

# Hornear, asar y cocinar al vapor

Libro de cocina



# Prólogo

Querido gourmet:

Alrededor de la mesa se disfruta de conversaciones interesantes y momentos memorables. Disfrutar de una experiencia grata nos acerca. Tanto en el día a día como en ocasiones especiales.

Esto es exactamente lo que te ofrece tu nuevo horno a vapor combinado: un verdadero «todo en uno», con el que no solo podrás cocinar los platos más saludables rápidamente, sino que además te ayudará a preparar unos menús del máximo nivel.

Este libro de cocina pretende ser de gran ayuda. En la Cocina Experimental de Miele se dan cita día a día el conocimiento, la curiosidad, la rutina y la sorpresa. De todo ello conseguimos desarrollar consejos útiles, así como unas recetas de éxito garantizado. Descubrirás más recetas, inspiración y temas emocionantes en nuestra aplicación Miele@mobile.

¿Alguna pregunta o petición? Estaremos encantados de atenderte y de intercambiar experiencias. Encontrarás nuestros datos de contacto al final del libro.

Te deseamos momentos deliciosos.

El Equipo de la Cocina Experimental Miele

# Contenido

Prólogo	3	Cantidades y medidas	15	Hornear en los hornos a vapor combinados de Miele	381
Acerca de este libro de cocina	6	Accesorios Miele	16	Asar en los hornos a vapor combinados de Miele	388
Funciones	8	Productos de mantenimiento			
Funciones especiales	10	Miele	18	Calentar en los hornos a vapor combinados de Miele	398
Confort de manejo/ Datos de interés	12	Cocer al vapor en los hornos a vapor combinados de Miele	372		
<b>Tartas</b>		Trenza	94	Pechuga de pato al estilo Shanghái	158
Tarta fina de manzana	26	Trenza al estilo suizo	96	Ganso (relleno)	160
Tarta de manzana con cobertura de azúcar glas	28	Pan de nueces	100	Pollo	162
Strudel de manzana	30	Pan de centeno y trigo	102	Pilaf de pollo	164
Bizcocho de copa	32	Pan de semillas	104	Pechugas de pollo con salsa	
Base de bizcocho	34	Pan tigre	106	de yogur y menta	166
Rellenos de base de bizcocho	36	Pan blanco (de molde)	108	Filete de pechuga de pollo	
Rollo suizo	38	Pan blanco	110	rellenas de queso con	
Rellenos para el rollo suizo	40	Pan de trigo y centeno	112	tomates secos	168
Bizcocho de mantequilla	42	Pan de azúcar		Muslos de pollo	170
Tarta de queso con cerezas	44	<b>Panecillos</b>		Pollo con pimientos	172
Bizcocho mármol	46	Bollos/panecillos dulces		Pavo (relleno)	174
Pastel de frutas (hojaldre)	48	(masa de levadura)	116	Pechuga de pavo con ragú	
Pastel de frutas		Bollos dulces (masa de		de espárragos verdes	
(masa quebrada)	50	queso y aceite)	118	y blancos	176
Bizcocho fino	52	Brioche de mantequilla	120	Muslos de pavo	178
Rollo de chocolate	54	Croissants	122	Avestruz (asado Gourmet)	180
Pan dulce navideño	56	Panecillos multicereales	124	Tikka Masala con arroz	182
Tarta de frutas con copos	58	Hogazas pequeñas/		Solomillo de ternera (asar)	184
		panecillos de centeno	126	Solomillo de ternera	
		Panecillos de trigo	128	(asado gourmet)	186
<b>Repostería</b>				Pierna de ternera	188
Galletitas de mantequilla	62			Lomo de ternera (asado)	190
Magdalenas de arándanos	64	<b>Pizza y cía.</b>		Lomo de ternera	
Galletitas de queso	66	Flammkuchen	132	(asado gourmet)	192
Almendrados	68	Pastel de salmón	134	Asado de ternera	194
Galletas para manga pastelera	70	Pizza (masa de levadura)	136	Pierna de cordero	196
Medias lunas de almendra (Vanillekipferl)	72	Pizza (masa de requesón y			
		aceite)	138	Pierna de cordero	
Magdalenas con nueces	74	Quiche Lorraine	140	(asado Gourmet)	198
Profiteroles	76	Quiche de salmón ahumado	142	Lomo de cordero	
Rellenos para profiteroles	78	Tarta salada (hojaldre)	144	(asado gourmet)	200
		Tarta salada		Albóndigas con pimientos y	
		(masa quebrada)		crema de aguacate	202
<b>Pan</b>				Repollo relleno	204
Baguettes	86			Solomillo de vacuno	206
Pan de pueblo (al estilo suizo)	88	<b>Carne</b>		154 Solomillo de vacuno (asado)	208
Pan de espelta	90	Pato (relleno)		156 Solomillo de vacuno	
Pan árabe	92	Pato (sin relleno)			

Descongelar en los hornos a vapor combinados de Miele	399	Deshidratar en los hornos a vapor combinados de Miele	402		
Preparar conservas en los hornos a vapor combinados de Miele	401				
			5		
(asado gourmet)	210	a baja temperatura)			
Solomillo de vacuno escalfado con verduras	212	Hojaldre de salmón con espinacas	262	queso de oveja	314
Carne picada de ternera	214	Trucha asalmonada en costra de sal	264	Guiso de pepino (Schmorgurken)	316
Redondo de vacuno	216	Caballa asada con Letscho	266	Bolitas de pan	318
Estofado de vacuno	218	de tomate	266	Tomates al estilo griego	320
Estofado de ternera	220	Mejillones en salsa	268	<b>Sopas y potajes</b>	
Rosbif (asado)	222	Gallineta rellena	270	Potaje de judías con carne	
Rosbif (asado Gourmet)	224	Lubina rellena de champiñones	272	de cordero	324
Carne de vacuno en salsa de rábano picante y manzana	226		274	Estofado	326
Carne de vacuno a la vienesa	228	<b>Gratinados y soufflés</b>	274	Caldo de ave	328
Yorkshire Pudding	230	Endibias gratinadas	278	Sopa de patata	330
Carne picada	232	Gratinado de hinojo y zanahorias	278	Crema de calabaza a la australiana	332
Chuletas de Sajonia (asadas)	234	Gratinado de patatas	280	Arroz con carne	334
Asado de cerdo crujiente	236	Soufflé de queso y cebollino	282	Sopa de verduras de primavera	336
Asado de jamón	238	Gratinado de patatas con queso	283		
Solomillo de cerdo (asado)	240	Lasaña	284	<b>Postres</b>	
Pierna de ciervo (asado gourmet)	242	Gratinado de pasta	286	Pudín de frutos rojos	340
Lomo de ciervo (asado gourmet)	244	Gratinado de pasta con jamón	288	Pudín de navidad	342
Conejo a la mostaza	246		288	Crème brûlée	344
Pierna de corzo (asado gourmet)	248	<b>Guarniciones y verduras</b>	290	Germknödel (bolitas de masa al vapor)	346
Lomo de corzo en salsa de ciruelas(asado gourmet)	250	Entrante de verduras	294	Soufflé de sémola	348
Pierna de jabalí en salsa de boletus (asado gourmet)	252	Lombarda con manzana	294	Kaiserschmarn (Austria)	350
<b>Pescado</b>		Hinojo a la crema	296	Crema de caramelito	352
Curry de pescado con melocotón	258	Soufflé de verduras	298	Pasteles de dátiles y caramelito	354
Trucha con setas	260	Bolitas de patata	300	Peras al vino	356
Salmón marinado en salsa de soja (cocción		Puré de patatas	302	Pastel de queso de lima	358
		Patatas gajo	304	Bollitos rellenos de nougat	360
		Bolas de queso asadas	306	Papanasi	362
		Risotto de calabaza	308	Soufflé de requesón	364
		Zanahorias con chalotas glaseadas	310	Peras escalfadas en vino tinto	366
		Rollitos de calabacín con	312	Pudín Treacle Sponge	368
				Pudín de chocolate y nueces	370

# Acerca de este libro de cocina

6

Antes de comenzar, hemos recopilado un par de indicaciones acerca del uso de este libro de recetas.

Para que comiences a familiarizarte con tu horno a vapor combinado de Miele, hay una receta para cada programa automático.

Muchos programas automáticos te permiten personalizar el resultado de cocción : el grado de dorado del pan y la repostería y el grado de cocción de la carne.

## Acerca de los programas automáticos

- Los programas automáticos no están disponibles en todos los modelos. Incluso si tu horno a vapor combinado no incluye ese programa, podrás preparar todas las recetas. En ese caso realiza los ajustes manuales.
- Debajo de cada receta con programa automático, en las indicaciones de ajuste, encontrarás la ruta para seleccionar el programa automático.
- En los programas automáticos siempre se indica la duración media del programa de fábrica. No obstante, en muchos programas la duración real dependerá del grado de cocción deseado. Podrás seleccionarlo antes de iniciar el programa automático.

## Acerca de los ingredientes

- Si detrás de cada uno de los ingredientes aparece una coma (,), el texto que sigue describe el alimento. En la mayor parte de los casos, se puede comprar en ese estado: p. ej, harina de trigo, tipo 405; huevos, tamaño M; leche, 3,5 % materia grasa.
- Si detrás de cada uno de los ingredientes aparece una barra vertical (|), la descripción se refiere a la elaboración del alimento que se realiza por lo general al cocinar. Esta etapa del proceso no se mencionará en el texto de preparación. Por ejemplo queso, especiado | rallado; cebollas | picado fino; leche, 3,5 % materia grasa | tibia
- En el caso de la carne, cuando no se indique explícitamente lo contrario, siempre se señala el peso de preparación.
- En cuanto a las frutas y verduras, la indicación del peso se refiere, en principio, a su estado sin pelar y sin semillas o pepitas.
- Deberás limpiar/lavar las frutas y verduras antes de comenzar con la preparación o bien pelarlas, si fuera necesario. Esto no volverá a mencionarse como etapa del proceso en los textos de preparación.

## Acerca de los ajustes

Temperaturas y tiempos: se indican los rangos de tiempo y temperatura. Parte de los valores más bajos, luego tendrás la opción de aumentar el tiempo un poco más comprobando visualmente y probando el resultado.

Niveles: los niveles de bandeja están numerados de abajo a arriba.

Programas propios: para la máxima comodidad, puedes guardar los ajustes manuales como programas propios. Tu horno a vapor combinado modifica de forma autónoma la temperatura o la función sin necesidad de que intervengas en el proceso de cocción. Puedes guardar hasta 20 programas con hasta nueve pasos cada uno.

# Funciones

## Cocción combinada

Para hornear y asar en combinación con humedad. Utiliza esta función para hornear pan y repostería, para asar carne y pescado y para muchos otros platos.

La sonda térmica de Miele mide y regula con precisión la humedad del interior del horno para garantizar el ambiente de cocción idóneo. De este modo, el pan queda crujiente y brillante. La carne y el pescado se cocinan al punto y se deshacen en la boca. Las hierbas, frutas y verduras se deshidratan rápida y suavemente.

Escoge entre las siguientes posibilidades de combinación:

Combi con aire caliente plus

Combi con bóveda y solera

Combi con grill

## Cocción al vapor

Para la cocción delicada de todo tipo de alimentos. Podrás cocinar al mismo tiempo en todos los niveles sin que se mezclen los sabores. La tecnología MultiSteam Pro y el potente generador de vapor conservan los nutrientes, el sabor y la estructura de los alimentos de manera óptima. El pescado y la carne magra se mantienen jugosos, la verdura conserva su color y el arroz queda extraordinariamente suelto y esponjoso.

## Sous-vide

Para la cocción suave de alimentos en bolsas de envasado al vacío a baja temperatura durante un tiempo prolongado. Envasados al vacío, los alimentos no pierden humedad durante el proceso de cocción y conservan todo su aroma.

Descubre recetas de cocción Sous-vide y otros temas interesantes en nuestra aplicación Miele@mobile.

## Aire caliente plus

Para hornear. Puedes cocinar simultáneamente en varios niveles, incluso a temperaturas más bajas que con la función Bóveda y solera, puesto que el calor se distribuye inmediatamente por el interior del horno.

## Bóveda y solera

Para preparar repostería y asados de recetas tradicionales, para elaborar soufflés y para cocinar a bajas temperaturas. Para las recetas de libros de cocina antiguos reduce la temperatura en 10 °C menos a la indicada. El tiempo de cocción no se modifica.

## Cocción intensiva

Utiliza esta función para preparar productos horneados con cobertura húmeda cuya base deba quedar crujiente. No utilices esta función para hornear repostería de poco grosor ni para asar, ya que la repostería y el jugo del alimento se oscurecerían demasiado.

## Solera

Selecciona esta función al final del tiempo de cocción si el alimento debe presentar un dorado intenso en su base.

## Bóveda

Selecciona esta función al final del tiempo de cocción, si el alimento debe presentar un dorado intenso en su superficie.

## Grill grande

Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poca altura y para gratinar en moldes grandes. La resistencia calefactora de bóveda y grill se pone incandescente por completo para generar la radiación infrarroja necesaria.

## Grill pequeño

Para asar al grill alimentos de poca altura (p. ej. filetes) en pequeñas cantidades y para gratinar en moldes pequeños. Solo se conecta la parte central del elemento calefactor y se pone incandescente para generar la radiación infrarroja necesaria.

## Grill con aire

Para asar al grill alimentos de gran diámetro como p. ej. aves. Es posible asar al grill a temperaturas más bajas que con la función Grill, puesto que el calor se distribuye inmediatamente por el interior.

## Repostería especial

Para tartas de masa pastelera. La humedad no se escapa del horno, por lo que las tartas quedan especialmente jugosas y suaves.

# Funciones especiales

10

Dependiendo del equipamiento de tu horno a vapor combinado, dispondrás de numerosas funciones especiales. Ponemos a tu disposición una amplia selección.

## Mix & Match

Para la preparación sencilla de platos combinados existe una función especial Mix & Match. Con esta función puedes calentar platos ya cocinados o elaborar un plato equilibrado con alimentos frescos y cocinarlo al mismo tiempo.

Además, durante la preparación puedes elegir entre un resultado crujiente y dorado o un plato combinado con una superficie jugosa sin dorado adicional.

Para descubrir qué alimentos puedes combinar en tu Mix & Match, echa un vistazo a la aplicación Miele@mobile.

## Cocción menú

¿No puedes hacerlo todo a la vez? ¡Con la Cocción menú automática sí!

Puedes seleccionar hasta tres componentes del menú en el display de tu horno a vapor combinado y solo tendrás que seguir las indicaciones que aparecen en el display.

El horno a vapor combinado indica en qué momento deben introducirse los diferentes ingredientes en el interior del horno y te informa por medio de una señal acústica. Todos los ingredientes se cocinan a 100 °C y estarán listos para servir al mismo tiempo.

## Dejar subir la masa

Este programa ha sido desarrollado especialmente para que las masas de levadura suban perfectamente. Puedes elegir el tiempo de fermentación que deseas para que la masa doble su volumen.

## Blanquear

¿Quieres congelar fruta o verdura? Al blanquearlas garantizas la máxima calidad durante el almacenamiento en el congelador. Blanquear consiste en mantenerlas a 100 °C durante un minuto. Al dar un golpe de calor, las enzimas presentes en las frutas y verduras se reducen, y a su vez conservan los aromas y vitaminas al guardarse en el congelador.

## Descongelar

Descongelar en el horno a vapor combinado es mucho más rápido que a temperatura ambiente: al descongelar a 50–60 °C el alimento se descongela por completo y de forma cuidadosa, ya se trate de verduras, frutas, pescados, carne, aves o platos precocinados. Incluso la repostería o los lácteos congelados volverán estar listos para el consumo en un abrir y cerrar de ojos.

## Preparación de conservas

Preparar conservas sin el engorro de trasvasar líquidos calientes: con la comodidad que te ofrecen los hornos a vapor combinados de Miele es posible. Podrás preparar conservas de fruta, verdura, carne y embutidos. Además, el horno a vapor combinado también sirve para esterilizar vidrio. Para ello, ten en cuenta la información en las instrucciones de manejo.

## Programa Sabbat

El Programa Sabbat sirve para atender las necesidades de ritos religiosos. Tras seleccionar el programa Programa Sabbat, ajusta una función y una temperatura. El desarrollo del programa se inicia inmediatamente después de abrir y cerrar la puerta.

# Confort de manejo/ Datos de interés

12

## Desconexión de seguridad

Tu horno a vapor combinado está equipado con una electrónica inteligente para ofrecerte un manejo muy cómodo. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el horno a vapor combinado se desconecta automáticamente.

## Preselección de inicio

Con la introducción de un tiempo de cocción concreto, las indicaciones de tiempo «Preparado a las» o «Inicio a las» es posible controlar los procesos de cocción previamente y desconectarlos o conectarlos automáticamente.

## Tiempos de cocción

Es posible configurar de antemano el tiempo de cocción que el alimento necesita. Una vez transcurrido este tiempo la calefacción del interior del horno se desconecta automáticamente. Con la función Cocción al vapor y si además se ha seleccionado la función «Precalentamiento», el tiempo de cocción comienza cuando la temperatura escogida se ha alcanzado y el alimento ya está dentro.

## Preparado a las

Tú seleccionas la hora a la que debe finalizar el proceso de cocción. La calefacción del interior del horno se desconecta automáticamente a la hora indicada.

## Inicio a las

Se determina la hora de inicio de un proceso de cocción. La calefacción del interior del horno se conecta automáticamente a la hora indicada.

## Precalentamiento

En pocos usos es necesario precalentar el horno. Es posible introducir la mayor parte de los platos directamente en el interior del horno frío con el fin de utilizar el calor ya en la fase de calentamiento. En la receta aparecen todas las indicaciones.

## Booster

Para que el interior del horno alcance la temperatura deseada lo más rápido posible, el horno a vapor combinado dispone de la función Booster. En caso de ajustar una temperatura por encima de 100 °C y que la función Booster esté conectada, las resistencias calefactoras de bóveda y grill, la resistencia calefactora anular y el ventilador se conectan a la vez. De este modo se acelera el proceso del calentamiento. El Booster está preajustado de serie en el precalentamiento y en las funciones Aire caliente plus y Bóveda y solera y puede deseleccionarse a voluntad.

## Crisp function

Para un resultado especialmente crujiente, utilizar la Crisp function. La reducción de humedad en el interior del horno consigue que las patatas, la pizza, la quiche y cía. queden especialmente crujientes. Incluso la piel del pollo quedará crujiente, al tiempo que la carne queda jugosa. La Crisp function puede utilizarse en cada una de las funciones y se conecta en caso de necesidad.

## Programas Propios

Es posible crear, guardar y nombrar individualmente hasta 20 Programas propios. Combina hasta 9 pasos de cocción para conseguir unos resultados perfectos en tu favorita o haz que tu día a día sea más fácil guardando tus ajustes más comunes. Para ello, selecciona ajustes como la función, temperatura, humedad y tiempo de cocción o temperatura interior para cada paso de cocción.

## Sonda térmica

La sonda térmica (según el aparato) permite controlar la temperatura exacta del proceso de cocción en el interior de los alimentos. Su uso está recomendado con algunos programas automáticos y funciones especiales. Si tu horno no dispone de sonda térmica, respeta la duración indicada.

La punta de metal de la sonda térmica se introduce en la carne y así mide la temperatura del interior de la misma durante el proceso de cocción. La temperatura interior del alimento indica cuál es su grado de cocción. Según deseas, p. ej. un asado medio o un asado muy hecho, ajusta una temperatura interior más alta (máx. 99 °C) o más baja.

En las tablas de asado que aparecen al final de este libro de cocina encontrarás indicaciones sobre los alimentos y sus temperaturas interiores correspondientes.

# El ABC de la cocina

14

Término	Descripción
Acondicionar la masa	Amasar los panes favoreciendo que aumente su volumen con una miga consistente.
Bolear	Dar forma redonda a una masa.
Corteza	Denominación de la superficie crujiente del pan una vez horneado.
Desglasar	Añadir un líquido al utensilio donde previamente se haya cocinado un ave, un pescado o una carne, para recuperar la grasa o jugo depositado y caramelizado que contenga.
Despiezado	Se ha retirado la espina de un pescado o el hueso de una pieza de carne.
Leudar o fermentar	Aumentar una masa.
Listo para cocinar	Alimentos limpios pero no preparados. Por ejemplo, la carne a la que se le han retirado ya la grasa y los tendones; pescado descamado y destripado; o, fruta y verdura que ya se ha limpiado y pelado.

# Cantidades y medidas

c = cucharadita

C = cucharada

g = gramos

kg = kilogramo

ml = mililitros

pizca

15

## **1 cucharadita significa aproximadamente:**

- 3 g de levadura en polvo
- 5 g de sal/azúcar/azúcar de vainilla
- 5 g de harina
- 5 ml de líquido

## **1 cucharada significa aproximadamente:**

- 10 g de harina/maicena/pan rallado
- 10 g de mantequilla
- 15 g de azúcar
- 10 ml de líquido
- 10 g de mostaza

# Accesorios Miele

16

## Accesos

Con nuestra amplia gama de accesorios te ayudamos a conseguir los mejores resultados de cocción. Cada uno de ellos ha sido creado específicamente para nuestros hornos a vapor combinados y han sido testados siguiendo los estándares de calidad de Miele. Consigue todos los productos a través de nuestra tienda online, en nuestros Miele Centers, o por medio de un distribuidor especializado.

## PerfectClean

Limpiar nunca había sido tan fácil: gracias al acabado único PerfectClean del horno puedes eliminar la suciedad reciente sin esfuerzo.

Las bandejas de repostería y Universales de Miele también están tratadas con PerfectClean. Esto no solo facilita enormemente la limpieza, sino que además hace que el uso de papel de horno sea generalmente innecesario. El pan, los panecillos y las galletas no se pegan y se despegan del recipiente del horno casi solos.

La superficie resistente a cortes permite incluso cortar la pizza, las tartas y muchos otros alimentos directamente en la bandeja. Y después de utilizarlo, todo vuelve a estar limpio de una pasada.

## Bandeja de repostería

La bandeja de repostería plana resulta ideal para todos los platos que apenas pierden líquido durante el proceso de horneado o de cocción. Es adecuada, por ejemplo, para la repostería, panes, patatas fritas y verduras asadas.

## Bandeja Universal

Emplea la bandeja Universal más honda para tartas con relleno, recoger el jugo del asado o bien asar la carne.

## Bandeja de repostería Gourmet

La bandeja de repostería Gourmet perforada es particularmente idónea para la elaboración de repostería con masa de levadura fresca y con masa de requesón y aceite, panes y bollos. La fina perforación favorece el dorado de la parte inferior.

Además, la bandeja de repostería Gourmet también sirve para secar o deshidratar frutas y verduras.

## Molde redondo

El molde redondo es adecuado para todos los alimentos de forma redonda, como por ejemplo la pizza, la quiche y la tarta.

## Bandeja de asar y asar al grill

La bandeja de asar y asar al grill se coloca sobre la bandeja Universal para evitar que el alimento se encuentre en contacto con el jugo de la carne. De este modo, se consigue una superficie crujiente y se evita a la vez que el jugo del asado se pegue. El jugo recogido resulta ideal como fondo para hacer la salsa.

Además, la forma estriada y ranurada de la bandeja de asar y asar al grill previene las salpicaduras de grasa y evita que el interior del horno se ensucie tanto.

## Recipientes de cocción sin perforar

Nuestros recipientes sin perforar resultan especialmente adecuados para la preparación de platos con salsas, fondos y agua, como el arroz, las sopas o potajes con la función «Cocción al vapor».

Puedes escoger entre diferentes fondos y tamaños: los recipientes de cocción planos sirven para preparar pequeñas cantidades o bien alimentos que no hace falta cubrir totalmente con líquido. Los recipientes de cocción más hondos están diseñados para la preparación de cantidades más copiosas o bien de alimentos que necesitan cubrirse de líquido totalmente, como es el caso de los potajes, los estofados de carne o las sopas.

## Recipiente de cocción perforado

Los recipientes de cocción perforados son perfectos para cocinar directamente al vapor o blanquear los alimentos. El vapor envuelve homogéneamente los alimentos a través de las perforaciones. Por ello, se recomienda colocar los alimentos lo más planos posibles y sin superponerlos en los recipientes.

## Bandejas Gourmet Miele

Puedes utilizar la bandeja Gourmet de Miele tanto en la placa como en el horno a vapor combinado. Después de utilizarla en la placa, puedes introducirla fácilmente sobre los listones portabandejas del horno. Al utilizarla junto con las guías FlexiClip, rociar el asado con el jugo resultante o removerlo resulta de lo más cómodo, ya que no hace falta levantar la bandeja Gourmet de Miele del interior del horno, sino simplemente extraerla hacia fuera.

La bandeja Gourmet de Miele es antiadherente y resulta ideal para la preparación de guisos de carne y verduras, sopas, salsas, gratinados e incluso postres. Existen las tapas adecuadas para cada una de ellas.

## Guía telescópica FlexiClip

Las guías telescópicas FlexiClip te garantizan la extracción cómoda y segura de las bandejas de repostería o parrillas. Se pueden colocar en los diferentes niveles del horno con facilidad y cambiar la posición a otro nivel cómodamente. Las guías telescópicas FlexiClip están disponibles con el acabado PerfectClean o como variante PyroFit.

# Productos de mantenimiento Miele

18

Una limpieza y cuidado regulares garantizan el óptimo funcionamiento y la larga vida útil del aparato. Los productos de mantenimiento originales de Miele están adaptados de forma óptima a los aparatos. Es posible adquirirlos sencillamente a través de nuestra tienda online, los Miele Centers o por medio de un distribuidor especializado.

## DGClean de Miele

El limpiador DGClean de Miele acaba con la suciedad resistente generada en los procesos de asado gracias a su fórmula especialmente desarrollada para una limpieza fácil. Este limpiador es perfecto para el acabado PerfectClean del interior del horno.

## Pastillas descalcificadoras

Miele ha desarrollado unas pastillas descalcificadoras especialmente indicadas para descalcificar los conductos y depósitos de agua. Con ellas, no solo podrás descalcificar el aparato con la máxima efectividad, sino que también cuidarás de sus materiales.

## Kit MicroCloth

Elimina con facilidad las huellas dactilares y la suciedad leve con este kit. Consta de un paño universal, otro para cristal y otro para pulir. Los paños de microfibra de tejido fino resistentes al desgaste presentan un rendimiento de limpieza excelente.





# Tartas

Pequeños bocados de felicidad

A la hora del café o el té, las tartas y pasteles son el complemento ideal, junto con una mesa bien decorada y una buena conversación. Quien quiera darse un homenaje y agasajar a sus invitados con unos dulces caseros podrá elegir entre las diferentes posibilidades de masas e ingredientes. ¿Afrutado? ¿Cremoso? ¿Crujiente? Mejor de todo un poco. ¿Quién puede resistirse a un dulce?

# Tartas

22

## Consejos para la preparación

Con un par de trucos sencillos conseguirás resultados excelentes. En este punto, la Cocina Experimental de Miele comparte contigo sus conocimientos.

## Tipos de harina

Según el tipo de harina, en el proceso de elaboración de la harina se utilizan para el molido granos enteros o solo partes de ellos.

El tipo de harina indica el contenido en minerales en mg por 100 g. Cuanto más alto sea el número de tipo, mayor será el contenido en minerales. Dependiendo del porcentaje de extracción, se diferencia entre los siguientes tipos de harina:

### Tipo 405

Harina blanca, fina que se usa tanto para cocinar como para preparar repostería. Contiene fundamentalmente almidón y gluten.

### Tipo 550

Harina con más fuerza que se usa para masas de poros finos. Es una harina multiuso.

### Tipo 1050

Harina de fuerza media, más oscura y se sitúa entre la harina integral y la harina blanca para pan. En las recetas se puede sustituir la mitad de este tipo de harina por harina blanca, sin variaciones grandes en los resultados de cocción.

### Tipo 1700

Es una harina de color oscuro que tiene un alto porcentaje de salvado. Es ideal para la elaboración de pan integral.

### Harina integral

Para este tipo de harina no se indica ningún número. Se trata del grano entero con todos sus nutrientes. Esta harina puede molerse fina o gruesa y es particularmente idónea para la elaboración de pan.

## Gasificante

Al amasar o mezclar la masa, el gasificante hace que fermente y ayuda a que se ahueque.

### Levadura

La levadura es un gasificante natural para esponjar la masa, ya sea seca o fresca. La levadura necesita una temperatura óptima (de 35 °C a máx. 50 °C), además de tiempo y un medio de cultivo para fermentar, esto es, harina, azúcar y líquido.

### Levadura en polvo

La levadura en polvo es el gasificante químico más conocido. De sabor totalmente neutral, compuesta principalmente por carbonato de sodio, es apta para multitud de aplicaciones.

### Bicarbonato de amonio

El bicarbonato de amonio o el carbonato potásico son gasificantes habituales para preparar dulces navideños como los panes de especias «Lebkuchen».

### Bicarbonato sódico

El bicarbonato sódico es un polvo blanco, ligeramente alcalino, de sabor suave. Es uno de los componentes de la levadura en polvo y acelera la cocción de las legumbres.

## Los tipos de masas

### Tarta de bizcocho

La masa de bizcocho es una masa esponjosa, jugosa. Esta consistencia se consigue batiendo yema de huevo, huevos enteros e incorporando clara batida a punto de nieve.

#### **¿Qué habrá que tener en cuenta en la preparación de la masa?**

Si es posible, utiliza huevos refrigerados.

Bate la clara a punto de nieve hasta conseguir una consistencia compacta.

Hornea la masa inmediatamente después de la preparación.

#### **¿Qué hay que tener en cuenta al hornear?**

No dejes que la masa se oscurezca demasiado. De lo contrario, la bandeja queda demasiado tensa y puede romperse con mayor facilidad.

#### **¿Qué hay que tener en cuenta tras hornear?**

La repostería caliente se despega más fácilmente si pinzelas el papel de horno con un poco de agua.

Si la base de bizcocho va a ser, a su vez, la base para una tarta deberás hornearlo la víspera, de ese modo se puede cortar a medida y con facilidad.

Para las partes horizontales, te recomendamos cortar la tarta entera con un cuchillo afilado de manera uniforme. Coloca un hilo en los cortes y cruza sus extremos delanteros. Al separar los extremos del hilo conseguirás una partición uniforme en dos pisos.

### Hojaldre

El hojaldre se compone de varias capas que durante el horneado se separan como si fueran hojas de un libro.

#### **¿Qué habrá que tener en cuenta?**

No mezcles el resto de la masa, puesto que de este modo se evita que suban las hojas. En lugar de eso, coloca los recortes uno encima de otro y extiéndelos de nuevo.

Añadir humedad en la primera fase de cocción mejora la subida de las hojas y confiere un bonito brillo a la superficie de la masa.

# Tartas

24

## Masa cocida

Incluso su nombre indica su particularidad. En la preparación, esta masa se «quema» en la cazuela y después se hornea.

### ¿Qué habrá que tener en cuenta?

Deja la puerta abierta durante los 10 primeros minutos de tiempo de cocción. Durante este tiempo, la masa cocida es tan delicada que evitará la subida de la masa esponjosa y suelta.

Rellena los buñuelos o los éclairs justo antes de servirlos. De este modo, la masa se mantiene deliciosamente crujiente.

## Masa quebrada

Conseguirás resultados excelentes preparando masas trabajadas o batidas en el horno a vapor combinado, ya que el vapor ayuda a que la masa quede blanda.

### ¿Qué habrá que tener en cuenta?

Amasa brevemente. Si amasas durante mucho tiempo, la masa resultante perderá la consistencia quebradiza deseada.

Para reducir considerablemente el tiempo de amasado, utiliza mantequilla lo más blanda posible.

El tiempo de reposo después del amasado favorece la consistencia blanda deseada del producto de repostería final.

Al extender la masa, utiliza la mínima harina posible. Así mantendrás mejor la elasticidad de la masa.

Siempre puedes reincorporar los restos de la masa a la misma. En caso de que la masa quede demasiado grumosa, añade un poco de agua.

La masa quebrada es muy sencilla de elaborar. En el frigorífico, correctamente envasada, puede durar entre dos y tres días.

## Masa batida

La masa batida es una masa entre cremosa y viscosa que se compone principalmente de mantequilla, azúcar y huevos. Estos ingredientes garantizan que las tartas queden jugosas.

### ¿Qué habrá que tener en cuenta?

Batir el azúcar y la mantequilla hasta obtener una crema e incorporar los demás ingredientes rápidamente.

Todos los ingredientes utilizados deberán estar a temperatura ambiente.

Si la masa adquiere una consistencia demasiado firme, se puede añadir un poco de líquido, por ejemplo leche.

Espolvorear las frutas, nueces y gotas de chocolate con algo de harina y, por último, batir la mezcla junto con la masa. De este modo conseguirás que los ingredientes queden repartidos de manera homogénea por la tarta durante el horneado.

Hornea la masa inmediatamente después de la preparación.

Para comprobar la cocción, simplemente pincha la tarta con un palillo. Si al extraerlo ya no está húmedo, la tarta está hecha.

La repostería caliente se despega más fácilmente si pincelas el papel de horno desde abajo con un poco de agua.

## Masa de requesón y aceite

La masa de requesón y aceite es una alternativa rápida para las masas de levadura y se parece mucho a estas si está recién horneada.

### ¿Qué habrá que tener en cuenta?

Amasar los ingredientes brevemente. De lo contrario, existe el riesgo de que la masa quede demasiado viscosa.

Hornear la masa inmediatamente después de la preparación.

# Tarta fina de manzana

Para 12 porciones | Tiempo de preparación: 90 minutos

26

## Ingredientes

### Para la cobertura:

500 g de manzanas, ácidas  
2 cucharadas de zumo de limón

### Para la masa:

150 g de mantequilla |  
en pomada  
150 g de azúcar  
8 g de azúcar de vainilla  
3 huevos, tamaño M  
150 g de harina de trigo tipo 405  
½ cucharadita de levadura en  
polvo

### Para el molde:

1 cucharadita de mantequilla

### Para espolvorear:

1 cucharada de azúcar glas

### Accesorios:

Molde desmontable, Ø 26 cm  
Parrilla

## Preparación

Pelar las manzanas y cortar en cuartos. Cortar por el lado arqueado a una distancia de aprox. 1 cm, mezclar con el zumo de limón y reservar.

Introducir la parrilla.

Engrasar el molde desmontable.

Mezclar la mantequilla, el azúcar y el azúcar de vainilla hasta obtener una masa cremosa durante unos 2 minutos. Batir cada uno de los huevos por separado durante medio minuto.

Mezclar la harina con la levadura en polvo y añadir al resto de ingredientes.

Disponer la masa de forma uniforme en el molde desmontable. Introducir las manzanas en la masa con la parte curvada hacia arriba presionando ligeramente.

Colocar el molde desmontable sobre la parrilla en el horno y hornear la tarta hasta que esté dorada siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Dejar el bizcocho en el molde durante 10 minutos. A continuación, extraer del molde y dejar que se enfrie en la parrilla. Espolvorear con azúcar glas.

### Ajuste

#### Programa automático

Tartas | Tarta de manzana, fina

Duración del programa: 50 minutos

### Manual

Funciones: Aire caliente plus

Temperatura: 150–170 °C

Duración: 50 minutos

Nivel: 2

### Consejo

En lugar de con azúcar glas, la tarta también se puede pintar con la mermelada de albaricoque ligeramente calentada.



Tarta fina de manzana

# Tarta de manzana con cobertura de azúcar glas

Para 12 porciones | Tiempo de preparación: 120–140 minutos

28

## Ingredientes

### Para la masa:

- 200 g de mantequilla | en pomada
- 100 g de azúcar
- 16 g de azúcar de vainilla
- 1 huevo, tamaño M
- 350 g de harina de trigo tipo 405
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1 pizca de sal

### Para la cobertura:

- 1,25 kg de manzanas
- 50 g de pasas
- 1 cucharada de calvados
- 1 cucharada de zumo de limón
- ½ cucharadita de canela, molida
- 50 g de azúcar

### Para el molde:

- 1 cucharadita de mantequilla

### Para untar:

- 100 g de azúcar glas
- 2 cucharadas de agua | caliente

### Accesorios:

- Parrilla
- Molde desmontable, Ø 26 cm
- Film transparente

## Preparación

Para la masa, mezclar la mantequilla, el azúcar, el azúcar de vainilla y el huevo. Mezclar la harina, la levadura en polvo y la sal y amasar. Dejar enfriar la masa durante 60 minutos.

Pelar las manzanas y cortar en rodajas. Mezclar con las pasas, el calvados, el zumo de limón y la canela.

Introducir la parrilla.

Engrasar el molde desmontable.

Partir la masa en 3 trozos. Extender el primero de ellos en la base del molde desmontable. Montar el molde desmontable. Formar un rollo largo con el segundo trozo y cubrir unos 4 cm del borde del molde. Pinchar la base varias veces con un tenedor. Colocar el tercer trozo entre 2 capas de film transparente y enrollar por el tamaño de molde desmontable.

Incorporar el azúcar a las manzanas y distribuir por la base de la masa. Colocar el pedazo de masa y cerrar con el borde de la masa.

Colocar el molde desmontable sobre la parrilla en el horno y hornear la tarta siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Dejar el bizcocho en el molde durante 10 minutos. A continuación, extraer del molde y dejar que se enfríe en la parrilla.

Mezclar el azúcar glas con el agua y untar la tarta con la mezcla.

## Ajuste

### Programa automático

Tartas | Apple pie

Duración del programa:  
72–92 minutos

### Manual

Paso de cocción 1

Funciones: Combi con  
bóveda y solera  
Temperatura: 100 °C  
Humedad: 100 %  
Duración: 2 minutos  
Nivel: 2  
Paso de cocción 2  
Temperatura: 160 °C  
Humedad: 0 %  
Duración: 70–90 minutos



Tarta de manzana cubierta

# Strudel de manzana

Para 12 porciones | Tiempo de preparación: 153 minutos

30

## Ingredientes

### Para la masa:

- 30 g de mantequilla
- 250 g de harina de trigo tipo 405
- 1 pizca de sal
- 1 huevo, tamaño M
- 90 ml de agua

### Para amasar:

- 1 cucharada de harina de trigo, tipo 405

### Para el relleno:

- 100 g de pasas
- 3 cucharadas de calvados
- 60 g de mantequilla
- 80 g de pan rallado
- 900 g de manzanas | peladas y cortadas en dados
- 1 cucharadita de canela molida
- 60 g de azúcar
- 1 cucharada de azúcar glas

### Para untar:

- 20 g de mantequilla

### Accesorios:

- Papel especial para hornos
- Paño de cocina
- Bandeja universal

## Preparación

Para la masa, derretir la mantequilla a fuego suave y dejar enfriar. Reservar algo de mantequilla para untar. Mezclar el resto de la mantequilla con la harina de trigo, la sal, el huevo y el agua, hasta obtener una masa brillante. Formar con la masa una bola lisa y untarla con la mantequilla restante; envolverla en papel de horno, colocarla en una fuente sin cubrir e introducirla en el horno y dejar reposar la masa según los ajustes.

Para el relleno, mezclar las pasas con el Calvados y reservar.

Calentar la mantequilla en una sartén, añadir pan rallado, tostar y dejar enfriar.

Mezclar las manzanas con la canela y el azúcar.

Volver a trabajar la masa y extenderla con la ayuda de un rodillo sobre un paño de cocina grande enharinado formando un rectángulo. Trabajar la masa hasta que quede tan fina que se pueda ver el dibujo del paño a través de ella (60 x 40 cm aprox.). Introducir las manos debajo de la masa y estirarla sobre el dorso de la mano desde el centro hacia fuera.

Espolvorear pan rallado sobre la masa dejando libre una franja ancha en los bordes. Repartir las manzanas y las pasas sobre el pan rallado. Recortar los bordes sobrantes de la masa. Doblar la masa por el lado largo y enrollarla desde el lado corto.

Derretir mantequilla para untar. Pintar los pliegues del strudel de manzana con la mantequilla para que se mantengan unidos.

Colocar el strudel de manzana en la bandeja universal y untarlo con una fina capa de mantequilla. Iniciar el programa automático u hornear siguiendo los ajustes manuales.

Untar el strudel de manzana con la mantequilla restante, espolvorear azúcar glas y servir caliente.

## Ajuste

### Dejar reposar la masa

Funciones:	Combi con aire caliente plus
Temperatura:	30 °C
Humedad:	20 %
Tiempo de reposo:	30 minutos

### Programa automático

Tartas | Apfelstrudel  
 Duración del programa:  
 44–70 minutos

### Manual

#### Paso de cocción 1

Funciones:	Combi con aire caliente plus
Temperatura:	30 °C
Humedad:	90 %
Duración:	7 minutos
Niveles:	1
Paso de cocción 2	
Funciones:	Combi con aire caliente plus
Temperatura:	190 °C
Humedad:	0 %
Duración:	37–63 minutos



# Bizcocho de copa

Para 12 porciones | Tiempo de preparación: 80 minutos

32

## Ingredientes

### Para las tartas:

4 huevos, tamaño M  
250 g de mantequilla  
250 g de azúcar  
1 cucharadita de sal  
250 g de harina de trigo tipo 405  
3 cucharaditas de levadura en polvo  
100 g de pepitas de chocolate  
1 cucharadita de canela molida

### Para el molde:

1 cucharadita de mantequilla

### Accesorios:

Molde desmontable, Ø 26 cm  
Parrilla

## Preparación

Separar las claras de las yemas. Batir la mantequilla, el azúcar, la sal y la yema hasta que la mezcla esté cremosa.

Batir las claras a punto de nieve. Incorporar la mitad de las claras a punto de nieve a la mezcla de azúcar y yema de huevo. Mezclar la harina y la levadura química y añadir. Añadir la clara a punto de nieve restante.

Incorporar las pepitas de chocolate y la canela.

Engrasar el molde desmontable y verter la masa.

Introducir el molde desmontable en el horno y hornear el bizcocho hasta que se dore.

### Ajuste

#### Programa automático

Tartas | Bizcocho de copa

Duración del programa: 55–70 minutos

### Manual

Funciones: Combi con aire caliente plus  
Temperatura: 140–180 °C  
Humedad: 80 %  
Duración: 55–70 minutos  
Niveles: 1

## Consejo

Para intensificar el sabor, puedes sustituir una quinta parte del azúcar por miel. La masa se puede modificar al gusto con frutas deshidratadas, nueces picadas o aroma de vainilla.



# Base de bizcocho

Para 12 porciones | Tiempo de preparación: 75 minutos

34

## Ingredientes

### Para la masa:

4 huevos, tamaño M  
4 cucharadas de agua | caliente  
175 g de azúcar  
200 g de harina de trigo tipo 405  
1 cucharadita de levadura en polvo

### Para el molde:

1 cucharadita de mantequilla

### Accesorios:

Parrilla  
Colador, fino  
Molde desmontable, Ø 26 cm  
Papel especial para hornos

### Consejo

Para elaborar una base de bizcocho con chocolate simplemente añade 2–3 cucharaditas de cacao a la mezcla de harina.

## Preparación

Separar las claras de las yemas. Batir las claras con el agua hasta obtener una mezcla espesa. Añadir el azúcar poco a poco. Batir la yema de huevo e incorporar.

Introducir la parrilla para hornear y asar y precalentar, después iniciar el programa automático o introducir los ajustes manuales.

Mezclar la harina con la levadura en polvo, tamizar sobre la mezcla de los huevos y continuar amasando bien con una batidora de varillas grande.

Engrasar la base del molde desmontable y cubrir con papel especial para hornos. Verter la masa en el molde desmontable y alisar la superficie.

Colocar el molde desmontable sobre la parrilla en el horno. Hornear la base hasta que esté dorada siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Después de finalizar el horneado, dejar enfriar la tarta en el molde durante 10 minutos. A continuación, extraer del molde y dejar que se enfríe en la parrilla. Hacer dos cortes horizontales en la base del bizcocho para obtener tres bases.

Untar el relleno preparado anteriormente.

### Ajuste

#### Programa automático

Tartas | Base para bizcocho

Duración del programa: 40 minutos

### Manual

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 140–160 °C

Precalentar: On

Duración: 40 minutos

Niveles: 2



Base de bizcocho

# Rellenos de base de bizcocho

Tiempo de preparación: 30 minutos

36

## Ingredientes

### Para el relleno de requesón y nata:

500 g de requesón,  
20 % de grasa en materia seca.  
100 g de azúcar  
100 ml de leche,  
3,5 % materia grasa  
8 g de azúcar de vainilla  
1 limón | solo el zumo  
6 hojas de gelatina neutra,  
blanca  
500 g de nata

### Para espolvorear:

1 cucharada de azúcar glas

### Accesorios:

Plato para tartas  
Colador, fino

## Preparación relleno de requesón y nata

Para el relleno de requesón y nata, mezclar el requesón con el azúcar, la leche, el azúcar de vainilla y el zumo de limón. Ablandar la gelatina en agua fría, escurrirla y disolverla en el microondas o en la placa a baja potencia.

Añadir un poco de la masa de requesón a la gelatina y mezclar bien.

Remover la mezcla con la masa restante de requesón y dejar enfriar. Montar la nata e incorporar bajo la masa de requesón.

Para la variante con frutas, incorporar las mandarinas a la masa.

Poner la primera base de bizcocho sobre un plato, a continuación cubrir con la masa de requesón. Añadir una segunda base de bizcocho y untarla de nuevo con la masa de requesón.

Añadir la tercera base de bizcocho y cubrir.

Introducir en el frigorífico. Antes de servir, espolvorear con azúcar glas.

### Consejo

Para una variante de frutas del relleno de requesón y nata, añadir a la masa un poco de cáscara de limón rallado y 300 g de gajos de mandarina o trocitos de albaricoque escurridos.

## Ingredientes

### Para el relleno de cappuccino:

100 g de chocolate, negro  
500 g de nata  
6 hojas de gelatina neutra, blanca  
80 ml de Espresso  
80 ml de licor de café  
16 g de azúcar de vainilla  
1 cucharada de cacao

### Para espolvorear:

1 cucharada de cacao

### Accesorios:

Plato para tartas  
Colador, fino

## Preparación relleno de cappuccino

Para el relleno de cappuccino, derretir el chocolate. Montar la nata y reservar una pequeña cantidad para untar la capa superior. Ablandar la gelatina en agua fría, escurrirla y disolverla en el microondas o en la placa a baja potencia y dejar que se temple. Remover la mitad del espresso y el licor de café en la gelatina e incorporar la mezcla a la nata. Partir a la mitad la cantidad de nata y café. Remover una mitad del azúcar de vainilla, la otra mitad del chocolate y el cacao. Poner la primera base de bizcocho sobre un plato, rociar con un poco de licor de café y espresso y verter la nata oscura. Añadir la segunda base de bizcocho, rociar con el líquido restante y cubrir con la nata clara. Colocar la tercera base, untarla con la nata que habíamos reservado previamente y espolvorear cacao.

# Rollo suizo

Para 12 porciones | Tiempo de preparación: 55 minutos

38

## Ingredientes

### Para la masa:

190 g de azúcar  
8 g de azúcar de vainilla

1 pizca de sal

125 g de harina de trigo tipo 405

70 g de maicena

1 cucharadita de levadura  
en polvo

4 huevos, tamaño M

4 cucharadas de agua | caliente

### Para el molde:

1 cucharadita de mantequilla

### Accesorios:

Colador, fino

Papel especial para hornos

Bandeja universal

Paño de cocina

## Preparación

Mezclar el azúcar, el azúcar de vainilla y la sal en un recipiente.

Mezclar la harina con la maicena y la levadura en polvo en otra fuente.

Separar las claras de las yemas. Montar las claras con el agua caliente hasta obtener una mezcla espesa. Añadir la mezcla del azúcar lentamente e ir batiendo. Incorporar las yemas poco a poco.

Tamizar la mezcla de la harina sobre la masa de huevo. Continuar amasando con una batidora de varillas grande.

Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.

Engrasar la bandeja universal y cubrirla con papel de horno.

Verter la masa sobre la bandeja y alisar.

Introducir el bizcocho para el rollo en el horno y hornearlo.

Si vas a utilizar el bizcocho para un rollo suizo, deposita la bandeja sobre un paño de cocina humedecido inmediatamente después de hornear, retira el papel para hornos y enróllalo. Deja que se enfrie.

Untar el relleno preparado anteriormente y volver a enrollar.

### Ajuste

#### Programa automático

Tartas | Base de tarta

Duración del programa: 16 minutos

### Manual

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 160 °C

Precalentar: On

Duración: 16 minutos

Niveles: 2

### Consejo

Para crear un rollo suizo de chocolate negro, sustituir 25 g de harina de trigo por 25 g de cacao.



Rollo suizo

# Rellenos para el rollo suizo

Tiempo de preparación: 30 minutos

40

## Ingredientes

### Para el relleno de licor de huevo y nata:

3 hojas de gelatina, blanca  
150 ml de licor de huevo  
500 g de nata

### Para el relleno de arándanos y nata:

500 g de nata  
16 g de azúcar de vainilla  
200 g de arándanos encarnados en conserva

### Para recubrir:

1 cucharada de azúcar glas

### Accesorios:

Plato para tartas  
Colador, fino

## Preparación relleno de licor de huevo y nata

A blandar la gelatina en agua fría, escurrirla y disolverla en el microondas o en la placa a baja potencia y dejar que se temple.

Añadir un poco del licor de huevo a la gelatina y mezclarlo bien. Incorporar todo al licor de huevo restante y mezclarlo. Dejar que la masa espese en el frigorífico.

Batir la nata a punto de nieve. Si la masa de licor de huevo se endurece tanto como para que los restos de la mezcla queden claramente visibles, incorporar la nata con mucha precaución. Dejar que la crema espese en el frigorífico durante aprox. 30 minutos.

A continuación, extender la crema sobre el bizcocho del rollo. Enrollar desde el lado longitudinal y dejar enfriar hasta llevarlo a la mesa.

Justo antes de servir, espolvorear con azúcar glas.

## Preparación relleno de arándanos y nata

Batir la nata con el azúcar de vainilla.

A continuación, extender la crema sobre el bizcocho del rollo. Verter la nata por encima. Enrollar desde el lado longitudinal y dejar enfriar hasta llevarlo a la mesa.

Justo antes de servir, espolvorear con azúcar glas.

## Ingredientes

### Para el relleno de mango y nata:

2 mangos, maduros  
(de 300 g cada uno)  
½ naranja, sin tratar |  
únicamente la cáscara | rallada  
120 g de azúcar  
2 naranjas | solo el zumo  
(120 ml cada una)  
1 lima | solo el zumo  
7 hojas de gelatina neutra,  
blanca  
500 g de nata

### Para recubrir:

1 cucharada de azúcar glas

### Accesorios:

Plato para tartas  
Colador, fino

## Preparación relleno de mango y nata

41

Triturar los mangos con ralladura de naranja, azúcar, zumo de naranja y de lima.

Ablandar la gelatina en agua fría, escurrirla y disolverla en el microondas o en la placa a baja potencia.

Añadir un poco del puré de mango a la gelatina y mezclarlo bien. Incorporar todo al puré de mango restante. Dejar que la masa espese en el frigorífico.

Batir la nata a punto de nieve. Si la masa de mango se endurece tanto como para que los restos de la mezcla queden claramente visibles, incorporar la nata con mucha precaución. Dejar que la crema espese en el frigorífico durante aprox. 30 minutos.

A continuación, extender la crema sobre el bizcocho del rollo. Enrollar desde el lado longitudinal y dejar enfriar hasta llevarlo a la mesa.

Justo antes de servir, espolvorear con azúcar glas.

# Bizcocho de mantequilla

Para 20 porciones | Tiempo de preparación: 95 minutos

42

## Ingredientes

### Para la masa:

42 g de levadura, fresca

200 ml de leche,

3,5 % materia grasa | tibia

500 g de harina de trigo tipo 405

50 g de azúcar

½ cucharadita de sal

50 g de mantequilla

1 huevo, tamaño M

### Para la cobertura:

100 g de mantequilla | en pomada

16 g de azúcar de vainilla

120 g de azúcar

100 g de almendras en láminas

### Accesorios:

Bandeja universal

## Preparación

Deshacer la levadura fresca en leche. Amasar junto con los demás ingredientes durante 3–4 minutos hasta obtener una masa lisa.

Formar una bola con la masa y colocarla en una fuente destapada en el horno. Dejar subir de acuerdo con los ajustes.

Amasar ligeramente y extender en la bandeja universal. Dejar subir de nuevo de acuerdo con los ajustes.

Para la cobertura, mezclar la mantequilla, el azúcar de vainilla y la mitad del azúcar. Presionar unas hendiduras con los dedos en la masa. Colocar la mezcla de mantequilla y azúcar en las hendiduras. Repartir el resto del azúcar y las almendras en láminas sobre la masa.

Llevar la tarta al horno y hornear hasta que esté ligeramente dorada siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

## Ajuste

### Dejar subir la masa

Fase de fermentación 1 y 2

Funciones Especiales | Dejar subir la masa

Tiempo de fermentación: 20 minutos cada vez

### Programa automático

Tartas | Bizcocho de mantequilla

Duración del programa: 25 minutos

## Manual

### Ajustar mediante Programas Propios:

Paso de cocción 1

Funciones: Combi con bóveda y solera

Temperatura: 160 °C

Humedad: 90 %

Duración: 15 minutos

Nivel: 2

Paso de cocción 2

Funciones: Combi con bóveda y solera

Temperatura: 120–165 °C

Humedad: 0 %

Duración: 10 minutos



# Tarta de queso con cerezas

Para 16 porciones | Tiempo de preparación: 60 minutos

44

## Ingredientes

### Para la masa:

- 470 g de harina de trigo tipo 405
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 220 g de mantequilla
- 125 g de azúcar
- 1 pizca de sal
- 2 huevos, tamaño M

### Para la cobertura:

- 1 kg de requesón
- Un paquetito de polvo de pudín de vainilla
- 1 huevo, tamaño M
- 125 g de azúcar
- 1 pizca de sal
- 850 g de cerezas ácidas

### Para los copos:

- 300 g de harina de trigo tipo 405
- 200 g de mantequilla
- 200 g de azúcar
- 1 pizca de sal

### Accesorios:

- Bandeja universal

## Preparación

Preparar una masa quebrada mezclando la harina de trigo, la levadura en polvo, la mantequilla, el azúcar, la sal y los huevos y dejarla enfriar durante 30 minutos.

Extenderla sobre la bandeja universal.

Mezclar el requesón, el preparado para pudín, el huevo, el azúcar y la sal y repartirlo sobre la base. Distribuir las cerezas por encima.

Para la cobertura, mezclar la harina de trigo, la mantequilla, el azúcar y la sal, esparcir la mezcla uniformemente sobre la tarta y hornear según los ajustes.

### Ajuste

- Funciones: Cocción intensiva
- Temperatura: 170–190 °C
- Duración: 45 minutos
- Niveles: 1



Tarta de queso con cerezas

# Bizcocho mármol

Para 18 porciones | Tiempo de preparación: 85 minutos

46

## Ingredientes

### Para la masa:

250 g de mantequilla | blanda  
200 g de azúcar  
8 g de azúcar de vainilla  
4 huevos, tamaño M  
200 g de nata agria  
400 g de harina de trigo,  
tipo 405  
16 g de levadura en polvo  
1 pizca de sal  
3 cucharadas de cacao

### Para el molde:

Una cucharada de mantequilla

### Accesorios:

Molde redondo, de Ø 26 cm con  
hueco en el centro  
Parrilla

## Preparación

Mezclar la mantequilla, el azúcar y el azúcar de vainilla hasta obtener una masa cremosa. Agregar los huevos por separado y batir cada uno durante medio minuto. Incorporar la nata agria. Mezclar la harina con la levadura en polvo y la sal y remover junto con los ingredientes restantes.

