 70	2
Pan negro	180 - 200	50 - 70	2
Pan de semillas	170 - 190	60 - 90	2

Programas automáticos

⚠ ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Programas automáticos

Los programas automáticos facilitan los ajustes óptimos para cada tipo de recetas de carne o de otro tipo.

- Programas para carne con la función: **Peso Automático** (menú: **Cocción Asistida**) — Esta función calcula automáticamente el tiempo de asado. Para utilizarla debe indicar el peso del alimento.
- **Receta Automática** (menú: **Cocción Asistida**) — Esta función utiliza valores predefinidos para un plato.

Programas con la función: Peso Automático
Cerdo asado
Ternera asada
Carne asada
Carne de caza asada

Programas con la función: Peso Automático
Cordero asado
Pollo entero
Pavo entero
Pato entero
Ganso entero

Categorías

En el menú **Cocción Asistida**, los platos están divididos en varias categorías:

- Descongelar
- Cocinar/Fundir
- Cerdo / Ternera
- Res/Caza/Cordero
- Aves
- Pescado
- Pastel
- Pizza/Tarta/Pan
- Estofado/Gratinado
- Postres

Descongelar

Descongelar Pescado

Coloque el pescado congelado en un plato vuelto del revés y coloque éste en un recipiente para que el agua descongelada salga sin ensuciar el interior del microondas.

Compruebe el alimento de vez en cuando durante la descongelación y gírelo varias veces. A medida que se descongela el pescado, separe con cuidado los pedazos de pescado si están congelados en bloque.

- Tiempo en el aparato: depende del peso
- Posición de la parrilla: Bottom glass plate

Después de descongelar, deje reposar el alimento a temperatura ambiente durante un intervalo equivalente al tiempo de descongelación.

Descongelar Aves

Coloque el alimento que desea descongelar en un plato vuelto del revés y coloque éste en un recipiente para que el agua descongelada salga sin ensuciar el aparato.

Compruebe el alimento de vez en cuando durante la descongelación y gírelo varias veces. Cubra las partes grasas como las patas o las puntas de las alas con papel de aluminio.

- Tiempo en el aparato: depende del peso
- Posición de la parrilla: Bottom glass plate

Después de descongelar, deje reposar el alimento a temperatura ambiente durante

un intervalo equivalente al tiempo de descongelación.

Descongelar carne

Coloque la carne congelada en un plato vuelto del revés y coloque éste en un recipiente para que el agua descongelada salga sin ensuciar el aparato.

Compruebe el alimento de vez en cuando durante la descongelación y gírelo varias veces. A medida que se descongela el alimento, rompa o separe con cuidado los pedazos de carne congelados en bloque.

- Tiempo en el aparato: depende del peso
- Posición de la parrilla: Bottom glass plate

Después de descongelar, deje reposar el alimento a temperatura ambiente durante un intervalo equivalente al tiempo de descongelación.

Descongelar Pan

Coloque el pan en un plato.

Gire el pan varias veces durante la descongelación.

- Tiempo en el aparato: depende del peso
- Posición de la parrilla: Bottom glass plate

Después de descongelar, deje reposar el alimento a temperatura ambiente durante un intervalo equivalente al tiempo de descongelación.

Cocinar/Fundir

Verduras frescas

Coloque las verduras cortadas en una fuente apta para microondas y añada unos 50 ml de agua. Cubra el plato (tapa o film perforado para microondas).

Gire las verduras varias veces durante la cocción.

- Tiempo en el aparato: depende del peso
- Posición de la parrilla: Bottom glass plate

Consejo: si las verduras están muy crujientes, ajuste un peso menor. si las verduras están muy blandas, ajuste un peso mayor.

Verduras congeladas

Coloque las verduras congeladas en una fuente apta para microondas y añada unos 50 ml de agua. Cubra el plato (tapa o film perforado para microondas).

Gire las verduras varias veces durante la cocción.

- Tiempo en el aparato: depende del peso
- Posición de la parrilla: Bottom glass plate

Consejo: si las verduras están muy crujientes, ajuste un peso menor. si las verduras están muy blandas, ajuste un peso mayor.

Brasear cebolla

Corte las cebollas en tiras y colóquelas en una fuente apta para microondas con 1 cucharada de aceite o mantequilla. Cubra el plato (tapa o film perforado para microondas).

Gire las verduras varias veces durante la cocción.

- Tiempo en el aparato: depende del peso

- Posición de la parrilla: Bottom glass plate

Patatas sin pelar

Coloque las patatas en una fuente apta para microondas y añada unos 100 ml de agua. Cubra el plato (tapa o film perforado para microondas).

Gire las patatas varias veces durante la cocción.

- Tiempo en el aparato: depende del peso
- Posición de la parrilla: Bottom glass plate

Arroz con verduras

Coloque el arroz vaporizado en un plato para microondas y añada agua en una proporción de 1:2 (100 g de arroz y 200 ml de agua). Sazone al gusto. Añada bucles de mantequilla, cebollas al vapor o hierbas. Cubra el plato con una tapa o film perforado para microondas.

Gire el arroz varias veces durante la cocción.

- Tiempo en el aparato: depende del peso
- Posición de la parrilla: Bottom glass plate

Derretir chocolate

Corte el chocolate en pedazos y colóquelos en un recipiente.

Remueva el chocolate varias veces para que se funda.

- Tiempo en el aparato: depende del peso
- Posición de la parrilla: Bottom glass plate

Fundir Mantequilla

Corte la mantequilla en pedazos y colóquelos en un recipiente. Cubra el plato (tapa o film perforado para microondas).

Remueva la mantequilla varias veces para que se funda.

- Tiempo en el aparato: depende del peso
- Posición de la parrilla: Bottom glass plate

Cerdo / Ternera

Cerdo asado

Ajustes:

Peso automático. Rango de ajuste para pesos comprendidos entre 1000 y 2.000 g.

Preparación:

Sazone la carne a su gusto y colóquela en un recipiente para horno. Añada agua u otro líquido; el fondo debe quedar cubierto de 20 a 40 mm. Dele la vuelta a los 30 minutos aproximadamente.

- Posición de la parrilla: 1

Ternera asada

Ajustes:

Peso automático. Rango de ajuste para pesos comprendidos entre 1000 y 2.000 g.

Preparación:

Sazone la carne a su gusto y colóquela en un recipiente para horno. Añada agua u otro líquido; el fondo debe quedar cubierto de 10 a 20 mm. Tápelo.

- Posición de la parrilla: 1

Ossobuco

Ingredientes:

- 4 cucharadas de mantequilla para dorar
- 4 lonchas de pata (morcillo - ossobuco) de ternera, de 3 ó 4 cm de grosor (cortados transversalmente al hueso)
- 4 zanahorias medianas, cortadas en taquitos

- 4 palitos de apio, cortados en taquitos
- 1 kg de tomates maduros, pelados y cortados por la mitad, sin pepitas y en taquitos
- 1 ramillete de perejil, lavado y picado grueso
- 4 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de harina para rebozar
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 250 ml de vino blanco
- 250 ml de caldo de carne
- 3 cebollas medianas, peladas y bien picadas
- 3 dientes de ajo pelados y cortados finos en láminas
- 1/2 cucharadita de tomillo y 1/2 de orégano
- 2 hojas de laurel
- 2 clavos
- sal, pimienta negra molida en el momento

Preparación:

Derrita 4 cucharadas de mantequilla en la fuente de asar y sofría las verduras en ella. Saque las verduras de la fuente.

Lave las rodajas de jarrete de ternera, séquelas, sazónelas y rebócelas con harina. Quite la harina sobrante sacudiendo. Caliente el aceite de oliva y ponga las rodajas a medio fuego hasta que se doren. Saque la carne y retire el aceite sobrante de la fuente.

Añada 250 ml de vino a los jugos de la carne en la fuente, páselo a la sartén y

déjelo a fuego lento unos minutos. Añada 250 ml de caldo de carne y agregue perejil, tomillo, orégano y el tomate picado. Sazone con sal y pimienta negra, y llévelo de nuevo al punto de ebullición.

Coloque las verduras en la fuente, ponga sobre ellas la carne y vierta la salsa por encima. Cubra la fuente de asado con una tapa y colóquela en el horno.

- Tiempo en el aparato: 120 minutos
- Posición de la parrilla: 2

Codillo De Ternera

Ingredientes:

- 1 codillo trasero de ternera de 1,5 - 2 kg
- 4 lonchas de jamón cocido
- 2 cucharadas de aceite
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1/2 cucharadita de albahaca
- 1 lata pequeña de champiñones laminados (280 g)
- verduras para sopa (zanahoria, puerro, apio, perejil)
- agua

Preparación:

Haga 8 incisiones a lo largo en toda la superficie del codillo de ternera. Corte cuatro lonchas de jamón cocido por la mitad y colóquelas en las incisiones. Unte todo el codillo de ternera con una mezcla de aceite, sal, pimentón y albahaca. Coloque el codillo de ternera en una fuente de asado y añada por encima los champiñones. Añada las verduras de sopa y agua al codillo de ternera. El fondo debe quedar cubierto de 10 a 15 mm. Dele la vuelta a los 30 minutos aproximadamente.

