

**Miele**

# Horno a vapor Combinado

Recetario tradicional

2021

Estimado cliente,

alrededor de la mesa se disfruta de conversaciones interesantes y momentos memorables.

Disfrutar de una experiencia grata nos une, tanto en el día a día como en ocasiones especiales.

Esto es exactamente lo que te ofrece tu horno a vapor combinado: un verdadero todo en uno.

Este recetario pretende ser de ayuda no solo para cocinar los platos diarios sino también preparar menús del más alto nivel.

Si tienes alguna pregunta o consulta puedes contactar con Sol Bazzolo, nuestra asesora gastronómica a través del email [tuchefmiele@miele.es](mailto:tuchefmiele@miele.es)

Estaremos encantados de atenderte y de intercambiar experiencias.

Te deseamos muy buena cocina.



1	Pierna de cordero asada	1
2	Costillar de cerdo a la barbacoa	1
3	Cochinillo asado	2
4	Arroz a la banda con alioli	2
5	Empanada gallega	3
6	Lubina a la sal	1
7	Merluza en salsa verde	2
8	Dorada rellena	1
9	Bizcocho de limón	2
10	Flan de naranja	2
11	Tarta de queso	2
12	Focaccia	3
13	Pan de hierbas	3
14	Conejo al albariño y romero	1
15	Soufflé de chocolate	2

Niveles de dificultad

Simple

Medio

Difícil





## Pierna de cordero asada



100 Minutos



2 Porciones



Dificultad

# Ingredientes

Pierna de cordero lechal (una)	700 g
Dientes de ajo	3 u
Ramas de romero	2 u
Brandy de Jerez	125 ml
Mantequilla	25 g
Agua	125 ml
Hojas de perejil	
Aceite de oliva	2 cucharadas
Sal	

# Menaje

Bandeja perforada
Pincel
Batidora eléctrica o procesador de alimentos
Lengua
Varilla



# Preparación

- 1 Templar la pierna de cordero fuera del frigorífico hasta que alcance una temperatura ambiente.
- 2 Pelar y machacar los dientes de ajo con el romero, el perejil y aceite. Salpimentar el cordero por ambas partes y utilizar un pincel para pintar el cordero con la mezcla anterior.
- 3 Colocar en la bandeja universal e introducir en el horno precalentado a 200°, seleccionar la función cocción combinada con bóveda y solera a 160 °C con un 90% de humedad durante 45 minutos de un lado, darle la vuelta y cocinarlo otros 45 minutos del otro lado.
- 4 Pasados los primeros 90 minutos, volver a dar la vuelta de forma que nos quede la parte exterior arriba, cambiar a la función grill grande, nivel 3 durante 5 minutos.
- 5 Una vez listo el asado, retirar la pierna de la bandeja. Echar un vaso de agua mezclado con el brandy en la bandeja y rascar el fondo, poner todo el jugo en un cazo, añadir un poco de sal y ponerlo a hervir. Ya fuera del fuego mezclarlo con una nuez de mantequilla para engordar un poco la salsa.
- 6 Servir finalmente las piernas acompañadas de la salsa de su asado.

## Ajustes cocción paso 1

	<b>Modo</b> Combi con bóveda y solera		<b>Nivel</b> 2		<b>Temperatura</b> 160 °C
	<b>Duración</b> 90 minutos		<b>Pre-calentamiento</b> Si		<b>Humedad</b> 90%

## Ajustes cocción paso 2

	<b>Modo</b> Grill Grande		<b>Humedad</b> 90%		<b>Duración</b> 5 minutos
	<b>Nivel</b> 2		<b>Temperatura</b> Nivel 3		

Miele



## Costillas de cerdo



165 Minutos



6 Porciones



Dificultad

# Ingredientes

Costillas de cerdo  
blanco - 1 kg cada una 2 tiras  
Salsa barbacoa casera o salsa en  
frasco de buena calidad  
Sal

## Para la salsa barbacoa,

Chalota	50 g
Dientes de ajo	5 u
Ketchup	250 g
Mostaza dijon	125 g
Café espresso	50 ml
Salsa perrin's	10 g
Tabasco	10 g
Caldo de pollo - <i>reducido</i>	120 g
1 limón - zumo	

# Menaje

Bandeja perforada  
Bandeja universal  
Pincel



# Preparación

- 1** Cubrir las costillas generosamente por ambos lados con salsa barbacoa y dejar reposar durante 30 minutos. Colocarlas en la bandeja para la cocción al vapor perforada grande en el nivel 2. Introducir la bandeja Universal en el nivel 1 para que actúe como bandeja de goteo.
- 2** Seleccionar la función Cocción al vapor y ajustar una temperatura de 100 °C durante 90 minutos.
- 3** Cuando el programa haya terminado, retirar las costillas del horno. Vaciar la grasa de la bandeja universal y colocar las costillas en esa bandeja. Volver a cubrir las costillas por ambos lados con salsa barbacoa adicional.
- 4** Colocar las costillas en el nivel 2 y ajustar la función Grill Grande, nivel 3 durante 15 minutos. Así conseguiremos que la salsa barbacoa se caramelice y que el exterior quede crujiente.
- 5** Retirar del horno y dejar reposar durante 5 minutos antes de servir. ¡Disfruta de estas costillitas que se desprenden del hueso inmediatamente!
- 6** Para la salsa barbacoa, picar el ajo y la chalota, sofreír juntos a fuego medio. Reducir el caldo de pollo a la mitad.
- 7** Apartar del fuego y añadir el resto de ingredientes de uno en uno. Reservar en el frigorífico.