Engrasar el molde redondo con hueco en el centro y añadir la mitad de la masa.

Espolvorear el cacao por la segunda mitad de la masa. Distribuir la masa oscura sobre la masa clara. Hacer dibujos en espiral en la masa con la ayuda de un tenedor.

Colocar el molde redondo sobre la parrilla en el horno y hornear la tarta siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Dejar el bizcocho en el molde durante 10 minutos. A continuación, extraer del molde y dejar que se enfrie en la parrilla. Espolvorear con azúcar glas.

### Ajuste

#### Programa automático

Tartas | Bizcocho mármol

Duración del programa: 55 minutos

### Manual

Paso de cocción 1

Funciones: Repostería especial

Temperatura: 145–180 °C

Duración: 55 minutos

Niveles: 1



Bizcocho mármol

# Pastel de frutas (hojaldre)

Para 8 porciones | Tiempo de preparación: 45–55 minutos

48

## Ingredientes

### Para la masa:

230 g de hojaldre

### Para la cobertura:

30 g de avellanas, molidas  
500 g de fruta (p. ej.  
albaricoques, ciruelas, peras,  
manzanas, cerezas) |  
en trozos pequeños

### Para el baño:

2 huevos, tamaño M  
200 g de nata  
50 g de azúcar  
1 cucharadita de azúcar  
de vainilla

### Accesorios:

Bandeja redonda, Ø 27 cm  
Parrilla

## Preparación

Cubrir el molde con el hojaldre y espolvorear por encima las avellanas.

Repartir los trozos de fruta por la masa.

Introducir la parrilla. Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.

Mezclar los huevos, la nata, el azúcar y el azúcar de vainilla para la cobertura y cubrir la fruta con la mezcla.

Introducir el pastel de frutas en el horno y hornear hasta que esté dorado siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

### Ajuste

#### Programa automático

Tartas | Pastel de frutas (suizo) | Hojaldre

Duración del programa: 45–50 minutos

#### Manual

##### Ajustar mediante Programas Propios:

Precalentamiento 1

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 220 °C

Precalentar: On

Nivel: 1

Paso de cocción 2

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 190–205 °C

Duración: 10 minutos

Paso de cocción 3

Funciones: Solera

Temperatura: 200 °C

Duración: 35–40 minutos



Pastel de frutas (hojaldre)

# Pastel de frutas (masa quebrada)

Para 8 raciones | Tiempo de preparación: 120 minutos

## Ingredientes

### Para la masa:

200 g de harina de trigo,  
tipo 405  
65 ml de agua  
80 g de mantequilla  
¼ cucharadita de sal

### Para la cobertura:

30 g de avellanas, molidas  
500 g de fruta (p. ej.  
albaricoques, ciruelas, peras,  
manzanas, cerezas) |  
en trozos pequeños

### Para el baño:

2 huevos, tamaño M  
200 g de nata  
50 g de azúcar  
1 cucharadita de azúcar de  
vainilla

### Accesorios:

Bandeja redonda, Ø 27 cm  
Parrilla

## Preparación

Cortar la mantequilla en dados y amasar rápidamente junto con la harina, la sal y el agua hasta obtener una masa lisa. Dejar enfriar 30 minutos.

Cubrir el molde con la masa y espolvorear por encima las avellanas.

Repartir homogéneamente las frutas sobre la masa.

Introducir la parrilla. Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.

Mezclar los huevos, la nata, el azúcar y el azúcar de vainilla para la cobertura y cubrir la fruta con la mezcla.

Introducir el pastel de frutas en el horno y hornear siguiendo el desarrollo del programa o los pasos 2 y 3 de los ajustes manuales.

### Ajuste

#### Programa automático

Tartas | Pastel de frutas (suizo) | Masa quebrada

Duración del programa: 36–42 minutos

#### Manual

##### Ajustar mediante Programas Propios:

Precalentamiento 1

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 220 °C

Precalentar: On

Nivel: 1

Paso de cocción 2

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 190–210 °C

Duración: 10 minutos

Paso de cocción 3

Funciones: Solera

Temperatura: 190–200 °C

Duración: 26–32 minutos



Pastel de frutas (masa quebrada)

# Bizcocho fino

Para 18 porciones | Tiempo de preparación: 95 minutos

52

## Ingredientes

### Para la masa:

250 g de mantequilla |  
en pomada  
250 g de azúcar  
8 g de azúcar de vainilla  
4 huevos, tamaño M  
2 cucharadas de ron  
200 g de harina de trigo tipo 405  
100 g de maicena  
2 cucharaditas de levadura  
en polvo  
1 pizca de sal

### Para el molde:

1 cucharadita de mantequilla  
1 cucharada de pan rallado

### Accesorios:

Molde rectangular de  
30 cm de longitud  
Parrilla

## Preparación

Engrasar el molde rectangular y espolvorear con el pan rallado.

Mezclar la mantequilla, el azúcar y el azúcar de vainilla hasta obtener una espuma. Incorporar los huevos y después el ron.

Mezclar la harina con la maicena, la levadura en polvo y la sal y mezclar con los ingredientes restantes.

Rellenar el molde rectangular con la masa y colocarlo en posición longitudinal sobre la parrilla. Hornear la tarta siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Dejar el bizcocho en el molde durante 10 minutos. A continuación, extraer del molde y dejar que se enfrie en la parrilla.

### Ajuste

#### Programa automático

Tartas | Bizcocho fino  
Duración del programa: 60 minutos

### Manual

Hornear

Funciones: Repostería especial

Temperatura: 170 °C

Duración: 60 minutos

Nivel: 1



# Rollo de chocolate

Para una tarta | Tiempo de preparación: 30 minutos

54

## Ingredientes

### Para el bizcocho de chocolate:

2 cucharadas de azúcar  
6 huevos, tamaño M  
175 g de azúcar  
Una cucharadita de extracto de vainilla  
50 g de cacao en polvo, tamizado  
2 cucharadas de azúcar

### Para el relleno:

Un vaso de cerezas ácidas (390 g)  
150 g de nata  
150 g de nata agria  
2 cucharadas de azúcar glas

### Accesorios:

Molde rectangular de 33 cm x 23 cm  
Papel especial para hornos  
Bandeja universal  
Paño de cocina

## Preparación

Cubrir el molde con papel de horno y espolvorear con azúcar.

Introducir la bandeja universal. Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.

Separar los huevos reservando la clara de huevo para más tarde. Batir las yemas, el azúcar y el extracto de vainilla hasta obtener una crema. Añadir el cacao en polvo.

Batir las claras a punto de nieve y agregarlas cuidadosamente a la mezcla de chocolate. Repartir la mezcla de forma homogénea en el molde.

Colocar el molde sobre la bandeja universal y hornear siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Cubrir la encimera con un trozo grande de papel de horno y espolvorearlo con azúcar. Colocar la base de chocolate sobre el papel de horno inmediatamente tras sacarla del horno, cubrirla con un paño de cocina y dejar enfriar.

Escurrir las guindas y recoger el jugo. Partir las guindas por la mitad.

Montar la nata e incorporar la nata agria.

Retirar el papel de horno de la base una vez se haya enfriado. Untar la base con un poco del jugo de las guindas y cortar limpiamente los lados. Cortar longitudinalmente uno de los lados más cortos a aprox. 1½ cm desde el borde. Untar con la mezcla de la nata, esparcir sobre ella las cerezas y enrollar desde el lado cortado.

Emplatar y espolvorear con azúcar glas.



## Ajuste

### Programa automático

Tartas | Rollo de chocolate

Duración del programa:

20 minutos

## Manual

Funciones: Combi con aire caliente plus

Temperatura: 160 °C

Humedad: 50 %

Precalentar: On

Duración: 20 minutos

Nivel: 1

# Pan dulce navideño (Stollen)

Para 15 rebanadas | Tiempo de preparación: 160 minutos

56

## Ingredientes

### Para la masa:

42 g de levadura, fresca  
8 g de azúcar de vainilla  
70 ml de leche,  
3,5 % materia grasa | tibia  
200 g de pasas  
50 g de almendras, picadas  
50 g de cáscara  
de limón confitada  
50 g de cáscara naranja  
confitada  
2-3 cucharadas de ron  
275 g de mantequilla  
500 g de harina de trigo tipo 405  
1 pizca de sal  
100 g de azúcar  
½ cucharadita de  
ralladura de limón  
1 huevo, tamaño M

### Para untar:

75 g de mantequilla

### Para recubrir:

50 g de azúcar

### Para espolvorear:

35 g de azúcar glas

### Accesorios:

Bandeja universal  
Colador, fino

### Consejo

Enrollar el pan en papel de  
aluminio y almacenarlo cerrado  
herméticamente en una bolsa de  
plástico.

## Preparación

Diluir la levadura y el azúcar de vainilla en leche y dejar reposar tapado durante 15 minutos. Mezclar las pasas, las almendras, las cáscaras de naranja y limón confitadas en ron y reservar.

Amasar la mezcla de levadura y leche con la mantequilla, sal, azúcar, la cáscara de limón y el huevo hasta formar una masa lisa. Mezclar las cáscaras de limón y naranja confitadas, las pasas y las almendras con el ron. Verter la masa en una fuente, introducirla en el horno sin cubrir y dejarla subir según los ajustes.

Formar un pan dulce alargado (stollen) de unos 30 cm de longitud sobre una superficie espolvoreada con harina. Colocarlo sobre la bandeja universal, llevar al horno y hornear.

Derretir la mantequilla para untar, untar el pan dulce (stollen) aún caliente con ella y espolvorear con el azúcar.

Dejar enfriar, a continuación espolvorear con azúcar glas.

### Ajuste

#### Dejar subir la masa

Funciones Especiales | Dejar subir la masa

Tiempo de fermentación: 60 minutos

#### Programa automático

Tartas | Stollen (postre típico alemán)

Duración del programa: 65 minutos

### Manual

#### Paso de cocción 1

Funciones: Combi con aire caliente plus

Temperatura: 150 °C

Humedad: 80 %

Duración: 20 minutos

Niveles: 1

#### Paso de cocción 2

Funciones: Combi con aire caliente plus

Temperatura: 130–160 °C

Humedad: 0 %

Duración: 45 minutos



Pan dulce navideño

# Tarta de frutas con copos

Para 20 porciones | Tiempo de preparación: 100 minutos

58

## Ingredientes

### Para la masa:

42 g de levadura, fresca  
150 ml de leche,  
3,5 % materia grasa | tibia  
450 g de harina de trigo tipo 405  
50 g de azúcar  
90 g de mantequilla | en pomada  
1 huevo, tamaño M

### Para la cobertura:

1,25 kg de manzanas

### Para los copos:

240 g de harina de trigo,  
tipo 405  
150 g de azúcar  
16 g de azúcar de vainilla  
1 cucharadita de canela  
150 g de mantequilla |  
en pomada

### Accesorios:

Bandeja universal

## Preparación

Deshacer la levadura fresca en leche. Trabajar la harina, el azúcar, la mantequilla y el huevo hasta obtener una masa lisa.

Formar una bola con la masa y colocarla en una fuente destapada en el horno. Dejar subir de acuerdo con los ajustes.

Pelar las manzanas y cortar en rodajas.

Amasar ligeramente y extender en la bandeja universal. Repartir homogéneamente las manzanas sobre la masa. Mezclar la harina, el azúcar, el azúcar de vainilla y la canela y trabajar la mezcla con la mantequilla hasta formar una masa de copos. Verterla sobre las manzanas.

Introducir la tarta en el horno y hornear hasta que esté dorada siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

### Ajuste

#### Dejar subir la masa

Funciones Especiales | Dejar subir la masa

Tiempo de fermentación: 20 minutos

#### Programa automático

Tartas | Tarta de frutas con copos

Duración del programa: 45 minutos

### Manual

#### Hornear

Funciones: Combi con bóveda y solera

Temperatura: 145–165 °C

Humedad: 30 %

Duración: 45 minutos

Niveles: 2

### Consejo

En lugar de las manzanas, también podrás utilizar 1 kg de ciruelas o cerezas deshuesadas.



Tarta con copos con fruta



# Repostería

## Pequeños manjares

Ya sean magdalenas, pastas o bocaditos de nata: a nadie le amarga un dulce. En definitiva, a veces es verdad eso de «las mejores esencias vienen en frascos pequeños». Los mayores y pequeños disfrutan de estos dulces en miniatura.

# Galletitas de mantequilla

Para 70 unidades (2 bandejas) | Tiempo de preparación: 161 minutos

## Ingredientes

- 250 g de harina de trigo tipo 405  
½ cucharadita de levadura en polvo  
80 g de azúcar  
8 g de azúcar de vainilla  
Una botellita de aroma de ron  
3 cucharadas de agua  
120 g de mantequilla | en pomada

## Accesorios:

- Cortapastas  
Una bandeja universal

## Preparación

- Mezclar la harina, la levadura en polvo, el azúcar y el azúcar de vainilla. Amasar el resto de ingredientes hasta conseguir una masa lisa y deja enfriar durante al menos 60 minutos.
- Dividir la masa en dos, amasar una mitad hasta que tenga unos 3 mm de grosor y recortar las galletas.
- Colocar las galletas en la bandeja universal y llevarlas al horno. Hornear siguiendo el programa automático o los ajustes manuales.

Repetir el proceso con la segunda mitad de la masa.

## Ajuste

### Programa automático

Repostería | Pastas | 1 Bandeja de repostería  
Duración del programa: 20–28 minutos por bandeja

### Manual

#### Ajustar mediante Programas Propios:

Paso de cocción 1

Funciones: Combi con aire caliente plus

Temperatura: 160 °C

Humedad: 60 %

Duración: 10 minutos

Niveles: 2

Paso de cocción 2

Funciones: Combi con aire caliente plus

Temperatura: 160 °C

Humedad: 0 %

Duración: 10–18 minutos



Galletitas de mantequilla

# Magdalenas de arándanos

Para 12 unidades | Tiempo de preparación: 55 minutos

## Ingredientes

225 g de harina de trigo tipo 405  
110 g de azúcar  
8 g de levadura en polvo  
8 g de azúcar de vainilla  
1 pizca de sal  
1 cucharada de miel  
2 huevos, tamaño M  
100 ml de suero de mantequilla  
60 g de mantequilla | en pomada  
250 g de arándanos  
1 cucharada de harina de trigo,  
tipo 405

## Preparación

Mezclar la harina, el azúcar, la levadura en polvo, el azúcar de vainilla y la sal. Incorporar la miel, los huevos y el suero de mantequilla y revolver brevemente.

Mezclar los arándanos con la harina y con mucha precaución agregar la mezcla a la masa.

Colocar el molde para magdalenas con los moldes pequeños de papel. Repartir homogéneamente la masa en moldes pequeños.

Colocar el molde para magdalenas sobre la parrilla en el horno y hornear siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

## Accesorios:

12 moldes pequeños de papel,  
Ø 5 cm  
Molde para magdalenas para  
12 magdalenas de Ø 5 cm cada  
una  
Parrilla

## Ajuste

### Programa automático

Repostería | Magdalenas de arándanos  
Duración del programa: 32 minutos

## Manual

Funciones: Repostería especial  
Temperatura: 140–180 °C  
Duración: 32 minutos  
Nivel: 2

## Consejo

Es mejor usar arándanos frescos.



Magdalenas de arándanos

# Galletitas de queso

Para 15–20 unidades | Tiempo de preparación: 65 minutos

66

## Ingredientes

### Para la masa:

125 g de mantequilla

1 huevo, tamaño M

¼ cucharadita de sal

200 g de harina de trigo tipo 405

10 g de semillas de amapola

125 g de queso gouda rallado

### Para amasar:

1 cucharada de harina de trigo,  
tipo 405

### Accesorios:

Bandeja universal

## Preparación

Cortar la mantequilla en dados, formar una masa quebrada con el huevo, la sal, la harina de trigo, las semillas de amapola y el queso gouda y dejar enfriar durante ½ hora.

Estirar la masa enfriada sobre un poco de harina de trigo hasta que tenga unos ½ cm de grosor con ayuda de un rodillo. Cortar las galletas, colocarlas sobre la bandeja universal y hornear siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

### Ajuste

#### Programa automático

Repostería | Saladitos de queso

Duración del programa: 18–23 minutos

### Manual

Funciones: Aire caliente plus

Temperatura: 185 °C

Duración: 18–23 minutos

Niveles: 2

## Consejo

Para la segunda bandeja,  
acortar el tiempo de cocción  
3 minutos.



# Almendrados

Para 30 unidades | Tiempo de preparación: 35 minutos

68

## Ingredientes

100 g de almendras amargas,  
peladas  
200 g de almendras, dulces,  
peladas  
600 g de azúcar  
1 pizca de sal  
3–4 huevos, tamaño M |  
solo la clara

## Accesorios:

Bandeja universal  
Papel especial para hornos  
Manga pastelera de boca lisa

## Preparación

Moler las almendras en dos pasos con un tercio del azúcar con la ayuda del robot de cocina.

Mezclar la masa de almendras con el azúcar restante y un poco de sal, y añadir tantas claras como sea necesario hasta lograr una masa espesa.

Cubrir la bandeja universal con papel de horno y formar sobre ella bolitas de masa con la ayuda de una manga pastelera.

Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.

Humedecer la cuchara y untar las bolitas de masa con la parte posterior.

Introducir los almendrados en el horno y hornearlos siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Dejar enfriar las galletas de almendras sobre el papel del horno y retirarlas.

## Ajuste

### Programa automático

Repostería | Almendrados

Duración del programa: 10–15 minutos

### Manual

Funciones: Combi con aire caliente plus

Temperatura: 175 °C

Humedad: 10 %

Precalentar: On

Duración: 10–15 minutos

Niveles: 1



Almendrados

# Galletas para manga pastelera

Para 50 unidades (2 bandejas) | Tiempo de preparación: 80 minutos

## Ingredientes

160 g de mantequilla |  
en pomada  
50 g de azúcar, moreno  
50 g de azúcar glas  
8 g de azúcar de vainilla  
1 pizca de sal  
200 g de harina de trigo tipo 405  
1 huevo, tamaño M |  
solo la clara

### Accesorios:

Manga pastelera  
Boquilla de estrella, 9 mm  
Una bandeja universal

## Preparación

70  
Remover la mantequilla hasta que la mezcla esté cremosa.  
Añadir y remover el azúcar, azúcar glas, azúcar de vainilla y sal  
hasta obtener una masa blanda. Incorporar la harina y por último  
las claras.

Dividir la masa por la mitad, introducir una mitad en una manga  
pastelera y formar tiras de unos 5–6 cm de longitud en la bandeja  
universal.

Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes  
manuales.

Llevar las galletas al horno y hornear hasta que estén doradas  
siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Repetir el proceso con la segunda mitad de la masa.

## Ajuste

### Programa automático

Repostería | Galletas para manga past. | 1 Bandeja de repostería  
Duración del programa: 29 minutos por bandeja

### Manual

Funciones: Repostería especial  
Temperatura: 135–155 °C  
Precalentar: On  
Duración: 29 minutos  
Niveles: 2

## Consejo

Las cantidades de ingredientes  
son válidas para 2 bandejas.  
Para 1 bandeja puedes reducir  
las cantidades a la mitad o bien  
hornear las galletas en varias  
hornadas.



Galletas para manga pastelera

# Medias lunas de almendra

## (Vanillekipferl)

Para 90 unidades (2 bandejas) | Tiempo de preparación: 120 minutos

### Ingredientes

#### Para la masa:

280 g de harina de trigo tipo 405

210 g de mantequilla |

en pomada

70 g de azúcar

100 g de almendras, molidas

#### Para rebozar:

70 g de azúcar de vainilla

#### Accesorios:

Una bandeja universal

### Preparación

Amasar la harina, la mantequilla, el azúcar y las almendras hasta obtener una masa lisa. Dejar enfriar la masa durante unos 30 minutos.

Dividir la masa por la mitad y separar la primera mitad en pequeñas porciones de unos 7 g cada una. Enrollarlas formando medias lunas y colocarlas en la bandeja universal.

Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.

Introducir las medias lunas de vainilla en el horno y hornear según los ajustes hasta que comiencen a dorarse.

Espolvorear las medias lunas aún calientes con el azúcar de vainilla.

Repetir el proceso con la segunda mitad de la masa.

### Ajuste

#### Programa automático

Repostería | Pastas de vainilla | 1 Bandeja de repostería

Duración del programa: 12–17 minutos

#### Manual

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 170 °C

Precalentar: On

Duración: 12–17 minutos

Niveles: 2

### Consejo

Las cantidades de ingredientes son válidas para 2 bandejas.

Para 1 bandeja puedes reducir las cantidades a la mitad o bien hornear las galletas en varias hornadas. Para la segunda bandeja, acortar el tiempo de cocción 2 minutos.



Medias lunas de almendra (Vanillekipferl)

# Magdalenas con nueces

Para 12 unidades | Tiempo de preparación: 90 minutos

74

## Ingredientes

80 g de pasas  
40 ml de ron  
120 g de mantequilla | en pomada  
120 g de azúcar  
8 g de azúcar de vainilla  
2 huevos, tamaño M  
140 g de harina de trigo tipo 405  
8 g de levadura en polvo  
120 g de nueces | picadas grandes

### Accesorios:

Molde para magdalenas para 12 magdalenas de Ø 5 cm cada una  
Moldes pequeños de papel, Ø 5 cm  
Parrilla

## Preparación

Dejar las pasas en ron aprox. 30 minutos.  
Remover la mantequilla hasta que la mezcla esté cremosa.  
Incorporar sucesivamente el azúcar, el azúcar de vainilla y los huevos. Mezclar la harina con la levadura en polvo y remover.  
Incorporar las nueces. Por último, añadir las pasas al ron.  
Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.  
Colocar el molde para magdalenas con los moldes pequeños de papel. Repartir homogéneamente la masa en moldes pequeños con la ayuda de dos cucharas.  
Colocar el molde para magdalenas sobre la parrilla en el horno y hornear siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

### Ajuste

#### Programa automático

Repostería | Magdalenas con nueces  
Duración del programa: 32 minutos

#### Manual

Funciones: Repostería especial  
Temperatura: 140–180 °C  
Duración: 32 minutos  
Nivel: 2



Magdalenas con nueces

# Profiteroles

Para 12 porciones | Tiempo de preparación: 80 minutos

76

## Ingredientes

250 ml de agua  
50 g de mantequilla  
1 pizca de sal  
170 g de harina de trigo tipo 405  
4–5 huevos, tamaño M  
1 cucharadita de levadura en polvo

### Accesorios:

Manga pastelera  
Boquilla de estrella, 11 mm  
Bandeja universal

## Preparación

Llevar a ebullición una cazuela con agua, mantequilla y sal.

Retirar la cazuela del fuego. Verter harina en el líquido hirviendo y revolver con energía hasta que se forme una bola. «Quemar» la bola en la cazuela caliente sin parar de remover hasta que se forme una capa blanca en la base.

Poner la masa en una fuente. Añadir los huevos uno por uno hasta obtener una masa homogénea y brillante. Despues, mezclar con la levadura en polvo.

Rellenar la manga pastelera de la masa. Formar los profiteroles en la bandeja universal con la manga pastelera. Hornear hasta que estén dorados siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Después de hornear, partirlos a la mitad en horizontal y dejar que se enfríen. Si ves alguna capa de masa aún húmeda, retírala.

### Ajuste

#### Programa automático

Repostería | Profiteroles

Duración del programa: 35–50 minutos

#### Manual

Funciones: Combi con aire caliente plus  
Temperatura: 185 °C  
Humedad: 0 %  
Duración: 35–50 minutos  
Niveles: 2



Buñuelos

# Rellenos para profiteroles

Para 12 profiteroles | Tiempo de preparación: 20 minutos

## Ingredientes

### Para el relleno de mandarina y nata:

400 g de nata  
16 g de azúcar de vainilla  
16 g de estabilizante para nata  
350 g de mandarinas de lata  
(peso escurrido) | escurridas

### Para el relleno de café y nata:

750 g de nata  
100 g de azúcar  
2 cucharaditas de café, soluble  
16 g de estabilizante para nata

### Para espolvorear:

1 cucharada de azúcar glas

### Accesorios:

Manga pastelera  
Boquilla de estrella, 12 mm

## Preparación relleno de mandarina y nata

Batir la nata con el azúcar de vainilla y el estabilizante para nata. Disponer las mandarinas sobre las mitades inferiores de los profiteroles. Rellenar la manga pastelera de nata y aplicarla sobre las mandarinas.  
  
Tapar con las mitades superiores y espolvorear con azúcar glas antes de servir.

## Preparación relleno de café y nata

Batir la nata con el azúcar, el café molido y el estabilizante para nata al punto de nieve y llenar la manga pastelera con la mezcla.

Con la manga pastelera, inyectar la masa de café y nata en las mitades inferiores de los profiteroles.

Tapar con las mitades superiores y espolvorear con azúcar glas antes de servir.

## Ingredientes

### Para el relleno de guinda y nata:

350 g de guindas en conserva (peso escurrido)  
100 ml de jugo de guindas (en conserva)  
40 g de azúcar  
1 cucharada de maicena  
1 cucharada de agua  
500 g de nata  
30 g de azúcar glas  
8 g de azúcar de vainilla  
16 g de estabilizante para nata

### Para espolvorear:

1 cucharada de azúcar glas

### Accesorios:

Manga pastelera  
Boquilla de estrella, 12 mm

## Preparación relleno de guinda y nata

Escurrir las cerezas recogiendo su jugo. Llevar a ebullición el jugo con el azúcar.  
Mezclar la maicena con agua y ligar con la mezcla caliente.  
Dejar cocer, incorporar las cerezas y dejar enfriar.  
Batir la nata durante aprox.  $\frac{1}{2}$  minuto, tamizar azúcar glas, mezclar con el azúcar de vainilla y el estabilizante para nata, agregar la mezcla a la nata y batirla a punto de nieve.  
Rellenar las mitades inferiores de los profiteroles con la masa de las cerezas. Rellenar la manga pastelera de nata y aplicarla sobre las cerezas.  
Tapar con las mitades superiores y espolvorear con azúcar glas antes de servir.



# Pan

Crujiente por fuera, tierno por dentro

El pan recién salido del horno aún caliente es uno de los manjares más fáciles de preparar. Para desayunar el fin de semana con mantequilla y mermelada o para merendar después de un largo día de trabajo.

## Consejos para la preparación

Para que el pan siempre te salga perfecto, hemos recopilado los consejos más relevantes para la preparación de la masa.

Para conseguir un buen pan es fundamental respetar el tiempo de amasado:

- Las masas firmes requieren menos tiempo de amasado que las masas más blandas.
- Las masas con harina de centeno requieren menor tiempo de amasado que las masas con harina de trigo.

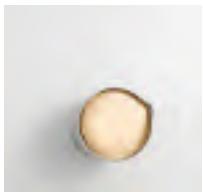
Para la elaboración de masas para pan y panecillos se requiere levadura o masa madre. Para crear las condiciones óptimas para que la masa suba como debe, será necesario un ambiente caliente y húmedo. Por ello, te recomendamos un programa automático especial para masas con levadura madre.

Si al hornear la masa se hidrata, consigues 2 efectos positivos:

- Al calentarse el horno, en la masa se forma una corteza muy lentamente. De este modo el pan dispone de más tiempo para subir.
- Al gelatinizar el almidón en la superficie del pan se genera una corteza crujiente y brillante.

## Preparación de la masa de levadura para pan

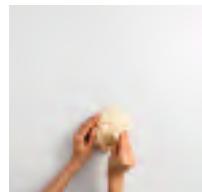
1. Preparar la masa según las indicaciones de la receta y dejar que suba. Además, en la aplicación Miele@mobile encontrarás vídeos útiles acerca de cómo moldear los panes y panecillos.



2. De la composición dependerá si tienes que enharinar la superficie de trabajo para preparar la masa: hazlo siempre que la masa se quede pegada a los dedos al tocarla.



3. Tira de la masa desde fuera hacia arriba con cuidado y presiona hacia el centro. Repite este paso al menos unas seis veces. La masa se dispone con la parte parte abultada hacia abajo.



4. Deja reposar el trozo de masa durante al menos 1 minuto antes de darle forma de pan o de panes.



# Pan

84

## Preparación de pan y baguette sin molde

Entendemos como panes sin molde aquellos que no se hornean dentro de un molde.

1. Colocar el trozo de masa con la parte abultada hacia arriba y presionar el centro longitudinalmente con el canto de la mano.
2. Plegar un lado hacia el centro y presionar. Repetir el proceso en el otro lado. A continuación, da la vuelta al trozo de masa y enróllala aplicando un poco de presión hasta conseguir la forma adecuada.
3. Existen dos posibilidades para formar la grieta del pan:
  - Para conseguir una rugosidad del pan uniforme, coloca los trozos de masa con la parte abultada del pan hacia debajo y, a continuación, realiza un corte sobre la parte superior uniforme.
  - Para conseguir la rugosidad característica rústica, coloca los trozos de masa sobre el lado liso, de modo que la parte abultada de la masa quede mirando hacia arriba.

## ¿Qué hacer si ... ?

### ... la masa ha quedado demasiado firme?

Agrega algo de líquido, ya que el contenido en humedad varía entre harinas, de manera que en ocasiones se necesita más o menos líquido para obtener una masa suave.

### ... la masa ha quedado muy húmeda?

Deberás amasar durante más tiempo, aunque sin exceder los 10 minutos.

Si no basta con amasar durante más tiempo, puedes añadir harina rápidamente incorporándola poco a poco.

### ... el pan «se desmiga»?

Una opción es reducir el tiempo de fermentación. En caso de que sea demasiado largo, se producen demasiados gases que la masa no puede contener. La masa rebosa el molde.

Si es posible, utiliza los ingredientes líquidos en frío, ya que la masa se calienta durante el proceso de amasado. Si la temperatura es demasiado alta, el proceso de fermentación se desarrolla demasiado rápido.

Hornea el pan en el horno a una temperatura alta durante los primeros 10 minutos.

### **... el pan presenta partes húmedas y compactas (hilillos de agua)?**

Hornea el pan en el horno a una temperatura más baja durante los primeros 10 minutos.

El ambiente de horneado es demasiado húmedo para que se pueda desprender líquido de la masa al entorno.

Prolongar las fases de fermentación para crear más humedad en la estructura de la masa previamente.

### **... el pan se rompe?**

En la fase de fermentación y en la 1.<sup>a</sup> fase de panificación siempre debe prevalecer un ambiente húmedo. La humedad se condensa en la parte superior de la masa y se forma una especie de piel.

No basta con el número de cortes aplicados en la masa o no son lo suficiente profundos.

### **... el pan tiene una superficie opaca?**

En la fase de fermentación y en la 1.<sup>a</sup> fase de panificación debe garantizarse una humedad suficiente. La humedad conlleva la gelatinización del almidón en la superficie de la masa.

### **... el pan no ha quedado lo suficiente crujiente?**

Garantiza una mayor humedad en la primera fase de panificación para que no se seque.

Al hornear durante un tiempo prolongado se puede desprender más líquido de la masa al entorno y formarse una corteza más gruesa.

Hornea el pan en el horno a una temperatura alta durante los primeros 10 minutos.

# Baguettes

Para 2 panes de unas 10 rebanadas cada uno | Tiempo de preparación: 85 minutos

86

## Ingredientes

21 g de levadura, fresca  
270 ml de agua | fría  
500 g de harina de trigo tipo 405  
2 cucharaditas de sal  
½ cucharadita de azúcar  
1 cucharada de mantequilla | en pomada

## Accesorios:

Bandeja universal

## Preparación

Diluir la levadura en el agua. Amasar la harina, la sal, el azúcar, y la mantequilla durante 6–7 minutos hasta obtener una masa lisa.

Formar una bola con la masa y colocarla en una fuente destapada en el horno. Dejar subir de acuerdo con los ajustes.

Dividir la masa por la mitad, formar dos baguettes de 35 cm de largo, colocarlas transversalmente en la bandeja universal y realizar varios cortes diagonales de 1 cm de profundidad.

Introducir las baguettes en el horno y hornearlas siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

### Ajuste

#### Dejar subir la masa

Funciones Especiales |  
Dejar subir la masa  
Tiempo de fermentación:  
20 minutos

**Programa automático**  
Pan | Baguettes  
Duración del programa:  
48 minutos

#### Manual

#### Ajustar mediante Programas

#### Propios:

Paso de cocción 1  
Funciones: Combi con aire  
caliente plus  
Temperatura: 40 °C  
Humedad: 100 %  
Duración: 8 minutos  
Nivel: 1

#### Paso de cocción 2

Funciones: Combi con aire  
caliente plus

Temperatura: 50 °C

Humedad: 100 %

Duración: 4 minutos

#### Paso de cocción 3

Funciones: Combi con aire  
caliente plus

Temperatura: 210 °C

Humedad: 50 %

Duración: 6 minutos

#### Paso de cocción 4

Funciones: Combi con aire  
caliente plus

Temperatura: 180–210 °C

Humedad: 0 %

Duración: 30 minutos



# Pan de pueblo (al estilo suizo)

Para 15 rebanadas | Tiempo de preparación: 160 minutos

## Ingredientes

### Para el pan:

25 g de levadura, fresca

300 ml de leche | tibia

350 g de harina de trigo tipo 405

150 g de harina de centeno,  
del tipo 997

1 cucharadita de sal

### Para espolvorear:

1 cucharada de harina de trigo,  
tipo 405

### Accesorios:

Bandeja universal

## Preparación

Deshacer la levadura fresca en leche. Trabajar la harina y la sal hasta formar una masa lisa y blanda.

Formar una bola con la masa, colocarla en una fuente y cubrirla con un paño húmedo. Dejar reposar la masa a temperatura ambiente durante 60 minutos.

Formar un pan redondo con la masa y colocarlo sobre la bandeja universal. Espolvorear con harina. Hacer cortes de aprox. 1 cm de profundidad en la parte superior del pan a lo largo y en sentido transversal o formando círculos a su alrededor.

Dejar reposar la masa a temperatura ambiente durante 30 minutos.

Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.

Introducir en el horno y hornear siguiendo el desarrollo del programa o los pasos 2 a 8 de los ajustes manuales.

### Consejo

Decorar la masa con dados de  
panceta o nueces.

**Ajuste****Programa automático**

Pan | Pan de hogaza suizo

Duración del programa:

40 minutos

**Manual****Ajustar mediante Programas****Propios:**

Precalentamiento 1

Funciones: Aire caliente plus

Temperatura: 200 °C

Precalentar: On

Paso de cocción 2

Funciones: Combi con aire caliente plus

Temperatura: 200 °C

Humedad: 0 %

Duración: 3 minutos

Niveles: 1

Paso de cocción 3

Humedad: 100 %

Duración: 3 minutos

Paso de cocción 4

Humedad: 0 %

Duración: 3 minutos

Paso de cocción 5

Humedad: 100 %

Duración: 3 minutos

Paso de cocción 6

Humedad: 0 %

Duración: 3 minutos

Paso de cocción 7

Humedad: 100 %

Duración: 3 minutos

Paso de cocción 8

Humedad: 0 %

Duración: 22 minutos



Pan de pueblo (al estilo suizo)

# Pan de espelta

Para 20 rebanadas | Tiempo de preparación: 100 minutos

## Ingredientes

90  
120 g de zanahorias  
42 g de levadura, fresca  
210 ml de agua | fría  
300 g de harina de escanda  
200 g de harina de espelta,  
tipo 630  
2 cucharaditas de sal  
100 g de almendras, enteras

## Accesorios:

Bandeja universal

## Preparación

Pelar y rallar finamente las zanahorias.  
Diluir la levadura en el agua. Amasar la harina, la sal y las zanahorias durante 4–5 minutos hasta formar una masa lisa.  
Incorporar las almendras y amasar otros 2–3 minutos.  
Formar una bola con la masa y colocarla en una fuente destapada en el horno. Dejar subir de acuerdo con los ajustes.  
Amasar ligeramente hasta formar una barra de aprox. 25 cm de longitud, colocarla transversalmente en la bandeja universal y efectuar varios cortes de  $\frac{1}{2}$  cm de profundidad.  
Introducir el pan en el horno y hornearlo siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

## Ajuste

### Dejar subir la masa

Funciones Especiales |  
Dejar subir la masa  
Tiempo de fermentación:  
20 minutos

### Programa automático

Pan | Pan de escanda  
Duración del programa:  
58 minutos

### Manual

### Ajustar mediante Programas Propios:

Paso de cocción 1  
Funciones: Combi con aire caliente plus  
Temperatura: 40 °C  
Humedad: 100 %  
Duración: 8 minutos  
Niveles: 1

### Paso de cocción 2

Temperatura: 50 °C  
Humedad: 100 %  
Duración: 4 minutos  
Paso de cocción 3  
Temperatura: 210 °C  
Humedad: 50 %  
Duración: 6 minutos  
Paso de cocción 4  
Temperatura: 170–200 °C  
Humedad: 0 %  
Duración: 40 minutos

## Consejo

En lugar de almendras también se pueden utilizar nueces o pipas de calabaza.



Pan de espelta

# Pan árabe

Para 1 pan árabe (4 porciones) | Tiempo de preparación: 85 minutos

92

## Ingredientes

### Para la masa:

42 g de levadura, fresca  
200 ml de agua | fría  
375 g de harina de trigo,  
tipo 405  
1½ cucharadita de sal  
2 cucharadas de aceite de oliva

### Para untar:

Agua  
½ cucharada de aceite de oliva

### Para recubrir:

½ cucharada de comino negro

### Accesorios:

Bandeja universal

## Preparación

Diluir la levadura en el agua. Amasar la harina, la sal y el aceite durante 6–7 minutos hasta formar una masa lisa.

Formar una bola con la masa y colocarla en una fuente destapada en el horno. Dejar subir de acuerdo con los ajustes.

Extender la masa dándole una forma redonda de unos 25 cm de diámetro y colocarla sobre la bandeja universal.

Aplicar un poco de agua, espolvorear el comino negro por el pan y presionar levemente. Untar con aceite de oliva.

Introducir el pan en el horno y hornearlo siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

### Ajuste

Paso de cocción 2

Temperatura: 50 °C

Humedad: 100 %

Duración: 2 minutos

Paso de cocción 3

Temperatura: 210 °C

Humedad: 0 %

Duración: 6 minutos

Paso de cocción 4

Temperatura: 155–190 °C

Humedad: 0 %

Duración: 25 minutos

### Programa automático

Pan | Pan árabe

Duración del programa:

43 minutos

### Manual

#### Ajustar mediante Programas

#### Propios:

Paso de cocción 1

Funciones: Combi con  
bóveda y solera

Temperatura: 40 °C

Humedad: 100 %

Duración: 10 minutos

Niveles: 2



Pan árabe

# Trenza

Para 16 rebanadas | Tiempo de preparación: 100 minutos

## Ingredientes

### Para la masa:

42 g de levadura, fresca  
150 ml de leche, 3,5 % materia grasa | tibia  
500 g de harina de trigo tipo 405  
70 g de azúcar  
100 g de mantequilla  
1 huevo, tamaño M  
1 cucharadita de ralladura de limón  
2 pizcas de sal

### Para untar:

2 cucharadas de leche,  
3,5 % materia grasa

### Para recubrir:

20 g de almendras, ralladas  
20 g de azúcar grueso

### Accesorios:

Bandeja universal

### Consejo

Si se desea, añadir pasas al gusto en la masa.

## Preparación

Deshacer la levadura fresca en leche. Amasar la harina, el azúcar, la mantequilla, el huevo, la ralladura de limón y la sal durante 6–7 minutos hasta obtener una masa lisa.

Formar una bola con la masa y colocarla en una fuente destapada en el horno. Dejar subir de acuerdo con los ajustes.

Dividir la masa formando 3 tiras de 300 g y 40 cm de largo cada una. Trenzar las 3 tiras y colocar la trenza sobre la bandeja universal.

Untar la trenza con leche y espolvorear con las almendras y el azúcar grueso.

Introducir la trenza en el horno y hornearla siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

### Ajuste

Paso de cocción 2

Temperatura: 50 °C

Humedad: 100 %

Duración: 2 minutos

Paso de cocción 3

Temperatura: 200 °C

Humedad: 27 %

Duración: 15 minutos

Paso de cocción 4

Temperatura: 140–170 °C

Humedad: 0 %

Duración: 20 minutos

### Manual

#### Ajustar mediante Programas

#### Propios:

Paso de cocción 1

Funciones: Combi con bóveda y solera

Temperatura: 40 °C

Humedad: 100 %

Duración: 8 minutos

Niveles: 2



Trenza

# Trenza al estilo suizo

Para 20 rebanadas | Tiempo de preparación: 120 minutos

## Ingredientes

96  
675 g de harina de trigo tipo 405  
75 g de harina de espelta,  
tipo 630  
120 g de mantequilla |  
en pomada  
2 cucharaditas de sal  
42 g de levadura, fresca  
400 ml de leche | tibia

## Accesorios:

Colador, fino  
Bandeja universal

## Preparación

Poner la harina en una fuente, añadir la mantequilla y la sal.  
Deshacer la levadura en leche e incorporar.  
  
Trabajar los ingredientes hasta obtener una masa lisa. Formar una  
bola con la masa, colocarla en una fuente y cubrirla con un paño  
húmedo. Dejar reposar la masa a temperatura ambiente durante  
unos 60 minutos.  
  
Dividir la masa formando 3 tiras. Trenzar las 3 tiras y colocar la  
trenza sobre la bandeja universal.  
  
Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes  
manuales.  
  
Introducir en el horno y hornear siguiendo el desarrollo del  
programa o los pasos 2 a 6 de los ajustes manuales.

### Ajuste

#### Programa automático

Pan | Trenza  
Duración del programa:  
55 minutos

#### Paso de cocción 2

Funciones: Combi con aire  
caliente plus  
Temperatura: 170–200 °C  
Humedad: 0 %  
Duración: 3 minutos

#### Manual

#### Ajustar mediante Programas

**Propios:**  
Precalentamiento 1  
Funciones: Aire caliente plus  
Temperatura: 190 °C  
Precalentar: On

Paso de cocción 3  
Humedad: 100 %  
Duración: 3 minutos

Paso de cocción 4  
Humedad: 0 %  
Duración: 3 minutos

Paso de cocción 5  
Humedad: 100 %  
Duración: 3 minutos

Paso de cocción 6  
Humedad: 0 %  
Duración: 43 minutos



# Pan de nueces

Para 25 rebanadas | Tiempo de preparación: 200 minutos

## Ingredientes

### Para la masa:

175 g de harina de centeno  
500 g de harina integral  
14 g de levadura seca  
2 cucharaditas de sal  
75 g de melaza  
500 ml de suero de mantequilla  
| tibio  
50 g de nueces picadas,  
partidas a la mitad  
100 g de avellanas, enteras

### Para el molde:

1 cucharadita de mantequilla

### Accesorios:

Molde rectangular de  
30 cm de longitud  
Parrilla  
Rejilla de cocina

### Consejo

El pan estará más rico si esperas hasta el día siguiente para cortarlo.

## Preparación

Mezclar el centeno con la harina, la levadura seca y la sal. Trabajar con la melaza y el suero de mantequilla durante 4–5 minutos hasta formar una masa blanda. Incorporar las nueces y amasar durante otros 2–3 minutos.

Introducir en una fuente destapada en el interior del horno.  
Dejar subir de acuerdo con los ajustes.

Engrasar el molde. Amasar brevemente la masa blanda sobre una superficie enharinada, formar un rollo de aprox. 28 cm de longitud y colocar en un molde rectangular.

Colocar sobre la parrilla en el horno y hornear siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Después de hornear el pan, extraerlo del molde, dejarlo enfriar sobre una rejilla de cocina y envasarlo al vacío.

### Ajuste

#### Dejar subir la masa

Funciones Especiales |  
Dejar subir la masa  
Tiempo de fermentación:  
60 minutos

#### Programa automático

Pan | Pan de nueces  
Duración del programa:  
125 minutos

### Manual

#### Ajustar mediante Programas Propios:

Paso de cocción 1  
Funciones: Combi con aire caliente plus

Temperatura: 30 °C  
Humedad: 100 %  
Duración: 15 minutos  
Niveles: 1

Paso de cocción 2

Temperatura: 150 °C  
Humedad: 50 %  
Duración: 10 minutos

Paso de cocción 3

Temperatura: 150 °C  
Humedad: 0 %  
Duración: 100 minutos



Pan de nueces

# Pan de centeno y trigo

Para 20 rebanadas | Tiempo de preparación: 105 minutos

## Ingredientes

### Para la masa:

21 g de levadura, fresca  
1 cucharada de extracto de malta de cebada  
350 ml de agua | fría  
350 g de harina de centeno, del tipo 1150  
170 g de harina de trigo tipo 405  
2½ cucharaditas de sal  
75 g de masa madre, líquida

### Para el molde:

1 cucharadita de mantequilla

### Accesorios:

Molde rectangular de 25 cm de longitud  
Parrilla

## Preparación

Diluir la levadura y el extracto de malta de cebada en el agua. Amasar la harina, la sal y la masa madre durante 3–4 minutos hasta formar una masa lisa.  
  
Introducir en una fuente destapada en el interior del horno. Dejar subir de acuerdo con los ajustes.  
  
Engrasar el molde. Trabajar la masa brevemente con una espátula y llenar el molde rectangular. Alisar la superficie con la espátula húmeda.

Colocar sobre la parrilla en el horno y hornear siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Después de hornear el pan, extraerlo del molde, dejarlo enfriar sobre una rejilla de cocina y envasarlo al vacío.

### Ajuste

#### Dejar subir la masa

Funciones Especiales |  
Dejar subir la masa  
Tiempo de fermentación:  
20 minutos

#### Programa automático

Pan | Pan de centeno y trigo  
Duración del programa:  
75 minutos

### Manual

#### Ajustar mediante Programas Propios:

Paso de cocción 1  
Funciones: Combi con aire caliente plus

Temperatura: 30 °C  
Humedad: 100 %  
Duración: 20 minutos  
Niveles: 1

Paso de cocción 2  
Temperatura: 210 °C  
Humedad: 50 %  
Duración: 5 minutos  
Paso de cocción 3  
Temperatura: 190–210 °C  
Humedad: 0 %  
Duración: 50 minutos

### Consejo

En lugar de extracto de malta de cebada también se puede utilizar miel o melaza.



Pan de centeno y trigo

# Pan de semillas

Para 25 rebanadas | Tiempo de preparación: 110 minutos

102

## Ingredientes

### Para la masa:

- 42 g de levadura, fresca
- 420 ml de agua | fría
- 400 g de harina de centeno, del tipo 1150
- 200 g de harina de trigo tipo 405
- 3 cucharaditas de sal
- 1 cucharadita de miel
- 150 g de masa madre, líquida
- 20 g de semillas de lino
- 50 g de pipas de girasol
- 50 g de sésamo

### Para recubrir:

- 1 cucharada de sésamo
- 1 cucharada de semillas de lino
- 1 cucharada de pipas de girasol

### Para untar:

- Agua

### Para el molde:

- 1 cucharadita de mantequilla

### Accesorios:

- Molde rectangular de 30 cm de longitud
- Parrilla

## Preparación

Diluir la levadura en el agua. Amasar la harina, la sal, la miel y la masa madre durante 3–4 minutos hasta formar una masa blanda.

Incorporar las semillas de lino, las pipas de girasol y el sésamo y amasar otros 1–2 minutos.

Introducir en una fuente destapada en el interior del horno. Dejar subir de acuerdo con los ajustes.

Engrasar el molde. Trabajar la masa brevemente con una espátula y llenar el molde rectangular. Alisar la superficie con la espátula húmeda, untar con agua y recubrir con la mezcla de semillas.

Introducir el pan en el horno y hornearlo siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Después de hornear el pan, extraerlo del molde rectangular y dejarlo enfriar sobre una rejilla de cocina.

### Ajuste

#### Dejar subir la masa

Funciones Especiales |  
Dejar subir la masa

Tiempo de fermentación:  
20 minutos

#### Programa automático

Pan | Pan de semillas  
Duración del programa:  
70 minutos

### Manual

#### Ajustar mediante Programas Propios:

Paso de cocción 1  
Funciones: Combi con aire caliente plus

Temperatura: 30 °C  
Humedad: 100 %

Duración: 15 minutos  
Niveles: 2

Paso de cocción 2

Temperatura: 210 °C  
Humedad: 50 %

Duración: 10 minutos  
Paso de cocción 3

Temperatura: 170–180 °C  
Humedad: 0 %  
Duración: 45 minutos



Pan de semillas

# Pan tigre

Para 15 rebanadas | Tiempo de preparación: 125 minutos

104

## Ingredientes

### Para el pan:

15 g de levadura, fresca  
300 ml de agua | templada  
500 g de harina de trigo tipo 405  
2 cucharaditas de sal  
20 g de mantequilla

### Para el baño:

100 g de harina de arroz  
125 ml de agua  
1 cucharadita de azúcar  
5 g de levadura seca

### Accesorios:

Molde rectangular de 25 cm de longitud  
Parrilla

## Preparación

Diluir la levadura en el agua. Trabaje la harina, la sal y la mantequilla hasta formar una masa lisa.

Hacer una bola con la masa y dejarla subir en un recipiente cubierto durante 30 minutos a temperatura ambiente.

Extender la masa formando un cuadrado de 30 cm. Plegar los 2 lados hacia el centro de forma que se toquen. Extender el pan desde uno de los lados plegados y colocarlo en un molde rectangular. Dejar reposar tapadas durante 30 minutos.

Mientras tanto, mezclar los ingredientes para la cobertura y dejar reposar la mezcla tapada durante 30 minutos a temperatura ambiente.

Introducir la parrilla en el horno. Iniciar el programa automático u hornear siguiendo el paso de cocción 1.

Untar el pan con la cobertura.

Colocar el molde rectangular en la parrilla para hornear y asar, llevar al horno y hornear siguiendo el desarrollo del programa o los pasos de cocción 2 a 4 de los ajustes manuales.

### Ajuste

Duración: 30 minutos

### Programa automático

Niveles: 1

Pan | Pan tigre

Paso de cocción 2

Duración del programa:

Temperatura: 220 °C

66–84 minutos

Humedad: 80 %

Duración: 10 minutos

### Manual

Paso de cocción 3

### Ajustar mediante Programas

Humedad: 20 %

### Propios:

Duración: 10 minutos

Paso de cocción 1

Paso de cocción 4

Funciones: Combi con aire caliente plus

Humedad: 0 %

Duración: 16–34 minutos

Temperatura: 30 °C

Humedad: 100 %

Booster: On



Pan tigre

# Pan blanco (de molde)

Para 25 rebanadas | Tiempo de preparación: 100 minutos

106

## Ingredientes

### Para la masa:

21 g de levadura, fresca

290 ml de agua | fría

500 g de harina de trigo tipo 405

2 cucharaditas de sal

½ cucharadita de azúcar

1 cucharada de mantequilla

### Para el molde:

1 cucharadita de mantequilla

### Accesorios:

Molde rectangular de 30 cm de longitud

Parrilla

## Preparación

Diluir la levadura en el agua. Amasar la harina, la sal, el azúcar, y la mantequilla durante 6–7 minutos hasta obtener una masa lisa.

Formar una bola con la masa y colocarla en una fuente destapada en el horno. Dejar subir de acuerdo con los ajustes.

Engrasar el molde. Amasar brevemente, formar un rollo de aprox. 28 cm de longitud y colocar en un molde rectangular. Hacer cortes longitudinales con una profundidad de 1 cm aprox.

Introducir el pan en el horno y hornear.

Después de hornear el pan, extraerlo del molde rectangular y dejarlo enfriar sobre una rejilla de cocina.

### Ajuste

#### Dejar subir la masa

Funciones Especiales |

Dejar subir la masa |

Tiempo de fermentación:

30 minutos

#### Programa automático

Pan | Pan blanco | Molde

Duración del programa:

48 minutos

Paso de cocción 2

Funciones: Combi con aire caliente plus

Temperatura: 50 °C

Humedad: 100 %

Duración: 4 minutos

Paso de cocción 3

Funciones: Combi con aire caliente plus

Temperatura: 210 °C

Humedad: 50 %

Duración: 6 minutos

Paso de cocción 4

Funciones: Combi con aire caliente plus

Temperatura: 170–225 °C

Humedad: 0 %

Duración: 30 minutos

### Manual

#### Ajustar mediante Programas

#### Propios:

Paso de cocción 1

Funciones: Combi con aire caliente plus

Temperatura: 40 °C

Humedad: 100 %

Duración: 8 minutos

Niveles: 1



Pan blanco (de molde)

# Pan blanco

Para 20 rebanadas | Tiempo de preparación: 100 minutos

108

## Ingredientes

21 g de levadura, fresca  
260 ml de agua | fría  
500 g de harina de trigo tipo 405  
2 cucharaditas de sal  
½ cucharadita de azúcar  
1 cucharada de mantequilla

## Accesorios:

Bandeja universal

## Preparación

Diluir la levadura en el agua. Amasar la harina, la sal, el azúcar, y la mantequilla durante 6–7 minutos hasta obtener una masa lisa.

Formar una bola con la masa y colocarla en una fuente destapada en el horno. Dejar subir de acuerdo con los ajustes.

Amasar ligeramente hasta formar una barra de aprox. 25 cm de longitud y colocar en la bandeja universal. Hacer varios cortes con una profundidad de 1 cm.

Introducir la bandeja universal en el horno y hornear siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

### Ajuste

#### Dejar subir la masa

Funciones Especiales |

Dejar subir la masa

Tiempo de fermentación:

30 minutos

#### Programa automático

Pan | Pan blanco | sin molde

Duración del programa:

48 minutos

#### Manual

#### Ajustar mediante Programas

#### Propios:

Paso de cocción 1

Funciones: Combi con aire  
caliente plus

Temperatura: 40 °C

Humedad: 100 %

Duración: 8 minutos

Niveles: 1

#### Paso de cocción 2

Funciones: Combi con aire  
caliente plus

Temperatura: 50 °C

Humedad: 100 %

Duración: 4 minutos

#### Paso de cocción 3

Funciones: Combi con aire  
caliente plus

Temperatura: 210 °C

Humedad: 50 %

Duración: 6 minutos

#### Paso de cocción 4

Funciones: Combi con aire  
caliente plus

Temperatura: 170–210 °C

Humedad: 0 %

Duración: 30 minutos



# Pan de trigo y centeno

Para 20 rebanadas | Tiempo de preparación: 145 minutos

110

## Ingredientes

### Para la masa:

350 g de harina integral  
150 g de harina de centeno,  
del tipo 1150  
7 g de levadura seca  
2½ cucharaditas de sal  
300 ml de agua | fría  
1 cucharadita de miel  
50 ml de aceite

### Para recubrir:

1 cucharadita de harina integral

### Para el molde:

1 cucharadita de mantequilla

### Accesorios:

Molde rectangular de 25 cm de  
longitud

Parrilla

## Preparación

Mezclar la harina, la levadura seca y la sal. Amasar con el agua, la miel y el aceite durante 6–7 minutos hasta formar una masa lisa.

Formar una bola con la masa y colocarla en una fuente destapada en el horno. Dejar subir de acuerdo con los ajustes.

Engrasar el molde. Amasar ligeramente, formar un rollo de aprox. 23 cm de longitud. Realizar varios cortes de aprox. 1 cm, primero longitudinales y luego transversales, formando pequeños cuadrados. Poner en el molde rectangular y espolvorear con harina.