- Tiempo en el aparato: 160 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Pastel de carne con hierbas

Ingredientes para 4 personas:

- rebanadas de pan cortadas en trozos pequeños y empapadas con un poco de agua caliente
- 1 cebolla, bien picada y sofrita con un poco de mantequilla
- 1 diente de ajo machacado
- 300 g de ternera picada
- 300 g de cerdo picado
- 1 huevo
- 1 cucharadita de sal
- pimienta
- pimentón
- 1 cucharada de perejil picado
- 1 cucharadita de romero bien picado
- 1 cucharadita de hojas de tomillo
- 4 lonchas de beicon para cubrir

Preparación:

Mezcle bien todos los ingredientes, dele forma de asado de carne y colóquelo en una fuente apta para microondas. Cúbrala con lonchas de beicon.

- Tiempo en el aparato: 35 minutos
- Posición de la parrilla: 2

Asado Sueco

Ingredientes:

- 200 g ciruelas pasas
- 150 ml de vino blanco
- 1,5 kg de chuleta de cerdo o lomo de ternera (sin huesos)
- 1 cebolla mediana
- manzana
- sal, pimienta y pimentón

Preparación:

Ponga las ciruelas a remojar en vino blanco durante dos horas. Enjuague brevemente la carne con agua y séquela. Haga unos cortes en la parte inferior de la carne e introduzca una ciruela en cada uno, lo más profundo que pueda. Sazone la carne y colóquela en la bandeja de asar con la parte sin ciruelas hacia arriba. Pele las cebollas y la manzana, córtelas en octavos y colóquelas alrededor del asado. Añada

agua al vino de las ciruelas hasta alcanzar un cuarto de litro y viértalo sobre el asado. Puede acompañarse de croquetas, patatas gratinadas, brécol o similar.

- Tiempo en el aparato: 60 minutos
- Posición de la parrilla: 2

Res/Caza/Cordero

Carne asada

 No use este programa para cocinar rosbif ni lomo.

Ajustes:

Peso automático. Rango de ajuste para pesos comprendidos entre 1000 y 2.000 g.

Preparación:

Sazone la carne a su gusto y colóquela en un recipiente para horno. Añada agua u otro líquido; el fondo debe quedar cubierto de 10 a 20 mm. Tápele.

- Posición de la parrilla: 1

Carne de caza asada

Ajustes:

Peso automático. Rango de ajuste para pesos comprendidos entre 1000 y 2.000 g.

Preparación:

Sazone la carne a su gusto y colóquela en un recipiente para horno. Añada agua u otro líquido; el fondo debe quedar cubierto de 10 a 20 mm. Tápele.

- Posición de la parrilla: 1

Conejo

Ingredientes:

- 2 costillares de conejo
- 6 bayas de enebro (machacadas)
- sal y pimienta
- 30 g de mantequilla derretida
- 125 ml de nata agria
- verduras para caldo (zanahoria, puerro, apio, perejil)

Preparación:

Frote los costillares de conejo con las bayas de enebro machacadas, salpimiéntelo y unte la mantequilla derretida.

Coloque los lomos de liebre en una fuente para horno, vierta sobre ellos la nata agria y añada las verduras para caldo.

- Tiempo en el aparato: 35 minutos
- Posición de la parrilla: 2

Conejo a la mostaza

Ingredientes:

- 2 conejos de 800 g cada uno
- sal y pimienta
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cebollas picadas en grueso
- 50 g de beicon en dados
- 2 cucharadas de harina
- 375 ml de caldo de pollo
- 125 ml de vino blanco
- 1 cucharadita de tomillo fresco
- 125 ml de nata
- 2 cucharadas de mostaza de Dijon

Preparación:

Trocee los conejos en 8 trozos similares, sazónelos con sal y pimienta y dórelos por todos los lados en una fuente para horno.

Saque los trozos de conejo y dore las cebollas y el beicon. Espolvoree la harina y remuévalo todo. Removiendo, vierta el caldo de pollo, el vino blanco y el tomillo, y llévelo todo al punto de ebullición.

Añada la crema de leche y la mostaza de Dijon, vuelva a colocar la carne, cubra con una tapa e introdúzcalo en el horno.

- Tiempo en el aparato: 90 minutos
- Posición de la parrilla: 2

Jabalí

Ingredientes para el marinado:

- 1,5 l de vino tinto
- 150 g de apionabo
- 150 g de zanahorias
- 2 cebollas
- 5 hojas de laurel
- 5 clavos
- 2 ramilletes de verduras para sopa (zanahoria, puerro, apio, perejil)
Hierva todo y a continuación déjelo enfriar.
- 1,5 kg de jabalí (paletilla)
Vierta el marinado sobre la carne hasta que la cubra y déjelo todo marinando durante 3 días.

Ingredientes para el asado:

- sal
- pimienta
- verduras para sopa del marinado
- 1 lata pequeña de niscalos

Preparación:

Saque la paletilla de jabalí del marinado y séquela. Sazone con sal y pimienta y dórela todo alrededor en una fuente de horno; colóquelo al fuego en una zona de cocción. Añada las setas y algo de las verduras de sopa del marinado.

Vierta el marinado en la fuente. El fondo debe quedar cubierto de 10 a 15 mm. Cubra la fuente con una tapa y colóquela en el aparato.

- Tiempo en el aparato: 140 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Cordero asado

Ajustes:

Peso automático. Rango de ajuste para pesos comprendidos entre 1000 y 2.000 g.

Preparación:

Sazone la carne a su gusto y colóquela en un recipiente para horno. Añada agua u otro líquido; el fondo debe quedar cubierto de 10 a 30 mm. Tápele.

- Posición de la parrilla: 1

Pata de cordero

Ingredientes:

- Pata de cordero de 2,7 kg
- 30 ml de aceite de oliva
- sal
- pimienta
- 3 dientes de ajo
- 1 manojo de romero fresco (o 1 cucharadita de romero seco)
- agua

Preparación:

Lave la pierna de cordero y séquela, frótela con el aceite de oliva y haga incisiones con la punta del cuchillo. Sazone con sal y pimienta. Pele los dientes de ajo y córtelos; introdúzcalos junto con el romero en las incisiones de la carne.

Coloque la pata de cordero en una fuente para horno y añada agua. El fondo debe quedar cubierto de 10 a 15 mm. Dele la vuelta a los 30 minutos aproximadamente.

- Tiempo en el aparato: 165 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Aves

Pollo entero

Ajustes:

Peso automático. Rango de ajuste para pesos comprendidos entre 900 y 2100 g.

Preparación:

Coloque el pollo en un recipiente para horno y sazónelo a su gusto. Dele la vuelta a los 30 minutos aproximadamente. En la pantalla aparecerá un recordatorio de aviso.

- Posición de la parrilla: 1

Muslos De Pollo

Ingredientes:

- 4 muslos de pollo de 250 g cada uno
- 250 g de crema fresca
- 125 ml de nata
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimentón
- 1 cucharadita de curry
- 1/2 cucharadita de pimienta
- 250 g de champiñones de lata laminados
- 20 g de almidón de maíz

Preparación:

Limpie los muslos de pollo y colóquelos en una bandeja para horno. Mezcle el resto de los ingredientes y viértalo sobre los muslos de pollo.

- Tiempo en el aparato: 55 minutos
- Posición de la parrilla: 2

Pollo al vino

Ingredientes:

- 1 pollo
- sal
- pimienta
- 1 cucharada de harina
- 50 g de mantequilla clarificada
- 500 ml de vino blanco
- 500 ml de caldo de pollo
- 4 cucharadas de salsa de soja
- 1/2 ramillete de perejil
- 1 pizca de tomillo
- 150 g de beicon en dados
- 250 g de champiñones marrones, lavados y troceados en cuartos
- 12 cebollas rojas, peladas
- 2 dientes de ajo pelados y machacados

Preparación:

Limpie el pollo, sazónelo con sal y pimienta y espolvoréelo con harina.

Caliente la mantequilla clarificada en una fuente para horno sobre el fuego de una zona de cocción, y dore el pollo en toda su superficie. Vierta el vino blanco, el caldo de pollo y la salsa de soja, y llévelo todo a ebullición.

Añada el perejil, el tomillo, el beicon troceado, los champiñones, las cebollas rojas y el ajo.

Vuelva a llevarlo al punto de ebullición, tápelo y colóquelo en el aparato.

- Tiempo en el aparato: 55 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Alitas De Pollo

Ingredientes:

- 1 kg de alitas de pollo
- Marinado:

- 2 cucharada de aceite
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 1 cucharada de mostaza
- 1 diente de ajo machacado
- romero
- tomillo
- pimienta negra recién molida

Preparación:

Mezcle el aceite, la salsa de soja, la mostaza, el ajo y las especias. Cubra las alitas de pollo con el marinado y deje marinar 2 – 3 horas.

- Tiempo en el aparato: 25 minutos
- Posición de la parrilla: 2

Coloque las alas de pollo en una fuente apta para microondas, con la piel hacia arriba.

Pollo, 2 mitades

Ingredientes:

- 1 kg de pollo de entero, cortado por la mitad
- sal
- pimienta
- especias al gusto
- aceite para rociar
- Tiempo en el aparato: 35 minutos
- Posición de la parrilla: 2

Coloque las mitades de pollo en una fuente apta para microondas, con la piel hacia arriba.

Pollo Relleno

Ingredientes:

- 1 pollo de 1,2 kg con sus menudillos
- 1 cucharada de aceite
- 1 cucharadita de sal
- 1/4 cucharadita de pimentón
- 50 g de pan rallado
- 3 - 4 cucharadas de leche
- 1 cebolla picada
- 1 ramillete de perejil, picado
- 20 g de mantequilla
- 1 huevo
- sal y pimienta

Preparación:

Limpie y seque el pollo. Mezcle el aceite, la sal y el pimentón, y frote el pollo con la mezcla.