Colocar el molde rectangular sobre la parrilla para hornear y asar, llevar al horno y hornear siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Después de hornear el pan, extraerlo del molde rectangular y dejarlo enfriar sobre una rejilla de cocina.

### Ajuste

#### Dejar subir la masa

Funciones Especiales |

Dejar subir la masa

Duración: 30 minutos

#### Programa automático

Pan | Pan mezcla de trigo y  
centeno

Duración del programa:

76 minutos

#### Paso de cocción 2

Funciones: Combi con aire  
caliente plus

Temperatura: 210 °C

Humedad: 50 %

Duración: 6 minutos

#### Paso de cocción 3

Funciones: Repostería  
especial

Temperatura: 210 °C

Duración: 5 minutos

#### Paso de cocción 4

Funciones: Combi con aire  
caliente plus

Temperatura: 195–205 °C

Humedad: 0 %

Duración: 35 minutos

### Manual

#### Ajustar mediante Programas

#### Propios:

Paso de cocción 1

Funciones: Combi con aire  
caliente plus

Temperatura: 30 °C

Humedad: 100 %

Duración: 30 minutos

Niveles: 1



Pan de trigo y centeno

# Pan de azúcar

Para 15 rebanadas | Tiempo de preparación: 120 minutos

112

## Ingredientes

### Para el pan:

25 g de levadura, fresca  
100 ml de leche, 3,5 % materia grasa | tibia  
500 g de harina de trigo tipo 405  
1 pizca de sal  
90 g de mantequilla  
2 huevos, tamaño M  
3 cucharadas de sirope de jengibre  
40 g de jengibre, macerado | picado  
1 cucharadita de canela  
100 g de azúcar grueso

### Para el molde:

1 cucharadita de mantequilla  
1 cucharada de azúcar

### Accesorios:

Molde rectangular de 25 cm de longitud  
Parrilla

## Preparación

Deshacer la levadura fresca en leche. Amasar la harina, la sal, la mantequilla, los huevos y el sirope de jengibre hasta obtener una masa lisa. Hacer una bola con la masa y dejarla subir en un recipiente durante 60 minutos a temperatura ambiente.

Engrasar el molde rectangular y espolvorear con el azúcar.

Incorporar a la masa el jengibre, la canela y el azúcar grueso. Trabajar la masa, introducirla en el molde y dejarla durante otros 15 minutos.

Colocar el molde rectangular sobre la parrilla en el horno. Iniciar el programa automático u hornear siguiendo el paso de cocción 1.

Espolvorear la superficie de la masa con azúcar.

Hornear hasta que se dore siguiendo el desarrollo del programa o los pasos de cocción 2 a 3 de los ajustes manuales.

### Ajuste

#### Programa automático

Pan | Pan de azúcar

Duración del programa:  
59–65 minutos

Paso de cocción 2

Funciones: Combi con aire caliente plus

Temperatura: 190 °C

Humedad: 80 %

Duración: 5 minutos

Paso de cocción 3

Funciones: Combi con aire caliente plus

Temperatura: 180 °C

Humedad: 0 %

Duración: 24–30 minutos

#### Manual

#### Ajustar mediante Programas

#### Propios:

Paso de cocción 1

Funciones: Combi con aire caliente plus

Temperatura: 30 °C

Humedad: 100 %

Duración: 30 minutos

Niveles: 1



Pan de azúcar



# Panecillos

# Panecillos dulces (masa de levadura)

116

Para 12 panecillos | Tiempo de preparación: 70 minutos

## Ingredientes

### Para los bollos:

500 g de harina de trigo tipo 405  
60 g de azúcar  
45 g de mantequilla  
1 cucharadita de sal  
42 g de levadura, fresca  
250 ml de leche,  
3,5 % materia grasa | tibia

### Para la variante 1, bollos de pasas:

75 g de pasas

### Para la variante 2, bollos de chocolate:

75 g de pepitas de chocolate,  
aptas para horno

### Accesorios:

Bandeja universal

## Preparación

Agregar harina de trigo, azúcar, mantequilla y sal en una fuente.  
Diluir la levadura en la leche, amasar los ingredientes durante unos 7 minutos hasta obtener una masa lisa.

Para la variante 1, añadir las pasas.

Verter la masa en la fuente, introducirla en el horno sin cubrir y dejar que suba según los ajustes.

Para la variante 2, añadir las pepitas de chocolate.

Amasar, formar 12 panecillos y colocarlos sobre la bandeja universal. Iniciar el programa automático u hornear siguiendo los ajustes manuales.

## Ajuste

### Dejar subir la masa

Funciones Especiales |

Dejar subir masa

Tiempo de fermentación:

20 minutos

### Programa automático

Panecillos | Panecillos dulces |

Masa de levadura

Duración del programa:

33 minutos

Temperatura: 50 °C

Humedad: 100 %

Duración: 2 minutos

Paso de cocción 3

Temperatura: 140 °C

Humedad: 50 %

Duración: 10 minutos

Paso de cocción 4

Temperatura: 145–185 °C

Humedad: 0 %

Duración: 13 minutos

## Manual

### Ajustar mediante Programas

#### Propios:

Paso de cocción 1

Funciones: Combi con bóveda y solera

Temperatura: 40 °C

Humedad: 100 %

Duración: 8 minutos

Niveles: 2

Paso de cocción 2



Panecillos dulces (masa de levadura)

# Panecillos dulces

## (masa de requesón y aceite)

Para 12 panecillos | Tiempo de preparación: 60 minutos

### Ingredientes

**Para la masa:**

250 g de requesón

90 ml de leche, 3,5 % materia  
grasa

90 ml de aceite de girasol

1 huevo, tamaño M

500 g de harina de trigo tipo 405

15 g de levadura en polvo

100 g de azúcar

8 g de azúcar de vainilla

½ cucharadita de sal

**Para la variante 1,****bollos de pasas:**

75 g de pasas

**Para la variante 2,****bollos de chocolate:**

75 g de pepitas de chocolate,  
aptas para horno

**Para amasar:**

1 cucharada de harina de trigo,  
tipo 405

**Accesorios:**

Papel especial para hornos  
Bandeja universal

### Preparación

Batir el requesón, la leche, el aceite de girasol y el huevo con una batidora.

Mezclar la harina de trigo con la levadura en polvo, el azúcar, el azúcar de vainilla y la sal.

Para la variante 1, añadir las pasas.

Para la variante 2, añadir las pepitas de chocolate.

Amasar todos los ingredientes junto con la masa de requesón durante 3 minutos.

Reservar y dejar reposar durante 5–10 minutos.

Dividir la masa en 12 trozos grandes del mismo tamaño.

Con las manos enharinadas, formar un panecillo con cada trozo.  
Cubrir la bandeja universal con papel de horno y colocarlos.

Iniciar el programa automático u hornear siguiendo los ajustes manuales.

**Ajuste**

Duración: 5 minutos

**Programa automático**

Nivel: 2

Panecillos | Panecillos dulces |

Paso de cocción 2

Masa de requesón

Temperatura: 165 °C

Duración del programa:

Humedad: 50 %

26–36 minutos

Duración: 5 minutos

**Manual**

Paso de cocción 3

**Ajustar mediante Programas**

Temperatura: 165 °C

**Propios:**

Humedad: 0 %

Paso de cocción 1

Duración: 16–26 minutos

Funciones: Combi con

bóveda y solera

Temperatura: 50 °C

Humedad: 100 %



Panecillos dulces (masa de requesón y aceite)

# Brioche de mantequilla

Para 2–3 trenzas | Tiempo de preparación: 125 minutos

120

## Ingredientes

### Para la masa:

500 g de harina de trigo tipo 480  
7 g de sal  
75 g de azúcar  
90 g de mantequilla | en pomada  
8 g de azúcar de vainilla  
2 huevos, tamaño M | solo la yema  
7 g de levadura seca  
220 ml de leche,  
3,5 % materia grasa | tibia  
½ limón, sin tratar | únicamente la cáscara rallada  
½ naranja, sin tratar | únicamente la cáscara rallada

### Para untar:

Un huevo tamaño M | batido  
3 cucharadas de azúcar grueso  
5 cucharadas de almendras, laminadas

### Accesorios:

Bandeja universal

## Preparación

Mezclar los ingredientes en una fuente y batir durante 10 minutos aproximadamente al nivel más bajo hasta obtener una masa lisa.

Dejar reposar la masa cubierta 30 minutos en un lugar cálido.

Dividir la masa en porciones de 100 g, amasarlas primero en forma de bolas y a continuación formar tiras alargadas y trenzarlas de tres en tres.

Colocar las trenzas en la bandeja universal y dejar subir 35 minutos en un lugar cálido.

Untar las trenzas con huevo y espolvorear con azúcar glas y almendras.

Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.

Introducir la bandeja universal en el horno y hornear siguiendo el desarrollo del programa o los pasos 2 a 4 de los ajustes manuales.

### Ajuste

#### Programa automático

Panecillos |  
Brioche de mantequilla  
Duración del programa:  
15–25 minutos

Duración: 5 minutos

Niveles: 1

Paso de cocción 3

Humedad: 70 %

Duración: 5–10 minutos

Paso de cocción 4

Humedad: 0 %

Duración: 5–10 minutos

#### Manual

#### Ajustar mediante Programas

#### Propios:

Precalentamiento 1  
Funciones: Combi con aire caliente plus  
Temperatura: 180 °C  
Precalentar: On  
Paso de cocción 2  
Humedad: 100 %



# Croissants

Para 8 unidades | Tiempo de preparación: 200 minutos

122

## Ingredientes

### Para la masa de levadura:

- 500 g de harina de trigo tipo 405
- 1 cucharadita de sal
- 50 g de azúcar
- 50 g de mantequilla | en pomada
- 42 g de levadura, fresca
- 300 ml de leche,
- 3,5 % materia grasa | tibia

### Para espolvorear:

- 150 g de mantequilla | fría

### Para amasar:

- 1 cucharada de harina de trigo, tipo 405

### Accesorios:

- Bandeja universal

## Preparación

Agregar la harina de trigo, la sal, el azúcar y la mantequilla en una fuente. Deshacer la levadura en leche e incorporar. Amasar todos los ingredientes durante 7 minutos hasta obtener una masa lisa. Verter la masa en la fuente, introducirla en el horno sin cubrir y dejar que suba según los ajustes.

Amasar sobre una superficie enharinada, formar una bola y dejar reposar durante 1 minuto. Extender utilizando un rodillo enharinado hasta formar un rectángulo (40 cm x 25 cm).

Cortar la mantequilla en 8–10 rebanadas finas y cubrir la mitad del rectángulo (20 cm x 25 cm) con ellas, dejando sin cubrir un borde de aprox. 1 cm. Doblarla sobre la otra mitad y presionar en los bordes.

Extender de nuevo la masa hasta formar un cuadrado (40 cm x 25 cm). Doblar los dos laterales cortos hacia el centro, de forma que los extremos se superpongan. A continuación, volver a doblar los extremos cortos hasta la mitad, de forma que queden cuatro zonas. Dejar enfriar durante 15 minutos.

Extender el «paquete de masa» de nuevo hasta formar un cuadrado (40 cm x 25 cm) y doblar desde los extremos cortos hasta formar un paquete de tres capas. Dejar reposar durante 10 minutos. Repetir el proceso.

Extender la masa en forma de rombo (60 cm x 22 cm) y cortar lateralmente 2 x 4 triángulos (15 cm x 22 cm) con la ayuda de un cuchillo grande. Dejar reposar la masa durante 5 minutos.

Enrollar los triángulos desde la base hacia la punta formando medias lunas y colocarlas sobre la bandeja universal.

Iniciar el programa automático u hornear siguiendo los ajustes manuales.

**Ajuste****Dejar subir la masa**

Funciones Especiales |

Dejar subir masa

Tiempo de fermentación:

45 minutos

**Programa automático**

Panecillos | Croissants

Duración del programa:

42 minutos

**Manual****Ajustar mediante Programas Propios:**

Paso de cocción 1

Funciones: Combi con aire caliente plus

Temperatura: 90 °C

Humedad: 100 %

Duración: 2 minutos

Niveles: 2

Paso de cocción 2

Temperatura: 160 °C

Humedad: 90 %

Duración: 10 minutos

Paso de cocción 3

Temperatura: 160–170 °C

Humedad: 0 %

Duración: 30 minutos



# Panecillos multicereales

Para 8 unidades | Tiempo de preparación: 200 minutos

124

## Ingredientes

### Para la masa:

10 g de salvado  
25 g de semillas de chía  
25 g de pipas de girasol  
½ cucharadita de sal  
240 ml de agua | templada  
150 g de harina de espelta,  
tipo 630  
150 g de harina integral  
1 pizca de azúcar  
1 cucharadita de sal  
10 g de levadura, fresca  
½ cucharadita de vinagre  
1 cucharadita de aceite

### Para untar:

Agua

### Para rebozar:

1 cucharada de semillas de lino  
1 cucharada de sésamo  
1 cucharada de semillas de  
amarapola

### Accesorios:

Bandeja universal

### Consejo

Para una preparación más  
rápida, realizar la fermentación  
el día anterior.

## Preparación

Mezclar el salvado de trigo, las semillas de chía, las pipas de girasol, sal y agua y dejar reposar durante al menos 90 minutos.

Mezclar la harina, el azúcar y la sal. Desmenuzar la levadura por encima. Amasar con vinagre, aceite y la mezcla de semillas con agua durante 9–10 minutos hasta formar una masa lisa.

Introducir en una fuente destapada en el interior del horno.  
Dejar subir de acuerdo con los ajustes.

Mezclar las semillas de lino, de sésamo y de amapola.

Dividir la masa blanda en 8 panecillos de 75 g cada uno. Pintar la parte superior con un poco de agua, untar en la mezcla de semillas y colocar sobre la bandeja universal.

Llevar al horno y cocer siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

### Ajuste

Duración: 20 minutos

### Dejar subir la masa

Nivel: 2

Funciones Especiales |

Paso de cocción 2

Dejar subir la masa

Funciones: Combi con aire  
caliente plus

Tiempo de fermentación:

Temperatura: 150 °C

45 minutos

Humedad: 50 %

### Programa automático

Duración: 5 minutos

Panecillos |

Paso de cocción 3

Panecillos multicereales

Funciones: Repostería

Duración del programa:

especial

42 minutos

Temperatura: 225 °C

### Manual

Duración: 5 minutos

### Ajustar mediante Programas

Paso de cocción 4

### Propios:

Funciones: Combi con aire

Paso de cocción 1

caliente plus

Funciones: Combi con aire

Temperatura: 200–225 °C

caliente plus

Humedad: 0 %

Temperatura: 30 °C

Duración: 12 minutos

Humedad: 100 %



Panecillos multicereales

# Panecillos de centeno

Para 8 unidades | Tiempo de preparación: 140 minutos +

126

## Ingredientes

### Para la masa:

- 250 g de harina de centeno integral
- 75 g de masa madre, líquida
- 7 g de levadura seca
- 300 ml de agua | fría
- 300 g de harina de trigo tipo 405
- 2 cucharaditas de sal

### Para recubrir:

- 2 cucharadas de harina de centeno integral

### Accesorios:

- Bandeja universal

## Preparación

Trabajar la harina de centeno integral, la masa madre, la levadura seca y el agua hasta formar una pasta. Colocarla en una fuente y cubrir con un paño. Dejar reposar a temperatura ambiente durante 12–15 horas.

Amasar la harina de trigo y la sal durante 6–7 minutos hasta formar una masa lisa.

Formar una bola con la masa y colocarla en una fuente destapada en el horno. Dejar subir de acuerdo con los ajustes.

Dividir la masa en 8 porciones de 110 g cada una y colocarla sobre una superficie enharinada.

Tirar de la masa desde fuera hacia arriba con cuidado y presionar hacia el centro. Volver a repetir este paso varias veces.

Formar bolas con los trozos de masa con las palmas de las manos.

Disponer los trozos de masa con la parte abultada hacia arriba en la bandeja universal y espolvorear con abundante harina.

Finalmente, hornear los panecillos siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

**Ajuste****Dejar subir la masa**

Funciones Especiales |

Dejar subir la masa

Tiempo de fermentación:

45 minutos

**Programa automático**

Panecillos | Panecillos de centeno

Duración del programa:

65 minutos

**Manual****Ajustar mediante Programas Propios:**

Paso de cocción 1

Funciones: Combi con aire  
caliente plus

Temperatura: 30 °C

Humedad: 100 %

Duración: 30 minutos

Nivel: 2

Paso de cocción 2

Temperatura: 155 °C

Humedad: 90 %

Duración: 10 minutos

Paso de cocción 3

Temperatura: 190–210 °C

Humedad: 0 %

Duración: 25 minutos



Panecillos de centeno

# Panecillos de trigo

Para 8 unidades | Tiempo de preparación:

128

## Ingredientes

### Para la masa:

10 g de levadura, fresca

200 ml de agua | fría

340 g de harina de trigo tipo 405

1½ cucharadita de sal

1 cucharadita de azúcar

Una cucharadita de mantequilla | en pomada

### Accesorios:

Bandeja universal

## Preparación

Diluir la levadura en el agua. Amasar la harina, la sal, el azúcar, y la mantequilla durante 6–7 minutos hasta obtener una masa lisa.

Formar una bola con la masa y colocarla en una fuente destapada en el horno. Dejar subir de acuerdo con los ajustes.

Formar con la masa 8 panecillos de 70 g cada uno y colocarlos sobre la bandeja universal. Hacer cortes en cruz con una profundidad de ½ cm aprox.

Introducir los panecillos en el horno y hornearlos siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

### Ajuste

#### Dejar subir la masa

Funciones Especiales |

Dejar subir la masa

Tiempo de fermentación:

45 minutos

#### Programa automático

Panecillos | Panecillos de trigo |

1 Bandeja de repostería

Duración del programa:

42 minutos

#### Paso de cocción 2

Funciones: Combi con aire caliente plus

Temperatura: 150 °C

Humedad: 50 %

Duración: 5 minutos

#### Paso de cocción 3

Funciones: Repostería especial

Temperatura: 225 °C

Duración: 5 minutos

#### Paso de cocción 4

Funciones: Combi con aire caliente plus

Temperatura: 180–220 °C

Humedad: 0 %

Duración: 12 minutos

### Manual

#### Ajustar mediante Programas

##### Propios:

Paso de cocción 1

Funciones: Combi con aire caliente plus

Temperatura: 30 °C

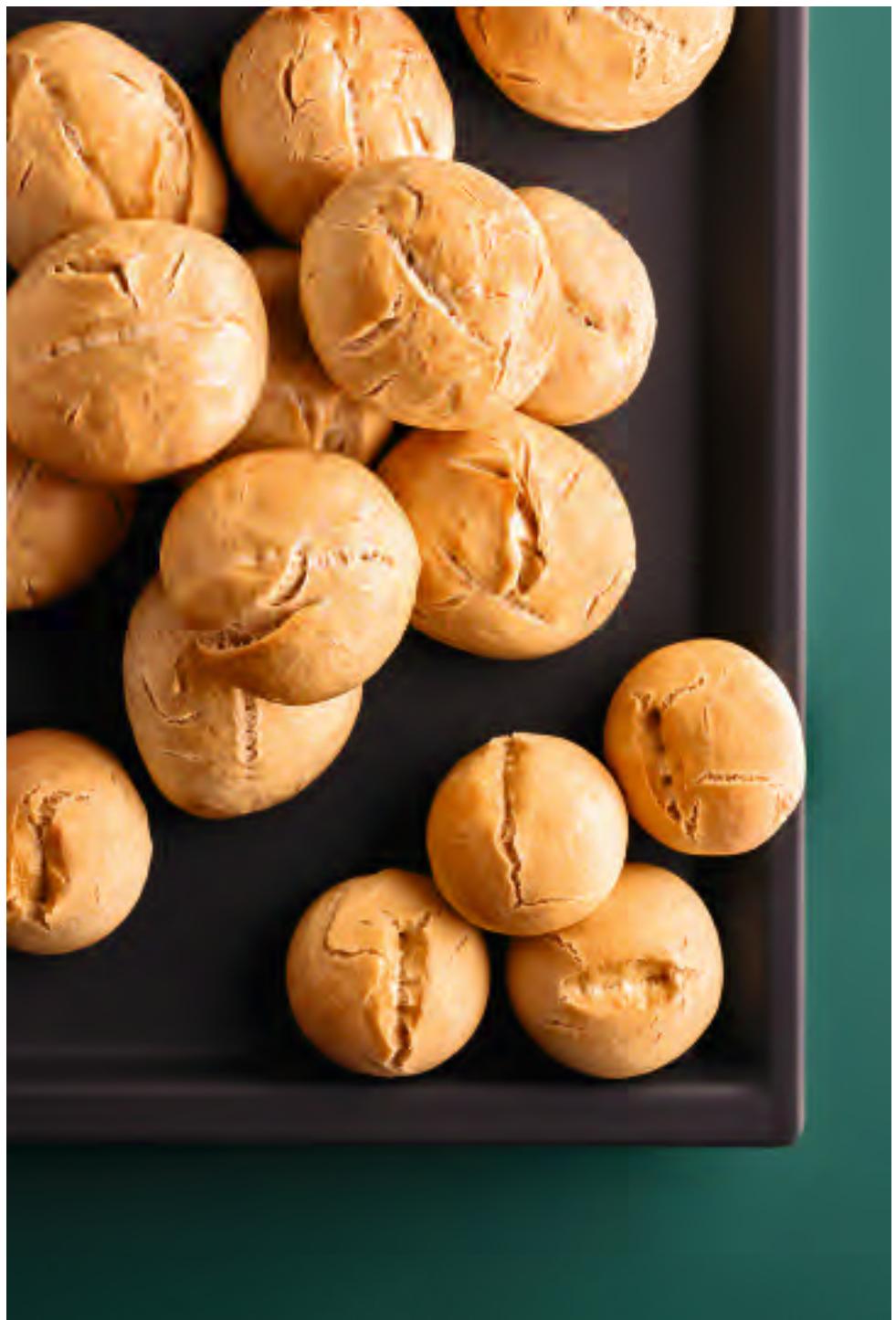
Humedad: 100 %

Duración: 20 minutos

Niveles: 2

### Consejo

Moldar los panecillos, untarlos con agua y cubrirlos de semillas de amapola o sésamo. Como alternativa, recubrir con sal gruesa y comino.





# Pizza y cía.

Los secundarios más ricos del mundo

Las pizzas, tartas, hojaldres y cía. son los favoritos indiscutibles para cualquier ocasión: una comida copiosa en familia, un bufé en una fiesta o como aperitivo para una tarde de juegos y televisión. A veces la clave es la mezcla de la masa suave con un acompañamiento sabroso; otras veces la transformación fantástica de recetas clásicas; bocados exquisitos que despiertan nuestro apetito con sus aromas y, con un poco de imaginación, pueden reinventarse una y otra vez.

# Flammkuchen

(pizza fina con bacon y cebolla)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 115 minutos

## Ingredientes

### Para la masa:

180 g de harina de trigo tipo 405  
½ cucharadita de sal  
2 cucharadas de aceite de oliva  
80 ml de agua | fría

### Para la cobertura:

120 g de cebollas  
100 g de panceta, ahumada  
100 g de crème fraîche  
Sal  
Pimienta  
Nuez moscada

### Accesorios:

Bandeja universal

## Preparación

Trabajar la harina, la sal, el aceite y el agua hasta formar una masa lisa. Formar una bola con la masa, colocarla en una fuente y cubrir con un paño húmedo. Dejar reposar a temperatura ambiente durante 90 minutos.

Para el relleno, cortar en dados la cebolla y la panceta. Calentar una sartén antiadherente y saltear la panceta. Agregar las cebollas, rehogarlas y dejar que se enfrién. Condimentar la crème fraîche con sal, pimienta y nuez moscada.

Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.

Extender la masa sobre la bandeja universal y pincharla varias veces con un tenedor. Extender la crème fraîche por la masa y verter la mezcla de cebolla y panceta por encima.

Introducir la pizza fina en el horno y hornear siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

## Ajuste

### Programa automático

Pizza, quiches y similares | Pizza fina con bacon y cebolla

Duración del programa: 17–20 minutos

### Manual

Precalentamiento

Funciones: Aire caliente plus

Temperatura: 200 °C

Precalentar: On

Nivel: 1

Paso de cocción 2

Funciones: Cocción intensiva

Temperatura: 200 °C

Duración: 17–20 minutos



Flammkuchen

# Pastel de salmón

Para 6 porciones | Tiempo de preparación: 95 minutos

134

## Ingredientes

### Para la masa:

2 huevos, tamaño M

200 g de harina integral

100 g de mantequilla | en pomada

1 pizca de azúcar

1 cucharadita de sal

3 cucharadas de agua | fría

### Para el molde:

1 cucharadita de mantequilla

### Para el relleno:

250 g de espinacas congeladas | descongeladas

150 g de salmón ahumado | finamente picado

400 g de lomo de salmón, sin piel, preparado para cocinar | cortado en dados

1 cucharada de eneldo | picado

Sal

Pimienta

Nuez moscada

1 cucharada de zumo de limón  
200 g de queso gouda rallado

### Para decorar:

Un ramillete de eneldo (de 20 g)

150 g de queso fresco semidesnatado

Sal

Pimienta

100 g de salmón ahumado

### Accesorios:

Molde desmontable, Ø 26 cm

Parrilla

### Consejo

El pastel de salmón puede tomarse tanto caliente como frío.

## Preparación

Separar los huevos reservando la clara de huevo para más tarde. Trabajar las yemas con la harina integral, la mantequilla, el azúcar, la sal y el agua hasta formar una masa lisa. Engrasar el molde desmontable con mantequilla y forrarlo con la masa formando un borde de unos 3 cm de altura. Pinchar la masa repetidas veces y dejar enfriar unos 30 minutos.

Batir las claras a punto de nieve y dejar enfriar. Presionar bien las espinacas con las manos y cortarlas finas. Mezclar el salmón ahumado con los dados de salmón, las espinacas y el eneldo. Condimentar con sal, pimienta, nuez moscada y zumo de limón. Añadir la clara a punto de nieve.

Verter la mezcla en la masa y espolvorear el gouda por encima.

Colocar el molde desmontable sobre la parrilla en el horno.

Iniciar el programa automático o cocinar hasta que se dore siguiendo los ajustes manuales.

Antes de servir, retirar las puntas del eneldo, picarlo finamente y mezclarlo con el queso fresco semidesnatado, la sal y la pimienta. Cortar el salmón ahumado en 6 porciones, añadir a cada una un poco de la mezcla del eneldo con el queso fresco, cortar en ramilletes y esparcir sobre el pastel de salmón.

### Ajuste

#### Programa automático

Pizza, quiches y similares | Pastel de salmón

Duración del programa: 50 minutos

#### Manual

Funciones: Cocción intensiva

Temperatura: 185–210 °C

Duración: 50 minutos

Nivel: 1



# Pizza (masa de levadura)

136

Para 4 porciones (bandeja universal), o para 2 porciones (molde redondo) | Tiempo de preparación:

## Ingredientes

### Para la masa

#### (bandeja universal):

23 g de levadura, fresca

170 ml de agua | templada

300 g de harina de trigo,  
tipo 405

1 cucharadita de azúcar

1 cucharadita de sal

½ cucharadita de tomillo, picado

1 cucharadita de orégano,  
picado

1 cucharada de aceite de oliva

### Para el relleno

#### (bandeja universal):

2 cebollas

1 diente de ajo

400 g de tomates en lata,  
pelados, triturados

2 cucharadas de salsa de  
tomate

1 cucharadita de azúcar

1 cucharadita de orégano,  
picado

1 hoja de laurel

1 cucharadita de sal

Pimienta

125 g de mozzarella

125 g de queso gouda rallado

### Para saltear

#### (bandeja universal):

1 cucharada de aceite de oliva

### Para la masa (molde redondo):

10 g de levadura, fresca

70 ml de agua | templada

130 g de harina de trigo tipo 405

½ cucharadita de azúcar

½ cucharadita de sal

Tomillo, picado

½ cucharadita de orégano,  
picado

1 cucharadita de aceite de oliva

### Para la cobertura

#### (molde redondo):

1 cebolla

½ diente de ajo

200 g de tomates en lata,  
pelados, triturados

1 cucharada de salsa de tomate

½ cucharadita de azúcar

½ cucharadita de orégano,  
picado

½ hoja de laurel

½ cucharadita de sal

Pimienta

60 g de mozzarella

60 g de queso gouda rallado

## Preparación

Diluir la levadura en el agua.

Amasar la harina, el azúcar,  
la sal, el tomillo, el orégano y  
el aceite durante 6–7 minutos  
hasta obtener una masa lisa.

Formar una bola con la masa y  
colocarla en una fuente destapa-  
da en el horno. Dejar subir de  
acuerdo con los ajustes.

Para los ingredientes de la  
pizza, cortarla cebolla y el ajo  
en dados pequeños. Calentar  
el aceite en una sartén. Sofreir  
la cebolla y el ajo. Añadir los  
tomates, la salsa de tomate, el  
azúcar, el orégano, la hoja de  
laurel y la salsa.

Preparar la salsa a fuego lento  
durante 5 minutos.

Retirar la hoja de laurel, sazonar  
con sal y pimienta. Cortar la  
mozzarella en rodajas.

Para la bandeja universal:  
extender la masa sobre la  
bandeja universal.

Para el molde redondo: extender  
la masa o colocarla en el molde  
redondo.

Verter la cobertura sobre la  
masa. Dejar un borde de aprox.  
1 cm. Espolvorear con la moz-  
zarella y el gouda.

## Consejo

Como alternativa, se puede  
también añadir jamón, salami,  
champiñones, cebolla o atún a  
la pizza.

### Accesorios:

Bandeja universal o  
molde redondo y parrilla para  
hornear y asar

Llevar al horno la bandeja universal (o el molde redondo sobre la parrilla) y hornear siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

#### Ajuste

##### Dejar subir la masa

Funciones Especiales |

Dejar subir la masa

Tiempo de fermentación:

15 minutos

##### Programa automático

Pizza, quiches y similares |

Pizza | Masa de levadura|

Bandeja Universal o Bandeja redonda

Duración del programa:

25 (20) minutos

#### Manual

##### Bandeja universal

Funciones: Cocción intensiva

Temperatura: 175–220 °C

Duración: 30 minutos

Nivel: 1

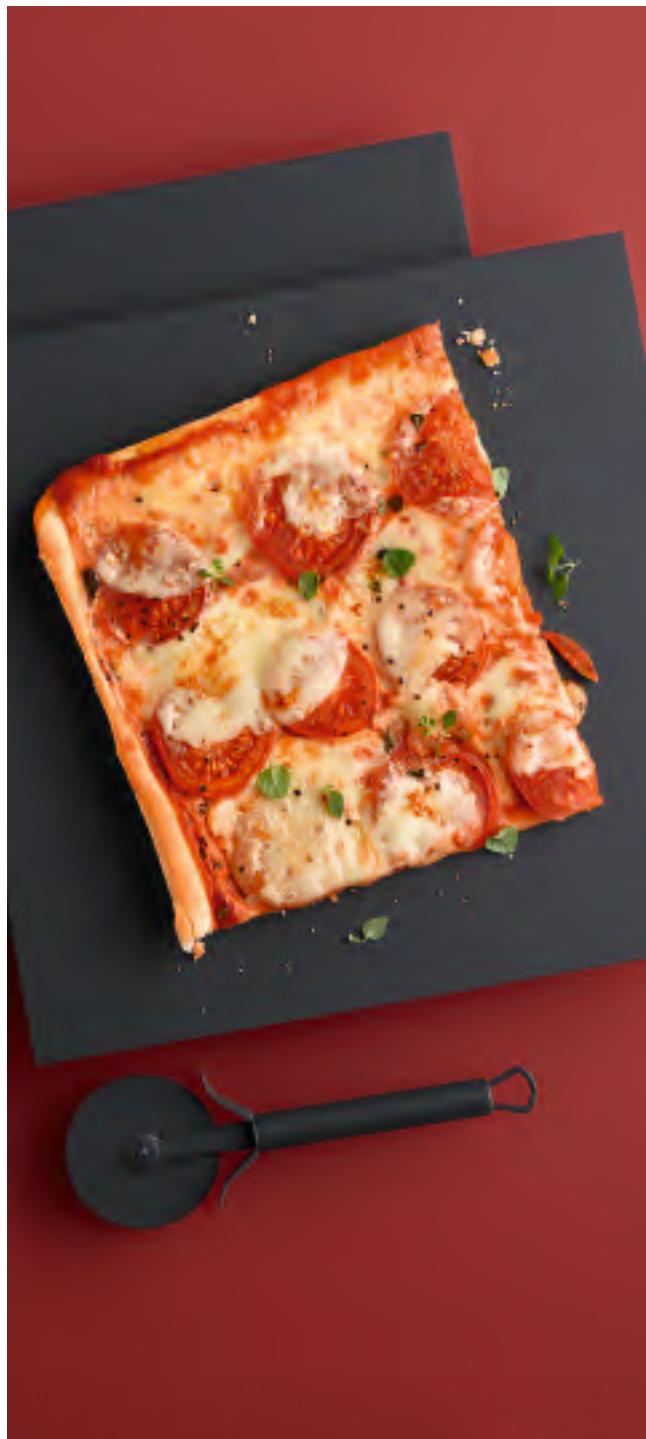
##### Molde redondo

Funciones: Cocción intensiva

Temperatura: 175–220 °C

Duración: 25 minutos

Nivel: 1



Pizza (masa de levadura)

# Pizza (masa de requesón y aceite)

Para 4 porciones (bandeja universal), o para 2 porciones (molde redondo) | Tiempo de preparación:

## Ingredientes

138

### Para la masa

#### (bandeja universal):

120 g de requesón,  
20 % de grasa en materia seca.  
4 cucharadas de leche,  
3,5 % materia grasa  
4 cucharadas de aceite de oliva  
2 huevos, tamaño M |  
solo la yema  
1 cucharadita de sal  
2 cucharaditas de levadura  
en polvo  
250 g de harina de trigo tipo 405

### Para el relleno

#### (bandeja universal):

2 cebollas  
1 diente de ajo  
400 g de tomates en lata,  
pelados, triturados  
2 cucharadas de salsa de  
tomate  
1 cucharadita de azúcar  
1 cucharadita de orégano,  
picado  
1 hoja de laurel  
1 cucharadita de sal  
Pimienta  
125 g de mozzarella  
125 g de queso gouda rallado

### Para saltear (bandeja universal):

1 cucharada de aceite de oliva

### Consejo

Como alternativa, se puede  
también añadir jamón, salami,  
champiñones, cebolla o atún a  
la pizza.

### Para la masa (molde redondo):

50 g de requesón,  
20 % de grasa en materia seca.  
2 cucharadas de leche,  
3,5 % materia grasa  
2 cucharadas de aceite de oliva  
½ cucharadita de sal  
1 huevo, tamaño M |  
solo la yema  
1 cucharadita de levadura  
en polvo  
110 g de harina de trigo tipo 405

### Para la cobertura

#### (molde redondo):

1 cebolla  
½ diente de ajo  
200 g de tomates en lata,  
pelados, triturados  
1 cucharada de salsa de tomate  
½ cucharadita de azúcar  
½ cucharadita de orégano,  
picado  
½ hoja de laurel  
½ cucharadita de sal  
Pimienta  
60 g de mozzarella  
60 g de queso gouda rallado

### Para saltear (molde redondo):

1 cucharadita de aceite de oliva

### Accesorios:

Bandeja universal o  
molde redondo y parrilla para  
hornear y asar

## Preparación

Para los ingredientes de la  
pizza, cortarla cebolla y el ajo  
en dados pequeños. Calentar  
el aceite en una sartén. Sofreír  
la cebolla y el ajo. Añadir los  
tomates, la salsa de tomate, el  
azúcar, el orégano, la hoja de  
laurel y la salsa.

Preparar la salsa a fuego lento  
durante 5 minutos.

Retirar la hoja de laurel. Salpi-  
mentar. Cortar la mozzarella en  
rodajas.

Para la masa, mezclar el requ-  
són, la leche, el aceite, la yema  
de huevo y la sal. Mezclar la  
harina con la levadura. Remover  
la mitad junto con la masa.  
A continuación añadir el resto.

Extender la masa y colocar  
sobre la bandeja universal o el  
molde redondo.

Verter la cobertura sobre la  
masa. Dejar un borde de aprox.  
1 cm. Espolvorear con la moz-  
zarella y el gouda.

Introducir la bandeja universal o  
el molde redondo sobre la parri-  
lla en el horno y hornear siguien-  
do el desarrollo del programa o  
los ajustes manuales.



## Ajuste

### Programa automático

Pizza, quiches y similares |

Pizza | Masa de requesón|

Bandeja Universal o Bandeja  
redonda

Duración del programa:

25 (20) minutos

## Manual

### Bandeja universal

Funciones: Cocción intensiva

Temperatura: 165–195 °C

Precalentar: On

Duración: 25 minutos

Niveles: 2

### Molde redondo

Funciones: Cocción intensiva

Temperatura: 165–195 °C

Precalentar: On

Duración: 20 minutos

Niveles: 1

# Quiche Lorraine

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 65 minutos

140

## Ingredientes

### Para la masa:

125 g de harina de trigo tipo 405

40 ml de agua

50 g de mantequilla

### Para la cobertura:

25 g de panceta, sin grasa,  
ahumada

75 g de panceta

100 g de jamón, cocido

1 diente de ajo

25 g de perejil, fresco

100 g de queso gouda rallado

100 g de queso emmental,  
rallado

### Para el baño:

125 g de nata

2 huevos, tamaño M

Nuez moscada

### Accesorios:

Molde redondo

Parrilla

## Preparación

Amasar la harina, la mantequilla y el agua hasta obtener una masa lisa. Dejar reposar en el frigorífico durante 30 minutos.

Para el relleno, cortar la panceta, la panceta ahumada y el jamón. Picar el diente de ajo y el perejil. Saltear la panceta ahumada en una sartén antiadherente. Añadir la panceta y el jamón y rehogar. Incorporar el ajo y el perejil y dejar enfriar.

Mezclar la nata, los huevos y la nuez moscada para fundir.

Extender la masa y colocar sobre el molde redondo.

Formar alrededor un borde más alto. Espesar la mezcla del jamón por la masa y espolvorear con queso. Verter la mezcla.

Colocar la quiche sobre la parrilla en el horno y hornear siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

### Ajuste

#### Programa automático

Pizza, quiches y similares | Quiche Lorraine

Duración del programa: 35 minutos

### Manual

Funciones: Cocción intensiva

Temperatura: 190–220 °C

Duración: 35 minutos

Nivel: 1



Quiche Lorraine

# Quiche de salmón ahumado

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 50 minutos

142

## Ingredientes

### Para la masa:

125 g de harina de trigo tipo 405  
40 ml de agua  
50 g de mantequilla  
½ cucharadita de sal

### Para la cobertura:

1 cucharada de mantequilla  
300 g de puerro | en rodajas  
150 g de nata agria  
1 cucharada de maicena  
2 huevos, tamaño M  
Sal  
Pimienta  
Un ramillete de eneldo  
(de 20 g) | picado  
200 g de salmón ahumado |  
en tiras

### Accesorios:

Molde redondo  
Parrilla

## Preparación

Trabajar la harina de trigo, el agua, la mantequilla y la sal hasta formar una masa elástica, extender la masa y ponerla en un molde de horno redondo. Formar alrededor un borde más alto.

Para el relleno, calentar la mantequilla en la placa y sofreír en ella el puerro.

Mezclar la nata agria con la maicena, los huevos, la sal, la pimienta y el eneldo, agregar el puerro y el salmón ahumado y verter la mezcla sobre la masa.

Colocar la quiche sobre la parrilla en el horno y hornear siguiendo los ajustes manuales.

### Ajuste

Funciones: Cocción intensiva  
Temperatura: 200 °C  
Duración: 30–35 minutos  
Niveles: 1



# Tarta salada (hojaldre)

Para 8 porciones | Tiempo de preparación: 70 minutos

144

## Ingredientes

### Para la masa:

230 g de hojaldre

### Para la tarta salada de verduras:

500 g de verduras (p. ej. puerro, zanahorias, brócoli, espinaca) | en trozos pequeños  
1 cucharadita de mantequilla  
50 g de queso, aromático | rallado

### Para la tarta salada de queso:

70 g de panceta | cortada en dados  
280 g de queso, aromático | rallado

### Para el baño:

2 huevos, tamaño M  
200 g de nata  
Sal  
Pimienta  
Nuez moscada

### Accesorios:

Bandeja redonda, Ø 27 cm  
Parrilla

### Consejo

Algunas variedades de queso especiado son, p. ej., el queso Gruyère, el Sbrinz o el Emmental.

## Preparación

Cubrir la bandeja con el hojaldre.

### Preparación con verduras:

Dorar las verduras en la mantequilla y dejarlas enfriar.  
Esparcir la mezcla por la masa y espolvorear con queso.

### Preparación con queso:

Dorar los dados de panceta y dejar enfriar. Repartir sobre la masa y espolvorear con queso.

Introducir la parrilla. Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.

Mezclar los huevos y la nata para fundir. Corregir la sal, pimienta y nuez moscada.

Esparcir la mezcla por la tarta salada.

Colocar el molde redondo sobre la parrilla en el horno y hornear siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

### Ajuste

#### Programa automático

Pizza, quiches y similares |  
Tarta salada | Hojaldre  
Duración del programa:  
45–55 minutos

### Manual

#### Ajustar mediante Programas Propios:

Precalentamiento 1  
Funciones: Bóveda y solera  
Temperatura: 220 °C  
Precalentar: On  
Nivel: 1  
Paso de cocción 2  
Funciones: Bóveda y solera  
Temperatura: 190–210 °C  
Duración: 10 minutos  
Paso de cocción 3  
Funciones: Solera  
Temperatura: 190–200 °C  
Duración: 26–31 minutos



Tarta salada (hojaldre)

# Tarta salada (masa quebrada)

Para 8 porciones | Tiempo de preparación: 120 minutos

146

## Ingredientes

### Para la masa quebrada:

200 g de harina de trigo,  
tipo 405  
65 ml de agua  
80 g de mantequilla  
1/4 cucharadita de sal

### Para el relleno de verduras:

500 g de verduras (p. ej. puerro,  
zanahorias, brócoli, espinaca) |  
en trozos pequeños  
1 cucharadita de mantequilla  
50 g de queso, aromático |  
rallado

### Para el relleno de queso:

70 g de panceta | cortada en  
dados  
290 g de queso, aromático  
(p. ej. Gruyère, Sbrinz y  
Emmental) | rallado

### Para el baño:

2 huevos, tamaño M  
200 g de nata  
Sal  
Pimienta  
Nuez moscada

### Accesorios:

Bandeja redonda, Ø 27 cm  
Parrilla

## Preparación

Cortar la mantequilla en dados y amasar rápidamente junto con la harina, la sal y el agua hasta obtener una masa.  
Dejar enfriar 30 minutos.

Cubrir el molde con la masa.

### Preparación con verduras:

Dorar las verduras en la mantequilla y dejarlas enfriar.  
Esparcir la mezcla por la masa y espolvorear con queso.

### Preparación con queso:

Dorar los dados de panceta y dejar enfriar. Repartir sobre la masa y espolvorear con queso.

Introducir la parrilla. Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.

Mezclar los huevos y la nata para fundir. Corregir la sal, pimienta y nuez moscada. Esparcir la mezcla por la tarta salada.

Colocar el molde redondo sobre la parrilla en el horno y hornear siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

### Ajuste

Paso de cocción 2

### Programa automático

Funciones: Bóveda y solera

Pizza, quiches y similares |

Temperatura: 190–210 °C

Tarta salada | Masa quebrada

Duración: 10 minutos

Duración del programa:

Paso de cocción 3

36–42 minutos

Funciones: Solera

### Manual

Temperatura: 190–200 °C

### Ajustar mediante Programas

Duración: 26–32 minutos

### Propios:

Precalentamiento 1

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 220 °C

Precalentar: On

Niveles: 1





# Carne

Carne y aves

Mucho más que simplemente carne

El consumo de carne debería ser siempre algo especial, ya se trate del tradicional asado de domingo o de un filete al punto. Lograr el punto de cocción adecuado para cada pieza de carne y perfeccionar su textura y jugosidad constituye el mayor arte en cada cocina.

## Consejos para la preparación

La carne tierna no es cosa de magia, y con tu horno a vapor combinado de Miele es muy fácil de lograr. Nuestro equipo de cocina experimental ha recogido los consejos esenciales para que conseguirlo sea un juego de niños:

- Utilice solo carne magra sin tendones y grasa. Si la receta lo requiere, los huesos deben retirarse previamente.
- Si desea asar varias piezas de carne a la vez, intente utilizar piezas de igual grosor. El tiempo de cocción depende del grosor y la consistencia de la pieza, no del peso. Cuanto más gruesa sea la pieza, más largo será el tiempo de cocción. Una pieza de carne de 500 g de peso y 10 cm de grosor requiere un tiempo de cocción más largo que una pieza de 500 g y 5 cm de grosor.
- Asa la carne sobre la parrilla para hornear y asar con la bandeja Universal colocada debajo. Así podrás recoger el jugo de la carne resultante y utilizarlo para preparar una salsa.
- No tapes la carne durante la cocción.
- Deja reposar el asado aproximadamente 10 minutos antes de cortarlo que se pierda la menor cantidad de jugo posible.
- Tras la cocción, la carne tiene la temperatura óptima para ser servida. Distribúyela en platos previamente calentados y acompáñala de salsa caliente, para evitar que se enfrié rápidamente.

## Cocción combinada

La combinación de humedad y calor facilita la preparación de la carne en todos los aspectos. Puedes encontrar explicaciones y ejemplos de cómo utilizar esta función para las distintas variedades de carne y los métodos de preparación más adecuados en las siguientes secciones y en las tablas de asado y cocción al vapor que se encuentran al final de este libro de cocina.

## Asar con humedad

Con los programas automáticos de Asar con humedad, la carne queda tierna y jugosa sin esfuerzo, y además se cocina de forma excepcionalmente uniforme. Puedes consultar los ajustes exactos en la tabla de asado que aparece al final de este libro de cocina.

Con Asar con humedad, no es necesario marcar la carne en la placa. Coloca la pieza de carne cruda condimentada directamente en la parrilla con el horno precalentado. El paso del marcado está incluido en el programa.

El control preciso de la temperatura y la humedad permite obtener la temperatura óptima de la pieza de carne durante el proceso de cocción. La carne de vacuno y de ternera conserva una consistencia tierna gracias a una fase adicional de maduración integrada en un paso adicional del programa, en el que la carne alcanza una temperatura interior de 45–50 °C aproximadamente. A esta temperatura tiene lugar una actividad enzimática que hace que la carne quede más suave, tierna y aromática. En el último paso la carne alcanza la temperatura interior deseada.

## Estofar

Los programas Asar con humedad también facilitan la planificación de menús: la duración del programa para cada variedad de carne es siempre la misma, únicamente difiere el tiempo de cocción para cada nivel de cocción. Así tendrás claro desde el inicio cuánto tiempo deberá cocinarse tu carne perfecta.

Al asar, la carne se cocina a mayor temperatura para que se forme una costra dorada. El uso de la función Grill con aire en combinación con la sonda térmica es una alternativa rápida al Asar con humedad. Puedes encontrar los mejores ajustes para asar en las tablas de asado que aparecen al final de este libro de cocina.

Las piezas de carne para estofar se caracterizan por un alto contenido de tejido conectivo. Para que queden tiernas y aromáticas, cocínalas a temperaturas bajas, con un ambiente húmedo ( $>60\%$ ) durante un largo tiempo.

Si has seleccionado un programa automático para estofar, no es necesario marcar la carne en la placa, ya que este paso ya está integrado en el programa.

# Carne

152

## Aves y carnes grasas

Los asados con un atractivo dorado y una piel crujiente son siempre una delicia. La función Cocción combinada te permite lograr este resultado, consiguiendo al mismo tiempo que la carne quede tierna.

Para comenzar el proceso de cocción, selecciona una temperatura alta con humedad media-baja, para calentar la grasa. Posteriormente, para derretir la grasa y cocinar la carne, selecciona una temperatura más baja y una humedad media. Finalmente, selecciona un paso de grill sin humedad, para que la piel o la costra queden crujientes.

## Cocción al vapor

La Cocción al vapor resulta idónea especialmente para la preparación de piezas de carne que normalmente se cuecen y no requieren dorarse, p. ej. carne de vacuno o la carne cocida. Utilizando la Cocción al vapor gran parte de las vitaminas, minerales y aromas de la carne se conservan, en lugar de perderse con los líquidos de cocción, como ocurre al hervirla. El sabor es más intenso.

Puedes cocinar simultáneamente otros ingredientes o bien añadirlos posteriormente. No es necesario que vigiles el proceso de cocción, ya que es imposible que la carne se pase o se queme.

También pueden prepararse utilizando este proceso de cocción platos que tienen tiempos de cocción cortos y se sirven con una salsa, como p. ej. estofados, currys o potajes. Mezcla todos los ingredientes para la salsa directamente con la carne y cocínalo todo junto.

## Sonda térmica

A partir de la temperatura interior de una pieza de carne se puede deducir directamente su grado de cocción. La carne en su punto perfecto de cocción ya no está únicamente al alcance de los profesionales.

- Comprueba que la punta de metal de la sonda térmica esté completamente introducida en el medio de la parte más gruesa de la carne.
- Si esta fuera demasiado pequeña o fina, puedes insertar una patata cruda en la parte de la sonda térmica que quede libre.
- La punta de la sonda térmica no debe tocar ningún hueso, tendón o parte de grasa.
- En el caso de las aves, coloca la sonda térmica en la parte delantera de la pechuga más gruesa.
- Al emplear la sonda térmica inalámbrica, el mango debe estar oblicuo apuntando hacia arriba.
- Al comienzo del proceso de cocción, en el display se mostrará un tiempo de cocción aproximado que se ajusta al finalizar.
- Si deseas preparar más trozos de carne a la vez, pincha la sonda térmica en el trozo más grande.

## Algunos consejos más para una experiencia culinaria placentera:

- Utilice solo carne magra sin tendones y grasa. Si la receta lo requiere, los huesos deben retirarse previamente.
- No tapes la carne durante la cocción.
- Tras la cocción, la carne tiene la temperatura óptima para ser servida. Distribúyela en platos previamente calentados y acompáñala de salsa caliente, para evitar que se enfrie rápidamente.

# Pato (relleno)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 150–180 minutos

154

## Ingredientes

### Para el pato:

1 pato (de 2 kg),  
preparado para cocinar  
1 cucharadita de sal  
Pimienta  
1 cucharadita de tomillo  
750 ml de agua

### Para el relleno:

2 naranjas | cortadas en dados  
1 manzana | en dados  
1 cebolla | cortada en dados  
½ cucharadita de sal  
Pimienta  
1 cucharadita de tomillo, picado  
1 hoja de laurel

### Para la salsa:

125 ml de vino blanco  
350 ml de caldo de pollo  
125 ml de zumo de naranja  
3 cucharaditas de maicena  
2 cucharadas de agua | fría  
Sal  
Pimienta

### Accesorios:

Parrilla  
Bandeja universal  
4 palillos para brochetas  
Hilo bramante

## Preparación

Condimentar el pato con sal, pimienta y tomillo.

Mezclar las naranjas, manzana y cebolla picada para el relleno.  
Condimentar con sal, pimienta, tomillo y laurel.

Introducir el relleno en el pato y atarlo con palillos de madera e hilo bramante.

Colocar el pato en la parrilla con la parte de la pechuga hacia arriba.  
Introducir la parrilla y la bandeja universal en el interior del horno.  
Al asar a la parrilla, hay que asegurarse de que los muslos de pato apuntan hacia la puerta. Echar agua sobre la bandeja universal.

Iniciar el programa automático o llevar a cabo los ajustes manuales.

Para la salsa, añadir en una cazuela el vino blanco, el caldo de pollo y el zumo de naranja y reducir a la mitad.

Una vez finalizado el tiempo de cocción, sacar el pato, retirar la grasa y verterla en un vaso medidor. Añadir 400 ml del jugo del asado a la salsa y llevar a ebullición.

Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa con la mezcla.  
A continuación dejar cocer. Salpimentar.

**Ajuste****Programa automático**

Carne | Aves | Pato | Entero |  
relleno

Duración del programa:  
120–150 minutos

**Manual****Ajustar mediante Programas****Propios:**

Paso de cocción 1

Funciones: Combi con aire  
caliente plus

Temperatura: 130 °C

Humedad: 80 %

Duración: 75 minutos

Niveles: Parrilla para  
hornear y asar  
sobre bandeja  
universal: 2

Paso de cocción 2

Funciones: Combi con aire  
caliente plus

Temperatura: 170 °C

Humedad: 40 %

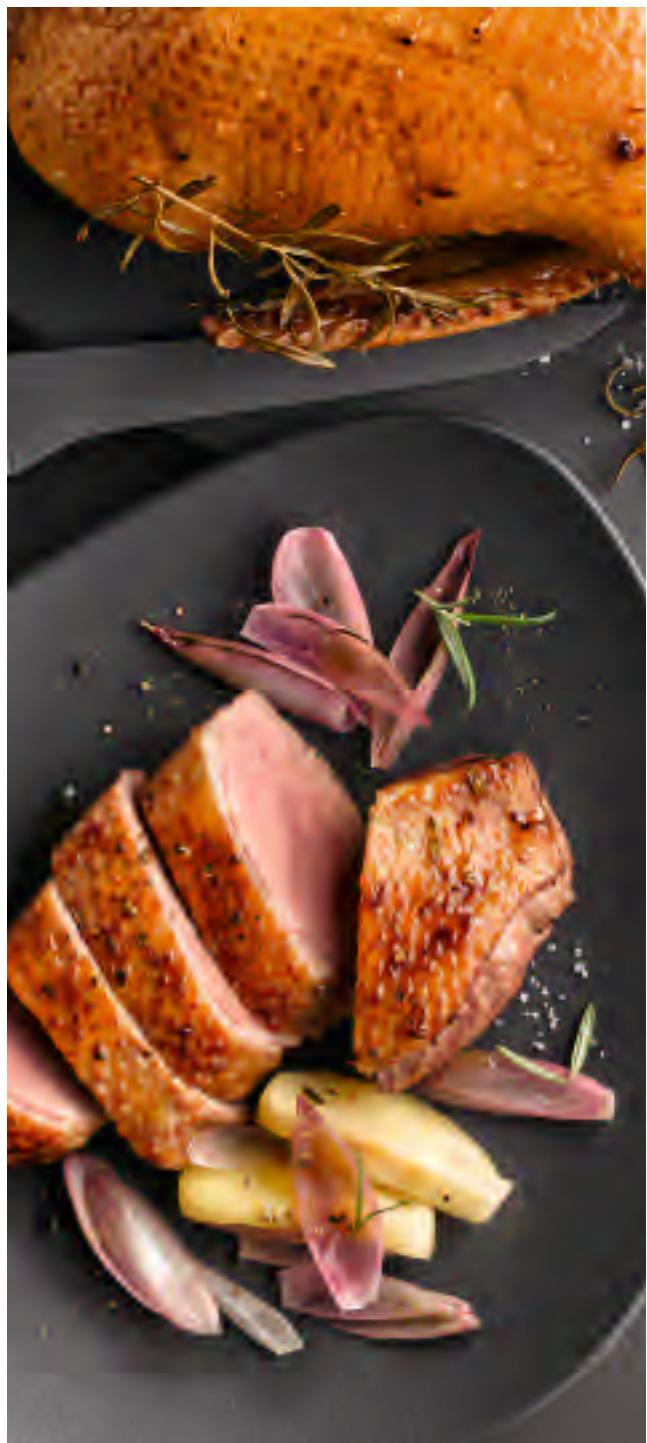
Duración: 30–60 minutos

Paso de cocción 3

Funciones: Grill con aire

Temperatura: 190 °C

Duración: 15 minutos



Pato (relleno)

# Pato (sin relleno)

156

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 125–155 minutos

## Ingredientes

### Para el pato:

1 pato (de 2 kg),  
preparado para cocinar  
1 cucharadita de sal  
Pimienta  
1 cucharadita de tomillo  
750 ml de agua

### Para la base de salsa:

250 g de zanahorias |  
en trozos gruesos  
250 g de apionabo |  
en trozos gruesos  
2 cebollas | en trozos gruesos  
2 cucharadas de aceite de oliva  
2 cucharadas de salsa de  
tomate  
250 ml de vino tinto, seco  
25 g de harina de trigo tipo 405  
400 ml de agua | fría  
250 g de puerros |  
en dados grandes  
1 tallos de tomillo  
Sal  
Pimienta

### Accesorios:

Hilo bramante  
Parrilla  
Bandeja universal  
Colador, fino

## Preparación

Condimentar el pato con la sal, la pimienta y el tomillo y atar los muslos con hilo bramante. Colocar el pato en la parrilla con la parte de la pechuga hacia arriba.

Introducir la parrilla y la bandeja universal en el interior del horno. Al asar a la parrilla, hay que asegurarse de que los muslos de pato apuntan hacia la puerta. Echar agua sobre la bandeja universal. Iniciar el programa automático o asar siguiendo los ajustes manuales.

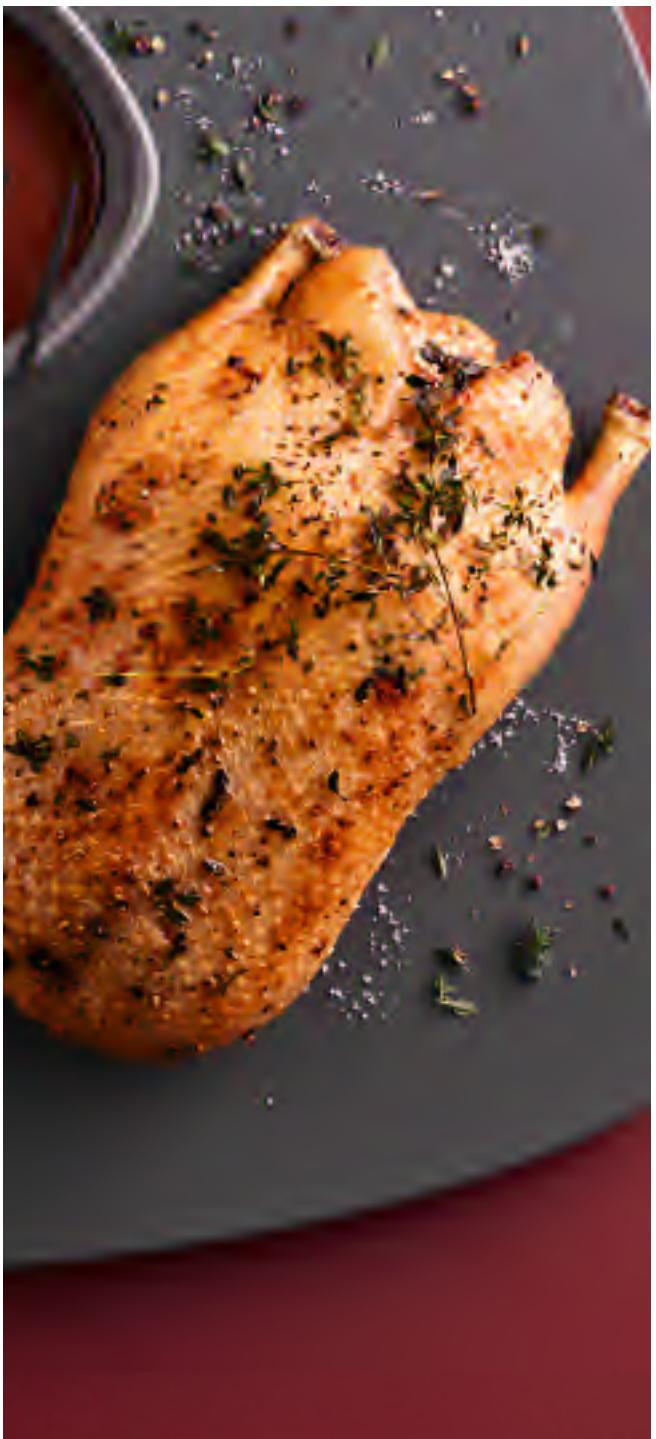
Para la base de salsa, sofriére en aceite las zanahorias, el apionabo y las cebollas en la placa. Añadir la salsa de tomate y continuar sofriendo. Desglasar con  $\frac{1}{4}$  del vino tinto y reducir hasta que las verduras comiencen a freírse nuevamente. Repetir este proceso tres veces. A continuación, espolvorear harina de trigo en la base de salsa. Tostar un poco más.

Cubrir con agua. Añadir los puerros y dejar cocer a fuego lento. Añadir el tomillo y dejar cocer a fuego lento 15 minutos.

Retirar el tomillo. Triturar la base de salsa y verterla en una cazuela pasándola por un colador fino.

Cuando el pato esté listo, verter el jugo del asado en un vaso medidor y retirar la grasa si se desea con ayuda de un cucharón.

Echar el jugo del asado de la bandeja universal a la base de la salsa y cocinar hasta que la salsa esté bien integrada. Colar la salsa por un colador fino. Salpimentar.



## Ajuste

### Programa automático

Carne | Aves | Pato | Entero |  
sin relleno  
Duración del programa:  
105–135 minutos

## Manual

### Ajustar mediante Programas

#### Propios:

##### Paso de cocción 1

Funciones: Combi con aire  
caliente plus

Temperatura: 130 °C

Humedad: 80 %

Duración: 60 minutos

Niveles: Parrilla para  
hornear y asar  
sobre bandeja  
universal: 2

##### Paso de cocción 2

Funciones: Combi con aire  
caliente plus

Temperatura: 170 °C

Humedad: 40 %

Duración: 30–60 minutos

##### Paso de cocción 3

Funciones: Grill con aire

Temperatura: 190 °C

Duración: 15 minutos

# Pechuga de pato al estilo de Shanghái

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 15 minutos + 60 minutos para marinar

158

## Ingredientes

### Para la pechuga de pato:

4 pechugas de pato con piel  
(de 300 g cada una)  
1 cucharadita de sal

### Para la marinada:

4 cucharadas de salsa de soja,  
dulce (Ketjap manis)  
1 ½ cucharada de mirin  
(vino de arroz japonés)  
1 diente de ajo  
Un anís estrellado, molido  
Una cucharadita de aceite de  
sésamo

### Accesorios:

Parrilla  
Bandeja universal  
Filtro

## Preparación

Hacer varios cortes oblicuos en la piel de las pechugas de pato y frotarlas con sal.

Mezclar todos los ingredientes de la marinada, sumergir en ella las pechugas de pato, masajearlas con la salsa y marinar durante 1 hora.

Introducir la parrilla sobre la bandeja universal. Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.

Colocar las pechugas de pato en la parrilla y cocer siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Colar la marinada y a continuación reducirla en una cazuela hasta obtener una salsa.

Servir la marinada junto con el pato.

## Ajuste

### Programa automático

Carne | Aves | Pato | Pato al estilo de Shanghai

Duración del programa: 6–12 minutos

## Manual

### Ajustar mediante Programas Propios:

Precalentamiento 1

Funciones: Grill con aire

Temperatura: 210 °C

Precalentar: On

Niveles: 3

Cocción 2

Funciones: Combi con grill

Nivel: 3

Humedad: 85 %

Crisp function: On

Duración: 6–12 minutos

## Consejo

Acompañar, por ejemplo, de pak choi al vapor y arroz de coco.



Pechuga de pato al estilo Shanghai

# Ganso (relleno)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 185–275 minutos

160

## Ingredientes

Un ganso (de 4,5 kg),  
preparado para cocinar  
2 cucharadas de sal

### Accesorios:

Parrilla  
Bandeja universal

## Preparación

Restregar la sal por la parte interior y exterior del ganso.

Colocar el ganso sobre la parrilla con la pechuga hacia arriba e introducir en el horno junto con la bandeja universal.

### Ajuste

#### Programa automático

Carne | Aves | Ganso

Duración del programa: 173–263 minutos

### Manual

#### Ajustar mediante Programas Propios:

Paso de cocción 1

Funciones: Combi con aire caliente plus

Temperatura: 190 °C

Humedad: 40 %

Duración: 30 minutos

Niveles: Parrilla para hornear y asar sobre  
bandeja universal: 1

Paso de cocción 2

Funciones: Combi con aire caliente plus

Temperatura: 100 °C

Humedad: 80 %

Duración: 120–210 minutos

Paso de cocción 3

Funciones: Grill con aire

Temperatura: 190 °C

Duración: 23 minutos



# Pollo

Para 2 porciones | Tiempo de preparación:

162

## Ingredientes

1 pollo, preparado para cocinar  
(de 1,2 kg)  
2 cucharadas de aceite de oliva  
1½ cucharadita de sal  
2 cucharaditas de pimentón  
dulce  
1 cucharadita de curry  
500 ml de agua

## Accesorios:

Parrilla  
Bandeja universal  
Hilo bramante

## Preparación

Mezclar el aceite con la sal, el pimentón y el curry y untar el pollo con la mezcla.

Atar los muslos del pollo con el hilo bramante, colocarlos sobre la parrilla con la pechuga hacia arriba e introducirlos en el horno de forma que apunten hacia la puerta. Introducir la bandeja universal. Echar agua sobre la bandeja universal.

Iniciar el programa automático o asar el pollo siguiendo los ajustes manuales.

## Ajuste

### Programa automático

Carne | Aves | Pollo | Entero

Duración del programa: 60–80 minutos

## Manual

### Ajustar mediante Programas Propios:

#### Paso de cocción 1

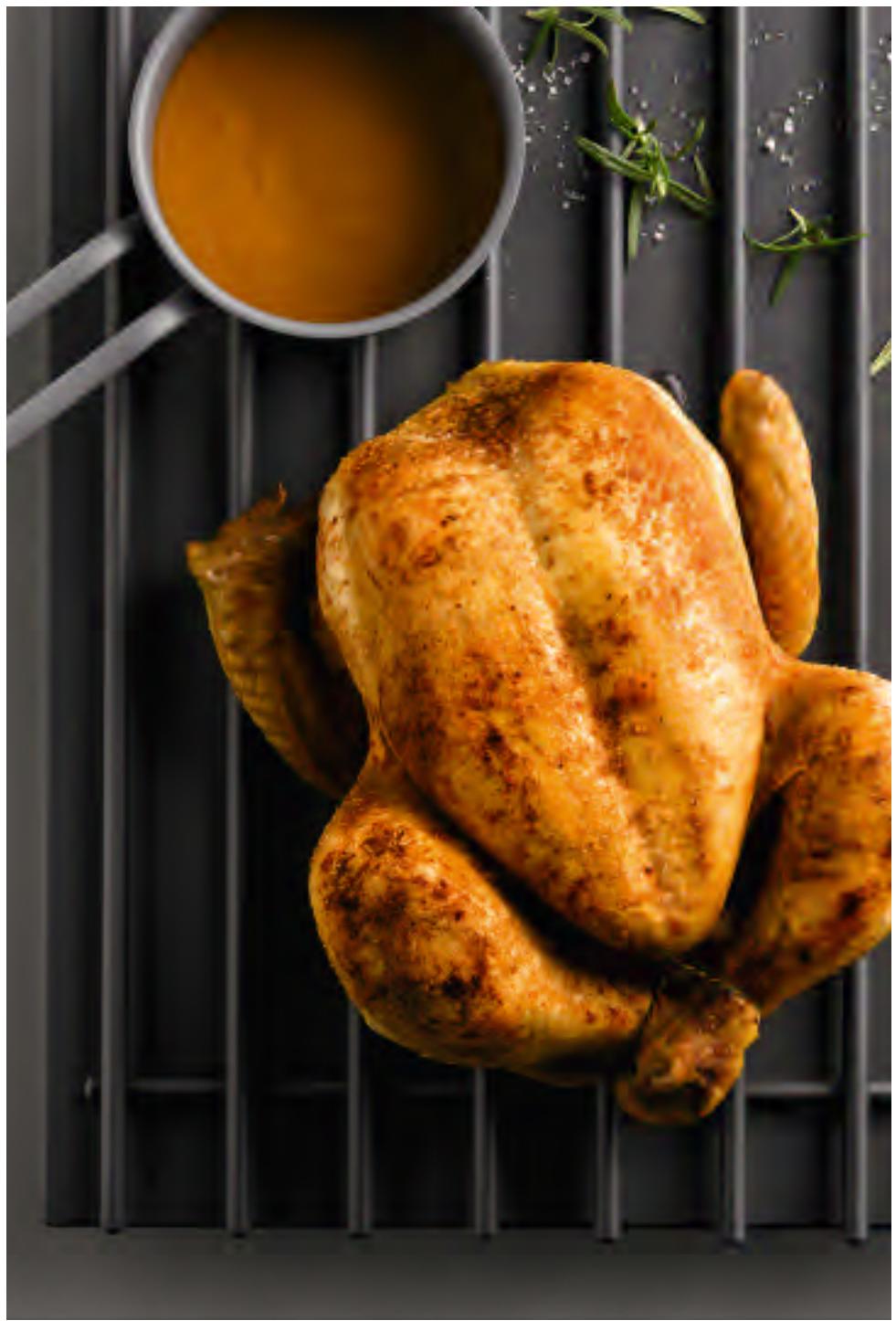
Funciones: Combi con aire caliente plus  
Temperatura: 200 °C  
Humedad: 30 %  
Duración: 15 minutos  
Niveles: Parrilla para hornear y asar: 2  
Bandeja universal: 1

#### Paso de cocción 2

Funciones: Combi con aire caliente plus  
Temperatura: 150 °C  
Humedad: 55 %  
Duración: 30–50 minutos

#### Paso de cocción 3

Funciones: Grill grande  
Nivel: 3  
Duración: 15 minutos



# Pilaf de pollo

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 40 minutos

164

## Ingredientes

### Para el pollo:

- 4 pechugas de pollo
- 4 cucharadas de chutney de mango
- Una cucharada de curry en polvo, medio
- 3 cucharaditas de comino, entero
- 4 cucharaditas de aceite de girasol
- Sal
- Pimienta

### Para el arroz especiado:

- 200 g de arroz basmati
- 10 hojas de curry
- ½ rama de canela
- ¼ cucharadita de cúrcuma
- 400 ml de caldo de verdura
- Un puñado de hojas de cilantro, fresco
- ½ limón | solo el zumo

### Para servir:

- 2–4 chalotas | en rodajas
- Una cucharada de aceite de girasol
- 1 cucharadita de mantequilla
- Yogur
- Hierbabuena
- Rodajas de limón

### Accesorios:

- Palillo
- Bandeja de repostería
- Recipiente para cocción al vapor sin perforar, pequeño

## Preparación

Hacer un pequeño orificio en las pechugas, con cuidado de no seccionar completamente la parte posterior.

Rellenar con chutney de mango y cerrar con un palillo.

Mezclar el curry en polvo, el comino y el aceite de girasol y salpimentar. Untar con la mezcla las pechugas de pollo y colocarlo sobre la bandeja de repostería.

Verter el arroz basmati en un recipiente para cocción al vapor sin perforar, añadir las hojas de curry, las rodajas de limón, la cúrcuma y el caldo de verduras y remover bien.

Introducir el arroz basmati en el nivel 1 y el pollo en el nivel 2.

Iniciar el programa automático o cocinar manualmente siguiendo el paso 1.

Sacar el arroz basmati, añadir el cilantro y el zumo de limón, cubrir y reservar.

Manual: seguir cocinando las pechugas de pollo siguiendo el paso 2.

Sofreír las chalotas en una sartén con aceite de oliva y mantequilla hasta que estén doradas y crujientes.

Sacar las pechugas del horno y añadir su jugo al arroz basmati.

Adornar con las chalotas, el yogur, la hierbabuena y las rodajas de limón y servir.

**Ajuste****Programa automático**

Carne | Aves | Pollo |

Pollo con arroz Pilaw

Duración de programa:

20 minutos

**Manual****Ajustar mediante Programas****Propios:**

Paso de cocción 1

Funciones: Combi con aire caliente plus

Temperatura: 180 °C

Humedad: 100 %

Niveles: Recipiente para cocción al vapor sin perforar (arroz basmati): 1  
Bandeja de repostería (pollo): 2

Duración: 15 minutos

Paso de cocción 2

Funciones: Combi con grill

Nivel: 3

Humedad: 30 %

Duración: 5 minutos



Pilaf de pollo

# Pechugas de pollo con salsa de yogur y menta

Para 6–8 porciones | Tiempo de preparación: 30 minutos + 120 minutos para marinar

166

## Ingredientes

### Para la marinada:

1 cucharadita de ralladura de limón

4½ cucharadas de zumo de limón

5 ½ cucharadas de aceite

2 dientes de ajo

3 cm de jengibre | recién rallado

2 cucharaditas de comino, molido

Una cucharada de cilantro, molido

½ cucharadita de cayena, molida

1 ¼ cucharaditas de pimentón dulce

### Para las pechugas de pollo:

4 filetes de pechuga de pollo, con piel

Sal

Pimienta

### Para la salsa de yogur de menta:

200 ml de yogur,

3,5 % materia grasa

1 ½ cucharada de hierbabuena, fresca | picada

¾ cucharadas de cebollino | picado

2 dientes de ajo | finamente cortados

2–3 cucharadas de zumo de limón

½ cucharadita de sal marina, gruesa

### Accesorios:

Parrilla

Bandeja universal

Papel de aluminio

## Preparación

Para la marinada, mezclar los ingredientes y marinar las pechugas de pollo al menos durante 2 horas.

Salpimentar por ambos lados.

Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.

Colocar las pechugas en la parrilla con la piel hacia arriba. Introducir la parrilla con la bandeja universal. Elaborar y asar al grill siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Mezclar los ingredientes para la salsa de yogur y hierbabuena.

Cubrir las pechugas con papel de aluminio y dejar reposar durante 5 minutos.

Trocear y servir con la salsa de yogur y hierbabuena.

### Ajuste

#### Programa automático

Carne | Aves | Pollo | Pechuga de pollo

Duración del programa: 15 minutos

### Manual

#### Ajustar mediante Programas Propios:

Precalentamiento 1

Funciones: Combi con aire caliente plus

Temperatura: 225 °C

Humedad: 60 %

Precalentar: On

Cocer y asar al grill 2

Funciones: Combi con grill

Nivel: 3

Humedad: 85 %

Duración: 15 minutos

Niveles: 3



Pechugas de pollo con salsa de yogur y menta

# Pechugas de pollo rellenas de queso y tomates secos

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 40 minutos

168

## Ingredientes

### Para las pechugas de pollo:

4 pechugas de pollo  
(de 150 g cada una), preparadas para cocinar  
Sal

### Para el relleno de queso fresco:

75 g de queso fresco,  
queso crema  
30 g de crème fraîche  
15 g de albahaca  
15 g de orégano  
Sal  
Pimienta  
Cilantro  
50 g de tomates, secos,  
en aceite

## Preparación

Hacer un orificio lateral en las pechugas de pollo y salarlas.

Mezclar el queso fresco, la crème fraîche, la albahaca y el orégano y condimentar con la sal, la pimienta y el cilantro.

Escurrir bien los tomates con un tamiz, picarlos finos y remover junto con el relleno de queso fresco.

Rellenar las pechugas de pollo con el relleno de queso fresco y, si lo deseas, cerrar con un palillo.

Colocar en un recipiente perforado y cocer según los ajustes.

### Ajuste

Funciones: Cocción al vapor  
Temperatura: 100 °C  
Duración: 8 minutos

### Accesorios:

Filtro  
Recipiente de cocción perforado  
4 palillos para brochetas



Pechugas de pollo rellenas de queso y tomates secos

# Muslos de pollo

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 95 minutos

170

## Ingredientes

### Para los muslos de pollo:

2 cucharadas de aceite de oliva  
1½ cucharadita de sal  
Pimienta  
1 cucharadita de pimentón  
4 muslos de pollo  
(de 200 g cada uno),  
preparados para cocinar

### Para la verdura:

1 pimiento, rojo | en trozos grandes, del mismo tamaño  
1 pimiento, amarillo | en trozos grandes, del mismo tamaño  
1 berenjena | en trozos grandes, del mismo tamaño  
1 calabacín | en trozos grandes, del mismo tamaño  
2 cebollas, rojas  
2 dientes de ajo | suavemente aplastado

200 g de tomates cherry  
4 cucharadas de aceite de oliva  
2 tallos de romero, fresco  
4 tallos de tomillo, fresco  
200 ml de tomates, triturados  
100 ml de caldo de verdura  
1 cucharadita de azúcar  
½ cucharadita de sal  
Pimienta  
Pimentón, dulce

### Accesorios:

Parrilla  
Bandeja universal  
Bandeja Gourmet

## Preparación

Mezclar el aceite, la sal, la pimienta y el pimentón y untar los muslos de pollo con la mezcla.

Colocar los muslos de pollo en la parrilla y llevar al horno.  
Introducir la bandeja universal. Iniciar el programa automático o asar los muslos de pollo siguiendo los ajustes manuales.

Para la verdura, calentar el aceite en la bandeja Gourmet en la placa a fuego medio-alto. Saltear el pimiento y la berenjena durante aproximadamente 4 minutos removiendo de forma constante.  
Agregar el calabacín, las cebollas y el ajo y cocinar revolviendo con frecuencia a fuego medio durante unos 5 minutos.

Atar el romero y el tomillo. Añadir las hierbas provenzales, los tomates partidos a la mitad, los tomates pasados y llevar a ebullición brevemente a fuego de medio a alto. Cocinar a fuego medio durante unos 15 minutos revolviendo varias veces.

Condimentar al gusto con sal, pimienta, azúcar y pimentón.

### Ajuste

Duración: 15 minutos

### Programa automático

Niveles: Parrilla para

Carne | Aves | Pollo |

hornear y asar: 2

Muslo de pollo

Bandeja

Duración del programa:

universal: 1

42 minutos

Paso de cocción 2

Funciones: Combi con aire caliente plus

### Manual

Temperatura: 150 °C

### Ajustar mediante Programas Propios:

Humedad: 55 %

Paso de cocción 1

Duración: 15 minutos

Funciones: Combi con aire caliente plus

Paso de cocción 3

Temperatura: 200 °C

Funciones: Grill grande

Humedad: 30 %

Nivel: 3

Duración: 12 minutos



Muslos de pollo

# Pollo con pimientos

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 65 minutos

172

## Ingredientes

2 pimientos, amarillos |  
en trozos gruesos  
2 pimientos, rojos |  
en trozos grandes  
4 chalotas | en trozos gruesos  
2 dientes de ajo  
4 muslos de pollo  
Sal  
Pimentón dulce  
1 limón | solo el zumo  
100 g de nata agria

## Accesorios:

Bandeja Gourmet  
Batidora de mano

## Preparación

Colocar los pimientos, las chalotas y los ajos en la bandeja Gourmet.  
Sazonar los muslos de pollo con la sal y el pimentón en polvo y colocarlos sobre las verduras.  
Regar las verduras y los muslos de pollo con el zumo de limón e introducir la bandeja Gourmet en el horno. Iniciar el programa automático o asar siguiendo los ajustes manuales.  
Retirar los muslos de pollo de la bandeja Gourmet y mantenerlos calientes.  
Triturar la salsa de pimientos, añadir la nata agria y remover hasta que la textura sea cremosa.  
Corregir la sal y volver a colocar los muslos de pollo.

## Ajuste

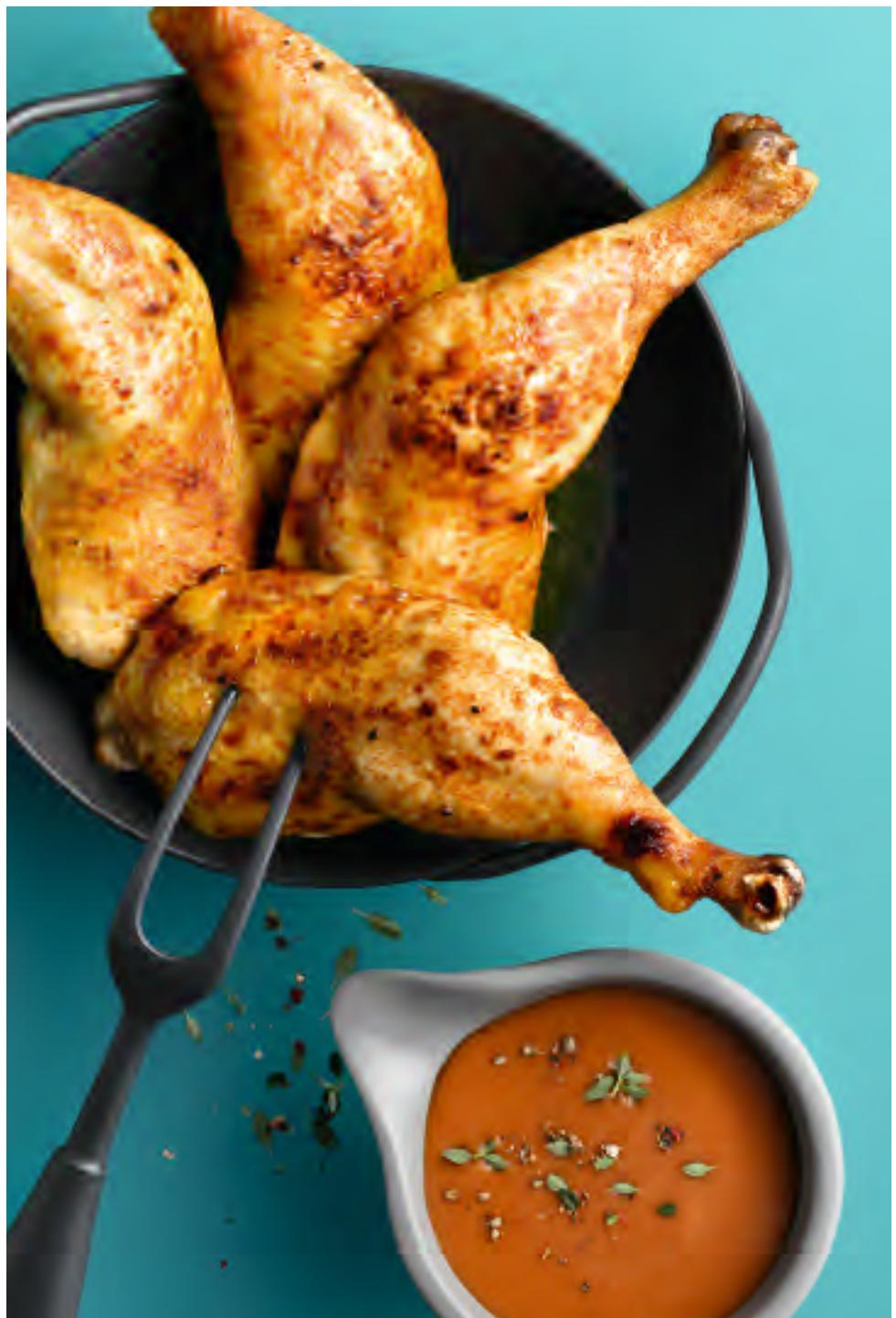
**Programa automático**  
Carne | Aves | Pollo |  
Pollo con pim. a la húngara  
Duración del programa:  
45 minutos

## Manual

**Ajustar mediante Programas Propios:**  
Paso de cocción 1  
Funciones: Combi con aire caliente plus  
Temperatura: 225 °C  
Humedad: 70 %  
Niveles: 1  
Duración: 20 minutos  
Paso de cocción 2  
Funciones: Combi con aire caliente plus  
Temperatura: 160 °C  
Humedad: 40 %  
Duración: 20 minutos  
Paso de cocción 3  
Funciones: Combi con grill  
Nivel: 3  
Humedad: 10 %  
Duración: 5 minutos

## Consejo

La polenta y la pasta son acompañamientos perfectos para este plato.



# Pavo (relleno)

174

Para 8 porciones | Tiempo de preparación:

## Ingredientes

### Para el relleno:

125 g de pasas  
2 cucharadas de vino de licor (de Madeira)  
3 cucharadas de aceite  
3 cebollas | en dados  
100 g de arroz vaporizado  
150 ml de agua  
½ cucharadita de sal  
100 g de pistachos, pelados  
Sal  
Pimienta  
Curry  
Garam Masala  
(mezcla de especias)

### Para el pavo:

Un pavo (de 5 kg),  
preparado para cocinar  
1 cucharada de sal  
2 cucharaditas de pimienta

### Para la salsa:

250 ml de agua  
150 g de crème fraîche  
2 cucharadas de maicena  
2 cucharadas de agua | fría  
Sal  
Pimienta

### Accesorios:

Recipiente de cocción,  
sin perforar  
6 palillos para brochetas  
Hilo bramante  
Parrilla  
Bandeja universal  
Colador, fino  
Lámina, resistente al vapor

## Preparación

Para el relleno, verter el vino de licor por las pasas. Poner las cebollas y el aceite en un recipiente para cocción al vapor sin perforar, tapar y llevar al horno. Sofreír las cebollas según los ajustes.

Añadir el arroz, el agua, la sal, los pistachos y las pasas maceradas en el vino y cocer el arroz según los ajustes. Corregir la sal, la pimienta, el curry y la mezcla Garam Masala.

Salpimentar el pavo. Introducir el relleno en el pavo y atarlo con palillos de madera e hilo bramante. Si fuera necesario, atar suavemente las patas.

Colocar el pavo en la parrilla con la pechuga hacia arriba, de forma que los muslos apunten hacia la puerta. Introducir la parrilla junto con la bandeja universal. Iniciar el programa automático o cocer el pavo siguiendo los ajustes manuales.

Sacar el pavo. Verter el fondo del asado en una cazuela pasándolo por un colador. Añadir el agua y la crème fraîche. Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa con la mezcla. A continuación dejar cocer. Salpimentar.

## Ajuste

### Programa automático

Carne | Aves | Pavo | Entero

Duración del programa:

125–150 minutos

### Rehogar cebolla

Especial | Rehogar cebolla

Duración del programa:

4 minutos

### Cocer arroz

Funciones: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Duración: 14 minutos

## Manual

### Ajustar mediante Programas Propios:

Paso de cocción 1

Funciones: Combi con aire caliente plus

Temperatura: 190 °C

Humedad: 40 %

Duración: 20 minutos

Niveles: Parrilla para hornear y asar sobre bandeja universal: 1

Paso de cocción 2

Funciones: Combi con aire caliente plus

Temperatura: 150 °C

Humedad: 70 %

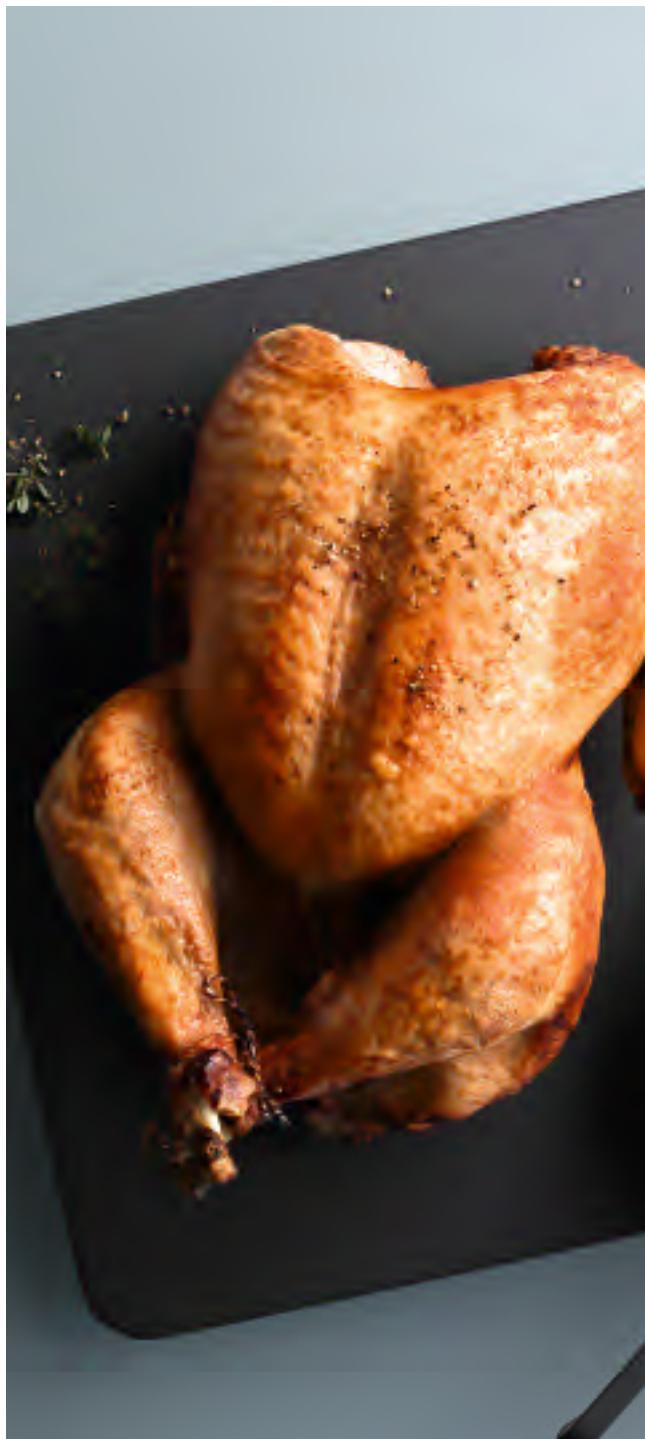
Duración: 95–120 minutos

Paso de cocción 3

Funciones: Grill con aire

Temperatura: 190 °C

Duración: 10 minutos



Pavo (relleno)

# Pechuga de pavo con ragú de espárragos verdes y blancos

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 110 minutos

176

## Ingredientes

### Para la pechuga de pavo:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta
- Una kilo de pechuga de pavo, preparada para cocinar

### Para la verdura:

- 600 g de espárragos, blancos
- 600 g de espárragos, verdes
- 500 ml de agua
- Sal
- 1 cucharadita de mantequilla
- 1 cucharadita de azúcar

### Para la salsa:

- 50 g de mantequilla
- Un manojo de cebolletas | en aros finos
- 30 g de harina de trigo tipo 405
- 100 g de nata
- ¼ limón, sin tratar | únicamente la cáscara rallada y el zumo
- 1 cucharadita de azúcar
- Pimienta
- Un manojo de perifollo (de 15 g) | con las hojas finamente picadas

### Accesorios:

- Parrilla
- Bandeja universal
- Filtro

## Preparación

Mezclar el aceite con la sal y la pimienta y untar la pechuga de pavo con la mezcla.

Colocar la pechuga de pavo en la parrilla e introducirla en el horno junto con la bandeja universal. Iniciar el programa automático o asar siguiendo los ajustes manuales.

Lavar los espárragos. Pelar completamente los espárragos blancos y cortar las cabezas. En el caso de los espárragos verdes, pelar solamente el tercio inferior. Retirar los extremos duros de los espárragos y cortar los espárragos en tiras de unos 4 cm de largo.

Añadir los extremos duros y las pieles de los espárragos a una cazuela, cubrir con agua y llevar a ebullición. Salar ligeramente, tapar y cocer a fuego lento durante 10 minutos. Colar y recoger el líquido.

Añadir el jugo a la cazuela, agregar la mantequilla y el azúcar y llevar a ebullición. Añadir los espárragos blancos (sin las cabezas) y cocer durante 5 minutos. Agregar los espárragos verdes y las cabezas de los espárragos blancos y cocer durante otros 3–5 minutos. Escurrir el jugo de los espárragos y recogerlo.

Para la salsa, derretir la mantequilla en una cazuela a fuego medio, agregar las cebolletas y sofreírlas. Espolvorear con harina de trigo, dorar ligeramente y desglasar con el jugo de los espárragos. Dejar reducir durante 3–4 minutos. Añadir la nata y condimentar con la ralladura de limón, el zumo de limón, el azúcar, la sal y la pimienta.

Añadir los espárragos a la salsa y calentar. Agregar las hojas de perifollo.



## Ajuste

### Programa automático

Carne | Aves | Pavo | Pechuga de pavo | Asar

Duración del programa:

87 minutos

## Manual

### Ajustar mediante Programas Propios:

Paso de cocción 1

Funciones: Combi con aire caliente plus

Temperatura: 170 °C

Humedad: 65 %

Duración: 85 minutos

Niveles: Parrilla para hornear y asar: 2  
Bandeja universal: 1

Paso de cocción 2

Funciones: Grill grande

Nivel: 3

Duración: 2 minutos

# Muslos de pavo

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 115 minutos

178

## Ingredientes

### Para los muslos de pavo:

2 cucharadas de aceite de oliva  
1 cucharadita de sal  
Pimienta  
Un muslo de pavo (de 1,2 kg)  
con hueso preparado para  
cocinar

### Para la salsa:

150 ml de agua  
200 g de nata  
200 g de chutney de mango  
1 bote de albaricoques en  
mitades (de 280 g) | escurrido |  
en trozos  
Sal  
Pimienta

### Accesorios:

Parrilla  
Bandeja universal  
Colador, fino  
Hilo bramante

## Preparación

Mezclar el aceite con la sal y la pimienta y untar los muslos de pavo con la mezcla. Colocar los muslos de pavo en la parrilla con la piel hacia arriba. Introducir la parrilla y la bandeja universal en el horno y preparar siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Extraer los muslos. Para la salsa, diluir el jugo del asado con agua y añadirlo a una cazuela pasándolo por un colador. Añadir la nata y el chutney y dejar cocer brevemente.

Introducir los trocitos de albaricoque en la salsa. Salpimentar.  
Cocer de nuevo.

### Ajuste

#### Programa automático

Carne | Aves | Pavo | Muslo de pavo  
Duración del programa: 95 minutos

### Manual

#### Ajustar mediante Programas Propios:

Paso de cocción 1  
Funciones: Combi con aire caliente plus  
Temperatura: 200 °C  
Humedad: 30 %  
Duración: 15 minutos  
Niveles: Parrilla para hornear y asar: 2  
Bandeja universal: 1  
  
Paso de cocción 2  
Funciones: Combi con aire caliente plus  
Temperatura: 150 °C  
Humedad: 55 %  
Duración: 60 minutos  
  
Paso de cocción 3  
Funciones: Grill con aire  
Temperatura: 200 °C  
Duración: 20 minutos



Muslos de pavo

# Avestruz (asado Gourmet)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 195 minutos

180

## Ingredientes

1 cucharada de aceite de oliva  
Sal  
Pimienta  
800 g de carne de avestruz,  
preparada para cocinar

## Accesorios:

Bandeja universal  
Parrilla

## Preparación

Introducir la bandeja universal y la parrilla en el interior del horno.  
Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.

Mezclar el aceite con la sal y la pimienta y untar la carne de avestruz con la mezcla.

Colocar la carne de avestruz en la parrilla y asar siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

### Ajuste

#### Programa automático

Carne | Aves | Carne de avestruz | Asar con humedad  
Duración del programa: 190–195 minutos

### Manual

#### Ajustar mediante Programas Propios:

Puedes consultar los ajustes en la tabla de asado que aparece al final de este libro de cocina.



Avestruz (asado Gourmet)

# Tikka Masala con arroz

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 60 minutos + 30 minutos para marinar

182

## Ingredientes

### Para la marinada:

4 dientes de ajo  
2½ cm de jengibre  
Un chile rojo, grande  
2 cucharaditas de comino, molido  
2 cucharaditas de cilantro, picado  
1 cucharadita de cúrcuma  
1 cucharadita de pimentón  
1 cucharadita Garam Masala  
1 cucharadita de sal  
1½ cucharadita de aceite  
100 g de yogur, 3,5 % materia grasa

### Para el pollo:

500 g de pechuga de pollo, preparada para cocinar | en dados

### Para la salsa:

2 cebollas | en juliana  
1 cucharada de aceite  
1 cucharada de mantequilla  
1 lata de tomates, cortados (de 400 g)  
1 cucharada de salsa de tomate  
1 cucharada de chutney de mango  
100 ml de nata

### Para el arroz:

300 g de arroz basmati  
450 ml de agua

### Para decorar:

½ manojo de cilantro (de 70 g) | picado

### Accesorios:

2 recipientes de cocción sin perforar  
Batidora de mano

## Preparación

Procesar el ajo, el jengibre y el chile junto con las especias, la sal y el aceite en una batidora hasta formar una pasta. Mezclar con el yogur natural y marinar la pechuga de pollo con la mezcla durante al menos 30 minutos.

Sofréír la cebolla en aceite y mantequilla en la placa durante 10-12 minutos hasta que se torne translúcida. Incorporar el filete de pechuga de pollo y la marinada y cocinar a fuego medio durante otros 3-4 minutos. Añadir los tomates, la salsa de tomate, el chutney de mango y la nata y dejar cocer brevemente.

Verterlo todo en un recipiente de cocción sin perforar y tapar. Iniciar el programa automático o cocinar manualmente siguiendo el paso 1.

Incorporar el arroz basmati en un recipiente de cocción sin perforar, verter al agua.

Programa automático:

Añadir el arroz basmati y continuar la cocción siguiendo el desarrollo de programa.

Manual:

Añadir el arroz basmati y cocinarlo hasta que esté listo siguiendo el paso 2.

Decorar con cilantro.

### Ajuste

#### Programa automático

Carne | Aves | Pollo |  
Pollo Tikka Massala y arroz  
Duración del programa:  
30 minutos

### Manual

Paso de cocción 1  
Funciones: Cocción al vapor  
Temperatura: 100 °C  
Duración: 15 minutos  
Paso de cocción 2  
Funciones: Cocción al vapor  
Temperatura: 100 °C  
Duración: 15 minutos



Tikka Masala con arroz

# Solomillo de ternera (asar)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: máx. 90 min

184

## Ingredientes

### Para el solomillo de ternera:

1 kg de solomillo de ternera,  
preparado para cocinar  
2 cucharadas de aceite  
1 cucharadita de sal  
Pimienta

### Para la salsa:

30 g de colmenillas,  
deshidratadas  
300 ml de agua | de cocción  
1 cebolla  
30 g de mantequilla  
150 g de nata  
30 ml de vino blanco  
3 cucharadas de agua | fría  
1 cucharada de maicena  
Sal  
Pimienta  
Azúcar

### Accesorios:

Parrilla  
Sonda térmica  
Bandeja universal  
Colador, fino

## Preparación

Doblar por la mitad el extremo plano del solomillo de ternera y atar con hilo bramante.

Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar el solomillo de ternera con la mezcla.

Colocar el solomillo de ternera en la parrilla y pinchar la sonda térmica. Introducir la parrilla y la bandeja universal en el horno y cocer el solomillo de ternera siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Para la salsa, regar las colmenillas con agua y dejar en remojo durante 15 minutos.

Cortar en dados la cebolla. Escurrir las colmenillas con un colador, reteniendo el agua. Escurrir las colmenillas y cortar en daditos pequeños.

Rehogar la cebolla en mantequilla durante 5 minutos. Incorporar las colmenillas y rehogar durante otros 5 minutos. Añadir el agua de las setas, la nata y el vino y llevar a ebullición. Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa con la mezcla. Cocer de nuevo brevemente. Corregir la sal, la pimienta y el azúcar.

## Consejo

En lugar de colmenillas deshidratadas, también se pueden usar boletus.

## Ajuste

### Programa automático

Carne | Ternera | Solomillo de ternera | Entero |

Asar

Duración del programa: aprox. 30–60 minutos

## Manual

### Ajustar mediante Programas Propios:

Funciones: Grill con aire

Temperatura: 175 °C (poco hecho),  
165 °C (al punto),  
160 °C (muy hecho)

Temperatura interior: 45 °C (poco hecho),  
55 °C (al punto),  
75 °C (muy hecho)

Duración: aprox. 30 minutos  
(poco hecho),  
45 minutos (al punto),  
60 minutos (muy hecho)

Niveles: Parrilla para hornear  
y asar: 2  
Bandeja universal: 1



Solomillo de ternera (asar)

# Solomillo de ternera (asado gourmet)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación:

186

## Ingredientes

1 kg de solomillo de ternera,  
preparado para cocinar  
2 cucharadas de aceite  
1 cucharadita de sal  
Pimienta

## Accesorios:

Parrilla  
Bandeja universal  
Hilo bramante

## Preparación

Introducir la parrilla y la bandeja universal en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.

Doblar por la mitad el extremo plano del solomillo de ternera y atar con hilo bramante.

Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar el solomillo de ternera con la mezcla. Colocar el solomillo de ternera en la parrilla y cocer siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

### Ajuste

#### Programa automático

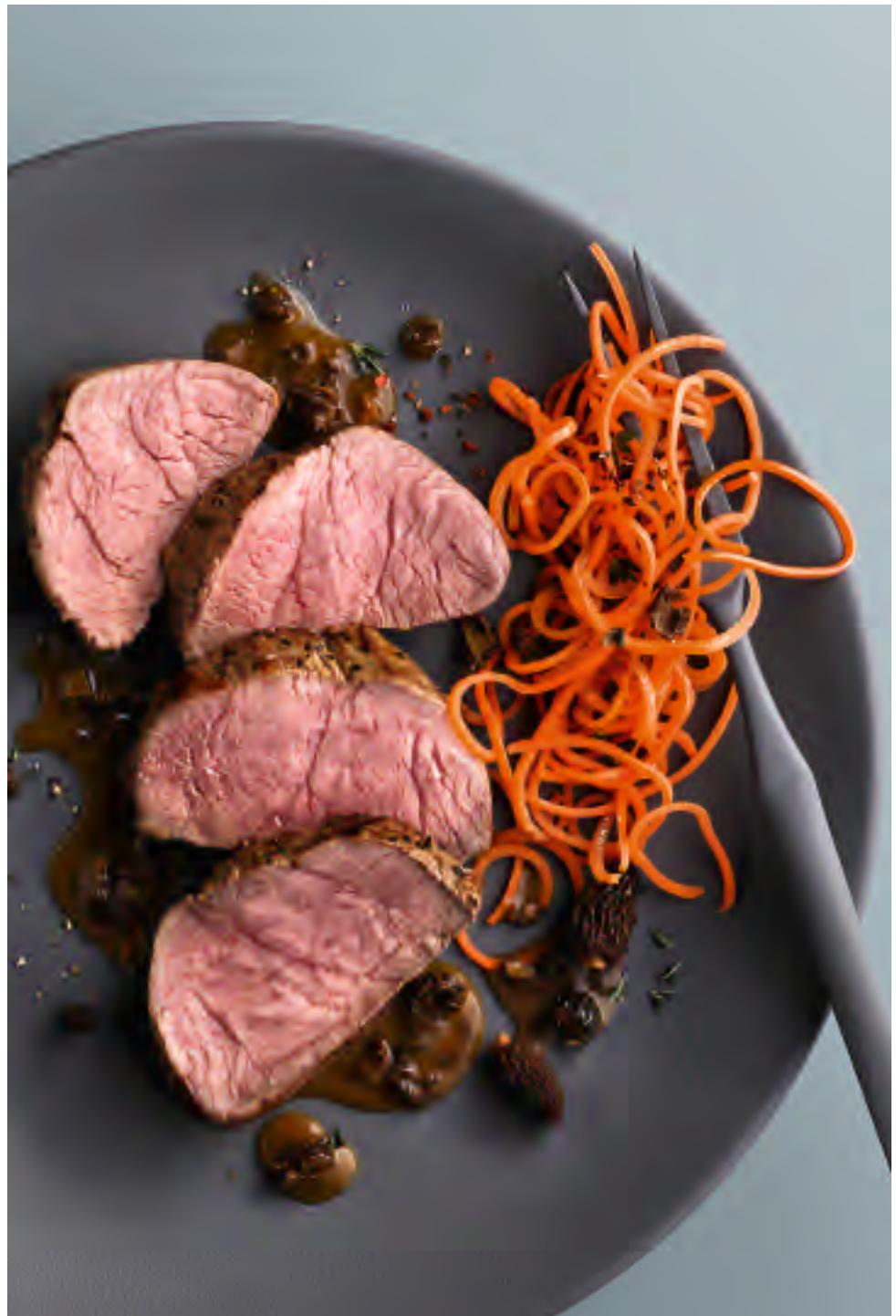
Carne | Ternera | Solomillo de ternera | Entero | Asar con humedad

Duración del programa: 78–160 minutos

### Manual

#### Ajustar mediante Programas Propios:

Puedes consultar los ajustes en la tabla de asado que aparece al final de este libro de cocina.



Solomillo de ternera (asado gourmet)

# Pierna de ternera

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 130 minutos

188

## Ingredientes

### Para la pierna de ternera:

2 cucharadas de aceite  
1½ cucharadita de sal  
½ cucharadita de pimienta  
1 pierna de ternera (de 1,5 kg), preparada para cocinar

### Para la salsa:

1 cebolla  
1 clavo  
2 zanahorias  
50 g de apio  
1 cucharada de salsa de tomate  
800 ml de caldo de ternera  
150 ml de agua  
75 g de nata  
1½ cucharada de maicena  
2 cucharadas de agua | fría  
Sal  
Pimienta

### Accesorios:

Parrilla  
Bandeja universal  
Batidora de mano  
Colador, fino

### Consejo

Si la pierna de ternera es grande, el tiempo de cocción se alarga en aproximadamente 30 minutos en el paso de cocción 1 por cada 500 g adicionales de peso.

## Preparación

Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar la pierna de ternera con la mezcla.

Colocar la pierna de ternera en la parrilla, introducirla en el horno junto con la bandeja universal y cocer siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Cortar la cebolla en cuartos y mechar con el clavo. Pelar el apio y las zanahorias y cortarlos en dados.

Sofréir las verduras en una cazuela a fuego fuerte. Añadir la salsa de tomate y sofrière brevemente. Incorporar el fondo y cocer en él las verduras a fuego medio.

Sacar la pierna de ternera de la parrilla, diluir el jugo del asado con agua y verterlo en una cazuela.

Retirar el clavo de la cebolla y triturar las verduras. Añadir el puré pasándolo por un colador, incorporar la nata y llevar a ebullición.

Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa con la mezcla.

Cocer de nuevo brevemente. Salpimentar.

### Ajuste Programa automático

Carne | Ternera |  
Pierna de ternera  
Duración del programa:

127 minutos

Niveles:

Parrilla para  
hornear y asar  
sobre bandeja  
universal: 1

Paso de cocción 2

Funciones: Grill con aire

### Manual

### Ajustar mediante

### Programas Propios:

Paso de cocción 1  
Funciones: Combi con  
bóveda y solera  
Temperatura: 100 °C  
Humedad: 84 %  
Duración: 110 minutos



# Lomo de ternera (asado)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: máx. 80 min

## Ingredientes

- 190  
2 cucharadas de aceite  
1 cucharadita de sal  
Pimienta  
1 kg de lomo de ternera (sin hueso), preparado para cocinar

### Accesorios:

- Parrilla  
Sonda térmica  
Bandeja universal

## Preparación

Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar el lomo de ternera con la mezcla.

Colocar el lomo de ternera en la parrilla y pinchar la sonda térmica. Introducir la parrilla y la bandeja universal en el horno. Cocer el lomo de ternera siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

### Ajuste

#### Programa automático

Carne | Ternera | Espaldilla de ternera | Unidad | Asar  
Duración del programa: aprox. 30–60 minutos

### Manual

#### Ajustar mediante Programas Propios:

Funciones:	Grill con aire
Temperatura:	175 °C (poco hecho), 165 °C (al punto), 160 °C (muy hecho)
Temperatura interior:	45 °C (poco hecho), 55 °C (al punto), 75 °C (muy hecho)
Duración:	aprox. 30 minutos (poco hecho), 45 minutos (al punto), 60 minutos (muy hecho)
Niveles:	Parrilla para hornear y asar: 2 Bandeja universal: 1



Lomo de ternera (asado)

# Lomo de ternera (asado gourmet)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: máx. 180 min

192

## Ingredientes

### Para el asado:

2 cucharadas de aceite  
1 cucharadita de sal  
Pimienta  
1 kg de lomo de ternera (sin hueso), preparado para cocinar

### Accesorios:

Parrilla  
Bandeja universal

## Preparación

Introducir la parrilla y la bandeja universal en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.

Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar el lomo de ternera con la mezcla.

Colocar el lomo de ternera en la parrilla y cocer siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

### Ajuste

#### Programa automático

Carne | Ternera | Espaldilla de ternera | Unidad | Asar con humedad  
Duración del programa: 78–160 minutos

#### Manual

#### Ajustar mediante Programas Propios:

Puedes consultar los ajustes en la tabla de asado que aparece al final de este libro de cocina.



Lomo de ternera (asado gourmet)

# Asado de ternera

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: máx. 120 min

194

## Ingredientes

### Para el asado:

- 2 cucharadas de aceite
- 1 cucharadita de sal
- Pimienta
- 1 kg de carne de ternera (cadera o nuez), preparada para cocinar
- 2 zanahorias | en dados grandes
- 2 tomates | en dados grandes
- 2 cebollas | picadas grandes
- 2 huesos con tuétano  
(de ternera o de vacuno)

### Para la salsa:

- 250 g de nata
- 1 cucharadita de maicena
- 1 cucharada de agua | fría
- Sal
- Pimienta

### Accesorios:

- Bandeja universal
- Batidora de mano
- Colador, fino

## Preparación

Cortar las zanahorias, los tomates y las cebollas en dados grandes.

Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar la carne de ternera con la mezcla.

Colocar la ternera en la bandeja universal y esparcir las verduras y los huesos con tuétano alrededor de la carne. Iniciar el programa automático o llevar a cabo los ajustes manuales.

Retirar la ternera de la bandeja universal y verter el fondo del asado en un vaso medidor pasándolo por un colador.

Añadir 400 ml del fondo de asado (si es necesario, llenar con agua) a una cazuela con la mitad de las verduras y triturar.

Añadir el puré pasándolo por un colador, incorporar la nata y llevar a ebullición.

Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa con la mezcla.

Cocer de nuevo brevemente. Salpimentar.

## Ajuste

### Programa automático

Carne | Ternera | Estofado de ternera

Duración del programa: 90 minutos

## Manual

### Ajustar mediante Programas Propios:

Paso de cocción 1

Funciones: Combi con grill

Nivel: 3

Humedad: 0 %

Duración: 20 minutos

Niveles: 2

Paso de cocción 2

Funciones: Combi con bóveda y solera

Temperatura: 100 °C

Humedad: 84 %

Duración: 70 minutos



Asado de ternera

# Pierna de cordero

Para 6 porciones | Tiempo de preparación: 210 minutos

196

## Ingredientes

6 piernas de cordero  
(de 250–300 g cada una)  
Sal  
Pimienta  
2 lonchas de beicon | en dados  
1 cebolla  
3 cucharadas de salsa de tomate  
1 cucharadita de canela  
2 cucharaditas de comino  
6 clavos  
4 dientes de ajo grandes | pelados  
250 ml de vino tinto  
100 ml de jugo de ternera  
600 ml de caldo de gallina  
2 naranjas | únicamente la cáscara rallada  
Una ramita de romero

## Accesorios:

Bandeja Gourmet

## Preparación

Colocar la pierna de cordero en la bandeja Gourmet y salpimentar. Añadir el resto de ingredientes.  
Introducir la bandeja Gourmet en el horno. Iniciar el programa automático o llevar a cabo los ajustes manuales.  
Transcurridos aproximadamente 85 minutos, darle la vuelta.  
Sacar la pierna de cordero de la bandeja Gourmet, reservar y mantener caliente.  
Recoger el líquido y cocerlo en la placa, retirar la grasa y las partes sólidas. Machacar el ajo y agregarlo a la salsa. Hervir hasta que la salsa engorde. Salpimentar.  
Colocar la pierna de cordero en la bandeja Gourmet, cubrir con la salsa y servir.