Relleno: Mezcle el pan rallado y la leche. Coloque la cebolla picada, el perejil y la mantequilla en una cazuela y sofríalo. Haga un picadillo con el corazón, el hígado y la molleja, y añada un huevo. Mézclelo todo bien y sazónelo con sal y pimienta.

Coloque la pechuga de pollo bocabajo en la fuente y métala en el aparato. Dé la vuelta tras 30 minutos. Suena una señal.

- Tiempo en el aparato: 90 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Pato a la naranja

Ingredientes:

- 1 pato (1,6 – 2 kg)
- sal
- pimienta
- 3 naranjas, peladas, sin pepitas y cortadas en dados
- 1/2 cucharadita de sal
- 2 naranjas para zumo
- 150 ml de vino de jerez

Preparación:

Limpie el pato, sazónelo con sal y pimienta, y frótelo con la cáscara de la naranja.

Rellene el pato con los dados de naranja sazonados con sal y ciérrelo cosíendolo.

Coloque el pato en la fuente, con la pechuga hacia abajo.

Exprima el zumo de las naranjas, mézclelo con el jerez y vierta la mezcla sobre el pato.

Ponga el pato en el aparato. Dé la vuelta tras 30 minutos. Suena una señal.

- Tiempo en el aparato: 90 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Pato entero

Ajustes:

Peso automático. Rango de ajuste para pesos comprendidos entre 1500 y 3300 g.

Preparación:

Coloque el pato en un recipiente para horno y sazónelo a su gusto. Dele la vuelta a los 30 minutos aproximadamente. En la pantalla aparecerá un recordatorio de aviso.

- Posición de la parrilla: 1

Ganso entero

Ajustes:

Peso automático. Rango de ajuste para pesos comprendidos entre 2300 y 4700 g.

Preparación:

Coloque el ganso en un recipiente para horno y sazónelo a su gusto. Dele la vuelta a los 30 minutos aproximadamente. En la pantalla aparecerá un recordatorio de aviso.

- Posición de la parrilla: 1

Pavo entero

Ajustes:

Peso automático. Rango de ajuste para pesos comprendidos entre 1700 y 4700 g.

Preparación:

Coloque el pavo en un recipiente para horno y sazónelo a su gusto. Dele la vuelta a los 30 minutos aproximadamente. En la pantalla aparecerá un recordatorio de aviso.

- Posición de la parrilla: 1

Pescado

Filete de pescado en crema

Ingredientes para 4 personas:

- 400 g de filete de pescado (trucha o trucha de río)
- 20 g de aceite de cocina
- 250 g de cebollas, en aros
- 200 g de crema fresca (nata agria)
- polvo de pimentón, dulce
- limón
- sal

Preparación:

Dore la cebolla en una sartén con el aceite hasta que esté transparente. A continuación, colóquela en una fuente de horno untada con mantequilla.

Limpie los filetes de pescado, rocíelos con limón y sal, y colóquelos en la fuente sobre los aros de cebolla. Mezcle la nata agria con pimentón, a su gusto, y vierta la salsa sobre los filetes de pescado. Sazone suavemente.

- Tiempo en el aparato: 12 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Gire el plato una vez transcurrida la mitad del tiempo.

Pescado Al Vapor

Ingredientes:

- 400 g de patatas
- 2 ramilletes de cebolletas
- 2 dientes de ajo
- 1 lata pequeña de tomate picado (400 g)
- 4 filetes de salmón
- el zumo de un limón
- sal y pimienta
- 75 ml de caldo de verduras
- 50 ml de vino blanco
- 1 ramita de romero fresco
- 150 ml de vino
- 1/2 ramillete de tomillo fresco

Preparación:

Lave las patatas, pélelas, córtelas en cuartos y cuézalas en agua con sal durante 25 minutos. Cuando estén cocidas sáquelas del agua y córtelas en rodajas.

Lave las cebolletas y córtelas en rodajas finas. Pele los dientes de ajo y trocéelos. Mezcle las cebollas y los ajos con los tomates picados.

Vierta el zumo del limón sobre los filetes de salmón y déjelo marinando. A continuación séquelos y sazónelos con sal y pimienta.

Mezcle las verduras y las patatas y colóquelas en una cazuela aceitada, sazónelas y coloque el salmón sobre ellas.

Vierta el caldo de verduras y el vino blanco sobre el conjunto y distribuya el tomillo y el romero por encima.

- Tiempo en el aparato: 35 minutos
- Posición de la parrilla: 2

Cazuela de lenguado

Ingredientes:

- 4 filetes de lenguado o platija
- zumo de medio limón
- sal, pimienta negra molida en el momento
- 100 g de hojas de espinacas congeladas, descongeladas
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de vino blanco
- 50 ml de nata
- 1 yema de huevo

Preparación:

Rocíe los filetes de pescado con el zumo de limón y salpimente. Escurra las espinacas y sazone con ajo. Cubra los filetes de lenguado con las espinacas y enróllelos en forma de cilindro. Colóquelos en una bandeja untada con mantequilla asegurándose de que los extremos finos de los filetes se doblan hacia abajo. Rocíe los rollitos con vino blanco.

Bata la nata y las yemas de huevo y sazone. Rocíelo sobre los rollitos de pescado.

- Tiempo en el aparato: 17 minutos
- Posición de la parrilla: 2

Filete de pescado

Ingredientes:

- 600 - 700 g de filete de lucio-perca, salmón o trucha asalmonada
- 150 g de queso rallado
- 250 ml de nata
- 50 g de pan rallado
- 1 cucharadita de estragón
- perejil picado
- sal, pimienta
- limón
- mantequilla

Preparación:

Rocíe el zumo del limón sobre los filetes de pescado y déjelos marinando un tiempo; elimine después el zumo sobrante absorbiéndolo con papel de cocina. A continuación, salpimente los filetes de pescado por ambas caras. Coloque después los filetes de pescado en una fuente untada con mantequilla.

Mezcle el queso rallado, el perejil picado, el estragón, el pan rallado y la crema sin montar. Extienda la mezcla inmediatamente sobre los filetes de pescado y coloque nueces de mantequilla sobre la mezcla.

- Tiempo en el aparato: 35 minutos
- Posición de la parrilla: 2

Filete pescado congelado

Las instrucciones relativas al tiempo y la temperatura figuran en el envase. Tenga en cuenta las indicaciones de los fabricantes.

Pastel

Tarta Con Dulces

Ingredientes:

- 2 láminas de masa de hojaldre (extendida con el rodillo formando un cuadrado)
- 50 g de avellanas molidas

- 1,2 kg de manzanas
- 3 huevos
- 300 ml de nata
- 70 g de azúcar

Preparación:

Coloque el hojaldre en una bandeja bien engrasada y pinche el fondo con un tenedor. Eche las avellanas uniformemente sobre el hojaldre. Pele las manzanas, quite los corazones y córtelas en 12 gajos. Distribuya las rodajas sobre el hojaldre. Mezcle bien los huevos, la crema, el azúcar y el azúcar de vainilla y coloque la mezcla sobre las manzanas.

- Tiempo en el aparato: 55 minutos
- Posición de la parrilla: 3

Bizcocho Al Limón

Ingredientes para la mezcla:

- 250 g de mantequilla
- 200 g de azúcar
- 1 sobre de azúcar de vainilla (unos 8 g)
- 1 pizca de sal
- 4 huevos
- 150 g de harina
- 150 g de maicena
- 1 cucharadita al ras de levadura
- ralladura de 2 limones

Ingredientes para el glaseado:

- 125 ml de zumo de limón
- 100 g de azúcar glasé

Otros:

- Molde rectangular negro, 30 cm de largo
- Margarina para engrasar
- Pan rallado para espolvorear el molde

Preparación:

Coloque la mantequilla, el azúcar, la ralladura de limón, el azúcar de vainilla y la sal en un cuenco y bata hasta formar una mezcla cremosa. Añada seguidamente los huevos, uno a uno, y vuelva a batir hasta crear una mezcla cremosa.

Mezcle la harina con la harina de maíz y la levadura y añada todo a la masa cremosa.

Vierta la mezcla en el molde engrasado y espolvoreado con pan rallado, alise la masa al ras y coloque en el horno.

Después del horneado, mezcle el zumo de limón y el azúcar glasé. Vuelque el pastel sobre una lámina de papel de aluminio.

Pliegue la lámina de papel de aluminio contra los laterales del bizcocho de modo que el glaseado no se salga. Pinche el bizcocho con un palillo de madera y aplique el glaseado con un pincel. Deje después reposar el bizcocho para que absorba el glaseado.

- Tiempo en el aparato: 75 minutos
- Posición de la parrilla: 2

Pastel De Zanahoria

Ingredientes para la mezcla:

- 150 ml de aceite de girasol
- 100 g de azúcar moreno
- 2 huevos
- 75 g de almíbar
- 175 g de harina
- 1 cucharadita de canela
- 1/2 cucharadita de jengibre en polvo
- 1 cucharadita rasa de levadura
- 200 g de zanahoria finamente rallada
- 75 g de pasas sultanas
- 25 g de coco rallado

Ingredientes para la guarnición:

- 50 g de mantequilla
- 150 g de queso fresco
- 40 g de azúcar cristalizado
- avellanas molidas

Otros:

- Molde de hornear redondo con base desmontable, de 22 cm de diámetro, engrasado

Preparación:

Mezcle el aceite de girasol, el azúcar moreno, los huevos y el almíbar hasta obtener un sirope. Añada al conjunto el resto de los ingredientes.