## Ajuste

### Programa automático

Carne | Cordero | Pierna de cordero  
Duración del programa: 170 minutos

### Manual

#### Cocción

Funciones: Combi con aire caliente plus  
Temperatura: 130 °C  
Humedad: 90 %  
Duración: 170 minutos  
Niveles: 2



# Pierna de cordero (asado Gourmet)

198

Para 6 porciones | Tiempo de preparación: aprox. 240 min

## Ingredientes

### Para el relleno:

100 g de queso manchego rallado fino  
100 g de nueces | picadas  
100 g de ciruelas secas | deshuesadas y picadas  
1 cucharadita de sal  
Pimienta  
Una cucharada de hierbas provenzales

### Accesorios:

Parrilla  
Bandeja universal  
Hilo bramante  
Bandeja Gourmet  
Colador, fino

### Para la pierna de cordero:

Una pierna de cordero deshuesada (de 1,4 kg), preparada para cocinar  
2 cucharadas de aceite  
1 cucharadita de sal  
Pimienta

### Para la salsa:

250 g de zanahorias | en trozos gruesos  
250 g de apionabo | en trozos gruesos  
2 cebollas | en trozos gruesos  
2 cucharadas de salsa de tomate  
250 ml de vino tinto, seco  
25 g de harina de trigo tipo 405  
400 ml de caldo de verdura  
400 ml de agua | fría  
250 g de puerros  
3 tallos de perejil  
Sal  
Pimienta

### Consejo

Si la pierna de cordero es pequeña, el tiempo de cocción se reduce en aproximadamente 30 minutos en el paso de cocción 2 por cada 500 g menos de peso. Si la pierna de cordero es grande, el tiempo de cocción se alarga en aproximadamente 30 minutos en el paso de cocción 2 por cada 500 g adicionales de peso.

## Preparación

Para el relleno, mezclar el queso manchego, las nueces y las ciruelas secas hasta formar una masa. Sazonar con la sal, la pimienta y las hierbas provenzales.

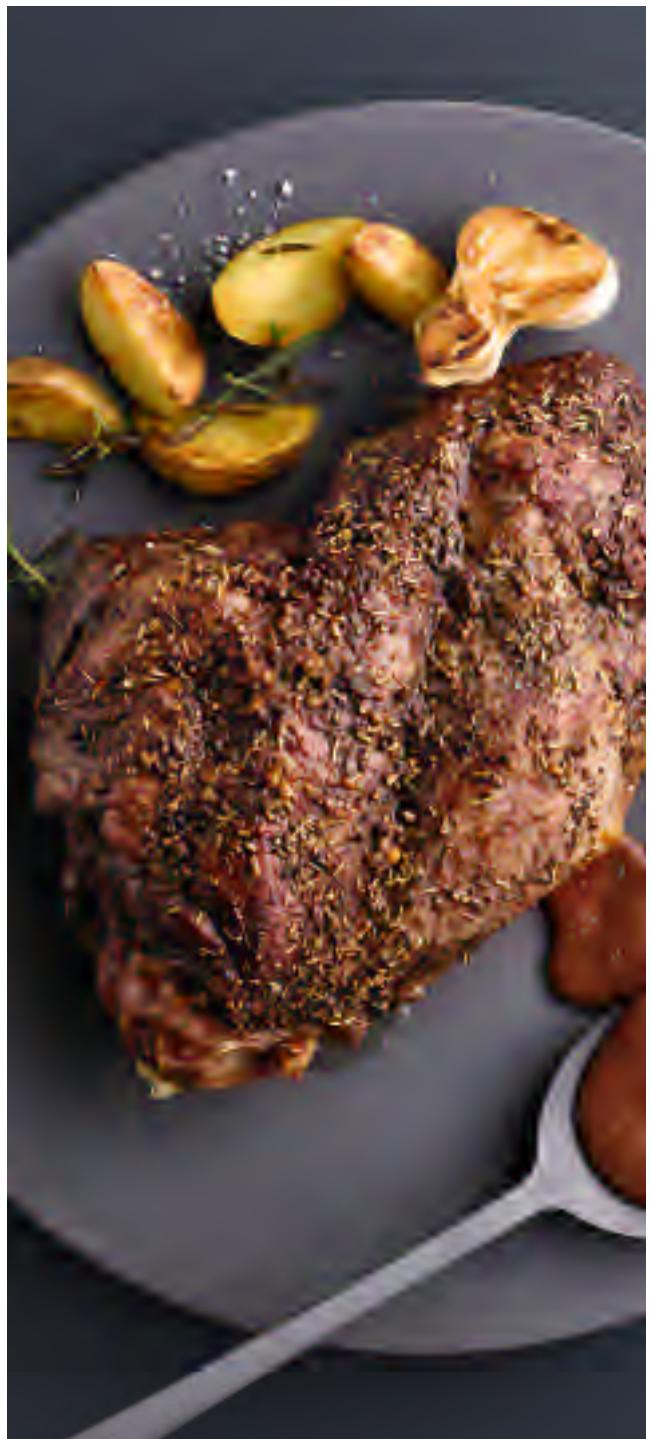
Colocar la pierna de cordero sobre la encimera, cubrir con el relleno, enrollar y atar con hilo bramante.

Colocar la pierna de cordero en la parrilla e introducirla en el horno junto con la bandeja universal. Iniciar el programa automático o llevar a cabo los ajustes manuales.

Para la salsa, tostar en aceite las zanahorias, el apionabo y las cebollas sobre una bandeja Gourmet en la placa.

Añadir la salsa de tomate y continuar sofriendo. Desglasar con  $\frac{1}{4}$  del vino tinto y reducir hasta que las verduras comiencen a freirse nuevamente. Repetir este proceso tres veces. A continuación, espolvorear harina de trigo en la base de salsa. Tostar un poco más.

Cubrir con caldo de verduras y agua. Añadir los puerros y el perejil. Cocer la salsa hasta que esté bien integrada. Verter la salsa en una cazuela pasándola por un colador.



Sacar el cordero de la parrilla.  
Agregar el fondo del asado de  
la bandeja universal a la salsa  
pasándolo por un colador.

#### Ajuste

#### Programa automático

Carne | Cordero | Pierna de  
cordero | Asar con humedad

Duración del programa:  
170–210 minutos

#### Manual

#### Ajustar mediante Programas

#### Propios:

Puedes consultar los ajustes en  
la tabla de asado que aparece al  
final de este libro de cocina.

# Lomo de cordero (asado gourmet)

Para 2 porciones | Tiempo de preparación: 160 minutos

## Ingredientes

### Para el lomo de cordero:

- 1 kg de lomo de cordero con hueso, preparado para cocinar
- 2 cucharadas de aceite
- 1 cucharadita de sal
- Pimienta

### Accesorios:

- Parrilla
- Bandeja universal

## Preparación

Colocar la parrilla sobre la bandeja universal e introducirla en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar de acuerdo con el paso 1.

Mezclar el aceite con la sal y la pimienta y untar el lomo de cordero con la mezcla.

Colocar el lomo de cordero en la parrilla y cocer siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

### Ajuste

#### Programa automático

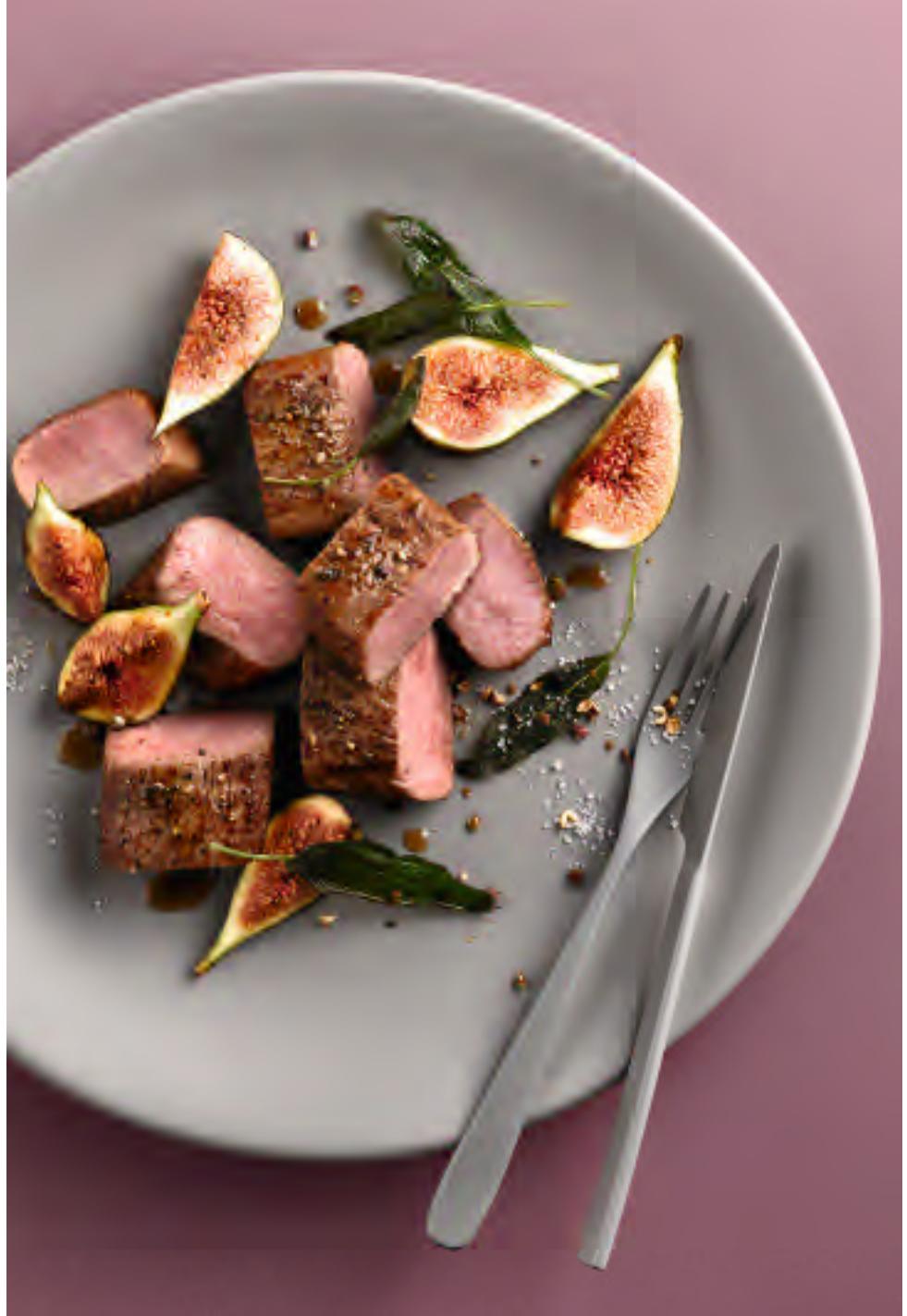
Carne | Cordero | Espaldilla de cordero | Asar con humedad

Duración del programa: 151 minutos

#### Manual

#### Ajustar mediante Programas Propios:

Puedes consultar los ajustes en la tabla de asado que aparece al final de este libro de cocina.



Lomo de cordero (asado gourmet)

# Albóndigas con pimientos y crema de aguacate

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 50 minutos

202

## Ingredientes

### Para la verdura:

Una cebolla pequeña | picada fina  
½ pimiento, rojo | finamente picado  
1 cucharada de aceite de oliva  
Sal  
1 cucharadita de pimentón, dulce

### Para las albóndigas:

Un panecillo (del día anterior)  
Agua | templada  
500 g de carne picada, de vacuno  
1 huevo, tamaño M  
Sal  
Pimienta  
2-3 cucharadas de pan rallado

### Para la crema de aguacate:

2 aguacates, maduros  
(de 230 g cada uno)  
2 cucharadas de zumo de limón  
150 g de queso fresco, queso crema  
1-2 dientes de ajo | finamente cortados  
Pimienta cayena  
2 tomates (de 100 g cada uno) | pelados y cortados en daditos  
½ pimiento, amarillo | finamente picado

### Accesorios:

Recipiente de cocción sin perforar  
Parrilla

### Consejo

Para pelar los tomates, rehogarlos con el aceite de oliva, las cebollas y el pimiento. Retirar los tomates tras 1 minuto de cocción.

## Preparación

Poner el aceite de oliva, las cebollas y el pimiento en el recipiente para cocción al vapor sin perforar, llevar al horno y sofreír la cebolla según los ajustes. Sazonar con la sal y el pimentón en polvo y dejar enfriar.

Poner el panecillo a remojo y escurrirlo bien.

Formar una masa con el panecillo, la carne picada, las verduras sofritas y el huevo y salpimentar. Si la masa de carne está demasiado blanda, añadir un poco de pan rallado.

Formar 8 albóndigas planas, colocarlas en la parrilla, llevar al horno y asar al grill siguiendo los ajustes.

Para la crema de aguacate, triturar la pulpa del aguacate junto con el zumo de limón.

Mezclar el aguacate triturado con el queso fresco y el ajo y sazonar con sal y pimienta cayena. Añadir el tomate y el pimiento en dados.

### Ajuste

#### Rehogar cebolla

Especial | Rehogar cebolla

Duración del programa: 4 minutos

#### Asar al grill

Funciones: Grill grande

Nivel: 3

Duración: 20 minutos

(dar la vuelta transcurridos dos tercios del tiempo)

Niveles: Parrilla para hornear y asar: 3

Bandeja universal: 1



Albóndigas con pimientos y crema de aguacate

# Repollo relleno

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 85 minutos

## Ingredientes

### Para el repollo:

1 repollo (de 1,2 kg)

### Para el relleno:

2 panecillos

1 cebolla | picada fina

30 g de mantequilla derretida

450 g de carne picada, mitad de vacuno, mitad de cerdo

1 huevo, tamaño M

2 dientes de ajo | finamente cortados

Sal

Pimienta

Mejorana

2 cucharaditas de perejil | picado

### Para la verdura:

4 chalotas | cortadas en dados

2 dientes de ajo | finamente cortados

2 pimientos (de 175 g cada uno), amarillos | en dados grandes

2 pimientos (de 175 g cada uno), rojos | en dados grandes

100 g de nata agria

1 limón | solo el zumo

## Accesorios:

Recipiente de cocción sin perforar

Batidora

## Preparación

Cortar el tallo del repollo y blanquear el repollo en un recipiente de cocción sin perforar siguiendo el ajuste correspondiente. Retirar las hojas exteriores y colocarlas en la encimera.

Para el relleno, remojar los panecillos en un poco de agua, estrujarlos bien y tamizar.

Sofreír la cebolla en mantequilla derretida.

Mezclar bien la carne picada, la masa de los panecillos, el huevo, el ajo, las especias, el perejil y la cebolla.

Aplanar las hojas de repollo y repartir el relleno sobre ellas. Retorcer las hojas de repollo hacia un lado y enrollarlas.

Añadir las chalotas, el ajo y el pimiento a un recipiente de cocción sin perforar, colocar el repollo relleno con el cierre hacia abajo sobre la cama de verduras e iniciar el programa automático o cocinar guiándose por los ajustes manuales.

Sacar del recipiente de cocción sin perforar y mantener la temperatura. Añadir la nata agria y el zumo de limón a la verdura, triturar en la batidora y corregir de sal.

Programa automático y manual:

Colocar el repollo relleno en la salsa de pimiento y cocinarlo hasta que esté listo de acuerdo con el paso de cocción.



### Ajuste

#### Programa automático y manual

Blanquear el repollo

Función: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Duración: 10–15 minutos

### Ajuste

#### Programa automático

Cocinar el repollo relleno

Carne | Carne de vacuno | Col rellena

Duración del programa:

30 minutos

### Manual

Cocinar el repollo relleno

Función: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: 30 minutos

#### Programa automático y manual

Cocinar hasta que esté listo

Función: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: 5 minutos

Repollo relleno

# Solomillo de vacuno

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 40–90 minutos

## Ingredientes

### Para el solomillo de vacuno:

450–650 g de solomillo de vacuno (en pedazos o medallones), preparado para cocinar  
3 cucharadas de aceite  
250 g de nata agria  
70 g de mayonesa  
3 cucharaditas de crema de rábano picante  
2 cucharaditas de mostaza, de grano grueso  
3–4 tomates, secos | finamente picados  
Sal  
Pimienta  
1–2 baguettes | cortadas a lo largo

### Para decorar:

100 g de rúcula

### Accesorios:

Hilo bramante  
Recipiente de cocción sin perforar

### Consejo

El grado de cocción depende del grosor de la pieza de carne. Si la pieza de carne es fina, seleccionar inicialmente una duración más corta.

## Preparación

Atar el solomillo de vacuno formando una pieza de grosor uniforme.

Calentar el aceite en una sartén y dorar el solomillo, colocarlo en un recipiente de cocción sin perforar y cocinar siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Dejar reposar durante 5–10 minutos después de la cocción.

Mezclar la nata agria, la mayonesa, la crema de rábano picante, la mostaza, los tomates, la sal y la pimienta y extender la mezcla sobre las mitades de la baguette.

Cortar rodajas muy finas y disponerlo sobre las baguettes. Decorar con rúcula.

### Ajuste

#### Programa automático

Carne | Carne de vacuno | Solomillo de vacuno | Unidad |  
Cocción al vapor  
Duración del programa por piezas: 60 minutos  
Carne | Carne de vacuno | Solomillo de vacuno | Medallones |  
Cocción a baja temperatura  
Duración de programa con medallones: 20 minutos

#### Manual

Funciones:	Cocción al vapor
Temperatura:	53 °C (poco hecho), 63 °C (al punto), 75 °C (muy hecho)
Duración para una pieza:	70 minutos (poco hecho), 60 minutos (al punto), 50 minutos (muy hecho)
Medallones para medallones (1 cm de grosor):	10 minutos
Medallones para medallones (2 cm de grosor):	30 minutos (poco hecho), 20 minutos (al punto), 20 minutos (muy hecho)
Medallones para medallones (3 cm de grosor):	40 minutos (poco hecho), 30 minutos (al punto), 30 minutos (muy hecho)



Solomillo de vacuno

# Solomillo de vacuno (asado)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: aprox. 45–100 minutos

208

## Ingredientes

1 kg de solomillo de vacuno,  
preparado para cocinar  
2 cucharadas de aceite  
1 cucharadita de sal  
Pimienta

## Accesorios:

Parrilla  
Sonda térmica  
Bandeja universal

## Preparación

Doblar por la mitad el extremo plano del solomillo de vacuno y atar con hilo bramante.

Mezclar el aceite con la sal y la pimienta y untar el solomillo de vacuno con la mezcla.

Colocar el solomillo de vacuno en la parrilla y pinchar la sonda térmica. Introducir la parrilla y la bandeja universal en el horno. Cocer el solomillo de vacuno siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

## Ajuste

### Programa automático

Carne | Carne de vacuno | Solomillo de vacuno | Unidad | Asar  
Duración del programa: aprox. 35–75 minutos

## Manual

### Ajustar mediante Programas Propios:

Funciones:	Grill con aire
Temperatura:	175 °C (poco hecho), 170 °C (al punto), 165 °C (muy hecho)
Temperatura interior:	45 °C (poco hecho), 55 °C (al punto), 75 °C (muy hecho)
Duración:	aprox. 35 minutos (poco hecho), 55 minutos (al punto), 90 minutos (muy hecho)
Niveles:	Parrilla para hornear y asar: 2
Bandeja universal:	1



Solomillo de vacuno (asado)

# Solomillo de vacuno (asado gourmet)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 90–225 minutos

210

## Ingredientes

1 kg de solomillo de vacuno,  
preparado para cocinar  
2 cucharadas de aceite  
1 cucharadita de sal  
Pimienta

## Accesorios:

Parrilla  
Bandeja universal

## Preparación

Introducir la parrilla y la bandeja universal en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.

Doblar por la mitad el extremo plano del solomillo de vacuno y atar con hilo bramante.

Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar con la mezcla. Colocar sobre la parrilla y cocinar siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

## Ajuste

### Programa automático

Carne | Carne de vacuno | Solomillo de vacuno | Unidad |

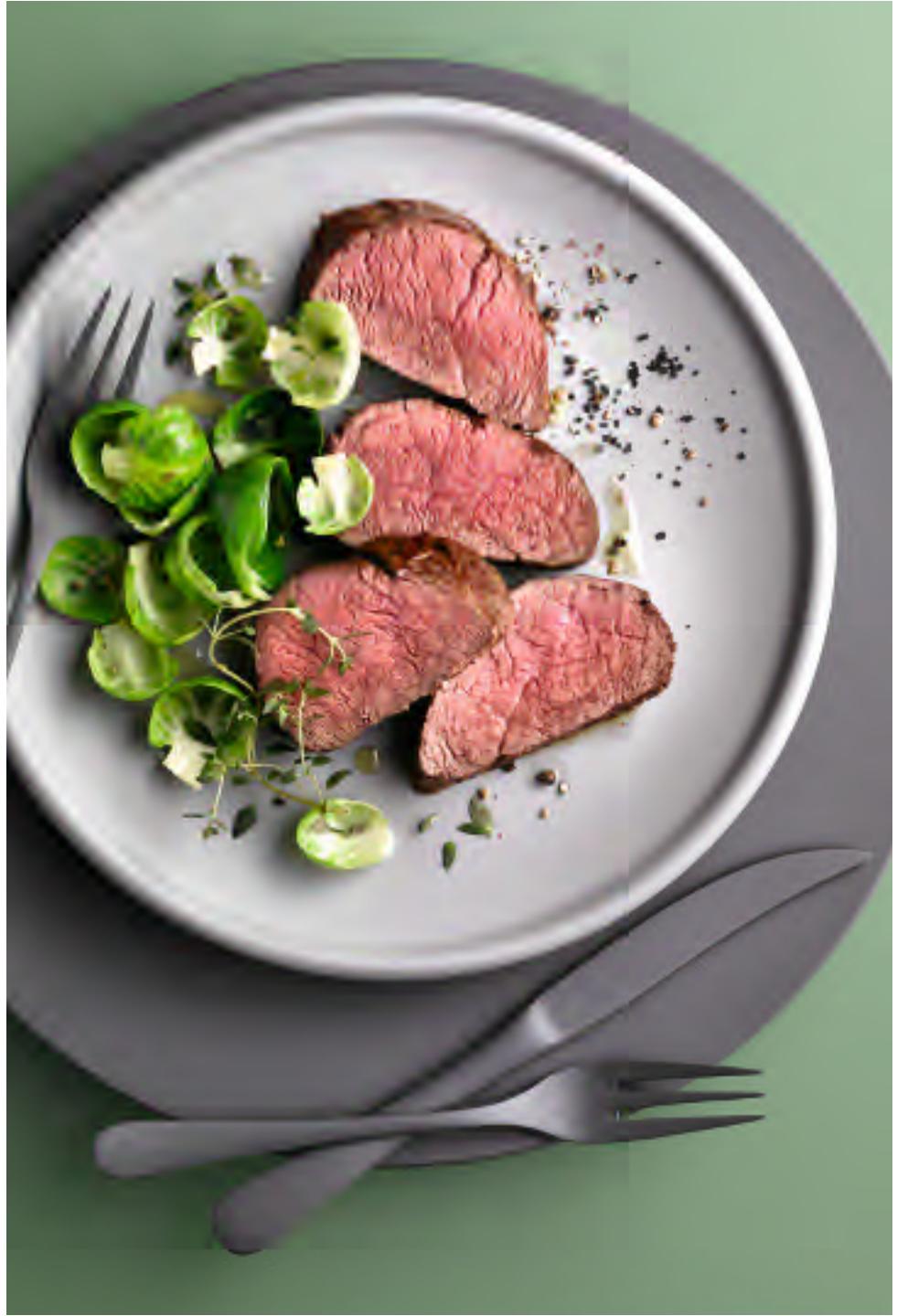
Asar con humedad

Duración del programa: 80–213 minutos

### Manual

### Ajustar mediante Programas Propios:

Puedes consultar los ajustes en la tabla de asado que aparece al final de este libro de cocina.



Solomillo de vacuno (asado gourmet)

# Solomillo de vacuno escalfado con verduras

Para 2 porciones | Tiempo de preparación: 50 minutos

212

## Ingredientes

### Para la verdura:

250 ml de caldo de buey  
200 g de zanahorias | en trozos del tamaño de un bocado  
200 g de coliflor | en arbolitos  
2 calabacines (de 200 g) | en trozos del tamaño de un bocado  
8 cebolletas | sin la parte verde  
100 g de tirabeques

### Para el solomillo de vacuno:

500 g de solomillo de vacuno, preparado para cocinar  
Perejil | picado

### Accesorios:

Recipiente de cocción sin perforar

## Preparación

Cocinar el caldo de buey en un recipiente sin perforar con las zanahorias y la coliflor siguiendo el paso de cocción 1.

Añadir los calabacines, las cebolletas y los tirabeques siguiendo el paso de cocción 2.

Retirar la verdura del fondo de verduras y mantener la temperatura.

Cortar el solomillo de vacuno en tiras de 1 cm de grosor y escalfarlo en el fondo sobrante siguiendo el paso de cocción 3.

Emplatar la carne con la verdura y servir espolvoreado con perejil.

## Ajuste

### Paso de cocción 1

Funciones: Cocción al vapor  
Temperatura: 100 °C

Duración: 8 minutos

### Paso de cocción 2

Funciones: Cocción al vapor  
Temperatura: 100 °C

Duración: 4 minutos

### Paso de cocción 3

Funciones: Cocción al vapor  
Temperatura: 100 °C  
Duración: 4 minutos



Solomillo de vacuno escalfado con verduras

# Carne picada de ternera

Para 8 porciones | Tiempo de preparación: 250 minutos

214

## Ingredientes

30 g de mantequilla  
3 cucharadas de aceite  
1,2 kg de carne de ternera,  
preparada para cocinar |  
en dados pequeños  
Pimienta  
Sal  
500 g de cebollas | finamente  
troceadas  
2 hojas de laurel  
4 clavos  
1 cucharada de azúcar, moreno  
2 cucharadas de harina de trigo,  
tipo 405  
1,2 l de caldo de buey  
70 ml de vinagre

## Accesorios:

Bandeja Gourmet

## Preparación

Calentar la mantequilla en una bandeja Gourmet. En cuanto comiencen a formarse burbujitas, añadir aceite y calentar.

Salpimentar y dorar por todos los lados.

Añadir las cebollas, las hojas de laurel, los clavos y el azúcar y continuar dorando durante otros 3 minutos.

Espolvorear la carne con harina y dorar durante otros 2–3 minutos.

Añadir el caldo de buey y el vinagre sin dejar de remover hasta que se forme una salsa homogénea.

Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.

Introducir la bandeja Gourmet en el horno y cocinar siguiendo los ajustes manuales. Remover transcurridos unos 90 minutos.

Salpimentar antes de servir.

## Ajuste

### Programa automático

Carne | Carne de vacuno | Carne picada en salsa | Asar

Duración del programa: 180 minutos

## Manual

Funciones: Combi con aire caliente plus

Temperatura: 150 °C

Humedad: 90 %

Precalentar: On

Duración: 180 minutos

Niveles: 2



Carne picada de ternera

# Redondo de vacuno

216

Para 8 porciones | Tiempo de preparación: 150 minutos

## Ingredientes

### Para el redondo de vacuno:

8 rodajas de redondo  
(de 150 g aprox.)  
Sal  
Pimienta

### Para el relleno, variante 1:

8 cucharadas de mostaza  
200 g de cebollas |  
finamente troceadas  
100 g de bacon,  
cortado en dados  
8 pepinillos de tamaño mediano  
(30 g cada uno) | cortados en  
cuartos longitudinalmente

### Para el relleno, variante 2:

8 cucharadas de salsa de  
tomate  
150 g de cebollas | en tiras finas  
200 g de pimientos rojos |  
en tiras finas  
200 g de queso feta |  
en rodajas pequeñas

### Para la sopa de verduras:

70 g de cebollas |  
en dados grandes  
100 g de zanahorias |  
en dados grandes  
100 g de apio |  
en dados grandes  
100 g de puerros |  
en dados grandes  
2 cucharadas de salsa de  
tomate

### Para la salsa:

50 g de azúcar  
250 ml de vino tinto, seco  
1 hoja de laurel  
Una cucharadita de bayas  
de enebro  
½ cucharadita de granos  
de pimienta  
Sal  
Pimienta  
1 cucharada de maicena  
1 C de agua

### Accesorios:

8 palillos para brochetas  
Hilo bramante  
Bandeja universal  
Batidora de mano  
Colador, fino

## Preparación

Para la sopa de verduras,  
mezclar las cebollas, las  
zanahorias, el apio y los puerros  
con la salsa de tomate.

Colocar el redondo sobre la  
encimera y salpicar. En función  
de la variante, untar el relleno  
con mostaza o salsa de tomate  
y cubrir con el relleno. Enrollar el  
redondo y sujetar con palillos e  
hilo bramante.

Llevar el redondo junto con la  
sopa de verduras a la bandeja  
universal. Iniciar el programa  
automático o asar siguiendo los  
ajustes manuales.

Caramelizar el azúcar a fuego  
medio hasta que esté dorado en  
una cazuela mediana y desglasa-  
rar con vino tinto. Agregar las  
especias y dejar reducir el jugo.

Añadir el jugo del asado de la  
bandeja universal con la sopa de  
verduras a la cazuela. Triturarlo  
todo y pasarlo por un colador  
fino. Salpimiente. Mezclar la mai-  
cena con el agua y utilizarla para  
espesar ligeramente la salsa.

## Consejo

Si la forma del redondo (cortado  
en rodajas) es muy irregular, las  
zonas que sobresalgan pueden  
doblar hacia dentro por fuera  
del relleno y enrollarse.

**Ajuste****Programa automático**

Carne | Carne de vacuno |

Filete de vacuno relleno |

Duración del programa:

105 minutos

**Manual****Ajustar mediante Programas****Propios:**

Paso de cocción 1

Funciones: Combi con grill

Nivel: 3

Humedad: 0 %

Duración: 15 minutos

Niveles: 2

Paso de cocción 2

Funciones: Combi con bóveda y solera

Temperatura: 100 °C

Humedad: 84 %

Duración: 90 minutos



Redondo de vacuno

# Estofado de vacuno

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 270 minutos

218

## Ingredientes

### Para la carne:

2 zanahorias | en dados grandes  
2 cebollas | picadas grandes  
50 g de apio | en dados grandes  
2 cucharadas de aceite  
1 cucharadita de sal

Pimienta

1 kg de carne de vacuno  
(cadera o paletilla),  
preparada para cocinar  
1 hoja de laurel

### Para la salsa:

200 ml de agua o caldo  
de ternera  
125 g de crème fraîche  
1 cucharadita de maicena  
1 cucharada de agua | fría  
Sal

Pimienta

### Accesorios:

Bandeja universal  
Batidora de mano  
Colador, fino

### Consejo

Si la pieza para asar es grande,  
el tiempo de cocción se alarga  
en aproximadamente  
30 minutos en el paso 2 por  
cada 500 g adicionales de  
peso. Si la pieza para asar es  
pequeña, el tiempo de cocción  
se reduce en aproximadamente  
30 minutos en el paso 2 por  
cada 500 g menos de peso.

## Preparación

Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar la carne con la mezcla.  
Colocar en la bandeja universal, añadir las verduras y la hoja de laurel y llevar al horno.

Iniciar el programa automático o llevar a cabo los ajustes manuales.

Retirar la carne de vacuno de la bandeja universal y verter el fondo del asado en un vaso medidor pasándolo por un colador.

Añadir agua al fondo de asado o de ternera hasta tener 400 ml,  
triturar con la mitad de las verduras en una cazuela. Añadir el puré pasándolo por un colador, incorporar la crème fraîche y llevar a ebullición.

Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa con la mezcla.  
Cocer de nuevo brevemente. Salpimentar.

### Ajuste

#### Programa automático

Carne | Carne de vacuno | Estofado de vacuno  
Duración del programa: 225 minutos

### Manual

#### Ajustar mediante Programas Propios:

Paso de cocción 1

Funciones: Combi con grill

Nivel: 3

Humedad: 0 %

Duración: 20 minutos

Niveles: 2

Paso de cocción 2

Funciones: Combi con bóveda y solera

Humedad: 84 %

Duración: 205 minutos



Estofado de vacuno

# Estofado de ternera

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 150 minutos

## Ingredientes

### Para la carne:

60 g de harina de trigo, tipo 405  
Pimienta | recién molida  
1 kg de carne de ternera  
(paletilla) | en dados pequeños  
3 cucharadas de aceite  
1 cebolla, grande | en aros finos  
1 puerro, grande |  
en rodajas finas  
350 g de zanahorias | en dados  
3 apios | en dados  
250 g de champiñones |  
en cuartos  
2-3 ramas de tomillo  
2 hojas de laurel  
200 ml de caldo de buey  
200 ml de cerveza negra  
2 cucharadas de kétchup

### Para las bolas:

100 g de harina de trigo,  
tipo 405  
3 g de levadura en polvo  
50 g de mantequilla derretida  
1 cucharadita de perejil | picado  
½ cucharadita de cebollino |  
cortado  
Sal  
Granos de pimienta, recién  
molida  
4-5 cucharadas de agua | fría

### Accesorios:

Recipiente de cocción sin  
perforar

## Preparación

Condimentar la harina de trigo con pimienta y rebozar la carne de vacuno en la mezcla.

Calentar la mitad del aceite en una sartén y marcar la carne en pequeñas porciones una detrás de otra y por todos los lados y reservar.

Calentar la otra mitad del aceite en una sartén y rehogar la cebolla durante 3 minutos. Añadir el puerro, las zanahorias y el apio y sofreír durante otros 5 minutos.

Añadir los champiñones, el tomillo y las hojas de laurel.

Añadir la carne de vacuno, el caldo de buey, la cerveza negra y el kétchup, dejar cocer brevemente y agregarlo a un recipiente de cocción sin perforar, tapado. Iniciar el programa automático o cocinar siguiendo el 1er paso de cocción de los ajustes manuales.

Mientras tanto, agregar la harina de trigo y la levadura en polvo en una fuente, la mantequilla derretida, el perejil y el cebollino, salpicar, agregar agua y formar una masa blanda.

Dividir la masa en 8 porciones y formar bolitas pequeñas con las manos enharinadas.

Programa automático:

Según el desarrollo de programa, remover brevemente el estofado de ternera, agregar las bolitas, regar con un poco de fondo y continuar la cocción.

Manual:

Remover brevemente el estofado de ternera, agregar las bolitas y regar con un poco de fondo. Cocinar hasta que esté listo siguiendo el paso de cocción 2.

**Ajuste****Programa automático**

Sopas &amp; potajes | Estofado

carne de vacuno

Duración del programa:

120 minutos

**Manual**

Paso de cocción 1

Función: Cocción  
al vapor

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: 90 minutos

Paso de cocción 2

Función: Cocción  
al vapor

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: 30 minutos



Estofado de ternera

# Rosbif (asado)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: aprox.

## Ingredientes

### Para el rosbif:

2 cucharadas de aceite  
1 cucharadita de sal  
Pimienta  
1 kg de rosbif,  
preparado para cocinar

### Para la salsa tártara:

150 g de yogur,  
3,5 % materia grasa  
150 g de mayonesa  
2 pepinillos con especias  
2 cucharadas de alcaparras  
1 cucharada de perejil  
2 chalotas  
1 cucharada de cebollino  
½ cucharadita de zumo de limón  
Sal  
Azúcar

### Accesorios:

Parrilla  
Bandeja universal  
Sonda térmica

## Preparación

Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar el rosbif de ternera con la mezcla.

Colocar sobre la parrilla y pinchar la sonda térmica. Introducir la parrilla y la bandeja universal en el horno. Asar al grill según el programa automático o los ajustes manuales.

Mezclar el yogur y la mayonesa hasta que la salsa tártara quede uniforme. Picar los pepinillos, las alcaparras y el perejil bien finos. Cortar las chalotas en dados pequeños y trocear el cebollino. Incorporar todos los ingredientes a la mezcla de yogur y mayonesa. Condimentar la salsa tártara con zumo de limón, sal y azúcar.

### Ajuste

### Programa automático

Carne | Carne de vacuno | Rosbif | Unidad | Asar  
Duración del programa: aprox. 45–85 minutos

### Manual

#### Ajustar mediante Programas Propios:

Funciones: Grill con aire  
Temperatura: 190 °C (poco hecho), 170 °C (al punto),  
165 °C (muy hecho)  
Temperatura interior: 45 °C (poco hecho), 55 °C (al punto),  
75 °C (muy hecho)  
Duración: aprox. 45 minutos (poco hecho),  
60 minutos (al punto), 90 minutos (muy hecho)  
Niveles: Parrilla para hornear y asar: 2  
Bandeja universal: 1



Rosbif (asado)

# Rosbif (asado Gourmet)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación:

## Ingredientes

- 2 cucharadas de aceite
- 1 cucharadita de sal
- Pimienta
- 1 kg de rosbif, preparado para cocinar

## Accesorios:

- Parrilla
- Bandeja universal

## Preparación

- Introducir la parrilla junto con la bandeja universal en el horno.
- Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.
- Mezclar aceite, sal y pimienta y untar el rosbif de ternera con la mezcla.

- Colocar el rosbif en la parrilla y cocinar siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

### Ajuste

#### Programa automático

Carne | Carne de vacuno | Rosbif | Unidad | Asar con humedad

Duración del programa: 80–213 minutos

### Manual

#### Ajustar mediante Programas Propios:

Puedes consultar los ajustes en la tabla de asado que aparece al final de este libro de cocina.



Rosbif (asado Gourmet)

# Carne de vacuno en salsa de rábano picante y manzana

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 160 minutos

226

## Ingredientes

### Para la carne de vacuno cocida:

200 g de zanahorias | en dados  
200 g de apionabo | en dados  
50 g perejil tuberoso | en dados  
800 g de carne de vacuno cocida, preparada para cocinar  
2 cucharaditas de sal  
5 granos de pimienta  
2 hojas de laurel

### Para la verdura:

250 g de patatas, pequeñas, cocidas | en trozos ovalados  
250 g de zanahorias grandes | en trozos ovalados  
250 g de colinabo | en trozos ovalados

### Para la salsa:

2 manzanas, ácidas | ralladas gruesas  
200 g de nata  
1 ramillete de cebollino (de 20 g) | en rollitos  
1 cucharada de rábano picante, rallado  
Pimienta

### Accesorios:

2 recipientes de cocción sin perforar

## Preparación

Colocar las zanahorias, el apionabo y el perejil tuberoso con la carne de vacuno cocida, la sal, los granos de pimienta y las hojas de laurel en un recipiente de cocción sin perforar y cocinar siguiendo el paso de cocción 1.

Retirar 6 cucharadas del fondo de cocción resultante una vez transcurrido el tiempo de cocción, manteniendo el recipiente de cocción con la carne de vacuno cocida en el horno. Agregar el fondo a las patatas, las zanahorias grandes y el colinabo en un recipiente de cocción sin perforar. Introducir este recipiente de cocción junto al primero en el horno y cocinar siguiendo el paso de cocción 2.

Mezclar las manzanas con la nata. Añadir el cebollino y el rábano picante. Salpimentar.

Cortar la carne en dirección contraria a las fibras en rodajas finas y emplatar con las verduras y la salsa.

### Ajuste

Paso de cocción 1  
Funciones: Cocción al vapor  
Temperatura: 100 °C  
Duración: 110–120 minutos  
Paso de cocción 2  
Funciones: Cocción al vapor  
Temperatura: 100 °C  
Duración: 15 minutos



Carne de vacuno en salsa de rábano picante y manzana

# Carne de vacuno a la vienesa

Para 10 porciones | Tiempo de preparación: 160 minutos

228

## Ingredientes

Pieza de 2 kg de carne de vacuno, preparada para cocinar  
2 cebollas | partidas a la mitad  
1 paquete de verduras para caldo | picadas en trozos grandes  
15 g de apio de monte  
7 granos de pimienta  
2 hojas de laurel  
5 bayas de enebro  
Sal

### Accesorios:

Recipiente de cocción sin perforar

## Preparación

Colocar la carne de vacuno con la parte de la grasa hacia abajo en un recipiente de cocción sin perforar.

Tostar a fuego fuerte las cebollas con la superficie de corte hacia abajo en una sartén de hierro sin engrasar.

Agregar las verduras para la sopa, las hierbas aromáticas, las cebollas y las especias a la carne y cocinar.

Dejar reposar un rato antes de cortarla.

### Ajuste

#### Programa automático

Carne | Carne de vacuno | Carne vacuno cocida

Duración del programa: 150 minutos

#### Manual

Función: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: 150 minutos



Carne de vacuno a la vienesa

# Yorkshire Pudding

Para 12 unidades | Tiempo de preparación: 30 minutos

230

## Ingredientes

12 cucharaditas de aceite  
190 g de harina de trigo,  
tipo 405  
1 cucharadita de sal  
3 huevos, tamaño M  
225 ml de leche,  
3,5 % materia grasa

### Accesorios:

Molde para magdalenas para  
12 magdalenas de Ø 5 cm cada  
una

Parrilla

## Preparación

Poner una cucharadita de aceite en cada hueco.

Colocar el molde para magdalenas sobre la parrilla e introducirla en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.

Mezclar la harina y la sal. Formar un hueco en el medio de la masa, añadir los huevos, remover e ir mezclando desde fuera con la harina.

Añadir la leche y seguir amasando hasta obtener una masa lisa.

En cuanto el interior del horno haya alcanzado la temperatura, repartir la masa en los huecos de manera homogénea y llevar al horno.

Hornear hasta que se doren siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

### Ajuste

#### Programa automático

Carne | Carne de vacuno | Yorkshire Pudding

Duración del programa: 25–28 minutos

#### Manual

Funciones: Combi con aire caliente plus

Temperatura: 200–215 °C

Humedad: 50 %

Precalentar: On

Duración: 25–28 minutos

Nivel: 2



Yorkshire Pudding

# Carne picada

Para 10 porciones | Tiempo de preparación: 75 minutos

232

## Ingredientes

1 kg de carne picada, de cerdo  
3 huevos, tamaño M  
200 g de pan rallado  
1 cucharadita de pimentón  
Sal  
Pimienta

## Accesorios:

Bandeja universal

## Preparación

Mezclar la carne picada con los huevos, el pan rallado, el pimentón en polvo, la sal y la pimienta y formar barritas similares a barras de pan.

Colocar la carne picada en la bandeja universal e introducirla al horno. Iniciar el programa automático o llevar a cabo los ajustes manuales.

### Ajuste

#### Programa automático

Carne | Cerdo | Pastel de carne picada

Duración del programa: 60–70 minutos

#### Manual

Funciones: Combi con aire caliente plus  
Temperatura: 140–180 °C  
Humedad: 80 %  
Duración: 60–70 minutos  
Niveles: 1



Carne picada

# Chuletas de Sajonia (asadas)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: aprox. 80 minutos

234

## Ingredientes

### Para el asado:

1 kg de chuletas de Sajonia (filetes), preparadas para cocinar

### Para el pesto:

50 g de piñones  
60 g de tomates, secos, en aceite  
30 g de perejil, homogéneo  
30 g de albahaca  
1 diente de ajo  
50 g de queso fuerte (parmesano), rallado  
5 cucharadas de aceite de girasol  
5 cucharadas de aceite de oliva

### Accesorios:

Parrilla  
Bandeja universal  
Sonda térmica  
Batidora de mano

## Preparación

Colocar las chuletas de Sajonia en la parrilla y pinchar la sonda térmica. Introducir la parrilla y la bandeja universal en el horno y elaborar siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Para el pesto, tostar los piñones en una sartén. Picar los tomates, el perejil, la albahaca y el ajo en trozos grandes. Triturar todo junto con los piñones, el parmesano y el aceite de girasol. Incorporar el aceite de oliva.

### Ajuste

#### Programa automático

Carne | Cerdo | Chuleta de Sajonia | Unidad | Asar

Duración del programa: aprox. 50–65 minutos

### Manual

#### Ajustar mediante Programas Propios:

Paso de cocción 1

Funciones: Combi con aire caliente plus  
Temperatura: 200 °C  
Humedad: 0 %  
Duración: 30 minutos  
Niveles: Parrilla para hornear y asar: 2  
Bandeja universal: 1

Paso de cocción 2

Funciones: Combi con aire caliente plus  
Temperatura: 130 °C  
Humedad: 100 %  
Temperatura interior: 63 °C  
Duración: aprox. 20–25 minutos



Chuletas de Sajonia (asadas)

# Asado de cerdo crujiente

Para 6 porciones | Tiempo de preparación: 140 minutos

## Ingredientes

### Para el asado:

1,5 kg de carne de cerdo con corteza (cadera), preparada para cocinar  
3 cucharadas de aceite  
1½ cucharadita de sal  
½ cucharadita de pimienta

### Para la salsa:

400 ml de caldo de verduras  
150 g de crème fraîche  
3 cucharaditas de maicena  
3 cucharadas de agua | fría  
Sal  
Pimienta

### Accesorios:

Parrilla  
Bandeja universal  
Colador, fino

## Preparación

Hacer cortes a una distancia de unos 2 cm en la corteza con un cuchillo muy afilado.

Mezclar el aceite con la sal y la pimienta y untar la carne de cerdo con la mezcla.

Colocar la carne de cerdo en la parrilla con la corteza hacia arriba. Introducir la parrilla y la bandeja universal en el horno. Cocinar la carne siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Extraer la parrilla, disolver la grasa y el jugo del asado con el fondo de verduras de la bandeja universal y verterlo en una cazuela pasándolo previamente por un colador. Si se desea, retirar parte de la grasa. Incorporar la crème fraîche y llevar a ebullición.

Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa con la mezcla. Cocer de nuevo brevemente. Salpimentar.

## Ajuste

### Programa automático

Carne | Cerdo | Asado crujiente  
Duración del programa: 128 minutos

## Manual

### Ajustar mediante Programas Propios:

Paso de cocción 1

Funciones: Combi con aire caliente plus  
Temperatura: 160 °C  
Humedad: 80 %  
Duración: 120 minutos  
Niveles: Parrilla para hornear y asar: 2  
Bandeja universal: 1

Paso de cocción 2

Funciones: Combi con grill  
Nivel: 2  
Humedad: 20 %  
Duración: 8 minutos



Asado de cerdo crujiente

# Asado de jamón

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: aprox.

238

## Ingredientes

### Para el asado:

- 2 cucharadas de aceite
- 2 cucharadas de mostaza
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta
- ½ cucharadita de pimentón
- 1 kg de carne de cerdo  
(carcasa superior o contratapa),  
preparada para cocinar

### Para la salsa:

- 300 ml de caldo de verduras
- 100 g de crème fraîche
- 1 cucharadita de maicena
- 1 cucharada de agua | fría
- Sal
- Pimienta
- Azúcar

### Accesorios:

- Parrilla
- Sonda térmica
- Bandeja universal
- Colador, fino

## Preparación

Mezclar el aceite con la mostaza, la sal, la pimienta y el pimentón y untar la carne de cerdo con la mezcla.

Colocar la carne de cerdo en la parrilla y pinchar la sonda térmica. Introducir la parrilla y la bandeja universal en el horno. Cocinar siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Sacar la carne de cerdo, disolver el jugo del asado con el fondo de verduras y verterlo en una cazuela pasándolo previamente por un colador. Incorporar la crème fraîche y llevar a ebullición.

Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa con la mezcla.  
Cocer de nuevo brevemente. Corregir la sal, la pimienta y el azúcar.

### Ajuste

#### Programa automático

Carne | Cerdo | Asado de jamón  
Duración del programa aprox.  
120 minutos

#### Paso de cocción 2

Funciones: Combi con bóveda y solera  
Temperatura: 120 °C

Humedad: 60 %  
Duración: 30 minutos

#### Manual

#### Ajustar mediante Programas

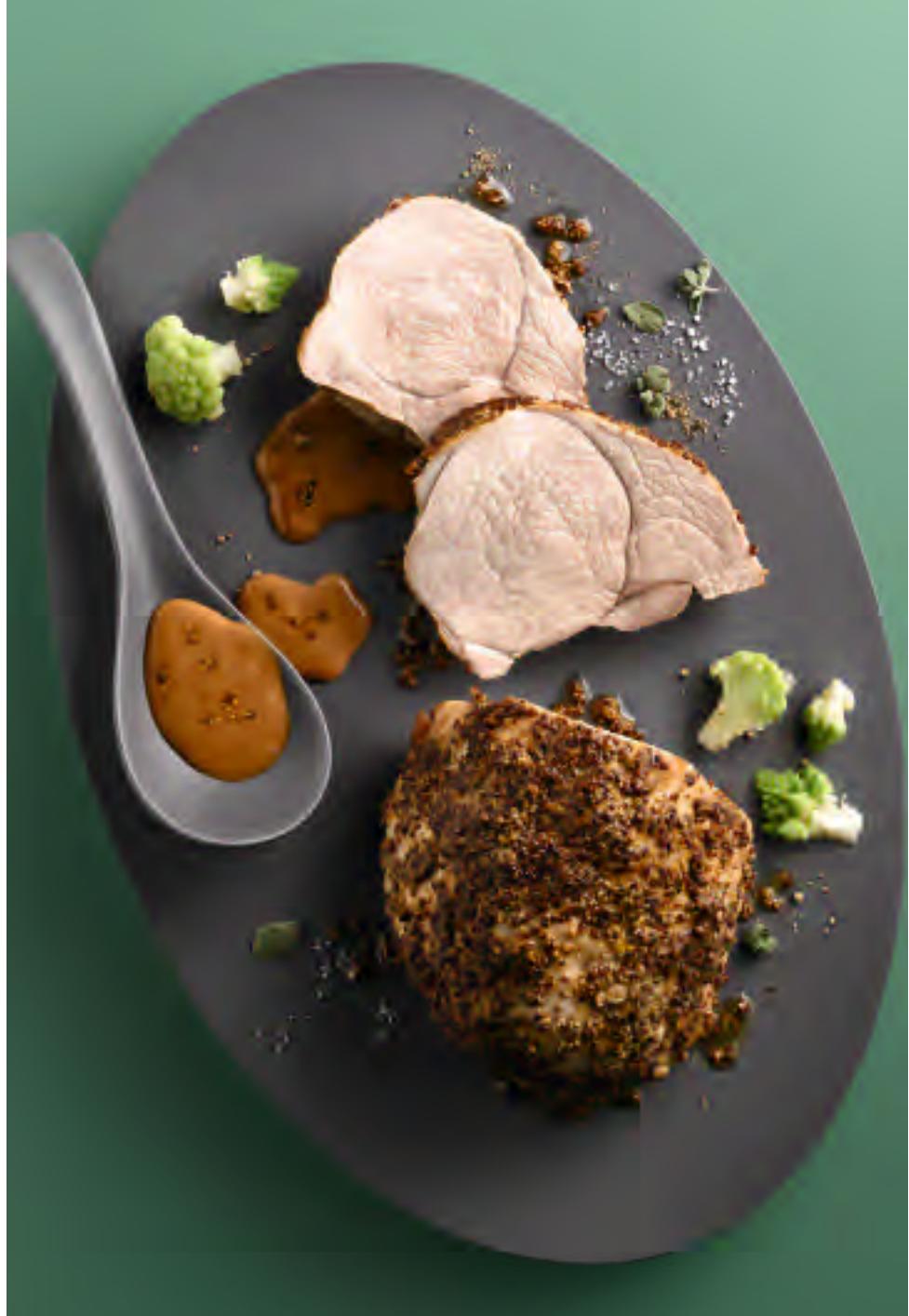
#### Propios:

Paso de cocción 1  
Funciones: Grill con aire  
Temperatura: 180 °C  
Duración: 30 minutos  
Niveles: Parrilla para hornear y asar: 2  
Bandeja universal: 1

Temperatura: 100 °C

Humedad: 80 %  
Temperatura interior: 85 °C

Duración: aprox. 60 minutos



Asado de jamón

# Solomillo de cerdo (asado)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: aprox. 60 minutos

240

## Ingredientes

### Para el solomillo de cerdo:

2 cucharadas de aceite  
1 cucharadita de sal  
Pimienta  
3 solomillos de cerdo  
(de 350 g cada uno), preparados para cocinar

### Para la salsa:

500 g de chalota  
20 g de mantequilla  
1 cucharada de azúcar  
100 ml de vino blanco  
400 ml de caldo de verduras  
4 cucharadas de vinagre balsámico  
3 cucharaditas de miel  
½ cucharadita de sal  
Pimienta  
1½ cucharadita de maicena  
2 cucharadas de agua | fría

### Accesorios:

Parrilla  
Bandeja universal  
Sonda térmica

## Preparación

Mezclar el aceite con la sal y la pimienta y untar los solomillos de cerdo con la mezcla.

Colocar los solomillos de cerdo en la parrilla y pinchar la sonda térmica. Introducir la parrilla y la bandeja universal en el horno. Asar al grill los solomillos de cerdo siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Para la salsa, cortar las chalotas a lo largo por la mitad y en rodajas finas. Calentar la mantequilla en una sartén. Sofreír las chalotas a fuego medio hasta que se doren ligeramente.

Espolvorear las chalotas con azúcar y caramelizar a fuego lento. Desglasar con vino, caldo de verdura y vinagre balsámico. Cocinar a fuego medio durante unos 30 minutos.

Corregir la salsa con la miel, sal y pimienta. Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa con la mezcla. Cocer de nuevo brevemente.

## Ajuste

### Programa automático

Carne | Cerdo | Solomillo de cerdo | Unidad  
Duración del programa: aprox. 25–35 minutos

### Manual

Funciones:	Grill con aire
Temperatura:	225 °C (poco hecho), 220 °C (poco hecho-al punto), 200 °C (muy hecho)
Temperatura interior:	60 °C (poco hecho), 65 °C (poco hecho-al punto), 75 °C (muy hecho)
Duración:	aprox. 25–35 minutos
Niveles:	Parrilla para hornear y asar: 2 Bandeja universal: 1



Solomillo de cerdo (asado)

# Pierna de ciervo (asado gourmet)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 200 minutos

242

## Ingredientes

### Para la pierna de ciervo:

2 cucharadas de aceite  
1 cucharadita de sal  
½ cucharadita de pimienta  
800 g de pierna de ciervo  
(muslo), deshuesada

### Para la verdura:

200 g de lentejas negras  
2 cucharadas de aceite  
70 g de cebollas |  
finamente troceadas  
400 ml de caldo de verduras  
2 hojas de laurel  
100 g de zanahorias |  
finamente troceadas  
100 g de apio | finamente troceado  
100 g de puerros |  
finamente troceados  
1 cucharada de mantequilla  
Una pera (de 200 g), madura  
y firme (p. ej. Williams Christ) |  
pelada, finamente troceada  
40 g de nueces | picadas grandes  
2 cucharadas de vinagre  
balsámico, oscuro  
2 cucharaditas de miel  
Sal, Pimienta  
Una pizca de canela

### Para la salsa:

30 g de cebollas |  
finamente troceadas  
1 cucharada de mantequilla  
1 cucharada de harina de trigo,  
tipo 405  
100 ml de vino tinto, seco  
3 cucharadas de vinagre  
balsámico, oscuro  
200 ml de caldo de carne de caza  
75 g de mantequilla | fría | en dados  
Sal, Pimienta

### Accesorios:

Hilo bramante  
Parrilla  
Bandeja universal

## Preparación

Mezclar el aceite con la sal  
y la pimienta, untar la pierna  
con la mezcla y atarla en caso  
necesario.