Ponga la mezcla final en el molde de hornear engrasado.

- Tiempo en el aparato: 55 minutos
- Posición de la parrilla: 2

Tras el horneado:

Mezcle la mantequilla, el queso fresco y el azúcar cristalizado (si fuera necesario, añada un poco de leche para que sea más maleable y poder untarlo bien).

Úntelo sobre el pastel una vez frío y espolvoree las avellanas por la parte superior.

Bizcocho De Frutos Secos

Ingredientes para la masa:

- 650 g de harina
- 20 g de levadura
- 200 ml de leche
- 40 g de azúcar
- 5 g de sal
- 5 yemas de huevo
- 200 g de mantequilla blanda

Ingredientes para el relleno:

- 250 g de nueces picadas
- 20 g de pan rallado
- 1 cucharadita de jengibre en polvo
- 50 ml de leche
- 60 g de miel
- 30 g de mantequilla derretida
- 20 ml de ron

Ingredientes para decorar:

- 1 yema de huevo
- un poco de leche
- 50 g de almendras fileteadas

Preparación:

Tamice la harina en un cuenco dejando un hueco en el centro. Corte la levadura, colóquela en el hueco y remuévala con la

leche y un poco de harina del borde. A continuación, espolvoree con harina, deje la masa en un lugar templado para que suba hasta que la harina espolvoreada en la mezcla empiece a agrietarse.

Ponga el resto del azúcar en el borde de la harina. Amase bien todos los ingredientes hasta formar una masa elástica con levadura. Deje que la masa suba en un lugar cálido hasta que doble su tamaño.

Para el relleno, mezcle todos los ingredientes. Divida la masa en tres porciones iguales y amase hasta obtener rectángulos largos. Extienda un tercio del relleno en cada rectángulo y, a continuación, pase el rodillo a las porciones de masa.

Haga una trenza con las tres porciones de masa. Recubra la superficie de la trenza con una mezcla de yema de huevo y leche y, para finalizar, espolvoree con las almendras fileteadas.

- Tiempo en el aparato: 55 minutos
- Posición de la parrilla: 2

Pastel Molde Redondo

Ingredientes para la base:

- 500 g de harina
- 1 paquete pequeño de levadura seca (8 g de levadura seca o 42 g de levadura fresca)
- 80 g de azúcar glasé
- 150 g de mantequilla
- 3 huevos
- 2 cucharaditas al ras de sal
- 150 ml de leche
- 70 g de pasas (a remojo por adelantado en 20 ml de Kirsch durante 1 hora)

Ingredientes para decorar:

- 50 g de almendras enteras peladas

Preparación:

Coloque la harina, la levadura seca, el azúcar glasé, la mantequilla, los huevos, la sal y la leche en un cuenco, trabajando la mezcla hasta lograr una masa lisa. Cubra la masa en el cuenco y déjela reposar 1 hora para que suba.

Mezcle a mano las pasas que se pusieron a remojo, amasándolo todo nuevamente.

Coloque las almendras individualmente en cada hueco en un molde Gugelhupf engrasado y espolvoreado con harina.

A continuación dé a la masa forma de salchichón y colóquelo en el molde. Cubra y deje reposar 45 minutos para que suba.

- Tiempo en el aparato: 60 minutos
- Posición de la parrilla: 2

Brownies

Ingredientes:

- 250 g de chocolate negro
- 250 g de mantequilla
- 375 g de azúcar
- 2 sobre de azúcar de vainilla (unos 16 g)
- 1 pizca de sal
- 5 cucharadas de agua
- 5 huevos
- 375 g de nueces
- 250 g de harina
- 1 cucharadita rasa de levadura

Preparación:

Rompa el chocolate en trozos grandes y fúndalo al baño maría.

Mezcle la mantequilla, el azúcar, el azúcar vainillado, la sal y el agua con los huevos y el chocolate derretido, formando una mezcla cremosa.

Picar las nueces e incorporarlas a la harina y la levadura en polvo; verter todo en la mezcla de chocolate removiendo continuamente mientras se vierte.

Recubra el fondo de la bandeja con papel de hornear, coloque la mezcla sobre él y alise la parte superior.

- Tiempo en el aparato: 50 minutos
- Posición de la parrilla: 3

Tras el horneado:

Deje enfriar, quite el papel de hornear y corte en cuadraditos.

Magdalenas

Ingredientes:

- 150 g de mantequilla
- 150 g de azúcar
- 1 sobre de azúcar de vainilla (unos 8 g)
- 1 pizca de sal
- ralladura de un limón sin cera
- 2 huevos
- 50 ml de leche
- 25 g de maicena
- 225 g de harina
- 10 g de levadura en polvo
- 375 g de cerezas amargas
- 225 g de virutas de chocolate

Otros:

- Moldecitos de papel de unos 7 cm de diámetro

Preparación:

Mezcle y remueva la mantequilla, el azúcar, el azúcar de vainilla, la sal y la ralladura de limón hasta producir una crema. Añada los huevos y siga mezclando.

Mezcle la maicena, la harina y la levadura en polvo con la leche.

Escurra el líquido de las cerezas e incorpórelas en la mezcla con las virutas de chocolate.

Coloque la mezcla en los moldes de papel, ponga éstos en la bandeja e introdúzcala en el horno. Utilice una bandeja para magdalenas si la tiene.

- Tiempo en el aparato: 40 minutos
- Posición de la parrilla: 3

Galletas

Ingredientes:

- 4 huevos
- 2 cucharadas soperas de agua caliente
- 50 g de azúcar
- 1 sobre de azúcar de vainilla (unos 8 g)
- 1 pizca de sal
- 100 g de azúcar
- 100 g de harina
- 100 g de maicena
- 2 cucharaditas al ras de levadura

Otros:

- Molde redondo de 28 cm para horno, de color negro y base desmontable, con el fondo forrado de papel de hornear.

Preparación:

Separe la clara de las yemas. Bata las yemas con el agua caliente, 50 g de azúcar, el azúcar de vainilla y la sal hasta obtener una crema consistente. Bata las claras con 100 g de azúcar hasta que espesen y formen picos.

Tamice la harina, la harina de maíz y la levadura.

Mezcle con cuidado las claras y las yemas de los huevos. A continuación incorpore la mezcla de harinas y remueva hasta lograr una mezcla homogénea. Vierta la mezcla en el molde, alísela y colóquela en el horno.

- Tiempo en el aparato: 45 minutos
- Posición de la parrilla: 2

Pastel Savarin

Ingredientes para la masa:

- 350 g de harina
- 1 paquete pequeño de levadura seca (8 g de levadura seca o 42 g de levadura fresca)
- 75 g de azúcar
- 100 g de mantequilla
- 5 yemas de huevo
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 sobre de azúcar de vainilla (unos 8 g)

- 125 ml de leche

Tras el horneado:

- 375 ml de agua
- 200 g de azúcar
- 100 ml de brandy de ciruelas o 100 ml de licor de naranja

Preparación:

Coloque harina, levadura seca, azúcar, mantequilla, yemas de huevo, sal, azúcar de vainilla y leche en un cuenco, trabajando la mezcla hasta lograr una masa lisa. Cubra la masa en el cuenco y déjela reposar 1 hora para que suba. A continuación coloque la masa en un molde redondo engrasado y tápela, dejándola reposar 45 minutos para que suba.

- Tiempo en el aparato: 35 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Tras el horneado:

Lleve el agua con azúcar a ebullición y deje que se enfríe.

Añada brandy de ciruelas o licor de naranja al agua azucarada y mézclelos.

Una vez frío el pastel, pínchelo varias veces con un pincho de madera y deje que el pastel absorba la mezcla uniformemente.

Pastel Streusel

Ingredientes para la masa:

- 375 g de harina
- 20 g de levadura
- 150 ml de leche tibia
- 60 g de azúcar
- 1 pizca de sal
- 2 yemas de huevo
- 75 g de mantequilla blanda

Ingredientes para la mezcla de azúcar:

- 200 g de azúcar
- 200 g de mantequilla
- 1 cucharadita de canela
- 350 g de harina
- 50 g de nueces picadas
- 30 g de mantequilla derretida

Preparación:

Tamice la harina en un cuenco dejando un hueco en el centro. Corte la levadura, colóquela en el hueco y remuévala con la leche y un poco de harina del borde. A continuación, espolvoree con harina, deje la masa en un lugar templado para que suba hasta que la harina espolvoreada en la mezcla empiece a agrietarse.

Ponga el azúcar, las yemas de huevo, la mantequilla y la sal en el borde de la harina. Amase bien todos los ingredientes hasta formar una masa elástica con levadura.

Deje que la masa suba en un lugar cálido hasta que doble su tamaño. Extienda después la masa, colóquela en una bandeja engrasada y déjela que vuelva a subir.

Coloque el azúcar, la mantequilla y la canela en un cuenco y mézclelo todo junto.

Añada la harina y las nueces y amáselo todo junto de modo que obtenga una masa tipo crumble.

Distribuya la mantequilla en la masa ya subida y distribuya la masa crumble por encima uniformemente.

- Tiempo en el aparato: 35 minutos
- Posición de la parrilla: 3

Bizcocho

Ingredientes:

- 5 huevos
- 340 g de azúcar
- 100 g de mantequilla derretida
- 360 g de harina
- 1 sobre de levadura en polvo (unos 15 g)
- 1 sobre de azúcar de vainilla (unos 8 g)
- 1 pizca de sal
- 200 ml de agua fría

Otros:

- Molde redondo de 28 cm para horno, de color negro y base desmontable, con el fondo forrado de papel de hornear.

Preparación:

Coloque el azúcar, los huevos, el azúcar de vainilla y la sal en un cuenco y bata durante 5 minutos hasta que la masa esté cremosa. A continuación añada la mantequilla derretida a la mezcla y vuelva a mezclarlo todo.

Añada la harina ya con la levadura mezclada y bata hasta que esté cremoso. Siga removiendo.

Añada finalmente el agua fría y mézclelo todo bien. Vierta la mezcla en el molde, alísela y colóquela en el horno.

- Tiempo en el aparato: 55 minutos
- Posición de la parrilla: 2

Tarta de manzanas asadas

Ingredientes:

- 250 g de mantequilla
- 250 g de azúcar
- 1 sobre de azúcar de vainilla (unos 8 g)
- 1 pizca de sal
- 100 g mazapán
- 5 huevos
- 500 g de harina
- 1 sobre de levadura en polvo (unos 15 g)
- 1 sobrecito de pan de jengibre (unos 20 g)
- 50 g de cacao en polvo
- 150 ml de vino tinto
- 1,2 kg de manzanas

Preparación:

Coloque la mantequilla, el azúcar, el azúcar de vainilla y la sal en un cuenco y bátalo todo junto. Añada mazapán en trozos pequeños y bata hasta mezclar bien. Añada los huevos uno a uno y bata hasta que quede esponjoso. Añada a la mezcla la harina, la levadura, el pan de jengibre y

el cacao en polvo. Vierta el vino tinto. Coloque la masa en una bandeja honda recubierta de papel de hornear y alise la superficie. Pele las manzanas, quíteles los corazones y córtelas en rodajas de 0,5 cm. Puré de ciruelas: Coloque la rodajas sobre la masa y rellene los agujeros de los corazones con puré de ciruelas. Introdúzcalo en el horno.

- Tiempo en el aparato: 40 minutos
- Posición de la parrilla: 3
- Tras ello, deje enfriar y quite el papel de hornear.

Glaseado:

- 250 ml de zumo de manzana
- 1 bolsa de glaseado claro para repostería
- Tras ello, deje enfriar y quite el papel de hornear.

Haga el glaseado mezclando el zumo de manzana y la bolsa de glaseado, y aplíquelo con un pincel.

Tarta De Almendras

Ingredientes para la mezcla:

- 5 huevos
- 200 g de azúcar
- 100 g mazapán
- 200 ml de aceite de oliva
- 450 g de harina
- 1 cucharada de canela
- 1 sobre de levadura en polvo (unos 15 g)
- 50 g de pistachos troceados
- 125 g de almendras molidas
- 300 ml de leche

Ingredientes para la guarnición:

- 200 g de mermelada de albaricoque
- 5 cucharadas de azúcar glasé
- 1 cucharadita de canela
- 2 cucharadas de agua caliente
- almendras fileteadas

Otros:

- molde de hornear de 28 cm con base desmontable

Preparación:

Mezcle los huevos, el azúcar y el mazapán durante 5 minutos hasta lograr una mezcla homogénea y a continuación añada aceite de oliva a la mezcla.

Tamice la harina, la canela y la levadura en polvo juntándolas y, seguidamente, mezcle los pistachos triturados y las almendras con la harina. A continuación, funda la mezcla de los huevos con la leche.

Coloque la base desmontable tras espolvorearla con pan rallado.

- Tiempo en el aparato: 70 minutos
- Posición de la parrilla: 2

Tras el horneado:

Caliente la mermelada de albaricoque y espárzala sobre el pastel con una brocha. Deje enfriar. Mezcle el azúcar glasé, la canela y el agua caliente, y esparza todo sobre el pastel. A continuación, eche las almendras laminadas sobre la superficie glasé del pastel.

Strudel manzana cong.

Las instrucciones relativas al tiempo y la temperatura figuran en el envase. Tenga en cuenta las indicaciones de los fabricantes.

Tarta De Queso

Ingredientes para la base:

- 150 g de harina
- 70 g de azúcar
- 1 sobre de azúcar de vainilla (unos 8 g)
- 1 huevo
- 70 g de mantequilla blanda

Ingredientes para la crema de queso:

- 3 claras de huevo
- 50 g de uvas pasas
- 2 cucharadas soperas de ron
- 750 g de queso desnatado

- 3 yemas de huevo
- 200 g de azúcar
- el zumo de un limón
- 200 g de crema fresca
- 1 sobre de polvos para flan, sabor vainilla (40 g o la cantidad correspondiente de polvos para hacer pudding de 500 ml de leche)

Otros:

- Molde negro con 26 cm de diámetro y base desmontable, engrasado

Preparación:

Tamice la harina en un cuenco. Añada el resto de los ingredientes y mézclelos con una batidora. A continuación, deje reposar la masa durante 2 horas en el frigorífico.

Vierta aprox. 2/3 de la masa sobre la base engrasada del molde y pinche varias veces con un tenedor.

Forme un borde de unos 3 cm de alto con el resto de la masa.

Bata las claras de huevo con una batidora al punto de nieve. Lave las pasas, déjelas secar totalmente, rocíelas con el ron y déjelas secar.

Coloque el queso desnatado, la yema, el azúcar, el zumo de limón, la crema fresca y el polvo de las natillas en un cuenco y mézcle bien.

Para acabar, añada y mézcle las claras de huevo batidas al punto de nieve y las pasas a la mezcla de requesón.

- Tiempo en el aparato: 85 minutos
- Posición de la parrilla: 2

Pastel De Fruta

Ingredientes:

- 200 g de mantequilla
- 200 g de azúcar
- 1 sobre de azúcar de vainilla (unos 8 g)
- 1 pizca de sal
- 3 huevos

- 300 g de harina
- 1/2 sobre de levadura en polvo (unos 8 g)
- 125 g de grosellas rojas
- 125 g de uvas pasas
- 60 g almendras picadas
- 60 g de ralladura de limón o cáscara de naranja confitadas
- 60 g de cerezas confitadas picadas
- 70 g de almendras enteras peladas

Otros:

- Molde negro, 24 cm de diámetro, con fondo desmontable
- Margarina para engrasar
- Pan rallado para espolvorear el molde

Preparación:

Coloque la mantequilla, el azúcar, el azúcar de vainilla y la sal en un cuenco y bátalo todo junto hasta formar una consistencia cremosa. A continuación, añada los huevos, uno a uno, y vuelva a batir la masa hasta lograr nuevamente la consistencia cremosa. Añada la harina con la levadura a la masa cremosa, batiéndolo todo para fundirlo.

Vierta y mezcle bien las frutas con la mezcla anterior.

Coloque la mezcla en el molde preparado y levante la masa un poco más por los bordes que por el centro. Decore el borde y el centro del pastel con las almendras peladas. Coloque el pastel en el horno.

- Tiempo en el aparato: 100 minutos
- Posición de la parrilla: 2

Tarta De Fruta

Ingredientes para el hojaldre:

- 200 g de harina
- 1 pizca de sal
- 125 g de mantequilla
- 1 huevo
- 50 g de azúcar
- 50 ml de agua fría

Ingredientes para el relleno:

- Fruta del tiempo (400 g de manzanas, melocotones, cerezas, etc.)
- 90 g de almendras molidas
- 2 huevos
- 100 g de azúcar
- 90 g de mantequilla blanda

Otros:

- Molde para quiche de 28 cm de diámetro, engrasado

Preparación:

Tamice la harina en el cuenco y mézclela con la sal y la mantequilla en trozos pequeños. A continuación, añada el huevo, el azúcar y el agua fría y trabaje la masa.

Enfríe todo durante 2 horas en el frigorífico. Extienda con un rodillo la masa refrigerada

y colóquela en un molde de flan quiche engrasado; pinche con un tenedor. Limpie la fruta, quite los corazones, huesos y pepitas y colóquela en pequeñas porciones o rodajas sobre el pastel. Coloque las almendras molidas, los huevos, el azúcar y la mantequilla blanda en un cuenco y mézclelo todo hasta obtener una masa cremosa. Colóquelo sobre la fruta y alíselo bien.

- Tiempo en el aparato: 50 minutos
- Posición de la parrilla: 2

Pizza/Tarta/Pan

Pizza

Ingredientes para la masa:

- 14 g de levadura
- 200 ml de agua
- 300 g de harina
- 3 g de sal
- 1 cucharada de aceite

Ingredientes para la guarnición:

- 1/2 lata pequeña de tomate triturado (200 g)
- 200 g de queso rallado
- 100 g de salami
- 100 g de jamón cocido
- 150 g de setas (en lata)
- 150 g de queso feta
- orégano

Otros:

- Bandeja, engrasada

Preparación:

Desmenuce la levadura en una fuente y disuélvala en agua. Mezcle la sal con la harina y añádalo con el aceite al cuenco.

Amase los ingredientes hasta formar una masa elástica que se desprenda de la fuente. A continuación, deje la masa reposar en un lugar templado hasta que aumente al doble su volumen.

Trabaje con el rodillo la masa y colóquela en una bandeja engrasada; pinche la masa con un tenedor.

Añada los ingredientes para la cobertura en el orden indicado.