Introducir la bandeja universal  
en el interior del horno. Colocar  
la pierna de ciervo en la parrilla y  
llevar al horno. Iniciar el progra-  
ma automático o asar la pierna  
de ciervo siguiendo los ajustes  
manuales.

Para las verduras, lavar las  
lentejas y dejarlas secar bien.  
Calentar el aceite en una  
cazuela a fuego medio y sofreír  
las lentejas con las cebollas.  
Incorporar el fondo de verduras,  
añadir las hojas de laurel, tapar  
y dejar cocer durante unos  
20–30 minutos hasta que las  
lentejas se ablanden.

Calentar el aceite en una cazue-  
la a fuego medio y saltear con  
mantequilla las zanahorias, el  
apio y los puerros durante apro-  
ximadamente 2 minutos. Añadir  
la pera y continuar salteando  
2–3 minutos.

Retirar las hojas de laurel de las  
lentejas. Incorporar las lentejas y  
las nueces picadas a las verdu-  
ras, mezclar bien y condimentar  
con el vinagre balsámico, la miel,  
la sal, la pimienta y la canela.

### Consejo

En lugar del muslo, puedes  
utilizar la pantorrilla o la cadera.

Para la salsa, sofreír la cebolla con la mantequilla a fuego medio. Espolvorear con harina de trigo y dorar durante 1 minuto sin dejar de remover. Desglasar con el vino tinto, el vinagre balsámico y el caldo de carne de caza y dejar reducir a la mitad durante aproximadamente 10 minutos. Incorporar los dados de mantequilla poco a poco a la salsa de vino tinto removiendo constantemente hasta que se integren. Salpimentar. Interrumpir la ebullición.

### Ajuste

#### Programa automático

Carne | Carne de caza | Ciervo | Pierna de ciervo | Asar con humedad

Duración del programa:  
180 minutos

### Manual

#### Ajustar mediante Programas Propios:

Puedes consultar los ajustes en la tabla de asado que aparece al final de este libro de cocina.



Pierna de ciervo (asado gourmet)

# Lomo de ciervo (asado gourmet)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación:

244

## Ingredientes

2 cucharadas de aceite  
1 cucharadita de sal  
½ cucharadita de pimienta  
800 g de lomo de ciervo  
deshuesado, preparado para  
cocinar

## Accesorios:

Parrilla  
Bandeja universal

## Preparación

Mezclar el aceite con la sal y la pimienta y untar el lomo de ciervo con la mezcla.

Introducir la bandeja universal y la parrilla en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.

Colocar el lomo de ciervo en la parrilla y cocer siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

## Ajuste

### Programa automático

Carne | Carne de caza | Ciervo | Espaldilla de ciervo |

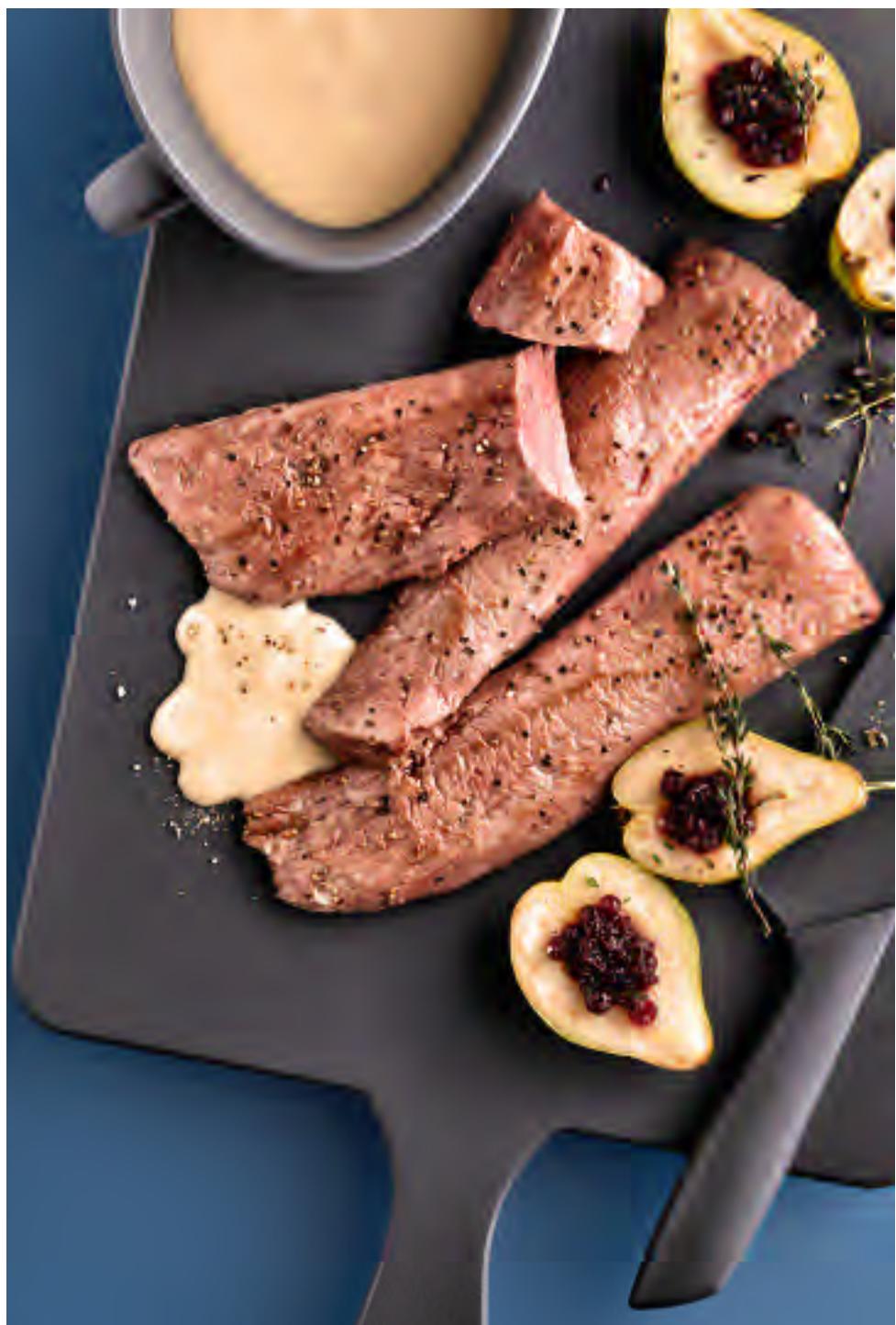
Asar con humedad

Duración del programa: 87–123 minutos

### Manual

#### Ajustar mediante Programas Propios:

Puedes consultar los ajustes en la tabla de asado que aparece al final de este libro de cocina.



Lomo de ciervo (asado gourmet)

# Conejo a la mostaza

Para 4 porciones | Tiempo de preparación:

246

## Ingredientes

### Para el conejo:

1,3 kg de conejo, preparado para cocinar

1 cucharadita de sal

Pimienta

2 cucharadas de mostaza de Dijon

100 g de panceta, cortada en dados

2 cebollas | en dados

30 g de mantequilla

1 cucharadita de tomillo, picado  
125 ml de vino blanco

125 ml de agua

### Para la salsa:

1 cucharada de mostaza de Dijon

100 g de crème fraîche

1 cucharada de maicena

2 C de agua

Sal

Pimienta

### Accesorios:

Bandeja universal

## Preparación

Cortar el conejo en 6 piezas. Salpimentar y untar con la mostaza. Colocar las piezas una junto a otra en la bandeja universal.

Cortar la panceta en dados. Picar la cebolla finamente, llevarla a la bandeja universal y añadir la mantequilla, el vino blanco, el agua y el tomillo.

Introducir la bandeja universal en el horno y cocer siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Al finalizar la cocción, sacar la carne. Verter el fondo en una cazuela. Incorporar la crème fraîche y la mostaza y llevar a ebullición en la placa.

Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa con la mezcla. Cocer de nuevo brevemente. Salpimentar.

### Ajuste

#### Programa automático

Carne | Carne de caza | Conejo

Duración del programa: 90 minutos

### Manual

#### Ajustar mediante Programas Propios:

Paso de cocción 1

Funciones: Combi con grill

Nivel: 3

Duración: 20 minutos

Niveles: 2

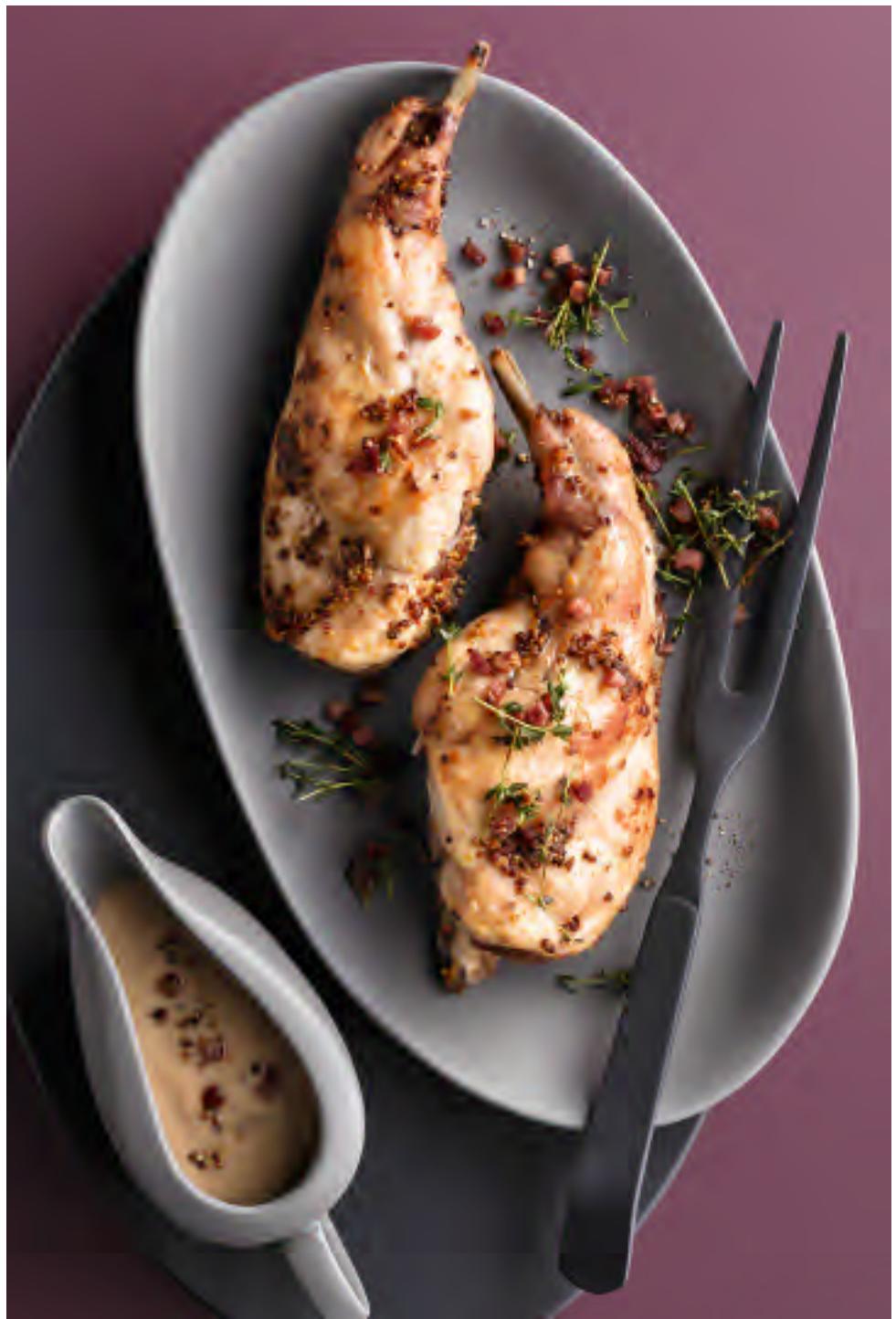
Paso de cocción 2

Funciones: Combi con bóveda y solera

Temperatura: 100 °C

Humedad: 84 %

Duración: 70 minutos



Conejo a la mostaza

# Pierna de corzo (asado gourmet)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 165 minutos

248

## Ingredientes

### Para la pierna de corzo:

1 cucharadita de sal  
½ cucharadita de pimienta  
2 cucharadas de aceite  
1,2 kg de pierna de corzo (muslo), deshuesada

### Para las chalotas:

750 g de chalota  
3 cucharadas de aceite de oliva  
4 cucharadas de sirope de arce  
5 cucharadas de vinagre balsámico  
150 ml de vino tinto, seco  
400 ml de jugo de asado  
6 tallos de tomillo  
Una cucharada de maicena, oscura  
Sal  
Pimienta

### Accesorios:

Hilo bramante  
Parrilla  
Bandeja universal

## Preparación

Mezclar la sal, la pimienta y el aceite y untar la pierna de corzo con la mezcla. En caso necesario, atar la pierna de corzo.

Introducir la bandeja universal en el interior del horno. Colocar la pierna de corzo sobre la parrilla y llevar al horno. Iniciar el programa automático o asar siguiendo los ajustes manuales.

Escaldar las chalotas con agua hirviendo, dejar reposar 1 minuto y a continuación escurrir. Pelar las chalotas y partirlas por la mitad en función de su tamaño.

Poner a calentar aceite de oliva en una cazuela y sofreír las chalotas durante unos 4 minutos.

Rociar las chalotas con sirope de arce y caramelizarlas ligeramente.

Una vez finalizado el tiempo de cocción, retirar la pierna de corzo. Rebajar el jugo de asado con agua hasta tener 400 ml.

Condimentar con un poco de vinagre balsámico al gusto. Desglasar las chalotas con vinagre balsámico, vino tinto y jugo de asado, añadir el tomillo y dejar cocer unos 15 minutos a fuego suave hasta que las chalotas se ablanden.

Retirar el tomillo y engordar ligeramente la salsa incorporando la maicena. Sazonar con sal, pimienta y el resto del vinagre balsámico.

### Ajuste

#### Programa automático

Carne | Carne de caza | Corzo | Pierna de corzo | Asar con humedad  
Duración del programa: 150 minutos

### Manual

#### Ajustar mediante Programas Propios:

Puedes consultar los ajustes en la tabla de asado que aparece al final de este libro de cocina.



Pierna de corzo (asado gourmet)

# Lomo de corzo en salsa de ciruelas (asado gourmet)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación:

## Ingredientes

### Para el lomo de corzo:

2 cucharadas de aceite

1 cucharadita de sal

½ cucharadita de pimienta

1,3 kg de lomo de corzo sin deshuesar, preparado para cocinar

### Para la salsa:

50 g de ciruelas secas | finamente troceadas

1 cebolla | picada fina

1 cucharada de mantequilla

200 ml de vino de Oporto

200 ml de caldo de carne de caza

Una cucharadita de mermelada de ciruela

100 g de mantequilla | fría, en dados

Sal

Pimienta

Nuez moscada

### Accesorios:

Bandeja universal

Parrilla

## Preparación

Mezclar el aceite con la sal y pimienta y untar el lomo de corzo con la mezcla.

Introducir la bandeja universal y la parrilla en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.

Colocar el lomo de corzo en la parrilla y asar siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Sofréír las ciruelas secas y la cebolla con mantequilla a fuego medio durante 2 minutos. Reducir con vino de Oporto y caldo de carne de caza. Incorporar la mermelada de ciruela y reducir el jugo a un tercio.

Incorporar los dados de mantequilla poco a poco a la salsa removiendo constantemente hasta que se integren bien.

Corregir la sal, pimienta y nuez moscada. Interrumpir la ebullición.

### Ajuste

#### Programa automático

Carne | Carne de caza | Corzo | Lomo de corzo | Asar con humedad

Duración del programa: 84–100 minutos

### Manual

#### Ajustar mediante Programas Propios:

Puedes consultar los ajustes en la tabla de asado que aparece al final de este libro de cocina.



Lomo de corzo en salsa de ciruelas (asado gourmet)

# Pierna de jabalí en salsa de boletus (asado gourmet)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 155 minutos

## Ingredientes

### Para la pierna de jabalí:

2 cucharadas de aceite  
1 cucharadita de sal  
½ cucharadita de pimienta  
1 kg de pierna de jabalí deshuesada (no más larga de 6 cm), preparada para cocinar

### Para la salsa:

25 g de boletus, deshidratados  
500 ml de agua | de cocción  
100 g de panceta | en tiras  
2 dientes de ajo | picado fino  
100 g de cebollas | finamente troceadas  
2 cucharadas de aceite  
½ manojo de albahaca (de 15 g)  
| solo las hojas, en tiras  
250 g de mascarpone  
Sal  
Pimienta

### Accesorios:

Parrilla  
Bandeja universal  
Papel de cocina

## Preparación

Mezclar el aceite con la sal y la pimienta, untar la pierna de jabalí con la mezcla y atarla en caso necesario.

Introducir la bandeja universal en el interior del horno. Colocar la pierna de jabalí sobre la parrilla y llevar al horno. Iniciar el programa automático o asar siguiendo los ajustes manuales.

regar los boletus con agua hirviendo y dejar en remojo durante 10 minutos.

Mientras tanto, freír la panceta a fuego medio-alto hasta que quede crujiente.

Forrar un colador con papel de cocina, colar los boletus y recoger el jugo. Aclarar bien los boletus, escurrirlos y cortarlos en trozos pequeños.

Sofreír la cebolla y el ajo en aceite a fuego medio. Añadir los boletus y rehogar durante 1-2 minutos. Desglasar con 400 ml del jugo de boletus y cocer con tapa durante 5 minutos.

Incorporar las hojas de albahaca junto con el mascarpone y la panceta a la salsa, calentar y salpimentar.

## Ajuste

### Programa automático

Carne | Carne de caza | Jabalí | Pierna de jabalí | Asar con humedad Duración del programa: 150 minutos

## Manual

### Ajustar mediante Programas Propios:

Puedes consultar los ajustes en la tabla de asado que aparece al final de este libro de cocina.

## Consejo

En lugar de papel de cocina, puedes utilizar un filtro de café como colador.



Pierna de jabalí en salsa de boletus (asado gourmet)



# Pescado

Las comidas a base de pescado son un placer muy sano y una verdadera alternativa frente a la carne. El pescado es un alimento bajo en calorías, pero con un alto contenido en yodo, vitaminas y proteínas de gran valor, así como en ácidos grasos Omega 3, excelentes para la salud y para mantenerse en forma. A su vez, mejora la capacidad de concentración, la memoria y el estado de ánimo. Existe un amplia variedad de platos de pescado para acompañar todo tipo de situaciones.

# Pescado

## Consejos para la preparación

256

Puedes preparar el pescado empleando diversos modos de funcionamiento, por ejemplo Cocción al vapor, Asar al grill o Cocción combinada.

Podrás orientarte siguiendo los siguientes consejos al cocinar:

- El pescado está hecho si las pupilas están blancas y es fácil retirar la aleta dorsal.
- El pescado asado, sofrito o cocinado a la parrilla está hecho cuando la carne se separa fácilmente de las espinas.
- Comprueba que la punta de metal de la sonda térmica esté completamente introducida en el medio de la parte más gruesa del pescado.



# Curry de pescado con melocotón

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 55 minutos

258

## Ingredientes

### Para el pescado:

400 g de pescado de agua dulce, preparado para cocinar | en dados  
3 cucharadas de salsa de soja  
1 cucharada de zumo de lima  
Sal  
Pimienta

### Para el curry:

10 g de jengibre | rallado fino  
1 diente de ajo | finamente picado  
1 chile rojo | despepitado y picado fino  
2 cucharadas de coco rallado  
200 ml de leche de coco  
2 cucharadas de curry  
Un manojo de cebolletas (de 150 g cada una) | en aros finos  
2 melocotones, maduros | sin piel | en dados

### Accesorios:

Recipiente de cocción sin perforar

## Preparación

Condimentar el pescado con la salsa de soja, el zumo de lima, la sal y la pimienta.

Incorporar todos los ingredientes menos las cebolletas y los melocotones en un recipiente sin perforar y cocinar siguiendo el paso de cocción 1.

Añadir las cebolletas y los melocotones al resto de ingredientes y cocinar todo junto siguiendo el paso de cocción 2.

### Ajuste

#### Paso de cocción 1

Funciones: Cocción al vapor  
Temperatura: 100 °C  
Duración: 10 minutos

Paso de cocción 2

Funciones: Cocción al vapor  
Temperatura: 100 °C  
Duración: 5 minutos



Curry de pescado con melocotón

# Trucha con setas

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 30 minutos

260

## Ingredientes

### Para las truchas:

4 truchas (de 250 g cada una),  
preparadas para cocinar  
3 cucharadas de zumo de limón  
Sal  
Pimienta

### Para la mezcla de setas:

1 cebolla | finamente cortada  
2 manojo de perejil (de 30 g) |  
picado fino  
600 g de rebozuelos, boletus o  
champiñones | en láminas o en  
cuartos

### Para la cocción:

50 g de mantequilla | en lascas

### Accesorios:

Recipiente de cocción sin  
perforar

## Preparación

Regar las truchas con el zumo de limón y salpimentarlas.

Mezclar las cebollas, el perejil y las setas.

Rellenar la trucha con una parte de la mezcla de setas y colocarla en el recipiente para cocción al vapor sin perforar junto con el resto. Colocar la trucha con la abertura hacia abajo, cubrir con las lascas de mantequilla y cocer siguiendo los ajustes.

### Ajuste

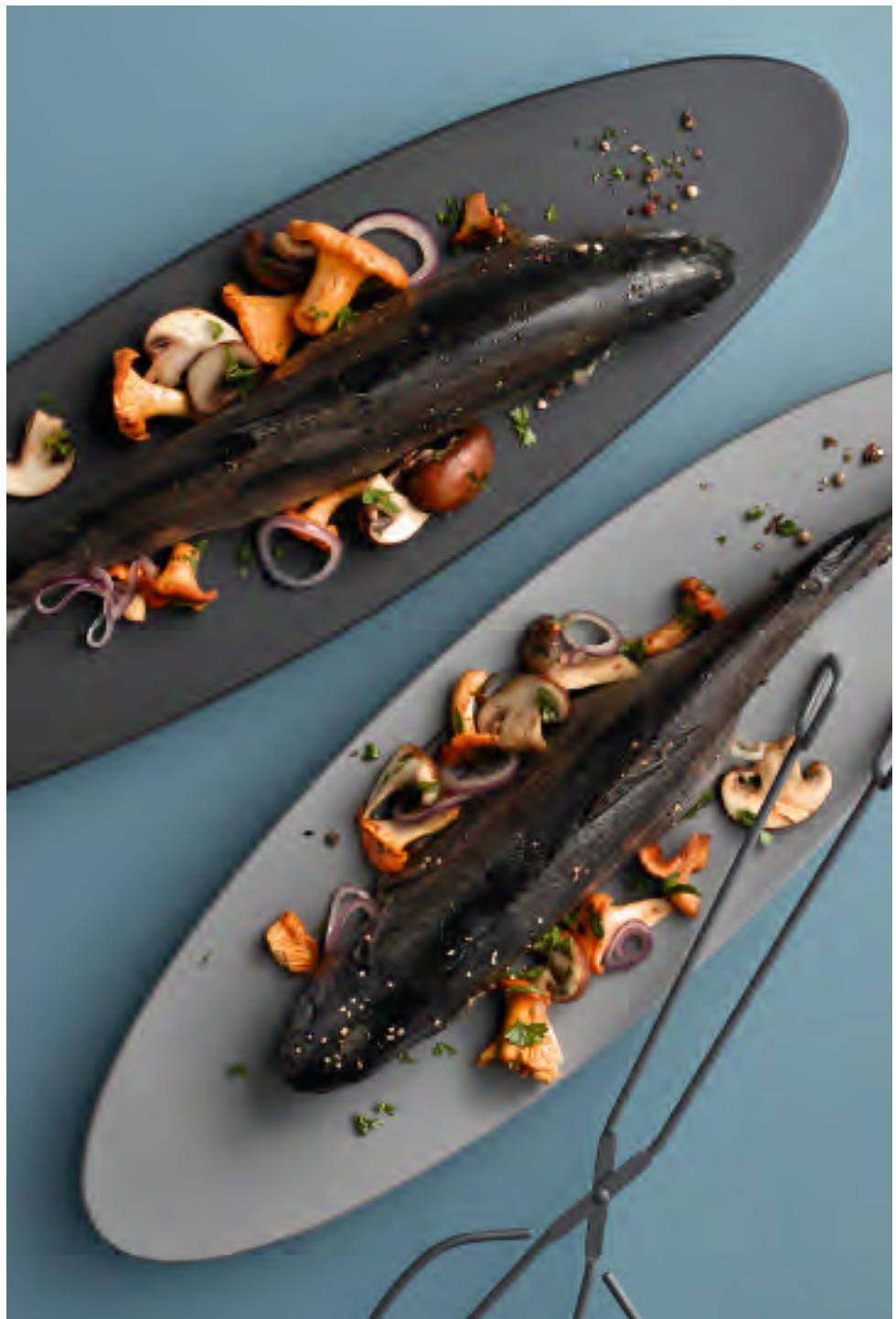
Funciones: Cocción al vapor

Temperatura: 90 °C

Duración: 20 minutos

### Consejo

Acompañar de patatas al perejil.



Trucha con setas

# Salmón marinado en salsa de soja (baja temperatura)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 45 minutos + 60 minutos para marinar

262

## Ingredientes

### Para la marinada:

2 tallos de citronela | solo la parte blanca, finamente rallada  
110 ml de salsa de soja  
½ manojo de tallos de cilantro (de 70 g) | picado fino  
2 cm de jengibre | rallado fino  
1 diente de ajo | machacado

### Para la salsa de soja espesa:

200 ml de salsa de soja  
200 ml de Kecap manis (salsa de soja dulce indonesia)  
100 ml de miel

### Para el salmón:

4 lomos de salmón (de 200 g cada uno)

### Para decorar:

2 cucharadas de salsa de soja  
4 manojos de cebolletas | picadas finas  
½ manojo de cilantro (70 g) | solo las hojas  
2 chiles rojos | picados finos  
Una lima | troceada en ocho

### Accesorios:

Papel especial para hornos  
Recipiente de cocción perforado

## Preparación

Mezclar bien todos los ingredientes para la marinada.

Colocar el salmón en una fuente rectangular, cubrir con la marinada y dejar reposar durante 60 minutos.

Para la salsa de soja espesa, añadir los ingredientes a una cazuela pequeña y cocer a fuego medio. Bajar el calor al mínimo y cocer durante 25 minutos hasta que el líquido se reduzca a un tercio.

Forrar el recipiente para cocción al vapor perforado con papel de horno y colocar sobre él el salmón. Regar el salmón con aproximadamente 1 cucharada sopera de la salsa de soja espesa.

Llevar al horno e iniciar el programa automático o cocinar siguiendo los ajustes manuales.

Tras finalizar el proceso de cocción, regar el salmón con la salsa de soja espesa.

Adornar con las cebolletas, las hojas de cilantro, el chile y las limas y servir.

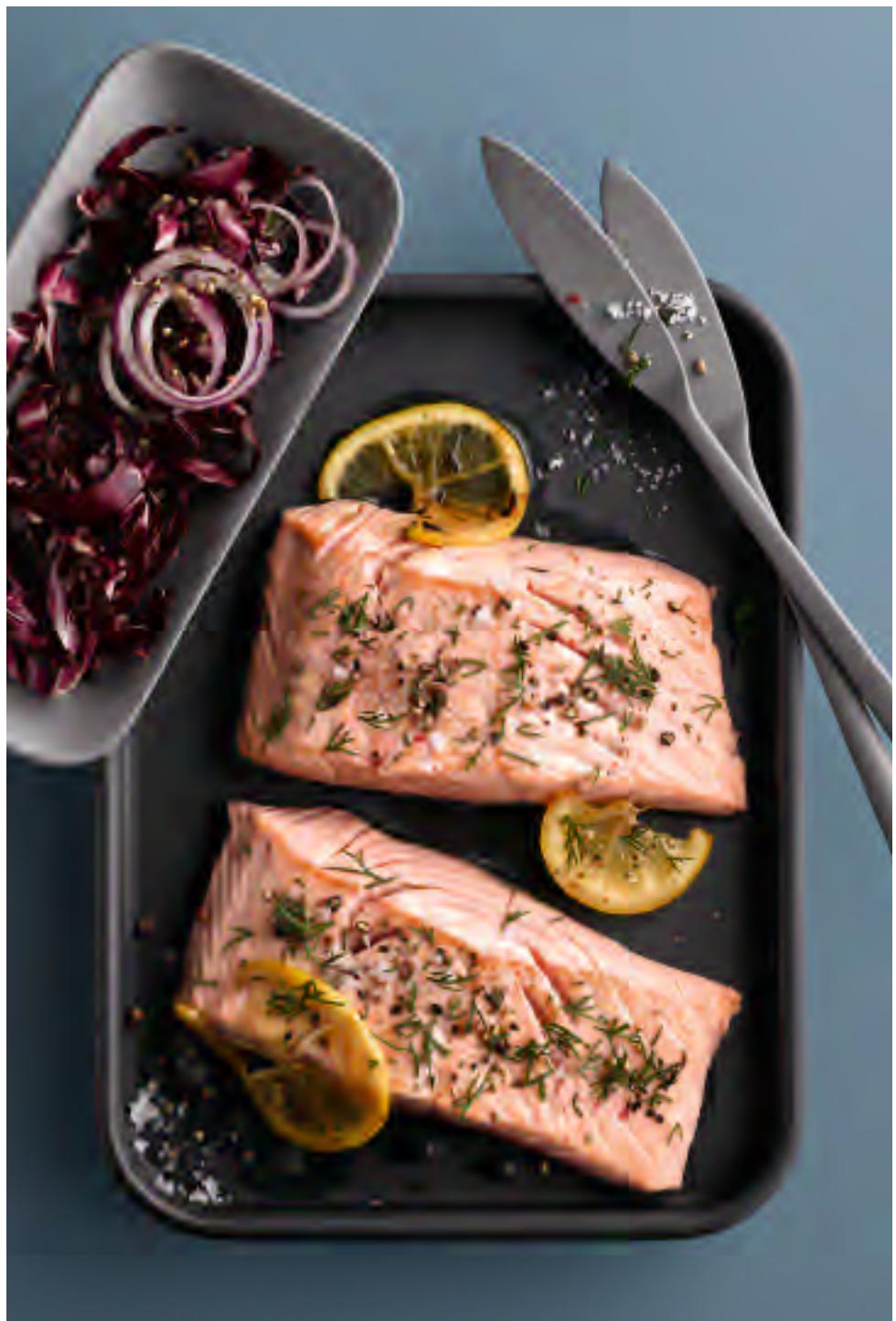
### Ajuste

#### Programa automático

Pescado | Salmón | Solomillo a baja temperatura  
Duración del programa: 20–25 minutos

### Manual

Funciones: Combi con aire caliente plus  
Temperatura: 50–75 °C  
Humedad: 70 %  
Duración: 20–25 minutos  
Niveles: 2



Salmón marinado en salsa de soja (baja temperatura)

# Hojaldre de salmón con espinacas

Para 6 porciones | Tiempo de preparación: 50 minutos

264

## Ingredientes

240 g de hojas de espinacas, frescas  
375 g de hojaldre  
Un limón | únicamente la cáscara rallada  
100 g de queso fresco  
Sal  
Pimienta  
Un huevo tamaño M | batido  
Un filete de salmón, sin piel (de 800 g)  
3 ramas de eneldo | picado

## Preparación

Blanquear las hojas de espinacas.  
Envolver las hojas de espinacas en un paño de cocina limpio, exprimir el jugo y picarlas finamente.  
Extender el hojaldre formando un cuadrado grande (el doble de grande que el filete de salmón) y cortarlo en dos triángulos.  
Incorporar la ralladura de limón, el queso fresco, la sal y la pimienta a las espinacas y remover bien.  
Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo el paso 1 de los ajustes manuales.

## Accesorios:

Recipiente de cocción perforado  
Bandeja de repostería

Extender un triángulo de hojaldre sobre la bandeja de repostería y untarlo con huevo. Repartir sobre él la masa de espinacas, colocar encima el filete de salmón y espolvorear eneldo por encima. Corregir la pimienta.

Colocar el segundo triángulo de hojaldre sobre el filete de salmón, cerrar los bordes laterales y recortar el sobrante. Untar con huevo y hornear siguiendo los ajustes manuales.

## Ajuste

**Programa automático**  
Pescado | Salmón |  
Hojaldre de salmón  
Duración del programa:  
30 minutos

Precalentar: On

Niveles: 1  
Duración: 10 minutos  
Paso de cocción 2  
Temperatura: 200 °C  
Humedad: 75 %  
Duración: 10 minutos

## Manual

### Ajustar mediante Programas

#### Propios:

Paso de cocción 1  
Funciones: Combi con aire caliente plus  
Temperatura: 200 °C  
Humedad: 20 %

Paso de cocción 3

Temperatura: 210 °C  
Humedad: 20 %

Duración: 10 minutos



Hojaldre de salmón con espinacas

# Trucha asalmonada en costra de sal

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 40–50 minutos

## Ingredientes

### Para la trucha asalmonada:

- 1,5 kg de sal marina, gruesa
- 100 ml de agua
- Una trucha asalmonada (de 800 g), preparada para cocinar
- 2 cucharadas de aceite de oliva

### Para la salsa:

- 2 dientes de ajo | picado fino
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de zumo de limón
- Sal

### Accesorios:

- Bandeja universal

## Preparación

Humedecer la sal marina con agua y añadir aproximadamente dos tercios a la bandeja universal.

Frotar la trucha asalmonada con el aceite de oliva y colocarla sobre la sal marina. Cubrir completamente con el resto de la sal marina. Presionar ligeramente. Introducir en el horno y cocinar siguiendo los ajustes manuales.

Para la salsa, mezclar el ajo con el aceite de oliva y el zumo de limón y añadir sal al gusto.

Tras finalizar la cocción, romper la costra de sal y extraer la trucha, cortarla en porciones de tamaños similares.

## Ajuste

- |              |                 |
|--------------|-----------------|
| Funciones:   | Bóveda y solera |
| Temperatura: | 190 °C          |
| Duración:    | 25–35 minutos   |
| Niveles:     | 1               |



# Caballa asada con Letscho de tomate

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 40 minutos

268

## Ingredientes

### Para las caballas:

4 caballas (de 320 g),  
preparadas para cocinar

Sal

Pimienta

2 cucharadas de zumo de limón  
4 cucharadas de aceite de oliva

### Para el Letscho de tomate:

2 cucharadas de vinagre de  
Jerez

Pimienta

60 ml de aceite de oliva

2 tomates grandes | pelados,  
despepitados y cortados en  
dados

5 g de hojas de albahaca |  
cortadas en tiras

## Accesorios:

Bandeja universal

## Preparación

Salpimentar las caballas y rociarlas con el zumo de limón.

Hacer varios cortes transversales en las caballas y untarlas completamente con el aceite de oliva. Colocar en la bandeja universal, llevar al horno y asar al grill siguiendo los ajustes.

Para el Letscho de tomate, mezclar el vinagre de Jerez con la sal y la pimienta. Incorporar el aceite de oliva.

Añadir los dados de tomate con la albahaca.

## Ajuste

Funciones: Combi con grill

Nivel: 3

Humedad: 0 %

Duración: 20–25 minutos

Niveles: 2

## Consejo

Para pelar los tomates, seleccionar la función Cocción al vapor a 100 °C durante 1 minuto.



Caballa asada con Letscho de tomate

# Moluscos en salsa

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 40 minutos

270

## Ingredientes

### Para la salsa:

2 chalotas | cortadas en dados  
3 dientes de ajo | picado fino  
1 tomate, grande |  
en dados pequeños  
125 ml de vino blanco  
350 ml de tomates, triturados  
180 g de beicon | en tiras  
1 pizca de azafrán  
1 poquito de tabasco  
1 limón | una rodaja grande  
3 tallos de perejil  
6 ramas de tomillo

### Para los mejillones:

700 g de mejillones, preparados  
para cocinar  
Sal  
Granos de pimienta negra |  
recién molida

### Para decorar:

2 cucharadas de perejil | picado

### Accesorios:

Recipiente de cocción sin  
perforar  
Hilo bramante

## Preparación

Introducir las chalotas, el ajo, el tomate, el vino blanco, los tomates triturados, el beicon, el azafrán, el tabasco y la rodaja de limón en un recipiente de cocción sin perforar.

Atar el perejil y el tomillo, incorporarlos y tapar el recipiente de cocción. Iniciar el programa automático o cocinar siguiendo el primer paso de cocción de los ajustes manuales.

Programa automático:

Añadir los mejillones a la salsa siguiendo el desarrollo de programa y continuar la cocción sin tapar.

Manual:

Añadir los mejillones a la salsa siguiendo el paso de cocción 2 y continuar la cocción sin tapar.

Retirar las hierbas aromáticas, exprimir el limón, rectificar la sal y la pimienta.

Servir decorado con perejil.

### Ajuste

#### Programa automático

Marisco | Marisco en salsa

Duración del programa: 30 minutos

### Manual

Paso de cocción 1

Función: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: 25 minutos

Paso de cocción 2

Función: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: 5 minutos



Mejillones en salsa

# Gallineta rellena

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 50 minutos

272

## Ingredientes

- 2 gallinetas (de 800 g), preparadas para cocinar
- 4 cucharadas de zumo de limón
- 4 dientes de ajo | finamente cortados
- 1 manojo de perejil (de 30 g) | picado fino
- 1 cucharadita de sal
- Una pizca de sal blanca | recién molida
- 4 rebanadas de pan de molde | sin bordes, en trozos pequeños
- Una cucharada de pimentón dulce
- 80 ml de aceite de oliva

## Accesorios:

- Bandeja universal

## Preparación

- Rociar el pescado con el zumo de limón. Mezclar el ajo y el perejil.
- Salpimentar las gallinetas por el interior y el exterior, disponerlas sobre la bandeja universal y llenarlas con la mitad de la mezcla de ajo y perejil.
- Juntar el resto de la mezcla de ajo y perejil con el pan de molde, el pimentón y el aceite, repartir sobre las gallinetas y cocinar según los ajustes.

## Ajuste

- Funciones: Combi con bóveda y solera
- Temperatura: 180 °C
- Humedad: 50 %
- Duración: 35 minutos
- Niveles: 1

## Información

La gallineta se conoce también como cabrilla y se consume a lo largo de todo el Atlántico.



# Lubina rellena de champiñones

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 60 minutos

274

## Ingredientes

### Para la lubina rellena:

3 lubinas (de 500 g), preparadas para cocinar  
1 limón | solo el zumo  
½ cucharadita de pimienta

### Para el relleno:

150 g de champiñones | en trozos pequeños  
2 chalotas | en trozos pequeños  
½ cucharadita de sal  
150 g de crème fraîche  
Una pizca de sal blanca | recién molida  
150 g de pan blanco del día anterior | sin los bordes, cortado en dados gruesos  
Un ramillete de perifollo (de 30 g)  
1 huevo, tamaño M  
Una pizca de nuez moscada

### Accesorios:

Bandeja universal  
Hilo bramante o palillos

## Preparación

Regar la lubina con el zumo de limón y sazonar el interior con pimienta.

Mezclar los champiñones con las chalotas, la sal, la crème fraîche y la pimienta removiendo continuamente y dejar hervir hasta que se haya evaporado todo el líquido. Retirar del fuego y dejar enfriar brevemente.

Triturar finamente el pan blanco con las hojas de perifollo y mezclar con la masa de champiñones, el huevo y la nuez moscada.

Colocar la lubina sobre la bandeja universal, rellenarla con la masa de champiñones, cerrar con el hilo bramante o los palillos y cocinar siguiendo los ajustes.

### Ajuste

Funciones: Combi con bóveda y solera  
Temperatura: 180 °C  
Humedad: 50 %  
Duración: 20–30 minutos  
Niveles: 1



Lubina rellena de champiñones



# Gratinados y soufflés

Un placer para todos los gustos

Rara vez se sirve en la mesa un plato tan variado como un gratinado. Admiten casi cualquier combinación de ingredientes, lo que permite adaptarlos a cada temporada, y al gusto de todos los invitados. Este acompañamiento es muy fácil preparar y contenta incluso a los invitados más exigentes. Y si queda algo, se puede calentar de nuevo al día siguiente.

# Endibias gratinadas

Para 5 porciones | Tiempo de preparación: 85 minutos

278

## Ingredientes

### Para las endibias:

- 8 endibias
- 50 g de mantequilla
- 5 cucharaditas de azúcar
- Sal
- Pimienta
- 8 lonchas de jamón  
(3–4 mm de grosor), cocido

### Para la salsa de queso:

- 30 g de mantequilla
- 40 g de harina de trigo tipo 405
- 750 ml de leche,
- 1,5 % materia grasa
- 250 g de queso, rallado
- 1 huevo, tamaño M |  
solo la yema
- Nuez moscada
- Sal
- Pimienta
- 1 poquito de zumo de limón

### Accesorios:

- Molde para horno
- Parrilla

## Preparación

Retirar la parte más dura y amarga de las endibias y cocerlas al vapor según los ajustes.

Derretir la mantequilla en una sartén. Dorar las endibias, a continuación reducir la temperatura y cocer al vapor durante 25 minutos a temperatura más baja. Condimentar con azúcar, sal y pimienta.

Enrollar cada endibia con una loncha de jamón cocido. Colocar una al lado de otra en un molde para horno.

Introducir la parrilla en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.

Para la salsa de queso, derretir la mantequilla en una cazuela. Mezclar la harina y dorar un poquito. Añadir la leche sin dejar de remover hasta llevarlo a ebullición y, después, mezclar la mitad del queso, la yema de huevo, la nuez moscada, la sal, la pimienta y el zumo de limón.

Añadir la salsa de queso a las endibias y espolvorear con el queso restante.

Introducir las endibias gratinadas en el horno y hornear hasta que estén doradas siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.



### Cocción al vapor

Funciones: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Duración: 12 minutos

### Ajuste

#### Programa automático

Soufflés y gratinados |

Endivias gratinadas

Duración del programa:

12–26 minutos

### Manual

#### Ajustar mediante Programas Propios:

Precalentamiento 1

Funciones: Combi con aire caliente plus

Precalentar: On

Temperatura: 190 °C

Humedad: 90 %

Hornear 2

Funciones: Combi con grill

Nivel:

Humedad: 40 %

Duración: 12–26 minutos

Niveles: 1

# Gratinado de hinojo y zanahorias

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 55 minutos

## Ingredientes

### Para la verdura:

750 g de hinojo  
3 zanahorias grandes | en rodajas de  $\frac{1}{2}$  cm de grosor  
12 g de aceitunas negras, sin hueso  
12 g de aceitunas verdes, sin hueso  
Sal  
Pimienta | recién molida

### Para la cobertura de parmesano y pan:

$\frac{1}{2}$  naranja, sin tratar | únicamente la cáscara  
4 rebanadas de pan de molde | sin bordes, en trozos pequeños  
Una rama de tomillo | solo las hojas  
3 dientes de ajo | picados  
80 g de parmesano, rallado

### Para gratinar:

Una cucharada de mantequilla | derretida

### Accesorios:

Recipiente de cocción perforado  
Recipiente de cocción sin perforar

## Preparación

Partir el hinojo por la mitad y quitar el tronco. Cortar en rodajas de 1 cm de grosor.

Colocar el hinojo y las zanahorias en un recipiente para cocción al vapor perforado y cocer al vapor siguiendo el paso 1.

Rallar la piel de naranja sobre los trozos de pan y agregar las hojas de tomillo y el ajo. Incorporar el parmesano a la mezcla.

Colocar la verdura cocida en un recipiente para cocción al vapor sin perforar, mezclar con aceite de oliva y salpimentar. Añadir la cobertura de parmesano y pan sobre la verdura, verter la mantequilla por encima, introducir el recipiente en el horno y gratinar según el paso 2.

### Ajuste

Paso de cocción 1  
Funciones: Cocción al vapor  
Temperatura: 100 °C  
Duración: 15–18 minutos  
Niveles: 2  
Paso de cocción 2  
Funciones: Grill grande  
Nivel: 3  
Duración: 10 minutos



Gratinado de hinojo y zanahorias

# Gratinado de patatas

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 70 minutos

282

## Ingredientes

### Para el gratinado:

1 kg de patatas, cocidas | en rodajas finas

400 g de nata

Sal

Pimienta

Nuez moscada

### Para recubrir:

50 g de queso, rallado

### Para el molde:

1 cucharada de mantequilla

### Accesorios:

Molde para horno, capacidad de 3 l

Parrilla

## Preparación

Engrasar el molde para el horno e introducir las patatas cortadas en rodajas.

Condimentar la nata con sal, pimienta y nuez moscada y mezclar con las patatas cortadas en rodajas.

Espolvorear el queso por encima.

Colocar el gratinado de patata sobre la parrilla, introducir en el horno y dorarlo.

### Ajuste

#### Programa automático

Soufflés y gratinados | Gratinado de patatas

Duración del programa: 50 minutos

### Manual

#### Ajustar mediante Programas Propios:

Funciones: Aire caliente plus

Temperatura: 175–180 °C

Duración: 44–59 minutos

Niveles: 2

## Consejo

Para una variante baja en calorías, se puede sustituir una parte de la nata por leche.

# Soufflé de queso y cebollino

Para 6–8 porciones | Tiempo de preparación: 30 minutos

## Ingredientes

### Para el molde:

1 cucharadita de mantequilla  
1 cucharada de harina de trigo,  
tipo 405

### Para el soufflé:

250 ml de leche,  
3,5 % materia grasa  
50 g de mantequilla  
50 g de harina de trigo tipo 405  
100 g de queso, rallado  
 $\frac{1}{4}$  cucharadita de nuez  
moscada, molida  
2 cucharadas de cebollino |  
picado  
Sal  
Pimienta  
5 huevos, tamaño M

### Accesorios:

Un molde para soufflé de 20 cm Ø  
8 moldes pequeños para soufflé  
Bandeja universal

## Preparación

Engrasar con mantequilla el molde o los moldes pequeños para soufflé y espolvorear con harina.

Calentar ligeramente la leche en una cazuela, agregar la mantequilla y derretirla. Añadir la harina de trigo sin dejar de remover y llevar a ebullición.

Agregar el queso, la nuez moscada y el cebollino removiendo constantemente. Salpimentar y dejar enfriar la masa.

Introducir la bandeja universal en el horno e iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.

Separar los huevos reservando las claras para más tarde. Incorporar las yemas a la masa.

Batir las claras a punto de nieve en una fuente separada y a continuación incorporarlas poco a poco a la masa del soufflé.

Verter la masa en el molde o los moldes, colocarlos sobre la bandeja universal, introducir en el horno y cocinar según el programa automático o los ajustes manuales.

Servir inmediatamente tras finalizar el proceso de cocción.

### Ajuste

#### Programa automático

Soufflés y gratinados | Gratin. queso y cebollino

Duración del programa: 15 minutos

#### Manual

Funciones: Combi con aire caliente plus  
Temperatura: 200 °C  
Humedad: 60 %  
Precalentar: On  
Duración: 15 minutos  
Niveles: 1

# Gratinado de patatas con queso

Para 4 porciones | Tiempo de preparación:

284

## Ingredientes

### Para el gratinado:

600 g de patatas, harinosa  
75 g de queso gouda rallado

### Para el baño:

250 g de nata  
1 cucharadita de sal  
Pimienta  
Nuez moscada

### Para recubrir:

75 g de queso gouda rallado

### Para el molde:

1 diente de ajo

### Accesorios:

Molde para horno, Ø 26 cm  
Parrilla

## Preparación

Untar el molde para horno con ajo.

Mezclar la nata, la sal, la pimienta y la nuez moscada para el recubrimiento para fundir.

Pelar las patatas y cortarlas en rodajas finas de 3–4 mm.

Mezclar las patatas con el gouda y la mezcla para fundir y verter en el molde para horno.

Espolvorear con el queso gouda.

Colocar sobre la parrilla el gratinado de patatas y queso, llevarlo al horno y hornear hasta que esté dorado siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

### Ajuste

#### Programa automático

Soufflés y gratinados | Gratinado de patatas

Duración del programa: 39–46 minutos

Nivel: 2

### Manual

#### Ajustar mediante Programas Propios:

Paso de cocción 1

Funciones: Combi con bóveda y solera

Temperatura: 170 °C

Humedad: 95 %

Duración: 38 minutos

Niveles: 2

Paso de cocción 2

Funciones: Grill grande

Nivel: 2

Humedad: 70 %

Duración: 1–8 minutos



Gratinado de patatas con queso

# Lasaña

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 100 minutos

286

## Ingredientes

### Para la lasaña:

8 placas de lasaña (sin precocinar)

### Para recubrir:

200 g de queso gouda rallado

### Para la salsa de tomate y carne picada:

50 g de panceta, sin grasa, ahumada | en dados finos

2 cebollas | cortadas en dados

375 g de carne picada, mitad de vacuno, mitad de cerdo

800 g de tomates en lata, pelados | troceados

30 g de salsa de tomate

125 ml de caldo

1 cucharadita de tomillo, fresco | picado

1 cucharadita de orégano, fresco | picado

1 cucharadita de albahaca, fresco | picada

Sal, Pimienta

### Accesorios:

Molde para horno,

32 cm x 22 cm

Parrilla

## Preparación

Calentar una sartén antiadherente para la salsa de tomate y carne picada. Dorar la panceta. Añadir la carne picada y freírla dándole vueltas. Añadir la cebolla y rehogar. Añadir los trozos de tomate, el jugo de tomate, la salsa de tomate y el caldo. Aliñar con hierbas, sal y pimienta. Cocer a fuego lento unos 5 minutos.

Para la salsa de champiñones, rehogar la cebolla con la mantequilla. Añadir los champiñones y rehogar brevemente. Espolvorear la harina por encima e incorporar. Reducir con harina y leche. Sazonar con sal, pimienta y nuez moscada. Preparar la salsa a fuego lento unos 5 minutos. Por último añadir el perejil.

Para la lasaña, añadir los

ingredientes de uno en uno por capas en el molde para horno:

- un tercio de la salsa de tomate y carne picada
- 4 placas de lasaña
- un tercio de la salsa de tomate y carne picada
- la mitad de la salsa de champiñones
- 4 placas de lasaña
- un tercio de la salsa de tomate y carne picada
- la mitad de la salsa de champiñones.

### Para la salsa de champiñones:

20 g de mantequilla

1 cebolla | cortada en dados

100 g de champiñones, frescos | en rodajas

2 cucharadas de harina de trigo, tipo 405

250 g de nata

250 ml de leche,

3,5 % materia grasa

Sal, Pimienta

Nuez moscada

2 cucharadas de perejil, fresco | picado



Espolvorear el queso gouda sobre la lasaña, llevar al horno y cocer hasta que esté dorada siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

#### Ajuste

#### Programa automático

Soufflés y gratinados | Lasaña

Duración del programa:

40 minutos

#### Manual

Funciones: Combi con bóveda y solera

Temperatura: 170–200 °C

Humedad: 95 %

Duración: 40 minutos

Niveles: 1

# Gratinado de pasta

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 70 minutos

## Ingredientes

### Para la pasta:

150 g de pasta (penne),  
indicaciones del envase  
11 minutos de cocción  
1½ l de agua  
3 cucharaditas de sal

### Para el gratinado:

2 cebollas | cortadas en dados  
1½ cucharada de mantequilla  
1 pimiento |  
en dados de 1 cm de grosor  
2 zanahorias, pequeñas |  
en rodajas  
150 g de crème fraîche  
75 ml de leche,  
3,5 % materia grasa  
1 huevo, tamaño M  
Sal  
Pimienta  
300 g de tomates grandes |  
cortados en dados gruesos  
100 g de jamón, cocido |  
en dados  
150 g de queso de oveja con  
hierbas | en dados

### Para recubrir:

100 g de queso gouda rallado

### Accesorios:

Recipiente de cocción sin  
perforar  
Lámina, resistente al vapor  
Molde para horno,  
24 cm x 24 cm  
Parrilla

## Preparación

Hervir la pasta durante 5 minutos en agua con sal.

Colocar la cebolla en dados con la mantequilla, el pimiento y las zanahorias en un recipiente para cocción al vapor sin perforar, llevar al horno, cubrirlo y cocinar según los ajustes.

Mezclar la crème fraîche y el huevo con la leche y añadir la verdura. Salpimentar al gusto.

Añadir la pasta, los tomates, el jamón y el queso de oveja en el molde para horno. Incorporar la salsa de verdura.

Espolvorear el gratinado de pasta con el queso gouda.

Colocar el gratinado de pasta sobre la parrilla en el horno y hornear hasta que esté dorado siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

### Ajuste

#### Programa automático

Soufflés y gratinados | Gratinado de pasta  
Duración del programa: 40 minutos

### Ajuste

#### Rehogar cebolla

Especial | Rehogar cebolla  
Duración del programa: 4 minutos

### Manual

Hornear

Funciones: Combi con bóveda y solera  
Temperatura: 150–180 °C  
Humedad: 95 %  
Duración: 40 minutos  
Niveles: 1



Gratinado de pasta

# Gratinado de pasta con jamón

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 65 minutos

290

## Ingredientes

### Para el gratinado:

250 g de pasta  
(p. ej. espirales o macarrones)  
Sal  
200 g de jamón cocido |  
en daditos  
80 g de mantequilla  
3 huevos tamaño M | con la  
clara y la yema separada  
2 huevos, tamaño M  
Sal  
250 ml de nata agria  
150 ml de nata  
Pimienta, recién molida  
Nuez moscada

### Para la bandeja:

1 cucharada de mantequilla

### Para recubrir:

Pan rallado  
Queso parmesano, rallado  
Mantequilla

### Accesorios:

Bandeja para asar  
Parrilla

## Preparación

Cocer la pasta en agua con sal en la placa hasta que quede dura.

En una fuente, batir la mantequilla con las yemas, los huevos enteros y una pizca de sal hasta formar una crema. Añadir el jamón cocido.

Batir las claras de huevo con una pizca de sal e incorporarlas junto con la nata agria, la nata y la pasta a la mezcla de la mantequilla y huevo.

Mezclar bien todo y condimentar con sal, pimienta y nuez moscada.

Engrasar bien la bandeja con mantequilla y repartir la masa.

Espolvorear el pan rallado y el parmesano y añadir por encima las lascas de mantequilla.

Colocar la bandeja sobre la parrilla en el horno.

Iniciar el programa automático u hornear siguiendo los ajustes manuales.

### Ajuste

#### Programa automático

Soufflés y gratinados |  
Gratin. pasta y jamón  
Duración del programa:  
35 minutos

### Manual

#### Ajustar mediante

#### Programas Propios:

Paso de cocción 1  
Funciones: Combi con aire caliente plus

Temperatura: 170 °C

Humedad: 70 %

Duración: 25 minutos

Niveles: 1

Paso de cocción 2

Funciones: Combi con grill

Nivel: 3

Humedad: 30 %

Duración: 10 minutos



Gratinado de pasta con jamón



# Guarniciones y verduras

Solo el hecho de que prácticamente todos los días comamos patatas, arroz o pasta sin hartarnos, muestra la gran influencia que tiene en nuestro bienestar una alimentación sana y sabrosa. Con la multitud de preparaciones que permiten, son más que un complemento sano. Se presentan en platos siempre novedosos, exactamente igual que las verduras, que con su variedad en el mercado y su frescura y colorido aportan un acento especialmente tentador a cada menú.