- Tiempo en el aparato: 25 minutos
- Posición de la parrilla: 2

Pizza americana congelada

Las instrucciones relativas al tiempo y la temperatura figuran en el envase. Tenga en cuenta las indicaciones de los fabricantes.

Pizza refrigerada

Las instrucciones relativas al tiempo y la temperatura figuran en el envase. Tenga en cuenta las indicaciones de los fabricantes.

Pizza congelada

Las instrucciones relativas al tiempo y la temperatura figuran en el envase. Tenga en cuenta las indicaciones de los fabricantes.

Pizzetas congeladas

Las instrucciones relativas al tiempo y la temperatura figuran en el envase. Tenga en cuenta las indicaciones de los fabricantes.

Pastel De Cebolla

Ingredientes para la masa:

- 300 g de harina
- 20 g de levadura
- 125 ml de leche
- 1 huevo
- 50 g de mantequilla
- 3 g de sal

Ingredientes para la guarnición:

- 750 g de cebolla
- 250 g de beicon
- 3 huevos
- 250 g de crema fresca
- 125 ml de leche
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta molida

Preparación:

Tamice la harina en un cuenco dejando un hueco en el centro.

Trocee la levadura y colóquela en el hueco, mezcle la leche y un poco de harina de los bordes. Espolvoree la harina, deje la masa en un lugar templado hasta que suba y hasta que la harina se agriete.

Coloque el huevo y la mantequilla en el borde de la harina. Amase bien todos los ingredientes hasta formar una masa elástica.

Deje que la masa suba en un lugar templado hasta que doble su tamaño.

Entretanto, pele y trocee las cebollas y, a continuación, córtelas en pequeñas rodajas.

Corte el beicon en dados y cocínelo suavemente con las cebollas sin dorar. Deje enfriar.

Extienda la masa y colóquela en una bandeja engrasada. Pinche la base con un tenedor y presione los bordes hacia arriba. Deje que suba de nuevo.

Bata juntos los huevos, la crema fresca, la leche, la sal y la pimienta. Distribuya uniformemente el beicon y las cebollas sobre la base de la masa. Vierta la masa sobre todo y alise.

- Tiempo en el aparato: 45 minutos
- Posición de la parrilla: 3

Quiche Lorraine

Ingredientes para el hojaldre:

- 200 g de harina
- 2 huevos
- 100 g de mantequilla
- 1/2 cucharadita de sal
- un poco de pimienta
- 1 pizza de nuez moscada

Ingredientes para la guarnición:

- 150 g de queso rallado
- 200 g de jamón cocido o beicon sin grasa
- 2 huevos
- 250 g de nata agria
- sal, pimienta y nuez moscada

Otros:

- Molde negro de hornear con diámetro de 28 cm, engrasado

Preparación:

Coloque la harina, la mantequilla, los huevos y las especias en un cuenco y mezcle hasta obtener una masa suave. Deje la masa en el frigorífico durante unas horas.

A continuación, extienda la masa con un rodillo y colóquela en un molde negro de

hornear, engrasado. Pinche la base con un tenedor.

Distribuya el beicon sobre la masa.

Para hacer el relleno, mezcle los huevos, la nata agria y los condimentos. A continuación, añada el queso.

A continuación, añada el queso y vierta el relleno sobre el beicon.

- Tiempo en el aparato: 40 minutos
- Posición de la parrilla: 2

Flan De Queso

Ingredientes:

- 1,5 láminas de masa de hojaldre (extendida con el rodillo formando un cuadrado)
- 500 g de queso rallado
- 200 ml de nata
- 100 ml de leche
- 4 huevos
- sal, pimienta y nuez moscada

Preparación:

Coloque la masa en una bandeja de hornear bien engrasada. A continuación, pinche la masa con un tenedor.

Esparza el queso uniformemente sobre la masa. Mezcle la crema, la leche y los huevos y sazone con sal, pimienta y nuez moscada. Mezcle bien nuevamente y vierta por encima del queso.

- Tiempo en el aparato: 45 minutos
- Posición de la parrilla: 3

Pastel De Queso

Ingredientes:

- 400 g de queso feta
- 2 huevos
- 3 cucharadas de perejil de hoja plana picado
- pimienta negra
- 80 ml de aceite de oliva
- 375 g de masa philo

Preparación:

Mezcle el queso feta, los huevos, el perejil y la pimienta. Cubra la masa philo con un paño húmedo para que no se seque. Extienda 4 láminas, una encima de la otra, untando cada una de ellas con aceite.

Corte cada una en 4 tiras de aproximadamente 7 cm de longitud.

Coloque dos cucharadas colmadas de mezcla de queso feta en una esquina de cada tira y doble ésta en diagonal para crear un triángulo.

Colóquelo boca abajo en una bandeja de hornear y úntelo con aceite usando una brocha.

- Tiempo en el aparato: 25 minutos
- Posición de la parrilla: 2

Pierogi (30 trozos pequeños)

Ingredientes para la masa:

- 250 g de harina de escanda o espelta
- 250 g de mantequilla
- 250 g de requesón desnatado
- sal

Ingredientes para el relleno:

- 1 cogollo pequeño de repollo blanco (400 g)
- 50 g de beicon
- 2 cucharadas de mantequilla clarificada
- sal, pimienta y nuez moscada
- 3 cucharadas de nata agria
- 2 huevos

Otros:

- Bandeja forrada en el fondo con papel de hornear

Preparación:

Trabaje la harina de escanda, la mantequilla, el requesón bajo en grasa y una pizca de sal hasta formar una masa y colóquela en el frigorífico.

Corte el repollo blanco en finas tiras. Corte el beicon en dados y fríalo en mantequilla clarificada. Añada el repollo y sofría hasta que ablande. Sazone con sal, pimienta y nuez moscada y mezcle con la nata agria.

Continúe cocinando hasta que se haya evaporado todo el líquido.

Cueza los huevos hasta que estén duros, enfríelos y córtelos en dados, mezclándolos con el repollo. Deje enfriar todo.

Lamine la masa con el rodillo y corte círculos con un diámetro de 8 cm.

Coloque una pequeña cantidad como relleno en el centro de cada círculo y pliéguelo. Cierre los bordes presionándolos con un tenedor.

Coloque los pierogi (ravioli polacos) en una bandeja revestida con papel de hornear y úntelo con yema de huevo.

- Tiempo en el aparato: 20 minutos
- Posición de la parrilla: 3

Pan Blanco

Ingredientes:

- 1.000 g de harina
- 40 g de levadura fresca o 20 g de levadura seca
- 650 ml de leche
- 15 g de sal

Otros:

- Bandeja de hornear engrasada o revestida con papel de horno

Preparación:

Coloque la harina y la sal en una fuente de gran tamaño. Disuelva la levadura en leche tibia y añádala a la harina. Amase bien todos los ingredientes hasta formar una masa elástica. Dependiendo de las cualidades de la harina, puede ser necesario añadir un poco más de leche para lograr una masa manejable.

Deje reposar la masa hasta que aumente aproximadamente al doble de su tamaño.

Corte la masa en dos porciones, haga dos hogazas y póngalas en la bandeja que previamente se ha engrasado o cubierto con papel de hornear.

Deje que las hogazas suban y doblen su tamaño.

Antes de hornear, espolvoréelas con un poco de harina y córtelas 3 - 4 veces en diagonal hasta alcanzar una profundidad de 1 cm.

- Tiempo en el aparato: 55 minutos
- Posición de la parrilla: 2

Pan Rústico

Ingredientes:

- 500 g de harina de trigo
- 250 g de harina de centeno
- 15 g de sal
- 1 sobre pequeño de levadura seca
- 250 ml de agua
- 250 ml de leche

Otros:

- Bandeja de hornear engrasada o revestida con papel de horno

Preparación:

Coloque la harina de trigo, la harina de centeno, la sal y la levadura seca en un cuenco grande.

Mezcle el agua, la leche y la sal y añada la harina. Amase bien todos los ingredientes hasta formar una masa elástica. Deje reposar la masa hasta que aumente aproximadamente al doble de su tamaño.

Forme una hogaza alargada con la masa y póngala en la bandeja previamente engrasada o cubierta con papel de hornear.

Deje que la hogaza suba nuevamente y doble su tamaño. Antes de pasar al horno, espolvoree con un poco de harina.

- Tiempo en el aparato: 55 minutos
- Posición de la parrilla: 2

Bizcocho

Ingredientes para la masa:

- 750 g de harina
- 30 g de levadura
- 400 ml de leche
- 10 g de azúcar
- 15 g de sal
- 1 huevo
- 100 g de mantequilla blanda

Ingredientes para decorar:

- 1 yema de huevo
- un poco de leche

Preparación:

Tamice la harina en un cuenco dejando un hueco en el centro. Corte la levadura, colóquela en el hueco y remuévala con la leche y un poco de harina del borde. A continuación, espolvoree con harina y deje que suba en un lugar templado hasta que la harina espolvoreada en la mezcla empiece a agrietarse.

Ponga el resto del azúcar, la sal, el huevo y la mantequilla en el borde de la harina.

Amase bien todos los ingredientes hasta formar una masa elástica con levadura.

Deje que la masa suba en un lugar cálido hasta que doble su tamaño.

A continuación divida en tres partes iguales la masa, pesándola para ello previamente, y dé forma con la mano a cada parte hasta obtener un cilindro alargado y delgado. Entrelace estos tres cabos entre sí para formar una trenza.

A continuación cubra y deje que la masa suba más durante otra media hora. Recubra la superficie de la trenza con una mezcla de yema de huevo y leche y, seguidamente, métalo en el horno.

- Tiempo en el horno: 50 minutos
- Posición de la parrilla: 2

Pan/Rollitos

Las instrucciones relativas al tiempo y la temperatura figuran en el envase. Tenga en cuenta las indicaciones de los fabricantes.

Pan/Rollitos congelados

Las instrucciones relativas al tiempo y la temperatura figuran en el envase. Tenga en cuenta las indicaciones de los fabricantes.

Estofado/Gratinado

Champiñones rellenos

Ingredientes para 3 personas:

- 6-8 champiñones grandes
- sal
- pimienta
- zumo de limón
- 1 tomate manzano pequeño (aprox. 150 g)
- 1 / 2 ramillete de perejil, picado
- varias hojas de albahaca, picadas
- 1 rebanada de pan blanco, troceada

- 75 g de Gorgonzola, en daditos
- 3 cucharadas de nata

Preparación:

Limpie los champiñones. Doble los tallos y corte en daditos. Sazone con sal y pimienta y rocíe el zumo de limón.

Mezcle los tallos de champiñón sazonados con el tomate manzano, el perejil y albahaca, el pan, el gorgonzola y la nata, y sazone después con sal y pimienta. Rellene

los champiñones y colóquelos en una bandeja untada con mantequilla (apta para microondas).

- Tiempo en el aparato: 33 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Tomates rellenos

Ingredientes para 2 personas:

- 4 tomates grandes, de aprox. 300 g cada uno
- 1 calabacín pequeño, de aproximadamente 80 g
- 60 g de champiñones
- 1 chalota
- 2 cucharadas de aceite
- 100 gr de arroz precocinado
- 50 ml de caldo de verduras
- 75 g de mozzarella
- 1 cucharada de perejil picado
- sal
- pimienta negra recién molida

Preparación:

Corte una capa superior de cada uno de los tomates. Con una cucharilla, extraiga la carne del tomate dejando un borde de aprox. 1 cm. Pique finamente la carne de los tomates. Prepare el calabacín y córtelo en daditos. Corte los champiñones en láminas. Pele y pique muy finas las cebollas rojas.

Caliente el aceite en una sartén. Saltee las cebollas rojas. Añada el calabacín y los champiñones y saltee brevemente. Añada el arroz, el tomate cortado y el caldo y cocine durante 5 minutos. Corte la mozzarella en dados pequeños. Añada la mozzarella y el perejil al arroz y salpimente. Rellene los tomates con el arroz y coloque las tapas de los tomates. Coloque los tomates en una bandeja untada con mantequilla (apta para microondas).

- Tiempo en el aparato: 15 minutos

- Posición de la parrilla: Bottom glass plate

Gire el plato una vez transcurrida la mitad del tiempo.

Gratén de patata-calabacín

Ingredientes para 2 personas:

- 250 g de patatas
- 200 g de calabacín
- sal
- pimienta blanca recién molida
- 130 g de queso rallado mixto (p. ej., mezcla para pizza)
- 1 lata pequeña de anchoas (60 g)
- 1 diente de ajo machacado
- 1 cebolla roja bien picada
- 150 ml de nata entera
- finas hierbas (p. ej. albahaca, mejorana, orégano, tomillo) o mezcla para sazonar
- un poco de aceite de oliva

Preparación:

Pele las patatas y corte en rodajas finas.

Lave los calabacines y séquelos completamente con papel absorbente. Córtelos en rodajas finas. Engrase ligeramente una bandeja de hornear (apta para microondas) con aceite de oliva.

Mezcle las rodajas de patata y calabacín y salpimente. Mezcle los 100 g de queso, el ajo y las cebollas rojas y colóquelo en la bandeja con las anchoas.

Mezcle la nata con el queso restante. Añada las hierbas bien picadas o la mezcla para sazonar. Mezcle cuidadosamente y vierta sobre el plato.

- Tiempo en el aparato: 33 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Gratén de queso

Ingredientes para 3 personas:

- 8 rebanadas de pan blanco
- 100 ml de vino blanco
- 1 cebolla cortada en aros finos

- 100 g de queso rallado (Gruyere o Alpino)
- 400 ml de leche
- 3 huevos
- sal
- pimienta negra recién molida
- nuez moscada recién rallada
- 100 g de beicon ahumado en dados
- 40 g de bucles de mantequilla
- 1 ramillete de cebolletas

Preparación:

Corte el pan en diagonal en ambas direcciones para crear 32 triángulos. Coloque capas alternativas de pan y aros de cebolla en un plato de hornear plano (apto para microondas). Rocíe con el vino blanco.

Mezcle el queso con la leche y los huevos. Sazone al gusto y vierta sobre el pan. Distribuya el bacon uniformemente sobre el recipiente y a continuación eche los bucles de mantequilla sobre la superficie.

Distribuya las cebolletas sobre el plato antes de servir.

- Tiempo en el aparato: 30 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Cazuela de puerro

Ingredientes para 2-3 personas:

- 500 g de puerros
- 250 g de requesón (semidesnatado)
- 50 ml de crema fresca
- 1 huevo
- 50 g de queso rallado, p. ej., Parmesano
- 1 diente de ajo
- sal
- pimienta negra recién molida
- 2-3 lonchas de jamón
- 1 cucharada con colmo de pan rallado
- bucles de mantequilla

Preparación:

Corte el puerro en aros de 1 cm de grosor y cocínelo en agua hirviendo con sal durante

5 minutos. Quite el agua y escurra bien. Corte el jamón en tiras.

Remueva el requesón, la crema fresca, los huevos y 2/3 del queso. Machaque el ajo en la mezcla y espolvoréelo. Finalmente, añada el puerro y el jamón. Sazone con sal y pimienta. Coloque en una fuente de horno untada con mantequilla (apta para microondas).

Mezcle el queso restante y el pan rallado y espolvoree sobre el recipiente. Distribuya generosamente bucles de mantequilla.

- Tiempo en el aparato: 40 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Canelones rellenos

Como entrante para 4 personas

Como plato principal para 2 personas

Ingredientes:

- 1 cebolla bien picada
- 1 cucharadita de margarina
- 1 diente de ajo
- 1 paquete de espinacas congeladas en hojas (300 g)
- 150 g de queso rallado
- 1 lata de tomate (400 g)
- 10 tubos de canelones (sin cocinar)
- mezcla de caldo instantáneo
- sal
- pimienta blanca
- orégano
- pimentón
- nuez moscada

Preparación:

Saltee las cebollas con la margarina en una sartén. Añada las espinacas congeladas y remueva de vez en cuando a medida que se vayan descongelando las espinacas. Continúe cocinando durante unos 5 minutos, sazone con 50 g de queso rallado, la pimienta blanca, la mezcla de caldo instantáneo, el diente de ajo machacado y

la nuez moscada. Deje que hierva y cocine durante 3-4 minutos. Rellene los canelones con la mezcla.

Para hacer la base de tomate, vierta el contenido de la lata en una fuente alargada (apta para microondas), pinche los tomates con un tenedor y sazone con sal, pimienta blanca, orégano y pimentón. Saque la mitad de la base de tomate en un cuenco aparte.

Vierta la mitad de la base de tomate en el plato de hornear y con lo que los canelones rellenos sobre ellos, cubra con el resto de la base de tomate.

- Tiempo en el aparato: 26 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Patatas Gratinadas

Ingredientes:

- 1000 g de patatas
- 1 cucharadita de sal, otra de pimienta y otra de nuez moscada
- 2 dientes de ajo
- 200 g de queso rallado
- 200 ml de leche
- 200 ml de nata
- 4 cucharadas de mantequilla

Preparación:

Pele las patatas, córtelas en rodajas finas, séquelas y salpimiéntelas.

Frote una fuente de hornear (apta para horno) con un diente de ajo y, a continuación, úntela con mantequilla.

Reparta la mitad de las rodajas de patata salpimentadas por la fuente y espolvoree un poco de queso rallado por encima. Coloque las rodajas de patata restantes encima y reparta el resto del queso rallado sobre las mismas.

Machaque el segundo diente de ajo y mézclelo con la leche y la nata. Vierta la mezcla sobre las patatas y extienda el

resto de la mantequilla en pequeñas cantidades sobre el gratinado.

- Tiempo en el aparato: 45 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Spaetzle vegetales

Ingredientes para 2 personas:

- 250 g de spaetzle frescos
- 2 palitos de apio medianos, aprox. 100 g
- 1 zanahoria grande, aprox. 150 g
- 1 cucharada de mantequilla
- 50 ml de caldo
- 100 g de queso fresco o requesón con hierbas (p. ej., Cantadou)
- sal
- pimienta negra recién molida
- 1 / 2 ramillete de cebolletas
- 30 g de queso rallado, p. ej., Sbrinz o Parmesano
- 100 ml de nata líquida

Preparación:

Coloque los spaetzle en una fuente de horno untada con mantequilla (apta para microondas).

Prepare y corte el apio y la zanahoria. Saltee brevemente en mantequilla en la sartén. Añada el caldo, cubra y cocine las verduras durante 5 minutos. Retire la sartén del fuego. Remueva el queso fresco. Sazone las verduras con sal y pimienta.

Vierta la salsa de verduras sobre el spaetzle. Con unas tijeras, corte las cebolletas sobre el plato. Espolvoree el queso rallado y rocíe con la nata.