# Entrante de verduras

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 40 minutos + al menos 3 horas de maceración

## Ingredientes

### Para la verdura:

2 pimientos (de 200 g cada uno), amarillos | en tiras  
2 pimientos (de 200 g cada uno), rojos | en tiras  
1 berenjena (de 200 g) | en rodajas  
2 calabacines (de 200 g) | en rodajas  
500 g de champiñones

### Para la marinada:

6 cucharadas de aceite de oliva  
4 cucharadas de vinagre de vino  
4 cucharadas de vino blanco,  
seco  
1 diente de ajo | picado  
Sal  
Pimienta  
1 pizca de azúcar  
2 cucharadas de hierbas  
provenzales | finamente picadas

### Accesorios:

Recipiente de cocción perforado

## Preparación

Colocar los pimientos, la berenjena, los calabacines y los champiñones en un recipiente perforado y cocerlos según los ajustes.

Preparar una marinada con el aceite de oliva, el vinagre de vino, el ajo, la sal, la pimienta, el azúcar y las hierbas provenzales.

Emplatar la verdura, añadir la marinada y dejar macerar durante al menos 3 horas.

### Ajuste

Funciones: Cocción al vapor  
Temperatura: 100 °C  
Duración: 3–4 minutos



Entrante de verduras

# Lombarda con manzana

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 165 minutos

296

## Ingredientes

125 g de cebolla | picada  
50 g de manteca de cerdo  
700 g de lombarda | en tiras  
150 ml de zumo de manzana  
50 ml de vinagre de vino  
1 hoja de laurel  
3 clavos  
25 g de azúcar  
Sal  
Pimienta  
1 manzana | en dados  
30 g de arándanos encarnados  
50 ml de vino tinto

## Accesorios:

Recipiente de cocción sin perforar

## Preparación

Poner en un recipiente de cocción sin perforar las cebollas y la manteca de cerdo, cubrir y sofreír siguiendo el paso 1.

Incorporar la col lombarda, el zumo de manzana, el vinagre de vino, la hoja de laurel, los clavos y el azúcar a las cebollas. Salpimentar y seguir cocinando siguiendo el paso de cocción 2.

Añadir la manzana, los arándanos encarnados y el vino tinto a los demás ingredientes y cocinar siguiendo el paso 3 hasta que esté listo.

Corregir la sal, la pimienta y el azúcar.

## Ajuste

Paso de cocción 1  
Funciones: Cocción al vapor  
Temperatura: 100 °C  
Duración: 4 minutos

Paso de cocción 2  
Funciones: Cocción al vapor  
Temperatura: 100 °C  
Duración: 60 minutos

Paso de cocción 3  
Funciones: Cocción al vapor  
Temperatura: 100 °C  
Duración: 60 minutos

## Consejo

En lugar de los arándanos encarnados puedes utilizar mermelada de grosella.



Lombarda con manzana

# Hinojo a la crema

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 55 minutos

298

## Ingredientes

2 hinojos  
2 zanahorias | en rodajas de  $\frac{1}{2}$  cm de grosor  
1 puerro, pequeño | en rodajas de 1 cm  
2 ramitas de perejil | en trozos de  $\frac{1}{2}$  cm  
Una cucharadita de zumo de limón  
 $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal  
 $\frac{1}{2}$  cucharadita de azúcar  
2 cebollas | cortadas en dados  
2 cucharadas de mantequilla  
Pimienta  
150 g de Crème double

## Preparación

Partir el hinojo en cuartos y recortar el tallo en forma de cuña. Picar finamente el hinojo y reservar para decorar.

Incorporar las zanahorias, el puerro y las ramitas de perejil en un recipiente perforado y colocar el hinojo en la parte superior.

Mezclar el zumo de limón, la sal y el azúcar y verter la mezcla sobre el hinojo. Introducir el recipiente para cocción al vapor en el horno y colocar un recipiente para cocción al vapor sin perforar un nivel por debajo para recoger el fondo de verduras.

Dorar primero la cebolla con mantequilla en una cazuela y, después, añadir 150 ml de fondo de verduras. Salpimentar. Agregar la Crème double. Emplatar el hinojo y servir decorado con su parte verde.

## Accesorios:

Recipiente de cocción perforado  
Recipiente de cocción sin perforar

## Ajuste

Funciones: Cocción al vapor  
Temperatura: 100 °C  
Duración: 10–12 minutos

## Información

La Crème double o Double Crème es similar a la nata ácida con un contenido graso de 40% hasta 55%.



Hinojo a la crema

# Soufflé de verduras

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 90 minutos

## Ingredientes

### Para el puré de coliflor:

500 g de coliflor | en arbolitos  
4 huevos, tamaño M

Sal

Pimienta

Nuez moscada

### Para los moldes pequeños para soufflé:

Una cucharada de mantequilla

### Para la salsa:

2 chalotas | cortadas en dados  
20 g de mantequilla  
20 g de harina de trigo, tipo 405  
20 ml de vino blanco, seco  
100 ml de caldo de verduras  
100 g de nata  
Pimienta

### Para decorar:

Una cucharada de perejil | picado

### Accesorios:

Recipiente de cocción perforado  
Batidora de mano  
4 moldes pequeños para soufflé  
Parrilla

## Preparación

Colocar la coliflor en un recipiente perforado y cocinarla siguiendo el paso de cocción 1.

Dejar enfriar la coliflor y triturarla. Separar los huevos reservando las claras para más tarde. Mezclar las yemas con el puré de coliflor y condimentar con sal, pimienta y nuez moscada.

Batir las claras a punto de nieve y agregarlas a la masa de coliflor.

Engrasar los moldes pequeños para soufflé, verter la masa y cocinar siguiendo el paso de cocción 2.

Dorar las chalotas con mantequilla en una cazuela. Añadir la harina de trigo y reducir con el vino blanco.

Mezclar bien con el fondo de verduras, añadir la nata y salpimentar.

Emplatar el soufflé de verduras, regar con la salsa y espolvorear por encima el perejil.

## Ajuste

Paso de cocción 1

Funciones: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Duración: 14 minutos

Paso de cocción 2

Funciones: Cocción al vapor

Temperatura: 90 °C

Duración: 15–18 minutos

## Consejo

En lugar de la coliflor se puede utilizar brócoli o zanahorias.

En vez de moldes pequeños para soufflé se pueden utilizar tazas.



Soufflé de verduras

# Bolitas de patata

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 110 minutos

302

## Ingredientes

### Para las bolitas de patata:

1 kg de patatas, harinosa

2 huevos, tamaño M

Sal

Nuez moscada

50 g de harina de trigo, tipo 405

50 g de fécula de patata

### Para el molde:

1 cucharadita de mantequilla

### Accesorios:

Recipiente de cocción perforado

Prensapatatas

## Preparación

Lavar las patatas y cocinarlas en un recipiente perforado siguiendo el paso de cocción 1.

Pelar las patatas mientras todavía siguen calientes y prensarlas directamente.

Añadir los huevos a la masa de patata y condimentar con sal y nuez moscada. Mezclar la harina de trigo y la fécula de patata.

Formar un rollo con la masa, dividirlo en 12 trozos y formar bolitas.

Engrasar el recipiente perforado, colocar las bolas y cocinar siguiendo el paso de cocción 2.

## Ajuste

Paso de cocción 1

Funciones: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Duración: 28–34 minutos

Paso de cocción 2

Funciones: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Duración: 15–18 minutos



Bolitas de patata

# Puré de patatas

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 45 minutos

304

## Ingredientes

### Para el puré de patatas:

- 1 kg de patatas, harinosa  
peladas y en cuartos
- 250 g de nata
- 100 ml de caldo de verdura
- 20 g de mantequilla
- Sal
- Pimienta

### Para decorar:

- 1 cucharada de perejil |  
picado fino

### Accesorios:

- Recipiente de cocción perforado
- Recipiente de cocción sin  
perforar
- Prensapatatas

## Preparación

Poner las patatas en un recipiente perforado. Introducir la nata y el caldo de verdura en un recipiente de cocción sin perforar por debajo de las patatas y cocinar.

Pasar las patatas por el prensapatatas y mezclarlas bien con el líquido de la nata y el caldo de verdura. Añadir la mantequilla y salpimentar el puré.

Espolvorear perejil por encima y servir.

### Ajuste

- Funciones: Cocción al vapor
- Temperatura: 100 °C
- Duración: 15–17 minutos



Puré de patatas

# Patatas gajo

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 60 minutos

306

## Ingredientes

1 kg de patatas, cocidas |  
cortadas a lo largo en gajos  
pequeños  
1½ cucharadita de sal  
½ cucharadita de pimienta  
1 cucharadita de pimentón,  
dulce  
1 cucharadita de azúcar  
8 cucharadas de aceite de oliva  
6 cucharadas de sésamo

## Accesorios:

Bandeja universal

## Preparación

Mezclar las especias y el azúcar con el aceite de oliva y el sésamo y rebozar los gajos de patata en la mezcla. Repartir todo sobre la bandeja universal e introducir en el horno.

Iniciar el programa automático o cocinar hasta que se dore siguiendo los ajustes manuales.

### Ajuste

#### Programa automático

Verduras | Patatas | Patatas gajo

Duración del programa: 45 minutos

### Manual

Funciones: Combi con bóveda y solera  
Temperatura: 180–210 °C  
Humedad: 0 %  
Duración: 45 minutos  
Niveles: 2



Patatas gajo

# Bolas de queso asadas

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 90 minutos

308

## Ingredientes

500 ml de leche,  
3,5 % materia grasa  
150 g de cebollas | picadas finas  
20 g de mantequilla  
500 g de picatostes  
2 patatas | cocidas  
250 g de queso (Pinzgauer o Appenzeller) | en dados  
4 huevos, tamaño M  
 $\frac{1}{2}$  manojo de perejil (de 30 g) | picado fino  
Sal  
Pimienta  
Nuez moscada  
2 cucharadas de mantequilla derretida

## Accesorios:

Bandeja Gourmet

## Preparación

Calentar la leche en la placa. Dorar las cebollas en la mantequilla. Echar los picatostes en una fuente grande, cubrirlos con la leche y dejar reposar.

Rallar las patatas.

Una vez enfriada la masa de los picatostes, agregar los dados de queso, las cebollas, los huevos, el perejil y las patatas y remover bien la masa.

Con las manos húmedas, formar bolas de 100 g y aplastarlas.

Introducir la bandeja Gourmet en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.

Verter la mantequilla derretida en la bandeja Gourmet y hornear siguiendo el desarrollo del programa o el paso 2 de los ajustes manuales.

En cuanto la mantequilla derretida esté caliente, colocar las bolas en la bandeja Gourmet y hornear siguiendo el paso 3 de los ajustes manuales.

Dar vuelta a las bolas de queso y terminar de hornearlas siguiendo el paso 4.

**Ajuste****Programa automático**

Pasta | Albóndigas de queso

Duración del programa:

29 minutos

Niveles: 1

**Manual****Ajustar mediante Programas Propios:**

Precalentamiento 1

Funciones: Aire caliente plus

Temperatura: 210 °C

Precalentar: On

Niveles: 1

Paso de cocción 2

Funciones: Combi con bóveda y solera

Temperatura: 210 °C

Humedad: 100 %

Duración: 5 minutos

Paso de cocción 3

Funciones: Combi con bóveda y solera

Temperatura: 210 °C

Humedad: 100 %

Duración: 7 minutos

Paso de cocción 4

Funciones: Combi con bóveda y solera

Temperatura: 210 °C

Humedad: 100 %

Duración: 7 minutos



Bolas de queso asadas

# Risotto de calabaza

Para 6 porciones | Tiempo de preparación: 30 minutos

310

## Ingredientes

300 g de arroz para risotto  
60 g de mantequilla  
2 dientes de ajo | picado fino  
1 cebolla, pequeña | picada fina  
70 ml de vino blanco  
625 ml de caldo de gallina  
500 g de calabaza | en dados de 1 cm de grosor  
85 g de jamón de Parma (prosciutto) | picado fino  
1 limón | solo la cáscara  
20 g de orégano, fresco | picado fino  
75 g de hojas de espinacas, frescas  
50 g de queso parmesano, rallado  
70 g de mascarpone  
Sal  
Pimienta

## Accesorios:

Recipiente de cocción sin perforar

## Preparación

Incorporar el arroz para risotto, la mantequilla, el ajo, la cebolla, el vino blanco, el caldo de gallina, la calabaza, el jamón de Parma y la ralladura de limón en un recipiente sin perforar. Iniciar el programa automático o cocinar siguiendo el 1er paso de cocción de los ajustes manuales.

Añadir las espinacas, el parmesano y el mascarpone al arroz.

Programa automático:

Cocinar hasta que esté listo de acuerdo con el programa automático.

Manual:

cocinar hasta que esté listo siguiendo el paso 2.

Antes de servir, salpimentar al gusto.

## Ajuste

### Programa automático

Arroz | Arroz largo | Risotto de calabaza

Duración del programa: 20 minutos

### Manual

Paso de cocción 1

Función: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: 19 minutos

Paso de cocción 2

Función: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: 1 minutos



Risotto de calabaza

# Zanahorias con chalotas glaseadas

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 25 minutos

312

## Ingredientes

500 g de zanahoria | en rodajas  
4 chalotas | peladas y partidas  
a la mitad  
2 cucharadas de mantequilla  
Sal  
Pimienta  
Una cucharada de perejil |  
picado

## Preparación

Disponer las zanahorias en un recipiente perforado.  
Añadir las chalotas con la mantequilla en un recipiente de cocción  
sin perforar y cubrir. Cocinar al mismo tiempo los dos recipientes de  
cocción.  
Incorporar las zanahorias a las chalotas y salpimentar.  
Servir espolvoreado con perejil.

## Accesorios:

Recipiente de cocción perforado  
Recipiente de cocción sin  
perforar

## Ajuste

Funciones: Cocción al vapor  
Temperatura: 100 °C  
Duración: 6 minutos



Zanahorias con chalotas glaseadas

# Rollitos de calabacín con queso de oveja

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 40 minutos

314

## Ingredientes

1 calabacín (de 200 g)  
200 g de queso de oveja  
Sal  
Pimienta  
Una cucharada de aceite de oliva

## Accesorios:

Recipiente de cocción perforado

## Preparación

Cortar los calabacines a lo largo en rodajas finas y colocarlos en un recipiente perforado y cocinarlos siguiendo el paso de cocción 1.

Cortar el queso de oveja en tiras de 2 cm de ancho y salpimentar.

Sacar el calabacín del recipiente de cocción. Envolver el queso de oveja con el calabacín y salpimentar. Rociar con aceite de oliva e introducir en el horno en un recipiente perforado, cocinar siguiendo el paso de cocción 2.

## Ajuste

Paso de cocción 1

Funciones: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

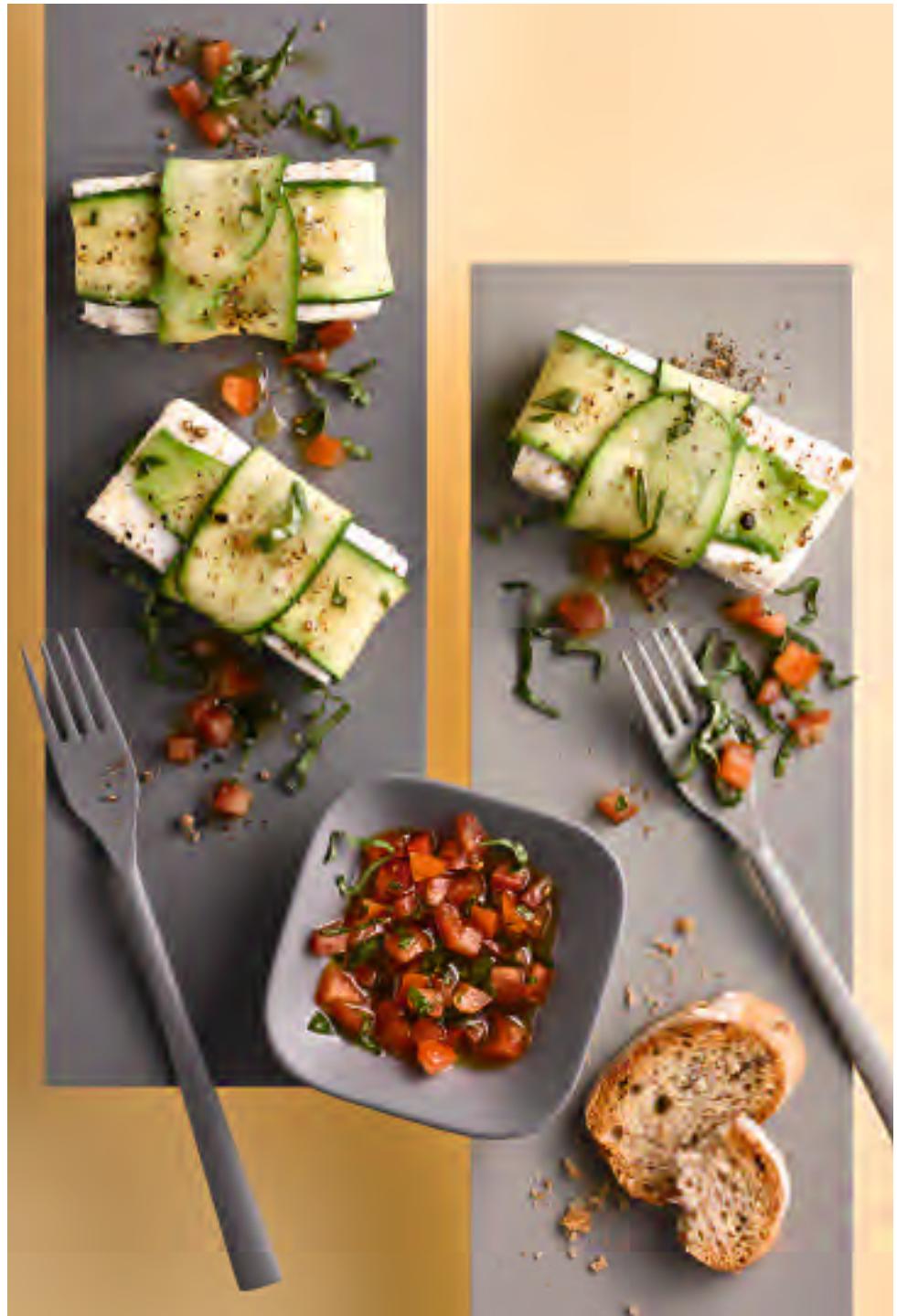
Duración: 1 minutos

Paso de cocción 2

Funciones: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Duración: 3 minutos



Rollitos de calabacín con queso de oveja

# Guiso de pepino (Schmorgurken)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 60 minutos

## Ingredientes

2 cebollas | cortadas en dados  
200 g de beicon, magro |  
en dados  
6 pepinos de guiso  
(de 500 g cada uno)  
400 g de nata agria  
1 cucharada de eneldo | picado  
1 pizca de azúcar  
Sal  
Pimienta

## Accesorios:

Recipiente de cocción sin  
perforar

## Preparación

Poner en un recipiente de cocción sin perforar las cebollas y la  
panceta, tapar y sofreír siguiendo el paso 1.

Pelar los pepinos, partirlos a la mitad, retirar las pepitas con una  
cuchara y cortar los pepinos en rodajas finas. Incorporar los  
pepinos y la nata agria al beicon y las cebollas.

Condimentar con eneldo, azúcar, sal y pimienta y cocinar siguiendo  
el paso de cocción 2.

Después de la cocción, corregir la sal y la pimienta y servir.

## Ajuste

Paso de cocción 1

Funciones: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Duración: 4 minutos

Paso de cocción 2

Funciones: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Duración: 15–20 minutos

## Consejo

En lugar de pepinos de guiso  
puedes utilizar pepinos de  
ensalada.



Guiso de pepino (Schmorgurken)

# Bolitas de pan

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 115 minutos

## Ingredientes

### Para las bolitas de pan:

8 panecillos |  
en dados de ½ cm de grosor  
500 ml de leche,  
3,5 % materia grasa  
1 cebolla | cortada en dados  
20 g de mantequilla  
2 huevos, tamaño M  
Una cucharada de perejil |  
picado

### Para engrasar:

Mantequilla

### Accesorios:

Recipiente de cocción sin  
perforar  
Recipiente de cocción perforado

## Preparación

Atemperar la leche en un recipiente sin perforar siguiendo el paso de cocción 1.

Verter la leche sobre los panecillos y dejar reposar durante media hora.

Incorporar las cebollas con la mantequilla en un recipiente de cocción sin perforar, cubrir con papel de aluminio y rehogar siguiendo el paso de cocción 2.

Incorporar la cebolla rehogada, los huevos y el perejil a los panecillos y mezclar.

Formar 12 bolitas de pan con las manos húmedas, engrasar el recipiente perforado, disponer las bolitas y cocinar siguiendo el paso de cocción 3.

## Ajuste

Paso de cocción 1

Funciones: Cocción al vapor

Temperatura: 95 °C

Duración: 2–3 minutos

Paso de cocción 2

Funciones: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Duración: 4 minutos

Paso de cocción 3

Funciones: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Duración: 15–18 minutos



Bolitas de pan

# Tomates al estilo griego

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 30 minutos

## Ingredientes

320  
4 tomates | cortados transversalmente a la mitad  
2 dientes de ajo | finamente cortados  
Sal  
Pimienta  
4 tallos de albahaca | picado fino  
100 g de queso de oveja | en dados pequeños

## Preparación

Colocar los tomates en un recipiente perforado con la superficie de corte hacia arriba.  
Untar con ajo las superficies de corte de los tomates. Salpimentar.  
Dispersar la albahaca en los tomates partidos a la mitad.  
Colocar el queso de oveja sobre los tomates y cocinar siguiendo los ajustes.

## Accesorios:

Recipientes de cocción perforado

## Ajuste

Funciones: Cocción al vapor  
Temperatura: 100 °C  
Duración: 3–4 minutos



Tomates al estilo griego



# Sopas y potajes

Una sopa ligera es el comienzo ideal de un menú apetecible, pero también un plato principal con pocas calorías y lleno de sabor. Patatas, verduras, pescado y cía.; casi todo lo que empleamos para nuestra comida diaria combina extraordinariamente con caldo y despliega su versatilidad gastronómica preparado como sopa, añadiendo especias y, en caso necesario, refinado como crema. Además, las sopas tienen un efecto reconfortante.

# Potaje de judías con carne de cordero

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 60 minutos

## Ingredientes

### Para el potaje de judías:

500 g de carne de cordero, preparada para cocinar | en dados pequeños

2 cucharadas de aceite de girasol

1 cebolla | picada

200 ml de caldo de verdura

400 g de patatas, cocidas | en dados

200 g de judías verdes | partidas a la mitad

3 zanahorias (de 60 g cada una) | en dados

1 ramita de romero | solo las agujas, picadas

300 ml de caldo de verdura

Sal

Pimienta

### Para decorar:

2 cebolletas | en anillos finos

### Accesorios:

Recipiente de cocción sin perforar

## Preparación

Dorar brevemente la carne de cordero en una sartén con aceite de girasol. Agregar las cebollas y dorar. Desglasar con el caldo de verduras.

Poner la carne de cordero con el fondo en un recipiente de cocción sin perforar. Agregar las patatas, las judías verdes, las zanahorias y el romero y cocinar siguiendo el paso 1.

Tras este paso, añadir el caldo de verduras restante, salpimentar y continuar cocinando siguiendo el paso de cocción 2.

Espolvorear las cebolletas un poco antes de servir.

### Ajuste

Paso de cocción 1

Funciones: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Duración: 15 minutos

Paso de cocción 2

Funciones: Cocción al vapor

Temperatura: 95 °C

Duración: 2 minutos

### Consejo

En lugar de cordero se puede utilizar ternera, albóndigas de carne picada de cerdo o salchichas.



Potaje de judías con carne de cordero

# Estofado de ternera

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 125 minutos

## Ingredientes

250 g de patatas cocidas
25 g de mantequilla derretida
200 g de cebollas   finamente troceadas
250 g de carne de ternera (paletilla)   en dados de 1½ cm
20 g de harina de trigo tipo 405
20 g de salsa de tomate
Sal
Pimienta
20 g de pimentón, dulce
3 dientes de ajo   picados
1 cucharada de mejorana, seca
1 pizca de comino, molido
1 cucharada de vinagre
1 l de caldo de verduras

## Accesorios:

Recipiente de cocción sin perforar

## Preparación

Pelar las patatas, cortar en dados de aprox. 1 x 1 cm y agregar a una fuente con agua fría para que no se oxiden.
Calentar la mantequilla derretida en una sartén y dorar las cebollas a fuego lento hasta que adquieran el tono deseado.
Añadir las cebollas a un recipiente de cocción sin perforar e incorporar la carne de vacuno, la harina de trigo, la salsa de tomate, todas las especias y el vinagre.
Cubrir con el caldo de verduras, remover bien e iniciar el programa automático o cocinar siguiendo el primer paso de cocción de los ajustes manuales.
Programa automático: Añadir las patatas siguiendo el desarrollo de programa y cocinarlas hasta que estén hechas.
Manual: Agregar las patatas siguiendo el paso de cocción 2 y cocinar hasta que esté listo.
Corregir la sal.

## Ajuste

### Programa automático

Carne | Carne de vacuno | Sopa de goulasch  
Duración del programa: 105 minutos

### Manual

Paso de cocción 1

Función: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: 60 minutos

Paso de cocción 2

Función: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: 45 minutos



# Caldo de ave

Para 6 porciones | Tiempo de preparación: 125 minutos

328

## Ingredientes

1 gallina para sopa (de 1,5 kg),  
preparado para cocinar  
200 ml de agua  
1 kg de verduras para la sopa  
120 g de fideos para sopa  
800 ml de agua  
Sal  
Pimienta  
Una cucharada de perejil |  
picado

## Accesorios:

Recipiente de cocción sin  
perforar  
Filtro

## Preparación

Incorporar la gallina para sopa con el agua en un recipiente de cocción sin perforar.  
Lavar las verduras de la sopa, pelarlas, partir la mitad en trozos gruesos y agregarlas a la gallina y cocinar siguiendo el paso de cocción 1.  
Picar finas las verduras para la sopa, el puerro en rodajas, cortar las zanahorias y el apio en tiras finas y reservar.  
Una vez transcurrido el tiempo de cocción de la gallina para sopa, extraerla del líquido, verter el caldo por un tamiz y volver a verterlo en el recipiente de cocción sin perforar.  
Soltar la carne, desmenuzarla en trozos pequeños y agregarla al recipiente de cocción sin perforar junto con las verduras para la sopa, los fideos y el agua restante y continuar con la cocción siguiendo el paso 2. Si la sopa está demasiado espesa, aumentar la cantidad de agua.  
Salpimentar, espolvorear con perejil y servir.

## Ajuste

Paso de cocción 1  
Funciones: Cocción al vapor  
Temperatura: 100 °C  
Duración: 50 minutos  
Paso de cocción 2  
Funciones: Cocción al vapor  
Temperatura: 100 °C  
Duración: 10 minutos

## Consejo

En lugar de la gallina para sopa puedes utilizar una pularda.



Caldo de ave

# Sopa de patata

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 50 minutos

## Ingredientes

330  
180 g de puerro | en rodajas  
250 g de patatas, harinosa  
en dados  
500 ml de caldo de verdura  
Sal  
Pimienta  
100 g de nata  
2 cucharaditas de albahaca |  
picada  
2 cucharaditas de perejil |  
picado  
2 cucharaditas de cebollino |  
picado

## Accesorios:

Recipiente de cocción sin  
perforar  
Batidora de mano

## Preparación

Incorporar el puerro y las patatas con el caldo de verdura en un recipiente de cocción sin perforar y cocinar siguiendo el paso de cocción 1.

Triturar la sopa en el recipiente de cocción y salpimentar al gusto.  
Añadir la nata y atemperar siguiendo el paso de cocción 2.

Mezclar la albahaca, el perejil y el cebollino, añadirlos a la sopa y servir.

## Ajuste

Paso de cocción 1  
Funciones: Cocción al vapor  
Temperatura: 100 °C  
Duración: 16 minutos  
Paso de cocción 2  
Funciones: Cocción al vapor  
Temperatura: 95 °C  
Duración: 2 minutos



# Crema de calabaza a la australiana

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 35 minutos

332

## Ingredientes

### Para la sopa de calabaza:

- 1 kg de calabaza limpia | cortada en dados
- 400 g de boniato | en dados
- 2 cebollas | cortadas en dados
- 250 ml de caldo de gallina
- Sal
- Pimienta

### Para decorar:

- 250 g de salchicha | en daditos
- 250 ml de nata agria
- 10 g cilantro verde | picado

### Accesorios:

- Recipiente de cocción perforado

## Preparación

Colocar la calabaza, el boniato y las cebollas en un recipiente perforado y cocinar.

Rehogar el chorizo.

Triturar las verduras, agregar el caldo de gallina y unos 250 ml del líquido recogido, mezclar y salpimentar al gusto.

Echar la sopa en una sopera precalentada. Decorar con la nata agria, la salchicha y el cilantro verde.

### Ajuste

#### Programa automático

Sopas & potajes | Sopa de calabaza

Duración del programa: 25 minutos

### Manual

Función: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: 25 minutos



Crema de calabaza a la australiana

# Arroz con carne

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 90 minutos

334

## Ingredientes

250 g de cebollas | finamente troceadas  
2 cucharadas de mantequilla derretida  
2 cucharadas de pimentón  
1 cucharada de salsa de tomate  
250 g de carne de ternera (paletilla) | en dados de 1 cm  
250 g de tomates, triturados  
1 cucharada de vinagre de vino blanco  
1 diente de ajo | finamente picado  
1 cucharadita de mejorana  
Comino  
Sal  
Pimienta  
½ pimiento (de 175 g), rojo | finamente picado  
½ pimiento (de 175 g), amarillo | finamente picado  
250 g de arroz de grano largo  
500 ml de caldo de verdura

## Accesorios:

Recipiente de cocción sin perforar

## Preparación

Sofreír la cebolla en una sartén con la mantequilla derretida.  
Agregar el pimentón y la salsa de tomate a las cebollas.  
Añadir la carne de vacuno en un recipiente de cocción sin perforar. Agregar las cebollas, los tomates triturados, el vinagre de vino blanco, el ajo y las especias. Iniciar el programa automático o cocinar siguiendo el 1er paso de cocción de los ajustes manuales.  
Programa automático:  
Añadir el pimiento con el arroz de grano largo y el caldo de verdura siguiendo el desarrollo de programa y cocinar hasta que esté listo.  
Manual:  
Añadir el pimiento con arroz de grano largo y el caldo de verdura siguiendo el paso de cocción 2 hasta que esté listo.

## Ajuste

### Programa automático

Sopas & potajes | Carne con arroz a la húngara  
Duración del programa: 70 minutos

### Manual

Paso de cocción 1  
Función: Cocción al vapor  
Temperatura: 100 °C  
Tiempo de cocción: 45 minutos  
Paso de cocción 2  
Función: Cocción al vapor  
Temperatura: 100 °C  
Tiempo de cocción: 25 minutos



Arroz con carne

# Sopa de verduras de primavera

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 55 minutos

336

## Ingredientes

### Para la sopa:

150 g de apionabo | en tiras finas  
3 zanahorias (de 60 g cada una) | en tiras finas  
200 g de cebolletas | en rombos  
100 g de tirabeques  
600 ml de caldo de verdura  
1 huevo, tamaño M  
1 cucharada de pan rallado  
Sal  
Pimienta  
Nuez moscada  
1 cucharada de perifollo | picado  
Una cucharada de perejil | picado

### Para decorar:

Una cucharada de perejil | picado

### Accesorios:

Recipiente de cocción sin perforar

## Preparación

Colocar el apionabo, las zanahorias, las cebolletas y los tirabeques junto con la mitad del caldo de verdura en un recipiente de cocción sin perforar y cocinar siguiendo el paso de cocción 1.

Transcurrido el tiempo de cocción, añadir el caldo de verdura restante y continuar cocinando siguiendo el paso de cocción 2.

Mezclar el huevo, el pan rallado, la sal, la pimienta, la nuez moscada y las hierbas picadas, incorporar a la sopa de primavera y cocinar hasta que esté lista siguiendo el paso de cocción 3.

Corregir la sal y la pimienta al gusto de la sopa de primavera, espolvorear con perejil picado y servir.

## Ajuste

Paso de cocción 1

Funciones: Cocción al vapor  
Temperatura: 100 °C  
Duración: 10 minutos

Paso de cocción 2

Funciones: Cocción al vapor  
Temperatura: 95 °C  
Duración: 2 minutos

Paso de cocción 3

Funciones: Cocción al vapor  
Temperatura: 95 °C  
Duración: 2 minutos



Sopa de verduras de primavera



# Postres

El postre es el broche final para una comida deliciosa. ¿Quién no deja un hueco para poder disfrutarlo? Después de una apetitosa cena casi nadie se puede resistir a un exquisito broche final. Después de una apetitosa bola de helado, de un pudín o de un trozo de pastel de frutas los comensales se levantan de la mesa totalmente satisfechos. Sin embargo, por lo general, para el cocinero/la cocinera suponen un duro trabajo extra.

# Pudín de frutos rojos

Para 6 porciones | Tiempo de preparación: 105 minutos

340

## Ingredientes

### Para la masa:

225 g de biscotes  
50 g de mantequilla  
40 g de miel, líquida  
300 ml de leche,  
3,5 % materia grasa

### Para los frutos rojos:

200 g de fresas | en cuartos  
125 g de framboesas  
125 g de moras  
1 manzana, pequeña, ácida |  
en dados pequeños  
1 vaina de vainilla | solo la pulpa  
40 g de azúcar

### Para el helado:

6 bolas de helado de vainilla

### Para el molde:

1 cucharadita de mantequilla

### Accesorios:

Molde para flan con tapa,  
con capacidad de 1,25 l aprox.

Parrilla

## Preparación

Machacar los biscotes o molerlos gruesos. Derretir la mantequilla con la miel y mezclar con los biscotes y la leche.

Mezclar las fresas y la manzana con los frutos rojos, la pulpa de la vainilla y el azúcar.

Engrasar el molde para flan, incorporar  $\frac{3}{4}$  de la masa y presionar con fuerza los bordes. Agregar los frutos rojos y presionar ligeramente. Cubrir con el resto de la masa y presionar firmemente el borde. Cerrar el molde para flan con la tapa. Colocarlo en la parrilla del horno y cocer según los ajustes.

Una vez listo, dejarlo reposar en el molde durante al menos 15 minutos.

Desmoldarlo en un plato, repartirlo en porciones y servir con el helado.

### Ajuste

Funciones: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Duración: 60 minutos

### Consejo

Como alternativa al molde para flan también puedes utilizar un molde para horno alto y resistente al fuego. Para cerrar el molde para horno, dobla dos veces el papel especial para hornos, colócalo sobre el molde y átalo con hilo bramante.



Pudín de frutos rojos

# Pudín de navidad

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 380 minutos + 24 horas para marinar

## Ingredientes

### Para el pudín de navidad:

170 g de harina de trigo tipo 405  
¾ cucharadita de canela  
¾ cucharadita de mixed spice  
115 g de pan rallado  
115 g de mantequilla derretida  
115 g de azúcar, moreno  
30 g de almendras, enteras  
115 g de pasas  
115 g de pasas de Corinto  
115 g de pasas sultanas  
55 g de cerezas, escarchadas  
55 g de frutas, escarchadas  
1 manzana, pequeña | rallada  
1 limón, sin tratar | únicamente la cáscara  
1 naranja, sin tratar | únicamente la cáscara  
½ naranja | solo el zumo  
2 cucharadas de coñac  
2 huevos, tamaño M  
1 cucharada de malta de cebada, líquida  
75 ml de cerveza negra, p. ej. Guinness

### Para el recipiente de cerámica:

1 cucharada de mantequilla

### Accesorios:

Recipiente de cerámica,  
1,2 l de capacidad  
Papel especial para hornos  
Papel de aluminio  
Parrilla

### Consejo

Tradicionalmente, en Gran Bretaña se come el pudín de Navidad durante las celebraciones navideñas, se prepara con 6–12 meses de antelación y en ocasiones se come acompañado de coñac.

## Preparación

Tamizar la harina de trigo y las especias en una fuente grande. Agregar el pan rallado, la mantequilla derretida, el azúcar, las almendras, las frutas escarchadas, la ralladura de los cítricos y el zumo de naranja. Formar un volcán en el centro de la fuente y agregar el coñac, los huevos batidos y la malta de cebada. Incorporar poco a poco la cerveza negra y mezclar hasta conseguir una masa espesa. Cubrir la fuente y dejar reposar durante la noche.

Engrasar el recipiente de cerámica, verter la masa y aplastar. Cubrir la fuente con papel de horno y papel de aluminio, introducirla en la parrilla del horno y cocinar siguiendo los ajustes.

Cubrir la fuente con papel de horno y papel de aluminio nuevos y almacenar en un lugar fresco, seco y oscuro hasta el momento de su consumo.

Atemperar antes de servir.

## Ajuste

### Programa automático

Variante de Cocción:

Postre | Christmas Pudding |

Cocción

Duración del programa:

360 minutos

o variante de Calentar:

Postre| Christmas Pudding|

Calentar

Duración del programa:

105 minutos

### Manual

Variante de Cocción

Función: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: 360 minutos

Variante de Calentar

Función: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: 105 minutos



Pudin de navidad

# Crème brûlée

Para 6 porciones | Tiempo de preparación: 75 minutos + 4 horas de refrigeración

344

## Ingredientes

### Para la crème brûlée:

200 g de nata  
250 ml de leche,  
3,5 % materia grasa  
8 g de azúcar de vainilla  
1 cucharada de azúcar  
4 huevos, tamaño M |  
solo la yema

### Para caramelizar:

3 cucharadas de azúcar  
(moreno)

### Accesorios:

Colador fino  
6 moldes pequeños para soufflé  
Parrilla  
Soplete flambeador

## Preparación

Calentar la nata y la leche en la placa sin dejar que llegue a hervir.  
Retirar la cazuela de la placa y reservar.

Batir el azúcar de vainilla, el azúcar y la yema del huevo hasta que se forme espuma. A continuación, añadir poco a poco la mezcla de leche y nata ligeramente enfriada. Pasar la mezcla completa por un colador fino.

Verter la masa en los moldes para soufflé con la menor espuma posible y cubrir. Colocarlos en la parrilla, llevar al horno y cocer según los ajustes.

Dejar enfriar los moldes para soufflé durante unas 4 horas.

Espolvorear con azúcar glas y caramelizar con el soplete flambeador.

### Ajuste

Funciones: Cocción al vapor  
Temperatura: 90 °C  
Duración: 30–35 minutos

### Consejo

En lugar de los moldes para soufflé, se pueden utilizar tazas.



Crème brûlée

# Germknödel (bolitas de masa al vapor)

Para 8 porciones | Tiempo de preparación: 70 minutos

## Ingredientes

### Para la masa:

42 g de levadura, fresca  
250 ml de leche,  
3,5 % materia grasa | tibia  
500 g de harina de trigo,  
tipo 405  
Una cucharadita de azúcar  
1 pizca de sal  
50 g de margarina | en pomada

### Para la salsa:

4 cucharadas de mermelada de ciruelas (Powidl)  
250 g de nata  
8 g de azúcar de vainilla  
½ cucharadita de canela,  
molido  
1 pizca de sal

### Para el molde:

1 cucharadita de mantequilla

### Accesorios:

Colador, fino  
Fuente, apta para horno  
Parrilla  
Recipiente de cocción perforado

## Preparación

Tamizar la harina de trigo en una fuente. Deshacer la levadura en leche e incorporar. Añadir el azúcar, la sal y la margarina y amasar durante unos 7 minutos hasta obtener una masa lisa. Hacer una bola con la masa. Introducir en una fuente destapada en la parrilla del horno y dejar que suba según los ajustes.

Dividir la masa en 8 trozos, formar bolitas y dejar nuevamente que suban tapadas durante 15 minutos en un lugar cálido. Engrasar el recipiente perforado, agregar las bolitas y cocinar siguiendo los ajustes.

Dejar cocer brevemente la mermelada de ciruelas, la nata, el azúcar de vainilla, la canela y la sal en una cazuela en la placa sin dejar de remover y servir por encima a modo de salsa.

### Ajuste

Dejar subir la masa

Funciones: Cocción al vapor

Temperatura: 40 °C

Tiempo de fermentación: 15 minutos

Cocción

Funciones: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Duración: 14 minutos

### Consejo

Descongelar los Germknödel congelados durante 15 minutos a temperatura ambiente y, a continuación, cocinarlos tal y como describe la receta.



Germknödel (bolitas de masa al vapor)

# Soufflé de sémola

Para 8 porciones | Tiempo de preparación: 75 minutos

## Ingredientes

### Para la mezcla de leche:

1 vaina de vainilla  
250 ml de leche,  
3,5 % materia grasa  
50 g de mantequilla

### Para la masa de sémola:

50 g de sémola  
5 huevos, tamaño M  
60 g de azúcar

### Para el molde:

1 cucharadita de mantequilla  
1 cucharada de azúcar

### Accesorios:

Recipiente de cocción sin perforar  
8 moldes pequeños para soufflé  
Parrilla

### Consejo

En vez de moldes pequeños para soufflé se pueden utilizar tazas.

## Preparación

Cortar la vaina de vainilla a la mitad longitudinalmente y raspar su pulpa.

Incorporar la leche, la mantequilla, la pulpa de vainilla y la vaina de vainilla en un recipiente de cocción sin perforar y calentar siguiendo el paso de cocción 1.

Retirar la mezcla de la leche del horno. Espacer la sémola removiéndola y dejar reposar durante 1–2 minutos.

Volver a remover y cocinar siguiendo el paso de cocción 2. Cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción, remover de nuevo.

Retirar la masa de sémola del horno, pasarl a una fuente, removerla y dejar que se enfrie cubierta. Después, apartar la vaina de vainilla.

Separar los huevos, reservar la clara. Incorporar la yema de huevo a la masa de sémola. Batir las claras con el azúcar a punto de nieve e incorporar a la masa de sémola.

Engrasar los moldes pequeños para soufflé y espolvorear con el azúcar. Rellenar los moldes con la masa de sémola, introducirlos en la parrilla del horno y cocinar siguiendo el paso de cocción 3.

### Ajuste

Paso de cocción 1

Funciones: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Duración: 5 minutos

Paso de cocción 2

Funciones: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

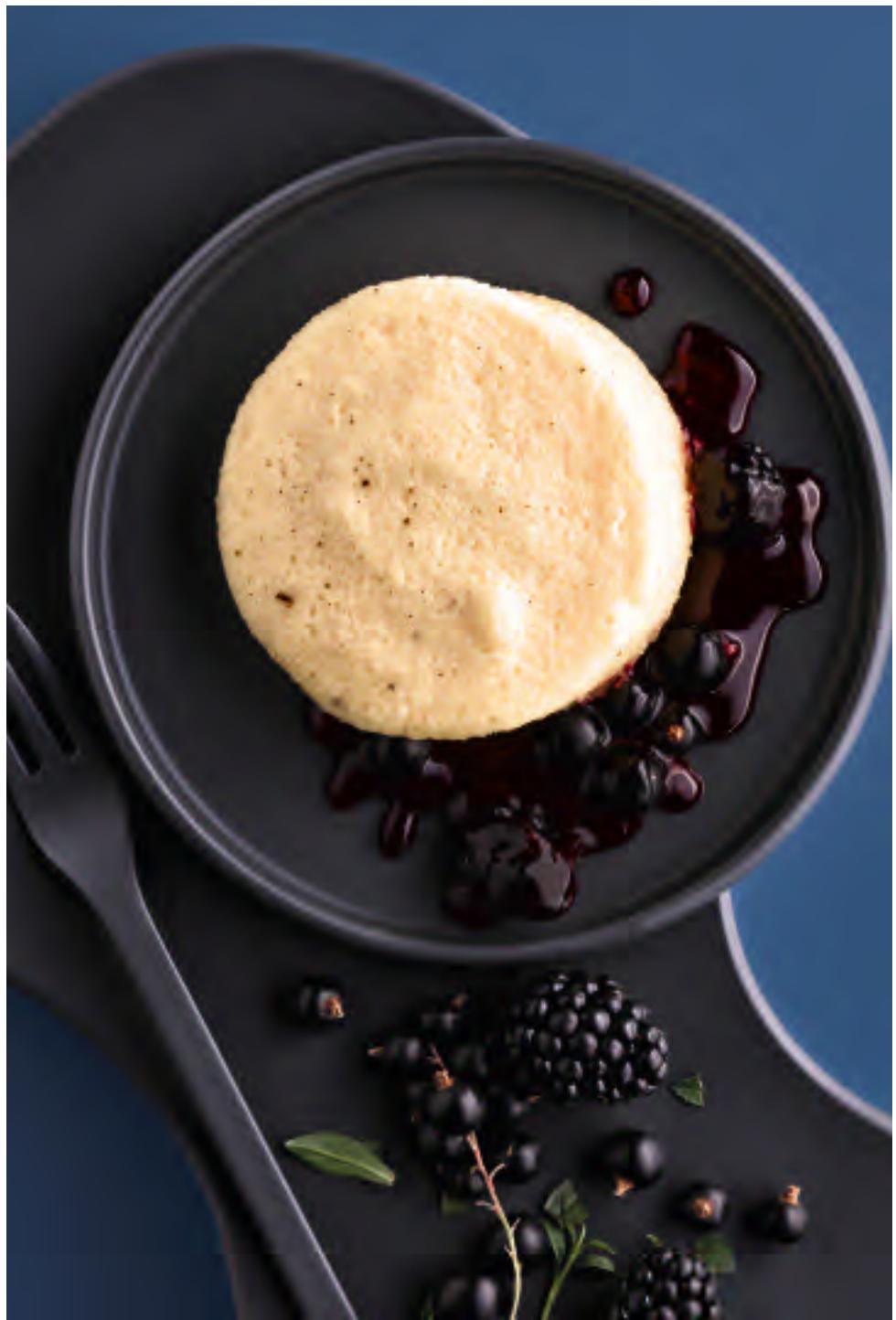
Duración: 1 minutos

Paso de cocción 3

Funciones: Cocción al vapor

Temperatura: 90 °C

Duración: 25–30 minutos



Soufflé de sémola

# Kaiserschmarn (Austria)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 40 minutos

## Ingredientes

### Para el Kaiserschmarn:

350 g huevos, tamaño M  
3 cucharadas de azúcar  
350 ml de leche,  
3,5 % materia grasa  
190 g de harina de trigo tipo 405  
Un limón, sin tratar |  
únicamente la cáscara rallada  
8 g de azúcar de vainilla  
1 pizca de sal  
3 cucharadas de pasas  
maceradas en ron  
3 cucharadas de mantequilla

### Para espolvorear:

5 cucharadas de azúcar glas  
Una pizca de canela en polvo

### Accesorios:

Bandeja Gourmet

## Preparación

Separar los huevos reservando la yema para más tarde. Batir las claras con el azúcar a punto de nieve.

Mezclar la leche, la harina de trigo, las yemas, las cáscaras de limón, el azúcar de vainilla y la sal hasta obtener una masa lisa.

Agregar las claras a punto de nieve y las pasas a la mezcla.

Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.

Calentar la bandeja Gourmet sobre la placa y derretir en ella la mantequilla. Verter la masa e introducir la bandeja Gourmet en el horno.

Hornear siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Dejar reposar el Kaiserschmarn unos instantes.

Cortar el Kaiserschmarn para servir y espolvorear azúcar glas y canela.

## Ajuste

### Programa automático

Postre | Kaiserschmarrn

Duración del programa: 25 minutos

## Manual

Funciones: Combi con aire caliente plus

Temperatura: 210 °C

Humedad: 70 %

Precalentar: On

Duración: 15 minutos

Niveles: 1



Kaiserschmarrn (Austria)

# Crema de caramelo

Para 8 porciones de 100 ml o 6 porciones de 150 ml | Tiempo de preparación: 25 minutos

352

## Ingredientes

### Para el caramelo:

100 g de azúcar  
50 ml de agua

### Para la crema pastelera:

500 ml de leche,  
3,5 % materia grasa  
1 vaina de vainilla | cortada  
longitudinalmente  
4 huevos, tamaño M

### Para decorar:

200 ml de nata | batida

### Accesorios:

Recipiente de cocción sin  
perforar  
Parrilla

## Preparación

Caramelizar el azúcar y el agua en una sartén, repartir el caramelo líquido por los moldes de porcelana.

Programa automático:

Verter y atemperar la leche y las vainas de vainilla en un recipiente de cocción sin perforar siguiendo el desarrollo del programa.

Manual:

Agregar la leche y la pulpa de vainilla en un recipiente de cocción sin perforar y atemperar siguiendo el paso de cocción 1.

Transcurrido el paso, apartar las vainas de vainilla.

Batir los huevos con el azúcar hasta que quede una consistencia espumosa, añadir poco a poco la leche de vainilla caliente.

Distribuir en los moldes pequeños de porcelana.

Introducir en la parrilla del horno y continuar cocinando siguiendo el programa automático o bien los pasos de cocción 2 y 3 de los ajustes manuales.

Dejar reposar la crema de caramelo en el frigorífico de dos a tres horas.

A la hora de servir, desmoldar en un plato y decorar al gusto con nata.

## Ajuste

### Programa automático

Postre | Caramel creme suiza

Duración del programa:

Para 8 porciones de 100 ml: 17 minutos

Para 6 porciones de 150 ml: 18 minutos

### Manual

Paso de cocción 1

Función: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: 3 minutos

Paso de cocción 2

Función: Cocción al vapor

Temperatura: 85 °C

Tiempo de cocción: Para 8 moldes pequeños de porcelana de 100 ml cada uno: 9 minutos o 6 moldes pequeños de porcelana de 150 ml: 12 minutos

Paso de cocción 3

Función: Cocción al vapor

Temperatura: 40 °C

Tiempo de cocción: 5 minutos



Crema de caramelo

# Pasteles de dátiles y caramelo

354

Para 12 porciones (recipientes de cocción o moldes para magdalenas) | Tiempo de preparación: 60–

## Ingredientes

### Para la masa:

275 g de dátiles, secos, sin hueso | finamente picados  
1 cucharada de bicarbonato  
250 ml de agua | de cocción  
25 g de mantequilla  
160 g de azúcar, moreno  
2 huevos, tamaño M  
½ cucharada de extracto de vainilla  
3 g de levadura en polvo  
195 g de harina de trigo tipo 405

### Para el caramelo:

225 g de azúcar, moreno  
250 g de nata  
40 g de mantequilla

### Accesorios:

Recipiente de cocción sin perforar (como molde grande)  
Papel especial para hornos  
o 12 moldes para magdalenas,  
Ø 5 cm  
Parrilla

## Preparación

Introducir los dátiles con el bicarbonato en una fuente y añadir agua hirviendo. Reservar para que se enfrie.

Batir la mantequilla y el azúcar en una fuente grande hasta obtener una espuma, añadir poco a poco los huevos y el extracto de vainilla. Agregar la harina de trigo mezclada con la levadura en polvo, los dátiles y el líquido.

Recubrir con papel de horno el recipiente de cocción sin perforar o disponer 12 moldes para magdalenas y agregar la masa.

Cubrir e introducir en la parrilla del horno y cocinar.

Para la salsa de caramelo, atemperar los ingredientes en una cazuela a fuego medio sin parar de remover. Llevar a ebullición durante 3 minutos hasta conseguir una masa viscosa.

Servir los pasteles de dátiles y caramelo acompañados de la salsa de caramelo.

### Ajuste

#### Programa automático

Postre | Dulce de dátiles y caramelo |

Uno grande/Muchos, pequeños

Duración del programa:

Para el molde grande

(recipiente de cocción sin perforar): 70 minutos

Para los moldes para magdalenas: 30 minutos

#### Manual

Función: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción:

Para el molde grande

(recipiente de cocción sin perforar): 70 minutos

Para los moldes para magdalenas: 30 minutos



Pasteles de dátiles y caramelo

# Peras al vino

Para 12 porciones | Tiempo de preparación: 35–85 minutos

356

## Ingredientes

### Para el jugo:

- 2 ramas de canela
- 3 clavos
- ½ limón | solo la cáscara
- 1 hoja de laurel
- 400 ml de vino tinto
- 300 ml de agua
- 400 ml de jugo de grosellas
- 100 g de azúcar

### Para las peras para cocinar:

- 1 kg de peras para cocinar

### Accesorios:

- Recipiente de cocción sin perforar

## Preparación

Para el jugo, agregar los ingredientes en una cazuela y ponerlos a hervir.

Pelear las peras sin quitar el tallo. Podrás cocinar las peras enteras, en mitades o en cuartos.

Meter las peras en un recipiente de cocción sin perforar, regar con su jugo para que las peras queden totalmente cubiertas. Introducir las peras en el horno e iniciar el programa automático o cocinar siguiendo los ajustes manuales.

Programa automático:

Seleccionar el desarrollo de programa en función del tamaño y el tipo de corte de las peras.

Manual:

Seleccionar el tiempo de cocción en función del tamaño del tipo de corte de las peras.

Introducir las peras en el horno y cocinarlas.

### Ajuste

#### Programa automático

Fruta | Peras cocidas | Pequeño/Medio/Grande

Duración del programa: 21–75 minutos

#### Manual

Función: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: Peras enteras: 50 minutos (Pequeño),  
70 minutos (Medio), 75 minutos (Grande)

Mitades de pera: 35 minutos

Cuartos de pera: 27 minutos

## Consejo

Para un resultado óptimo, dejar reposar las peras en su jugo en el frigorífico durante la noche.



Peras al vino

# Pastel de queso de lima

Para 12 trozos (molde desmontable) o 6 porciones (moldes pequeños para soufflé) | Tiempo de

## Ingredientes

### Para la base de galleta:

200 g de galletas, integral  
100 g de mantequilla | derretida  
750 g de queso fresco  
225 g de azúcar  
4 huevos, tamaño M  
4 limas | zumo y cáscara rallada

### Para decorar:

1 mango | pelado, en rodajas  
3 frutas de la pasión |  
solo la pulpa

### Accesorios:

Batidora  
Papel especial para hornos  
Molde desmontable, Ø 26 cm  
o 6 moldes pequeños para  
soufflé  
Parrilla

## Preparación

Triturar las galletas con una batidora, añadir la mantequilla y mezclar bien. Distribuir la mezcla en la base de un molde desmontable forrado con papel de horno o en los moldes pequeños para soufflé, presionarla y dejar que se enfrié.

Mezclar el queso fresco, el azúcar, la cáscara y el zumo de lima y repartir sobre la base de galleta.

Cubrir el molde desmontable o los moldes pequeños para soufflé, introducir en la parrilla del horno y cocinar.

Retirar la cubierta y dejar que se enfrié durante unas 2 horas.

Antes de servir, adornar con las rodajas de mango y la fruta de la pasión.