- Tiempo en el aparato: 16 minutos
- Posición de la parrilla: 2

Pasta Gratinada

Ingredientes:

- 1 litro de agua
- sal
- 250 g de tallarines

- 250 g de jamón cocido
- 20 g de mantequilla
- 1 ramillete de perejil
- 1 cebolla
- 100 g de mantequilla
- 1 huevo
- 250 ml de leche
- sal, pimienta y nuez moscada
- 50 g de queso parmesano rallado

Preparación:

Hierva agua con un poco de sal. Coloque los tallarines en el agua con sal y hierva durante unos 12 minutos. Escurra.

Corte el jamón en cuadraditos.

Caliente la mantequilla en una sartén.

Pique el perejil y pele la cebolla; pique la cebolla también. Sofría ambos ingredientes en una sartén.

Engrase una bandeja de hornear con algo de mantequilla. Mezcle los tallarines, el jamón, la cebolla y el perejil sofritos, y colóquelo todo en un recipiente.

Mezcle el huevo y la leche y sazone la mezcla con sal, pimienta y nuez moscada; vierta todo sobre la pasta. Distribuya seguidamente el queso parmesano sobre el plato.

- Tiempo en el aparato: 45 minutos
- Posición de la parrilla: 2

Estofado De Res

Ingredientes:

- 600 g de carne de vacuno
- sal y pimienta
- harina
- 10 g de mantequilla
- 1 cebolla
- 330 ml de cerveza de malta
- 2 cucharaditas de azúcar moreno
- 2 cucharaditas de pasta de tomate
- 500 ml de caldo de carne

Preparación:

Corte la carne de vacuno en dados, salpimiente y espolvoree con un poco de harina.

Caliente la mantequilla en una sartén y dore los trozos de carne. Colóquelos en una cacerola.

Pele la cebolla y píquela muy fina, sofríala en un poco de mantequilla y, seguidamente, colóquela sobre la carne.

Mezcle la cerveza de malta, el azúcar moreno, la pasta de tomate y el caldo de vacuno. Viértalo en una sartén y llévelo a ebullición. Viértalo seguidamente sobre la carne (ésta debe quedar cubierta).

Cubra y coloque en el aparato.

- Tiempo en el aparato: 120 minutos
- Posición de la parrilla: 2

Lasaña

Ingredientes para la salsa de carne:

- 100 g de panceta veteadada
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 100 g de apio
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 400 g de carne picada (mezcla de aňojo y cerdo)
- 100 ml de caldo de carne
- 1 lata pequeña de tomate triturado (aprox. 400 g)
- orégano, tomillo, sal y pimienta

Ingredientes de la salsa bechamel:

- 75 g de mantequilla
- 50 g de harina
- 600 ml de leche
- sal, pimienta y nuez moscada

Junto con:

- 3 cucharadas de mantequilla
- 250 g de hojas de lasaña verde
- 50 g de queso parmesano rallado
- 50 g de queso suave rallado

Preparación:

Utilice un cuchillo afilado para quitar la corteza y la ternilla de la panceta y, después, pártala en dados pequeños. Pele la cebolla y la zanahoria, limpie el apio y pique bien toda la verdura.

Caliente el aceite en una cacerola y dore la panceta y la verdura troceada sin dejar de remover.

Añada poco a poco la carne picada, dórela hasta que suelte el agua y vierta el caldo de carne. Sazone la salsa de carne con el concentrado de tomate, las hierbas aromáticas, la sal y la pimienta y cueza tapado a fuego muy lento durante unos 30 minutos.

Entretanto, prepare la bechamel: Funda la mantequilla en una sartén, espolvoree con la harina y mueva bien hasta que la harina quede dorada. Añada la leche poco a poco sin dejar de remover. Sazone con sal, pimienta y nuez moscada y cueza sin tapar durante 10 minutos.

Unte una fuente refractaria rectangular con 1 cucharada de mantequilla. Vaya poniendo alternativamente una capa de hojas de pasta, salsa de carne, salsa bechamel y mezcla de queso en la fuente. Termine con una capa de bechamel espolvoreada con queso. Coloque el resto de la mantequilla en trocitos por todo el preparado.

- Tiempo en el aparato: 55 minutos
- Posición de la parrilla: 2

Lasaña / Canelones congelados

Las instrucciones relativas al tiempo y la temperatura figuran en el envase. Tenga en cuenta las indicaciones de los fabricantes.

Moussaka (para 10 personas)

Ingredientes:

- 1 cebolla picada

- aceite de oliva
- 1,5 kg de carne picada
- 1 lata de tomate picado (400 g)
- 50 g de queso rallado
- 4 cucharaditas de pan rallado
- sal y pimienta
- canela
- 1 kg de patatas
- 1,5 kg de berenjenas
- mantequilla para freír

Ingredientes de la salsa bechamel:

- 75 g de mantequilla
- 50 g de harina
- 600 ml de leche
- sal, pimienta y nuez moscada

Junto con:

- 150 g de queso rallado
- 4 cucharadas de pan rallado
- 50 g de mantequilla

Preparación:

Sofría las cebollas picadas con un poco de aceite de oliva y después añada la carne picada. Cocínelo sin dejar de remover.

Añada los tomates picados, el queso Emmental rallado y el pan rallado; remueva bien y llévelo todo a ebullición. Sazone después con sal, pimienta y canela, retirándolo seguidamente de la placa.

Pele las patatas, córtelas en rodajas de 1 cm, lave las berenjenas y córtelas en rodajas de 1 cm de grosor.

Seque las rodajas con papel de cocina. Tueste en una sartén con abundante mantequilla.

Entretanto, prepare la bechamel: funda la mantequilla en una sartén, espolvoree con la harina y mueva bien hasta que la harina quede dorada. Añada la leche poco a poco sin dejar de remover. Sazone con sal, pimienta y nuez moscada y cueza sin tapar durante 10 minutos.

Coloque las rodajas de patata en el fondo de una bandeja de hornear engrasada, espolvoree con un poco de queso rallado. Coloque una capa de rodajas de berenjenas encima. Coloque sobre ellas parte de la mezcla de carne picada. Coloque encima parte de la salsa bechamel.

Añada después otra capa de patatas, seguido de las berenjenas y, finalmente, la mezcla de carne picada. La última capa será de salsa bechamel. Sobre el preparado espolvoree el resto del queso y del pan rallado. Funda la mantequilla y viértala encima de la moussaka.

- Tiempo en el aparato: 60 minutos
- Posición de la parrilla: 2

Panaché De Franconia

Ingredientes:

- Unos 1.000 g de tiras de pechuga de pavo
- 1 lata pequeña de champiñones (pequeños)
- 500 g de cebolla picada
- 1 kg masa de albóndigas
- 400 g de queso rallado
- 250 ml de nata

Postres

Crema de albaricoque

Ingredientes para 2 personas:

- 250 g de albaricoques
- 100 ml de vino blanco
- 2 - 3 cucharadas de azúcar
- 150 g de mascarpone o requesón (queso fresco)
- 250 ml de nata
- 2 cucharadas de licor de albaricoque o brandy de cerezas

Preparación:

Preparación:

Sazone las tiras de pavo con sal, pimienta, pimentón, etc. Saltee la cebolla picada. Enjuague bien los champiñones. Mezcle la carne, la cebolla y los champiñones y colóquelos en una fuente para horno. Mezcle la masa de albóndigas con el queso y viértalo sobre la mezcla de pavo. Vierta sobre ello la crema de leche.

- Tiempo en el aparato: 75 minutos
- Posición de la parrilla: 2

Patatas Fritas

Las instrucciones relativas al tiempo y la temperatura figuran en el envase. Tenga en cuenta las indicaciones de los fabricantes.

Patatas Asadas Con Cebolla

Las instrucciones relativas al tiempo y la temperatura figuran en el envase. Tenga en cuenta las indicaciones de los fabricantes.

Porciones/Croquetas

Las instrucciones relativas al tiempo y la temperatura figuran en el envase. Tenga en cuenta las indicaciones de los fabricantes.

Mezcle los albaricoques con el vino blanco y el azúcar en un cuenco y seleccione el programa Crema de albaricoque. Deje enfriar.

Bata la compota de albaricoque para mezclarla bien o hacer un puré con una batidora de mano. Remueva el mascarpone o requesón en el puré cucharada a cucharada.

Bata la crema hasta que esté suave y remueva cuidadosamente en la crema de

albaricoque. Añada licor de albaricoque o brandy de cerezas para dar a la crema de albaricoque un suave aroma.

Ponga la crema en un lugar fresco.

- Tiempo en el aparato: 6 minutos
- Posición de la parrilla: Bottom glass plate

Melocotones con Amaretto

Ingredientes para 2 personas:

- 4 mitades de melocotón en lata
- 50 g de amaretto
- 1 cucharada colmada de azúcar (1)
- 1 cucharada de polvo de cacao
- 1 cucharada de Vino Santo (vino italiano de postre) o Grand Marnier
- bucles de mantequilla
- 100 ml de crema fresca
- 1 cucharada de azúcar (2)

Preparación:

Quite el agua de los melocotones y colóquelos en una bandeja untada con mantequilla. Rompa las galletas de amaretto y mézclelas con el azúcar (1) y el polvo de cacao. Añada Vino Santo para formar una pasta densa. Dele forma de 4 bolas y colóquelas en las mitades de melocotón.

Sirva los melocotones calientes con nata líquida azucarada (2).

- Tiempo en el aparato: 5 minutos
- Posición de la parrilla: Bottom glass plate