### Ajuste

#### Programa automático

Postre | Tarta de queso y lima |  
Uno grande/Muchos, pequeños

Duración del programa:

Para el molde desmontable: 60 minutos

Para los moldes pequeños para soufflé: 20 minutos

### Manual

Función:

Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción:

Para el molde desmontable: 60 minutos

Para los moldes pequeños para soufflé: 20 minutos



Pastel de queso de lima

# Bollitos rellenos de nougat

Para 12 porciones | Tiempo de preparación: 130 minutos

## Ingredientes

### Para la masa:

500 g de harina de trigo tipo 405  
7 g de levadura seca  
80 g de azúcar glas  
2 huevos, tamaño M  
100 g de mantequilla | en pomada  
1 pizca de sal  
Una vaina de vainilla | solo el interior  
180 ml de leche | tibia

### Para el relleno de nougat:

120 g de nougat | refrigerado

### Para el molde:

1 cucharadita de mantequilla

### Para la salsa de frambuesa:

500 g de frambuesas  
50–70 g de azúcar glas

### Accesorios:

Molde para horno, bajo,  
32 cm x 22 cm  
Parrilla

### Consejo

Las bolas también pueden rellenarse con frutas o confitura. Acompañar con la salsa de vainilla.

## Preparación

Amasar la harina de trigo, la levadura seca, el azúcar glas, los huevos, la mantequilla, la sal, la vaina de vainilla y la miel durante unos 7 minutos hasta obtener una masa lisa. Verter la masa en una fuente, introducirla en el horno sin cubrir y dejar subir la masa según los ajustes.

Cortar el nougat en 12 trozos y repartir la masa en 12 porciones. Introducir un dado de nougat en cada porción de masa y formar una bola. Colocar las bolas en un molde debidamente engrasado. Colocar el molde para horno sobre la parrilla de forma que el lado largo apunte hacia la puerta. Hornear siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Reservar un puñado de las frambuesas, triturar el resto y endulzar al gusto con azúcar glas.

### Ajuste

#### Dejar subir la masa

Funciones Especiales | Dejar subir masa  
Tiempo de fermentación: 60 minutos

#### Ajustar mediante Programas Propios:

Paso de cocción 1  
Funciones: Combi con aire caliente plus  
Temperatura: 100 °C  
Humedad: 100 %  
Duración: 10 minutos  
Nivel: 2  
Paso de cocción 2  
Funciones: Combi con aire caliente plus  
Temperatura: 165 °C  
Humedad: 0 %  
Duración: 35–40 minutos



Bollitos rellenos de nougat

# Papanasi

Para 10 porciones | Tiempo de preparación: 50 minutos + 60 minutos para enfriar

## Ingredientes

### Para los papanasi:

200 g de mantequilla  
1 cucharada de azúcar glas  
1 cucharada de ron  
1 cucharadita de ralladura de limón  
750 g de requesón  
2 huevos, tamaño M  
180 g de pan rallado  
1 pizca de sal

### Para el pan rallado:

150 g de mantequilla  
250 g de pan rallado

### Para el molde:

1 cucharada de mantequilla

### Accesorios:

Recipiente de cocción perforado

## Preparación

Mezclar la mantequilla, el azúcar glas, el ron y la ralladura de limón en una fuente hasta obtener una espuma.

Agregar el requesón, los huevos, el pan rallado y la sal y mezclar bien.

Mantener en frío la masa de requesón durante al menos una hora.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Formar 20 bolas con la masa de requesón. Engrasar el recipiente perforado, colocar las bolas de requesón y cocinar.

Calentar la mantequilla para el pan rallado en una sartén y añadir el pan rallado. Tostarlo sin parar de remover hasta que se dore.

Para servir, esparcir el pan rallado por las bolas.

### Ajuste

#### Programa automático

Postre | Albóndigas de requesón

Duración del programa: 25 minutos

#### Manual

Función: Cocción al vapor

Temperatura: 95 °C

Tiempo de cocción: 25 minutos



# Soufflé de requesón

Para 8 porciones | Tiempo de preparación: 35 minutos

364

## Ingredientes

### Para el requesón:

280 g de requesón,  
20 % de grasa en materia seca  
4 huevos, tamaño M  
1 cucharadita de ralladura  
de limón  
80 g de azúcar

### Para el molde:

1 cucharadita de mantequilla  
1 cucharada de azúcar

### Accesorios:

8 moldes pequeños para soufflé  
Parrilla

## Preparación

Separar los huevos reservando la clara para más tarde. Mezclar el requesón con la yema de huevo y agregar la ralladura de limón.

Con ayuda de una batidora de varillas, batir las claras con el azúcar a punto de nieve e incorporar a la masa de requesón.

Engrasar los moldes pequeños para soufflé, espolvorear con el azúcar y rellenarlos con la masa de requesón. Colocarlo en la parrilla del horno y cocer según los ajustes.

### Ajuste

Funciones: Cocción al vapor

Temperatura: 90 °C

Duración: 20–25 minutos

### Consejo

En vez de moldes pequeños para soufflé se pueden utilizar tazas.



Soufflé de requesón

# Peras escalfadas en vino tinto

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 45 minutos + 12 horas de refrigeración

366

## Ingredientes

### Para el fondo de vino tinto:

1 naranja, sin tratar | el zumo y  
2–3 tiras finas de la corteza de  
naranja

500 ml de vino tinto, seco

60 g de azúcar moreno

¼ cucharadita de canela,  
molida

### Para la crema pastelera:

75 g de azúcar

1 vaina de vainilla | solo la pulpa

50 g de nata

### Para las peras:

4 peras, duras

### Para servir:

250 g de mascarpone

100 g de requesón

### Accesorios:

2 recipientes de cocción sin  
perforar

## Preparación

Añadir el zumo de naranja, el vino tinto, el azúcar moreno, la canela y las cáscaras de naranja en un recipiente de cocción sin perforar y calentar siguiendo el paso de cocción 1.

Mezclar el azúcar, la pulpa de la vainilla y la nata en un recipiente de cocción sin perforar para la crema pastelera.

Pelar las peras sin quitar el tallo. Agregar las peras enteras al fondo de vino tinto.

Cocinar simultáneamente los dos recipientes de cocción con la crema pastelera y las peras en el fondo de vino tinto siguiendo el paso de cocción 2.

Retirar la crema pastelera del horno y dejar que se enfrie.

Darle una vuelta a las peras al vino en su jugo y reanudar el escalfado siguiendo el paso 3 hasta que estén blandas.

Una vez estén escalfadas, quitar las cáscaras de naranja del fondo de vino tinto. Dejar reposar las peras al vino en su jugo en el frigorífico durante la noche, así como la crema pastelera.

Antes de servir, mezclar el mascarpone y el requesón con la crema pastelera. Regar las peras al vino con un poco del fondo de vino tinto y emplatarlas con la crema pastelera.

### Ajuste

Paso de cocción 1

Funciones: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Duración: 5 minutos

Paso de cocción 2

Funciones: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Duración: 8 minutos

Paso de cocción 3

Funciones: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Duración: 8 minutos



Peras escalfadas en vino tinto

# Pudin Treacle Sponge

Para 6 raciones (fuente o moldes pequeños) | Tiempo de preparación: 70–120 minutos, según la forma

## Ingredientes

### Para el molde:

1 cucharada de mantequilla

### Para el pudín:

3 cucharadas de jarabe de azúcar, claro  
125 g de harina de trigo tipo 405  
5 g de levadura en polvo  
125 g de mantequilla | en pomada  
3 huevos, tamaño M  
125 g de azúcar  
1 cucharada de sirope de remolacha  
3 cucharadas de jarabe de azúcar, claro

### Accesorios:

1 recipiente de cerámica grande (1 litro)  
6 moldes pequeños de 150 ml cada uno  
Papel especial para hornos  
Papel de aluminio  
Hilo bramante  
Recipiente de cocción sin perforar

## Preparación

Engrasar los recipientes de cerámica o los moldes pequeños.  
Añadir el jarabe de azúcar.

Tamizar la harina de trigo y la levadura en polvo en una fuente grande, incorporar la mantequilla, los huevos, el azúcar y el sirope de remolacha, trabajar la mezcla durante 2 minutos hasta conseguir una masa lisa y colocarla en un recipiente de cerámica o los moldes pequeños. Alisar la masa con el dorso de una cuchara.

Cortar un círculo o varios de papel especial para hornos, más grandes que el borde superior del recipiente de cerámica o los moldes pequeños. Plegar dos veces por el centro el círculo/los círculos y colocarlos sobre los recipientes de cerámica/moldes pequeños. Cubrir con el papel de aluminio, plegar lateralmente y fijar en el borde de la fuente con hilo bramante.

Colocar las fuentes de cerámica/moldes pequeños en un recipiente de cocción sin perforar y cocinar.

Despegar los púdines del borde con un cuchillo, desmoldar boca abajo en un plato precalentado y verter jarabe de azúcar.

Servir al momento.

### Ajuste

#### Programa automático

Postre | Treacle Sponge Pudding | Uno grande/Muchos, pequeños  
Duración del programa:

Para el recipiente de cerámica: 90 minutos

Para los moldes pequeños: 40 minutos

#### Manual

Función: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción:

Para el recipiente de cerámica: 90 minutos

Para los moldes pequeños: 40 minutos



Pudin Treacle Sponge

# Pudín de chocolate y nueces

Para 8 porciones | Tiempo de preparación: 70 minutos

370

## Ingredientes

### Para el pudín:

100 g de chocolate, negro  
5 huevos, tamaño M  
80 g de mantequilla  
80 g de azúcar  
8 g de azúcar de vainilla  
80 g de nueces, molidas  
80 g de pan rallado

### Para el molde:

1 cucharadita de mantequilla  
1 cucharada de azúcar glas

### Accesorios:

8 moldes pequeños para soufflé  
Parrilla

## Preparación

Derretir el chocolate y separar los huevos. Reservar la clara de huevo para más tarde. Mezclar la mantequilla, el azúcar y el azúcar de vainilla hasta obtener una espuma, incorporar las yemas de huevo y remover.

Dejar que el chocolate se enfrié y añadir a la masa con las nueces y el pan rallado.

Batir las claras a punto de nieve y agregarlas a la masa.

Engrasar los moldes pequeños para soufflé y espolvorear con el azúcar glas.

Rellenar los moldes para soufflé con la masa. Colocarlo en la parrilla del horno y cocer según los ajustes.

## Ajuste

Funciones: Cocción al vapor

Temperatura: 90 °C

Duración: 30 minutos

## Consejo

En vez de moldes pequeños para soufflé se pueden utilizar tazas.



Pudín de chocolate y nueces

# Cocinar en los hornos a vapor combinados de Miele

El tiempo de cocción de un alimento depende, entre otras cosas, de su frescura, calidad, tamaño, procedencia y del grado de cocción deseado. En el caso de las verduras y frutas el tamaño original o el tamaño de los trozos al cortarlas puede variar, en esta categoría vamos a partir de un tamaño medio y de un grado de cocción «al diente». Las legumbres, dependiendo del tipo, se pueden preparar de muy diferentes maneras. Por este motivo los tiempos de cocción para guisantes, judías y lentejas están calculados para que el alimento esté hecho y mantenga su forma.

Los tiempos indicados en la tabla son valores orientativos. Para empezar, te recomendamos el tiempo de cocción más corto. Si lo deseas, podrás prolongarlo. El tiempo de cocción comienza una vez alcanzada la temperatura ajustada.

Alimentos	Cocción al vapor		Menaje	
	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos	Recipiente de cocción perforado	Recipiente de cocción sin perforar
<b>Verdura</b>				
Alcachofas	100	32–38	•	
Coliflor, entera	100	27–28	•	
Coliflor, arbolitos	100	8	•	
Judías, verdes	100	10–12	•	
Brócoli, arbolitos	100	3–4	•	
Zanahorias baby, troceadas	100	6	•	
Zanahorias grandes, enteras	100	7–8	•	
Zanahorias grandes, cortadas a la mitad	100	6–7	•	
Zanahorias grandes, troceadas	100	4	•	
Endivias, partidas a la mitad	100	4–5	•	
Col china, troceada	100	3	•	
Guisantes	100	3	•	
Tirabeques	100	5–7	•	
Hinojo, partido a la mitad	100	10–12	•	
Hinojo, en tiras	100	4–5	•	
Berza, cortada	100	23–26	•	

<b>Alimentos</b>	<b>Cocción al vapor</b>		<b>Menaje</b>	
	<b>Temperatura en °C</b>	<b>Tiempo de cocción en minutos</b>	<b>Recipiente de cocción perforado</b>	<b>Recipiente de cocción sin perforar</b>
Patatas nuevas, peladas, enteras	100	27–29	•	
Patatas nuevas, peladas, a la mitad	100	21–22	•	
Patas nuevas, peladas, en cuartos	100	16–18	•	
Patatas principalmente nuevas, peladas, enteras	100	25–27	•	
Patatas principalmente nuevas, peladas, a la mitad	100	19–21	•	
Patatas principalmente nuevas, peladas, en cuartos	100	17–18	•	
Patatas harinosa, peladas, enteras	100	26–28	•	
Patatas harinosa, peladas, a la mitad	100	19–20	•	
Patatas harinosa, peladas, en cuartos	100	15–16	•	
Patatas cocidas sin pelar, nuevas	100	30–32	•	
Colinabo, en tiras	100	6–7	•	
Calabaza, en dados	100	2–4	•	
Mazorcas de maíz	100	30–35	•	
Acelgas, troceadas	100	2–3	•	
Pimientos, en dados o en tiras	100	2	•	
Setas	100	2	•	
Puerro, troceado	100	4–5	•	
Puerro, cortado a la mitad en dos tiras	100	6	•	

# Cocinar al vapor en los hornos a vapor combinados de Miele

374

Alimentos	Cocción al vapor		Menaje	
	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos	Recipiente de cocción perforado	Recipiente de cocción sin perforar
Romanesco, entero	100	22–25	•	
Romanesco, arbolitos	100	5–7	•	
Coles de Bruselas	100	10–12	•	
Remolacha, entera	100	53–57	•	
Lombarda, troceada	100	23–26	•	
Escorzonera, entera, del grosor de un dedo	100	9–10	•	
Apio, cortado en tiras	100	6–7	•	
Espárragos, verdes	100	7	•	
Espárragos, blancos, del grosor de un dedo	100	9–10	•	
Espinacas	100	1–2		•
Chucrut, cortado	100	10–11	•	
Perejil en rama, cortado	100	4–5	•	
Nabo blanco, en trozos	100	6–7	•	
Repollo, en trozos	100	12	•	
Col rizada, en trozos	100	10–11	•	
Calabacines, en tiras	100	2–3	•	
<b>Legumbres</b>				
<b>Judías, secas, en proporción (judías/agua) 1:3</b>				
Habichuelas	100	130–140		•
Alubias rojas (alubias Azuki)	100	95–105		•
Frijoles	100	100–120		•
Judías pintas	100	115–135		•
Judías blancas	100	80–90		•
<b>Judías, en remojo, cubiertas con agua</b>				
Habichuelas	100	55–65		•

<b>Alimentos</b>	<b>Cocción al vapor</b>		<b>Menaje</b>	
	<b>Temperatura en °C</b>	<b>Tiempo de cocción en minutos</b>	<b>Recipiente de cocción perforado</b>	<b>Recipiente de cocción sin perforar</b>
Alubias rojas (alubias Azuki)	100	20–25		•
Frijoles	100	55–60		•
Judías pintas	100	55–65		•
Judías blancas	100	34–36		•
<b>Guisantes, secos, proporción (guisantes/agua) 1:3</b>				
Guisantes amarillos	100	110–130		•
Guisantes verdes, pelados	100	60–70		•
<b>Guisantes, en remojo, cubiertos con agua</b>				
Guisantes amarillos	100	40–50		•
Guisantes verdes, pelados	100	27		•
<b>Lentejas, sin poner en remojo, proporción (lentejas/agua) 1:2</b>				
Lenteja pardina	100	13–14		•
Lentejas rojas	100	7		•
<b>Frutas</b>				
Manzanas, en trozos	100	1–3		•
Peras, en trozos	100	1–3		•
Cerezas, dulces y amargas	100	2–4		•
Ciruelas amarillas	100	1–2		•
Nectarinas/melocotones, en trozos	100	1–2		•
Ciruelas	100	1–3		•
Membrillos, en dados	100	6–8		•
Ruibarbo, en trozos	100	1–2		•
Uvas espinas	100	2–3		•
<b>Huevos de gallina</b>				
Huevos, tamaño M, poco hechos	100	4	•	

# Cocinar al vapor en los hornos a vapor combinados de Miele

376

Alimentos	Cocción al vapor		Menaje	
	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos	Recipiente de cocción perforado	Recipiente de cocción sin perforar
Huevos, tamaño M, medio hechos	100	6	•	
Huevos, tamaño M, duros	100	10	•	
Huevos, tamaño L, poco hechos	100	5	•	
Huevos, tamaño L, medio hechos	100	6-7	•	
Huevos, tamaño L, duros	100	12	•	
<b>Otros</b>				
Derretir chocolate	65	20		•
Blanquear verduras	100	1	•	
Blanquear fruta	100	1	•	
Rehogar cebolla	100	4		•
Derretir bacon/panceta	100	4		•
Calentar líquidos, taza/recipiente	100	2		•
Preparar yogur, tarros de yogur	40	300	•	
Dejar subir la masa, recipiente/fuente	40	mín. 15	•	
Pelar tomates	95	1	•	
Pelar pimientos	100	4	•	
Calentar toallas humedecidas	70	2	•	
Descristalizar miel	60	90	•	
Preparar manzanas en conserva	50	5	•	
Platos con huevo	100	4		•

<b>Alimentos</b>	<b>Cocción al vapor</b>		<b>Menaje</b>	
	<b>Temperatura en °C</b>	<b>Tiempo de cocción en minutos</b>	<b>Recipiente de cocción perforado</b>	<b>Recipiente de cocción sin perforar</b>
<b>Cereales (en proporción con agua)</b>				
Amaranto (1:1,5)	100	15–17		•
Bulgur (1:1,5)	100	9		•
Bulgur, en grano (1:1)	100	18–20		•
Bulgur, molido (1:1)	100	7		•
Avena, en grano (1:1)	100	18		•
Avena, molida (1:1)	100	7		•
Mijo (1:1,5)	100	10		•
Polenta (1:3)	100	10		•
Quinoa (1:1,5)	100	15		•
Centeno, en grano (1:1)	100	35		•
Centeno, molido (1:1)	100	10		•
Trigo, en grano (1:1)	100	30		•
Trigo, molido (1:1)	100	8		•
<b>Bolas</b>				
Dampfnudeln (plato típico de la cocina del Sur de Alemania)	100	30	•	
Bolitas de levadura	100	20	•	
Bolitas de patata en bolsa para cocción, cubiertas con agua	100	20		•
Bolitas de pan en bolsa para cocción, cubiertas con agua	100	18–20		•
<b>Pasta</b>				
Tagliatelle, cubiertos de agua	100	14		•
Fideos para sopa, cubiertos de agua	100	8		•

# Cocinar al vapor en los hornos a vapor combinados de Miele

378

Alimentos	Cocción al vapor		Menaje	
	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos	Recipiente de cocción perforado	Recipiente de cocción sin perforar
<b>Arroz (en proporción con el agua)</b>				
Arroz Basmati (1:1,5)	100	15		•
Arroz vaporizado (1:1,5)	100	23–25		•
Arroz integral (1:1,5)	100	26–29		•
Arroz salvaje (1:1,5)	100	26–29		•
<b>Arroz largo (en proporción con el líquido)</b>				
Arroz con leche (1:2,5)	100	30		•
Arroz para risotto (1:2,5)	100	18–19		•
<b>Producto para ligar</b>				
Gelatina	90	1		•
Bolas de harina	100	3		•
<b>Hilo</b>				
1 x remover	100	20		•
sin remover	–	–		•
<b>Pescados y mariscos</b>				
Anguila	100	5–7	•	
Filete de perca	100	8–10	•	
Quisquillas	90	3	•	
Filete de dorada	85	3	•	
Trucha, 250 g	90	10–13	•	
Gambas	90	3	•	
Filete de rodaballo	85	4–6	•	
Vieiras	90	5	•	
Bacalao	100	6	•	
Carpas, 1,5 kg	100	18–25	•	
Cigalas	90	4	•	

Alimentos	Cocción al vapor		Menaje	
	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos	Recipiente de cocción perforado	Recipiente de cocción sin perforar
Lomo de salmón	100	6–8	•	
Lomo de salmón	100	8–10	•	
Trucha asalmonada	100	14–17	•	•
Langostas	95	10–15	•	
Mejillones	90	12	•	•
Filete de panga	85	3	•	
Filete de gallineta	100	6–8	•	
Filete de liba	100	4–6	•	
Filete de lenguado	85	4–5	•	
Rape	85	8–10	•	
Filete de lenguado	85	3	•	
Filete de rodaballo	85	5–8	•	
Lomo de atún	85	5–10	•	
Almejas	90	4	•	•
Lucioperca	85	4	•	
<b>Carnes y embutidos</b>				
Tajada de jarrete, cubierta con agua	100	110–120		•
Salchichas	90	6–8	•	•
Codillo de cerdo	100	135–145		•
Filete de pechuga de pollo	100	8–10	•	•
Pierna	100	105–115		•
Lomo alto, cubierto con agua	100	110–120		•
Estofado de ternera	100	3–4	•	
Chuletas de Sajonia	100	6–8	•	•
Ragú de cordero	100	12–16		•

# Cocinar al vapor en los hornos a vapor combinados de Miele

380

Alimentos	Cocción al vapor		Menaje	
	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos	Recipiente de cocción perforado	Recipiente de cocción sin perforar
Redondo de pavo	100	12–15	•	
Pechuga de pavo	100	4–6	•	•
Pularda	100	60–70		•
Costilla transversal, cubierta con agua	100	130–140		•
Estofado de vacuno	100	105–115		•
Gallina para sopa, cubierta con agua	100	80–90		•
Carne de vacuno cocida	100	110–120		•
Salchichas blancas	90	6–8	•	•

# Hornear en los hornos a vapor combinados de Miele

Con respecto a las abreviaturas de las tablas: PR: Precalentar (en el primer paso, calienta el horno con el recipiente de cocción **vacío**); R: Asar; U: Bandeja universal; R+U: Bandeja universal con parrilla para hornear y asar colocada

Alimento para asar	Paso	Función	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo en minutos	Niveles
<b>Gratinado</b>						
Gratinado de pasta	1	Combi con bóveda y solera	150–180	95	40	R: 1
Lasaña	1	Combi con bóveda y solera	170–200	95	40	R: 1
<b>Tarta de bizcocho</b>						
Fondo	PR 1	Bóveda y solera	140–160	–	–	R: 2
	2	Bóveda y solera	140–160		40	
Bandeja	PR 1	Bóveda y solera	160	–	–	U: 2
	2	Bóveda y solera	160		16	
<b>Masa cocida</b>						
Buñuelos	1	Combi con aire caliente plus	185		35–50	U: 2
<b>Masa de pan</b>						
Flammkuchen	PR 1	Aire caliente plus	200	–	–	U: 1
	2	Cocción intensiva	200	–	17–20	
<b>Verduras y gratinados</b>						
Gratinado de patatas con queso	1	Combi con bóveda y solera	170	95	38	R: 2
	2	Combi con grill	Nivel 2	70	1–8	
Patatas gojo	1	Combi con bóveda y solera	180–210		45	U: 2

# Hornear en los hornos a vapor combinados de Miele

382

Alimento para asar	Paso	Función	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo en minutos	Niveles
Gratinado de hinojo y zanahorias	1	Cocción al vapor Recipiente para cocción al vapor perforado	100		15–18	2
	2	Grill grande Recipiente para cocción al vapor sin perforar	Nivel 3	–	10	
<b>Masa de levadura</b>						
Baguettes	1	Combi con aire caliente plus	40	100	8	U: 1
	2	Combi con aire caliente plus	50	100	4	
	3	Combi con aire caliente plus	210	50	6	
	4	Combi con aire caliente plus	180–210		30	
Bollos dulces	1	Combi con bóveda y solera	40	100	8	U: 2
	2	Combi con bóveda y solera	50	100	2	
	3	Combi con bóveda y solera	140	50	10	
	4	Combi con bóveda y solera	145–185		13	
Bizcocho de mantequilla	1	Combi con bóveda y solera	160	90	15	U: 2
	2	Combi con bóveda y solera	120–165		10	
Croissants	1	Combi con aire caliente plus	90	100	2	U: 2
	2	Combi con aire caliente plus	160	90	10	
	3	Combi con aire caliente plus	160–170		30	

<b>Alimento para asar</b>	<b>Paso</b>	<b>Función</b>	<b>Temperatura en °C</b>	<b>Humedad en %</b>	<b>Tiempo en minutos</b>	<b>Niveles</b>
Pan de espelta	1	Combi con aire caliente plus	40	100	8	U: 1
	2	Combi con aire caliente plus	50	100	4	
	3	Combi con aire caliente plus	210	50	6	
	4	Combi con aire caliente plus	170–200		40	
Pan árabe	1	Combi con bóveda y solera	40	100	10	U: 2
	2	Combi con bóveda y solera	50	100	2	
	3	Combi con bóveda y solera	210		6	
	4	Combi con bóveda y solera	155–190		25	
Trenza	1	Combi con bóveda y solera	40	100	8	U: 2
	2	Combi con bóveda y solera	50	100	2	
	3	Combi con bóveda y solera	200	27	15	
	4	Combi con bóveda y solera	140–170		20	
Panecillos multicereales	1	Combi con aire caliente plus	30	100	20	U: 2
	2	Combi con aire caliente plus	150	50	5	
	3	Rpostería especial	225	–	5	
	4	Combi con aire caliente plus	200–225		12	

# Hornear en los hornos a vapor combinados de Miele

384

Alimento para asar	Paso	Función	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo en minutos	Niveles
Bollitos rellenos de nougat	1	Combi con aire caliente plus	100	100	10	R: 2
	2	Combi con aire caliente plus	165		35-40	
Pan de nueces	1	Combi con aire caliente plus	30	100	15	R: 1
	2	Combi con aire caliente plus	150	50	10	
	3	Combi con aire caliente plus	150		100	
Pizza redonda	1	Cocción intensiva	175-220	-	25	R: 1
Pizza, bandeja universal	1	Cocción intensiva	175-220	-	30	U: 1
Pan de semillas	1	Combi con aire caliente plus	30	100	15	R: 2
	2	Combi con aire caliente plus	210	50	10	
	3	Combi con aire caliente plus	170-180		45	
Pan dulce navideño	1	Combi con aire caliente plus	150	80	20	U: 1
	2	Combi con aire caliente plus	130-160		45	
Tarta con copos con fruta	1	Combi con bóveda y solera	145-165	30	45	U: 2
Pan blanco	1	Combi con aire caliente plus	40	100	8	U: 1
	2	Combi con aire caliente plus	50	100	4	
	3	Combi con aire caliente plus	210	50	6	
	4	Combi con aire caliente plus	170-210		30	

Alimento para asar	Paso	Función	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo en minutos	Niveles
Pan blanco de molde	1	Combi con aire caliente plus	40	100	8	R: 1
	2	Combi con aire caliente plus	50	100	4	
	3	Combi con aire caliente plus	210	50	6	
	4	Combi con aire caliente plus	170–225		30	
Panecillos de trigo	1	Combi con aire caliente plus	30	100	20	U: 2
	2	Combi con aire caliente plus	150	50	5	
	3	Repostería especial	225	–	5	
	4	Combi con aire caliente plus	180–220		12	
Pan de trigo y centeno	1	Combi con aire caliente plus	30	100	30	R: 1
	2	Combi con aire caliente plus	210	50	6	
	3	Repostería especial	210	–	5	
	4	Combi con aire caliente plus	195–205		35	
<b>Masa quebrada</b>						
Tarta de manzana cubierta	1	Combi con bóveda y solera	100	100	2	R: 2
	2	Combi con bóveda y solera	160		70–90	
Galletitas de mantequilla	1	Combi con aire caliente plus	160	60	10	U: 2
	2	Combi con aire caliente plus	160		10–18	
Galletitas de queso	1	Aire caliente plus	185	–	18–23	U: 2

# Hornear en los hornos a vapor combinados de Miele

386

Alimento para asar	Paso	Función	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo en minutos	Niveles
Tarta de queso con cerezas	1	Cocción intensiva	170–190	–	45	U: 1
Pastel de salmón	1	Cocción intensiva	185–210	–	50	R: 1
Quiche Lorraine	1	Cocción intensiva	190–220	–	35	R: 1
Quiche de salmón ahumado	1	Cocción intensiva	200	–	30–35	R: 1
Galletas para manga pastelera	PR 1	Repostería especial	135–155	–	–	U: 2
	2	Repostería especial	135–155		29	
Medias lunas de almendra (Vanillekipferl)	PR 1	Bóveda y solera	170	–	–	U: 2
	2	Bóveda y solera	170		12–17	
<b>Masa de requesón y aceite</b>						
Bollos dulces	1	Combi con bóveda y solera	50	100	5	U: 2
	2	Combi con bóveda y solera	165	50	5	
	3	Combi con bóveda y solera	165		16–26	
Pizza redonda	PR 1	Cocción intensiva	165–195	–	–	R: 1
	2	Cocción intensiva	165–195		20	
Pizza, bandeja universal	PR 1	Cocción intensiva	165–195	–	–	U: 2
	2	Cocción intensiva	165–195		25	
<b>Masa batida</b>						
Tarta fina de manzana	1	Aire caliente plus	150–170	–	50	R: 2
Magdalenas de arándanos	1	Repostería especial	140–180	–	32	R: 2
Bizcocho mármol	1	Repostería especial	145–180	–	55	R: 1
Bizcocho fino	1	Repostería especial	170	–	60	R: 1

<b>Alimento para asar</b>	<b>Paso</b>	<b>Función</b>	<b>Temperatura en °C</b>	<b>Humedad en %</b>	<b>Tiempo en minutos</b>	<b>Niveles</b>
Magdalenas con nueces	1	Repostería especial	140–180	–	32	R: 2
<b>Masa madre</b>						
Hogaza pequeña de centeno	1	Combi con aire caliente plus	30	100	30	U: 2
	2	Combi con aire caliente plus	155	90	10	
	3	Combi con aire caliente plus	190–210		25	
Pan de centeno y trigo	1	Combi con aire caliente plus	30	100	20	R: 1
	2	Combi con aire caliente plus	210	50	5	
	3	Combi con aire caliente plus	190–210		50	
<b>Masa de hojaldre</b>						
Strudel de manzana	1	Combi con aire caliente plus	30	90	7	U: 1
	2	Combi con aire caliente plus	190		37–63	

# Asar en los hornos a vapor combinados de Miele

388

Añade los pasos individuales mediante la función «Programas propios». Los valores que aparecen en las tablas son meramente orientativos. Prueba y descubre qué ajustes se adaptan a tu gusto. También puedes marinar la carne previamente. En ese caso, ten en cuenta que la carne marinada presenta un color más oscuro. Las piezas de carne (excepto las aves enteras) contienen fondo de asado que puedes aclarar con agua o caldo para preparar una deliciosa salsa. Si se indica una temperatura interior, utiliza la sonda térmica que se adjunta (según el aparato) o respeta el tiempo indicado. Si en un paso se indica una temperatura de 30 °C, se trata de un paso de enfriamiento.

Antes de hacerlo por primera vez, ten en cuenta las indicaciones de las instrucciones de manejo. Con respecto a las abreviaturas de las tablas: PR: Precalentar (en el primer paso, calienta el horno con el recipiente de cocción **vacio**); P: parrilla; U: Bandeja universal; P+U: Bandeja universal con parrilla para hornear y asar colocada

Alimentos a asar	Paso	Función	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo en minutos	Temperatura interior en °C	Niveles
<b>Pescado</b>							
Trucha asalmonada en costra de sal	1	Bóveda y solera	190	–	25–35	–	U: 1
Caballa asada con Letscho de tomate	1	Combi con grill	Nivel 3		20–25	–	U: 2
Gallineta rellena	1	Combi con bóveda y solera	180	50	35	–	U: 1
Lubina rellena	1	Combi con bóveda y solera	180	50	20–30	–	U: 1
<b>Aves</b>							
Pato de hasta 2 kg, relleno	1	Combi con aire caliente plus	130	80	75	–	P+U: 2
	2	Combi con aire caliente plus	170	40	30–60		
	3	Grill con aire	190	–	15		

Alimentos a asar	Paso	Función	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo en minutos	Temperatura interior en °C	Niveles
Pato de hasta 2 kg, sin relleno	1	Combi con aire caliente plus	130	80	60	–	P+U: 2
	2	Combi con aire caliente plus	170	40	30–60		
	3	Grill con aire	190	–	15		
Ganso, 4,5 kg	1	Combi con aire caliente plus	190	40	30	–	P+U: 1
	2	Combi con aire caliente plus	100	80	120–210		
	3	Grill con aire	190	–	23		
Pollo, entero	1	Combi con aire caliente plus	200	30	15	–	P: 2 U: 1
	2	Combi con aire caliente plus	150	55	30–50		
	3	Grill grande	Nivel 3	–	15		
Muslos de pollo	1	Combi con aire caliente plus	200	30	15	–	P: 2 U: 1
	2	Combi con aire caliente plus	150	55	15		
	3	Grill grande	Nivel 3	–	12		
Pavo, entero (relleno)	1	Combi con aire caliente plus	190	40	20	–	P+U: 1
	2	Combi con aire caliente plus	150	70	95–120		
	3	Grill con aire	190	–	10		
Pechuga de pavo	1	Combi con aire caliente plus	170	65	85	–	P: 2 U: 1
	2	Grill grande	Nivel 3	–	2		

# Asar en los hornos a vapor combinados de Miele

390

Alimentos a asar	Paso	Función	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo en minutos	Temperatura interior en °C	Niveles
Muslos de pavo	1	Combi con aire caliente plus	200	30	15	-	R: 2 U: 1
	2	Combi con aire caliente plus	150	55	60		
	3	Grill con aire	200	—	20		

## Avestruz (asado Gourmet)

inglés	PR 1	Grill grande	Nivel 3	—	10	—	P: 2 U: 1
	2	Grill grande	Nivel 3	—	8		
	3	Combi con bóveda y solera	30		15		
	4	Combi con bóveda y solera	65	49	157		
al punto	PR 1	Grill grande	Nivel 3	—	10	—	P: 2 U: 1
	2	Grill grande	Nivel 3	—	13		
	3	Combi con bóveda y solera	30		15		
	4	Combi con bóveda y solera	80	66	157		
Muy hecho	PR 1	Grill grande	Nivel 3	—	10	—	P: 2 U: 1
	2	Grill grande	Nivel 3	—	13		
	3	Combi con bóveda y solera	30		30		
	4	Combi con bóveda y solera	100	57	142		

Alimentos a asar	Paso	Función	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo en minutos	Temperatura interior en °C	Niveles
<b>Ternera</b>							
Solomillo/lomo (asado)							
Al punto	1	Grill con aire	175	-	aprox. 30	45	P: 2 U: 1
al punto	1	Grill con aire	165		aprox. 45	55	
Muy hecho	1	Grill con aire	160		aprox. 60	75	
Solomillo/lomo (asado Gourmet)							
Al punto	PR 1	Combi con grill	Nivel 3	-	10	-	P: 2 U: 1
	2	Combi con grill	Nivel 3		8		
	3	Combi con bóveda y solera	60		30		
	4	Combi con bóveda y solera	60		49		
al punto	PR 1	Combi con grill	Nivel 3	-	10	-	P: 2 U: 1
	2	Combi con grill	Nivel 3		10		
	3	Combi con bóveda y solera	100		20		
	4	Combi con bóveda y solera	65		49		
	5	Combi con bóveda y solera	70		51		
Muy hecho	PR 1	Combi con grill	Nivel 3	-	10	-	P: 2 U: 1
	2	Combi con grill	Nivel 3		10		
	3	Combi con bóveda y solera	100		20		
	4	Combi con bóveda y solera	65		49		
	5	Combi con bóveda y solera	90		68		
	6	Grill con aire	200		—	5	

# Asar en los hornos a vapor combinados de Miele

392

Alimentos a asar	Paso	Función	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo en minutos	Temperatura interior en °C	Niveles		
Pierna	1	Combi con bóveda y solera	100	84	110	–	P+U: 1		
	2	Grill con aire	190	–	17				
Estofado	1	Combi con grill	Nivel 3	–	20	–	U: 2		
	2	Combi con bóveda y solera	100	84	70				
<b>Cordero</b>									
Pierna (asado gourmet)									
Al punto	PR 1	Grill grande	Nivel 3	–	10	–	P: 2 U: 1		
	2	Grill grande	Nivel 3	–	10				
	3	Combi con bóveda y solera	80	53	150				
Muy hecho	PR 1	Grill grande	Nivel 3	–	10	–	P: 2 U: 1		
	2	Grill grande	Nivel 3	–	10				
	3	Combi con bóveda y solera	95	66	190				
Lomo (asado Gourmet)									
Al punto	PR 1	Grill grande	Nivel 3	–	10	–	P: 2 U: 1		
	2	Grill grande	Nivel 3	–	6				
	3	Combi con bóveda y solera	30	–	30				
	4	Combi con bóveda y solera	70	46	105				
Muy hecho	PR 1	Grill grande	Nivel 3	–	10	–	P: 2 U: 1		
	2	Grill grande	Nivel 3	–	6				
	3	Combi con bóveda y solera	30	–	30				
	4	Combi con bóveda y solera	95	61	105				

Alimentos a asar	Paso	Función	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo en minutos	Temperatura interior en °C	Niveles
<b>Carne de vacuno</b>							
Solomillo (asado)							
inglés	1	Grill con aire	175	-	aprox. 35	45	P: 2 U: 1
al punto	1	Grill con aire	170		aprox. 55	55	
Muy hecho	1	Grill con aire	165		aprox. 75	90	
Solomillo (asado Gourmet)							
inglés	PR 1	Combi con grill	Nivel 3		10	-	P: 2 U: 1
	2	Combi con grill	Nivel 3		10		
	3	Combi con bóveda y solera	60		30		
	4	Combi con bóveda y solera	60	49	30		
al punto	PR 1	Combi con grill	Nivel 3		10	-	P: 2 U: 1
	2	Combi con grill	Nivel 3		10		
	3	Combi con bóveda y solera	100		20		
	4	Combi con bóveda y solera	65	49	60		
	5	Combi con bóveda y solera	70	51	60		
Muy hecho	PR 1	Combi con grill	Nivel 3		10	-	P: 2 U: 1
	2	Combi con grill	Nivel 3		10		
	3	Combi con bóveda y solera	100		20		
	4	Combi con bóveda y solera	65	49	60		
	5	Combi con bóveda y solera	90	60	105		
	6	Grill con aire	200	-	8		

# Asar en los hornos a vapor combinados de Miele

394

Alimentos a asar	Paso	Función	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo en minutos	Temperatura interior en °C	Niveles
Rosbif (asado)							
inglés	1	Grill con aire	190	-	aprox. 45	45	P: 2 U: 1
al punto	1	Grill con aire	170		aprox. 60	55	
Muy hecho	1	Grill con aire	165		aprox. 90	75	
Rosbif (asado Gourmet)							
inglés	PR 1	Combi con grill	Nivel 3	-	10	P: 2 U: 1	
	2	Combi con grill	Nivel 3		10		
	3	Combi con bóveda y solera	60	-	30		
	4	Combi con bóveda y solera	60		49		
al punto	PR 1	Combi con grill	Nivel 3	-	10	P: 2 U: 1	
	2	Combi con grill	Nivel 3		10		
	3	Combi con bóveda y solera	100	-	20		
	4	Combi con bóveda y solera	65		49		
	5	Combi con bóveda y solera	70	51	60		
Muy hecho	PR 1	Combi con grill	Nivel 3	-	10	P: 2 U: 1	
	2	Combi con grill	Nivel 3		10		
	3	Combi con bóveda y solera	100	-	20		
	4	Combi con bóveda y solera	65		49		
	5	Combi con bóveda y solera	90	60	105		
	6	Grill con aire	200	-	8		

Alimentos a asar	Paso	Función	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo en minutos	Temperatura interior en °C	Niveles	
Redondo	1	Combi con grill	Nivel 3		15	–	U: 2	
	2	Combi con bóveda y solera	100	84	90	–		
Estofado	1	Combi con grill	Nivel 3		20	–	U: 2	
	2	Combi con bóveda y solera	100	84	205	–		
<b>Cerdo</b>								
Solomillo (asado)								
Al punto	1	Grill con aire	225	–	aprox. 25	60	P: 2 U: 1	
	1	Grill con aire	220	–	aprox. 30	65		
Poco hecho-al punto	1	Grill con aire	200	–	aprox. 35	75	P: 2 U: 1	
	1	Combi con aire caliente plus	200		30	–		
Muy hecho	2	Combi con aire caliente plus	130	100	aprox. 20–25	63	P: 2 U: 1	
	1	Combi con aire caliente plus	160	80	120	–		
Chuletas de Sajonia (asadas)	2	Combi con grill	Nivel 2	20	8	–	R: 2 U: 1	
	1	Grill con aire	180	–	30	–		
Asado crujiente	2	Combi con bóveda y solera	120	60	30	–	P: 2 U: 1	
	3	Combi con bóveda y solera	100	80	aprox. 60	85		
<b>Carne de caza</b>								
Pierna de ciervo (asado gourmet)	1	Grill grande	Nivel 3	–	20	–	P: 2 U: 1	
	2	Combi con bóveda y solera	100	57	160	–		

# Asar en los hornos a vapor combinados de Miele

396

Alimentos a asar	Paso	Función	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo en minutos	Temperatura interior en °C	Niveles
Lomo de ciervo (asado gourmet)							
Al punto	PR 1	Grill grande	Nivel 3	–	10	–	P: 2 U: 1
	2	Grill grande	Nivel 3	–	7		
	3	Combi con bóveda y solera	30		30		
	4	Combi con bóveda y solera	75	52	40		
Muy hecho	PR 1	Grill grande	Nivel 3	–	10	–	P: 2 U: 1
	2	Grill grande	Nivel 3	–	13		
	3	Combi con bóveda y solera	30		30		
	4	Combi con bóveda y solera	95	60	70		
Conejo	1	Combi con grill	Nivel 3	–	20	–	U: 2
	2	Combi con bóveda y solera	100	84	70		

Alimentos a asar	Paso	Función	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo en minutos	Temperatura interior en °C	Niveles
Pierna de corzo (asado gourmet)	1	Grill grande	Nivel 3	–	20	–	P: 2 U: 1
	2	Combi con bóveda y solera	100	57	130		
Lomo de corzo (asado gourmet)							
Al punto	PR 1	Grill grande	Nivel 3	–	10	–	P: 2 U: 1
	2	Grill grande	Nivel 3	–	4		
	3	Combi con bóveda y solera	30		15		
	4	Combi con bóveda y solera	75	47	55		
Muy hecho	PR 1	Grill grande	Nivel 3	–	10	–	P: 2 U: 1
	2	Grill grande	Nivel 3	–	4		
	3	Combi con bóveda y solera	30		15		
	4	Combi con bóveda y solera	100	47	85		
Pierna de jabalí (asado gourmet)	1	Grill grande	Nivel 3	–	20	–	P: 2 U: 1
	2	Combi con bóveda y solera	100	57	130		
<b>Otros</b>							
Albóndigas con pimientos y crema de aguacate	1	Grill grande	Nivel 3	–	20	–	P: 3 U: 1

# Calentar en los hornos a vapor combinados de Miele

398

Antes de hacerlo por primera vez, ten en cuenta las indicaciones de las instrucciones de manejo. Para los siguientes ajustes, selecciona la función especial Calentar. Los tiempos se aplican a los alimentos que se calientan en un plato. Se recomienda atemperar las salsas por separado. Como excepción, alimentos preparados en salsa (p. ej. gulasch).

Alimentos	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo en minutos*
<b>Verdura</b>			
Zanahorias Coliflor Colinabo Judías	120	70	8–10
<b>Guarniciones</b>			
Pasta Arroz Patatas cortadas longitudinalmente	120	70	8–10
Bolas Puré de patatas	140	70	18–20
<b>Carne y aves</b>			
Asado en rodajas, de 1,5 cm de grosor Redondo cortado en rodajas estofado Ragú de cordero Königsberger Klopse (albóndigas en salsa de alcaparras típicas de la región de Berlín) Escalopes de pollo Pechuga de pavo, cortada en rodajas	140	70	11–13
<b>Pescado</b>			
Filete de pescado Rollo de pescado, en mitades	140	70	10–12
<b>Platos combinados</b>			
Spaghetti, salsa de tomate Asado de cerdo, patatas, verduras Pimientos rellenos (en mitades), arroz Fricasé de pollo, arroz Sopa de verduras Crema Consumé Potaje	120	70	10–12

# Descongelar en los hornos a vapor combinados de Miele

Antes de hacerlo por primera vez, ten en cuenta las indicaciones de las instrucciones de manejo. Para los siguientes ajustes, selecciona la función especial Descongelar.

399

Alimentos a descongelar	Peso en gramos	Temperatura en °C	Tiempo de descongelación en minutos	Tiempo de compensación en minutos
<b>Lácteos</b>				
Queso en lonchas	125	60	15	10
Requesón	250	60	20–25	10–15
Nata	250	60	20–25	10–15
Queso blando	100	60	15	10–15
<b>Frutas</b>				
Puré de manzana	250	60	20–25	10–15
Manzanas en trozos	250	60	20–25	10–15
Albaricoques	500	60	25–28	15–20
Fresas	300	60	8–10	10–12
Frambuesas/grosellas	300	60	8	10–12
Cerezas	150	60	15	10–15
Melocotones	500	60	25–28	15–20
Ciruelas	250	60	20–25	10–15
Uvas espinas	250	60	20–22	10–15
<b>Verdura</b>				
Congelado en bloque	300	60	20–25	10–15
<b>Pescado</b>				
Filetes de pescado	400	60	15	10–15
Truchas	500	60	15–18	10–15
Langosta	300	60	25–30	10–15
Nécoras	300	60	4–6	5
<b>Platos precocinados</b>				
Carne, verduras, guarniciones/potajes/sopas	480	60	20–25	10–15

# Descongelar en los hornos a vapor combinados de Miele

400

Alimentos a descongelar	Peso en gramos	Temperatura en °C	Tiempo de descongelación en minutos	Tiempo de compensación en minutos
<b>Carne</b>				
Asado, rodajas	por cada 125–150	60	8–10	15–20
Carne picada	250	50	15–20	10–15
	500	50	20–30	10–15
Estofados	500	60	30–40	10–15
	1000	60	50–60	10–15
Hígado	250	60	20–25	10–15
Lomo de liebre	500	50	30–40	10–15
Lomo de corzo	1000	50	40–50	10–15
Escalopes/chuletas/salchichas	800	60	25–35	15–20
<b>Aves</b>				
Pollo	1000	60	40	15–20
Muslos de pollo	150	60	20–25	10–15
Escalopes de pollo	500	60	25–30	10–15
Muslos de pavo	500	60	40–45	10–15
<b>Repostería</b>				
Repostería de hojaldre/de masa de levadura	–	60	10–12	10–15
Galletas/tartas de masa batida	400	60	15	10–15
<b>Pan/panecillos</b>				
Panecillos	–	60	30	2
Pan negro, en rebanadas	250	60	40	15
Pan integral, en rebanadas	250	60	65	15
Plan blanco, en rebanadas	150	60	30	20

# Preparar conservas en los hornos a vapor combinados de Miele

Antes de hacerlo por primera vez, ten en cuenta las indicaciones de las instrucciones de manejo. Selecciona la Funciones: Cocción al vapor.

401

Alimento para hacer conserva	Temperatura en °C	Tiempo en minutos*
<b>Bayas</b>		
Grosellas	80	50
Uvas espinas	80	55
Arándanos encarnados	80	55
<b>Fruta con hueso</b>		
Cerezas	85	55
Ciruelas amarillas	85	55
Ciruelas	85	55
Melocotones	85	55
Ciruelas claudias	85	55
<b>Fruta con hueso</b>		
Manzanas	90	50
Puré de manzana	90	65
Membrillos	90	65
<b>Verdura</b>		
Granos de café	100	120
Judiones	100	120
Pepinos	90	55
Remolacha	100	60
<b>Carne</b>		
Precocinado	90	90
Asado	90	90

\* Los tiempos de cocción son válidos para tarros de 1,0 l. En el caso de tarros de 0,5 l, el tiempo se reduce a 15 minutos; en el caso de tarros de 0,25 l, 20 minutos.

# Deshidratar en los hornos a vapor combinados de Miele

Antes de hacerlo por primera vez, ten en cuenta las indicaciones de las instrucciones de manejo. Con la función Secar, los alimentos se deshidratan durante un tiempo prolongado. Los valores que aparecen en las tablas son meramente orientativos. Comprueba cuándo el alimento correspondiente está deshidratado a tu gusto. Para los siguientes ajustes, selecciona la función especial Deshidratar o la Funciones: Combi con aire caliente plus.

Alimentos para deshidratar	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo en horas
Manzana, en aros	70	0	6–8
Albaricoques, en mitades, sin hueso	60–70	0	10–12
Peras, en tiras	70	0	7–9
Hierbas aromáticas	60	0	1,5–2,5
Setas	70	0	3–5
Tomates, en rodajas	70	0	7–9
Cítricos, en rodajas	70	0	8–9
Ciruelas deshuesadas	60–70	0	10–12



# Contenido

404

Albóndigas con pimientos y crema de aguacate	202	Crème brûlée	344	Hojaldre de salmón con espinacas	264
Almendrados	68	Croissants	122		
Arroz con carne	334	Curry de pescado con melocotón	258	Kaiserschmarn (Austria)	350
Asado de cerdo crujiente	236				
Asado de jamón	238	Endibias gratinadas	278	Lasaña	286
Asado de ternera	194	Entrante de verduras	294	Lombarda con manzana	296
Avestruz (asado Gourmet)	180	Estofado	326	Lomo de ciervo	
		Estofado de ternera	220	(asado gourmet)	244
Baguettes	86	Estofado de vacuno	218	Lomo de cordero	
Base de galletas	34			(asado gourmet)	200
Bizcocho de copa	32	Filete de pechuga de pollo		Lomo de corzo en salsa de	
Bizcocho de mantequilla	42	con tomates secos	168	ciruelas	
Bizcocho fino	52	Filete de salmón marinado		(asado gourmet)	250
Bizcocho mármol	46	en salsa de soja		Lomo de ternera	
Bolas de queso asadas	308	(baja temperatura)	262	(asado gourmet)	192
Bolitas de pan	318	Flammkuchen	132	Lomo de ternera (asado)	190
Bolitas de patata	302			Lubina rellena	
Bollitos rellenos de nougat	360	Galletas para manga pastelera	70	de champiñones	274
Panecillos/bollos dulces (masa de levadura)	116	Galletitas de mantequilla	62		
Bollos dulces (masa de requesón y aceite)	118	Galletitas de queso	66	Magdalenas con nueces	74
Brioche de mantequilla	120	Gallineta rellena	272	Magdalenas de arándanos	64
Profiteroles	76	Ganso (relleno)	160	Medias lunas de almendra (Vanillekipferl)	72
		Germknödel (bolitas de masa al vapor)	346	Mejillones en salsa	270
Caballa asada con Letscho de tomate	268	Gratinado de hinojo y zanahorias	280	Muslos de pavo	178
Caldo de ave	328	Gratinado de pasta	288	Muslos de pollo	170
Carne de vacuno a la vienesa	228	Gratinado de pasta con jamón		Pan árabe	92
Carne de vacuno en salsa de rábano picante y manzana	226	Gratinado de patatas	290	Pan blanco (de molde)	106
Carne picada	232	Gratinado de patatas con queso	282	Pan blanco	108
Carne picada de ternera	214	Guiso de pepino (Schmorgurken)	284	Pan de azúcar	112
Chuletas de Sajonia (asadas)	234	Hinojo a la crema	284	Pan de centeno y trigo	100
Conejo a la mostaza	246	Hogaza pequeña/panecillos de centeno	316	Pan de espelta	90
Crema de caramelo	352			Pan de nueces	98
				Pan de pueblo (al estilo suizo)	88
				Pan de semillas	102
				Pan de trigo y centeno	110
				Pan dulce navideño	56

Pan tigre	104	Pollo	162	Sopa de verduras de primavera	
Panecillos de trigo	128	Pollo con pimientos	172	Soufflé de queso y cebollino	336
Panecillos multicereales	124	Potaje de judías con carne de cordero	324	Soufflé de requesón	364
Papanasi	362	Pudín de chocolate y nueces	370	Soufflé de sémola	348
Pastel de frutas (hojaldre)	48	Pudín de frutos rojos	340	Soufflé de verduras	300
Pastel de frutas (masa quebrada)	50	Pudín de navidad	342	Strudel de manzana	30
Pastel de queso de lima	358	Pudín Treacle Sponge	368	Tarta de frutas con copos	58
Pastel de salmón	134	Puré de patatas	304	Tarta de manzana con cobertura de azúcar	28
Pasteles de dátiles y caramelos	354	Quiche de salmón ahumado	142	Tarta de queso con cerezas	44
Patatas gajo	306	Quiche Lorraine	140	Tarta fina de manzana	26
Pato (relleno)	154			Tarta salada (hojaldre)	144
Pato (sin relleno)	156	Redondo de vacuno	216	Tarta salada	
Pavo (relleno)	174	Rellenos de base de bizcocho	36	(masa quebrada)	146
Pechuga de pato al estilo Shanghái	158	Rellenos para profiteroles	78	Tikka Masala con arroz	182
Pechuga de pavo con ragú de espárragos verdes y blancos	176	Rellenos para el rollo suizo	40	Tomates al estilo griego	320
Pechugas de pollo con salsa de yogur y menta	166	Repollo relleno	204	Trenza	94
Peras escafadas en vino tinto	366	Risotto de calabaza	310	Trenza al estilo suizo	96
Peras al vino	356	Rollitos de calabacín con queso de oveja	314	Trucha asalmonada en costra de sal	266
Pierna de ciervo (asado gourmet)	242	Rollo de chocolate	54	Trucha con setas	260
Pierna de cordero (asado Gourmet)	198	Rollo suizo	38		
Pierna de cordero (asado gourmet)	196	Rosbif (asado Gourmet)	224	Yorkshire Pudding	230
Pierna de corzo (asado gourmet)	248	Rosbif (asado)	222	Zanahorias con chalotas glaseadas	
Pierna de jabalí en salsa de boletus (asado gourmet)	252	Solomillo de cerdo (asado)	240		312
Pierna de ternera	188	Solomillo de ternera			
Pilaf de pollo	164	(asado gourmet)	186		
Pizza (masa de levadura)	136	Solomillo de ternera (asar)	184		
Pizza (masa de requesón y aceite)	138	Solomillo de vacuno			
		(asado gourmet)	210		
		Solomillo de vacuno (asado)	208		
		Solomillo de vacuno	206		
		escalфado con verduras	212		
		Crema de calabaza a la australiana	332		
		Sopa de patata	330		



**Redacción:**  
Gütersloh, Bünde

**Desarrollo de las recetas:**  
El Equipo de la Cocina Experimental Miele, Bünde

**Fotografía:**  
Fotostudio Casa, Münster

**Estilismo:**  
Renate Neetix, Bielefeld  
Fotostudio Casa, Münster

**Estilismo de alimentos:**  
Renate Neetix, Bielefeld

**Idea, realización y producción:**  
Marketing Communications International  
Miele Gütersloh

La reimpresión, aunque solo sea de algunos fragmentos, está permitida con consentimiento expreso y previo de Miele & Cie. KG y citando las fuentes.

© Miele & Cie. KG, Gütersloh

Salvo modificaciones

Edición 2  
MMS 19-2446  
M-Nr. 11157630