## Ajustes cocción paso 1

	<b>Modo</b> Cocción al vapor		<b>Nivel</b> 2		<b>Temperatura</b> 100 °C
	<b>Duración</b> 90 minutos		<b>Pre-calentamiento</b> No		

## Ajustes cocción paso 2

	<b>Modo</b> Grill Grande, Nivel 3		<b>Pre-calentamiento</b> No		<b>Duración</b> 15 minutos
	<b>Nivel</b> 2		<b>Tiempo de reposo:</b> 5 minutos		



225 Minutos



6 Porciones



Dificultad

## Cochinillo asado



# Ingredientes

1 Cochinillo entero - cortado a lo largo 4-5 kg  
Cucharadas manteca de cerdo 2 u  
Sal gorda  
Sal fina  
Agua

# Menaje

Bandeja para asar o parrilla  
Bandeja universal  
Pincel  
Cucharas de madera o tabla de madera  
Cazo  
Papel aluminio



# Preparación

- 1 Lavar debajo del grifo el cochinillo y secarlo bien.
- 2 Colocar la parrilla sobre la bandeja universal para que esta actúe como bandeja de goteo. Por encima de la parrilla pondremos una tabla de madera (se colocan para que, al dar vuelta al cochinillo, la piel no se quede pegada), colocar el cochinillo con la parte de las costillas hacia arriba. Sazonar con sal gorda.
- 3 Seleccionar la función cocción combinada con vapor y ajustar una temperatura de 160 °C grados durante 90 minutos con 80% de humedad.
- 4 Dar la vuelta al cochinillo y pinchar con un tenedor toda la piel y la cabeza para que suelte todo el agua y la grasa que pueda tener, con esto lograremos que la corteza quede más crujiente.
- 5 Sazonar nuevamente pero esta vez con sal fina, cocinar del mismo modo durante otros 60 minutos.
- 6 Sacarlo cuidadosamente del horno, pintarlo con la manteca de cerdo y cubrir con papel de aluminio las orejas, rabo y patas. Cambiar la función del horno a grill grande, nivel 2 durante 15 minutos o hasta que la piel nos quede extracrujiente.
- 7 Agregar un vaso de agua a la bandeja universal y rascar. Verter en un cazo, colar y llevar a ebullición. Servir recién sacado del horno con su salsa.

## Ajustes cocción paso 1

	<b>Modo</b> Combi con aire caliente		<b>Nivel</b> 2		<b>Temperatura</b> 160 °C
	<b>Duración</b> 210 minutos		<b>Pre-calentamiento</b> Si		<b>Humedad</b> 80%

## Ajustes cocción paso 2

	<b>Modo</b> Grill Grande, Nivel 2		<b>Pre-calentamiento</b> Si		<b>Duración</b> 15 minutos
	<b>Nivel</b> 2				

Miele



## Arroz a banda con alioli



35 Minutos



4 Porciones



Dificultad

# Ingredientes

## Para el arroz,

Arroz bomba	160 g
Caldo de pescado	1 L
Cebolla - <i>picada fina</i>	1/2 u
Diente de ajo - <i>picado fino</i>	1 u
Calamar - <i>picado en trocitos</i>	1 u
Gambas arroceras	8 u
Tomates peras - <i>rayados</i>	2 u
Cucharada de pimentón	1 u
Cucharada de carne ñora	1 u
Hebras de azafrán	12 u
Sal	

## Para el alioli,

Huevo	1 u
Diente de ajo	1 u
Aceite de oliva suave	220 ml
Zumo de un cuarto de limón	
Sal	

# Menaje

Paellera de 36 cm
Cazo
Parrilla
Cuchara de madera
Placa de inducción
Batidora eléctrica o procesador de alimentos



# Preparación

- 1 Limpiar las gambas y reservar sus cabezas.
- 2 Calentar la paellera con un chorro de aceite, sellar las cabezas de las gambas, incorporar el ajo y luego la cebolla, cocinar durante 10 minutos
- 3 Añadir el calamar y cocinar a fuego fuerte durante 2 minutos, luego el tomate rayado y el pimentón, mezclar bien. Agregar el arroz y la carne de ñora, remover y salar.
- 4 Adicionar el caldo hirviendo y las hebras de azafrán, dejar hirviendo 3 minutos e introducirlo en el horno a vapor combinado precalentado a 190° C durante 12 minutos.
- 5 Agregar las gambas y seleccionar la función grill grande, nivel 3 durante 3 minutos.
- 6 Dejar reposar 5 minutos tapado con un paño.

Para el alioli, poner en el vaso de la batidora el ajo y el huevo. Agregar un chorro generoso de aceite de oliva y un poco de sal, colocar la batidora y batir sin moverla a una velocidad mínima, evitando subirla hasta que veamos que la salsa se liga bien.

Terminar de añadir el aceite en forma de hilo hasta conseguir la textura deseada.

Aderezar con un chorro de limón.

## Ajustes cocción paso 1



Modo  
Cocción Intensiva



Nivel  
1



Temperatura  
190 °C



Duración  
12 minutos



Pre-calentamiento  
Si

## Ajustes cocción paso 2



Modo  
Grill Grande



Nivel  
3



Duración  
3 minutos



Pre-calentamiento  
Si

## Empanada de bonito y pimiento del piquillo



50 Minutos



10 Porciones



Dificultad

# Ingredientes

## Para la masa,

Harina de uso común	750 g
Sal	5 g
Aceite de oliva suave	225 ml
Leche	225 ml
Panko	2 u
Huevos	2 u

## Para el relleno,

Cucharadas de aceite de Oliva virgen	2 u
Cebollas - <i>picado fino</i>	2 u
Dientes de ajo - <i>picado fino</i>	2 u
Pimiento del piquillo - <i>picado</i>	250 ml
Vino blanco	100 ml
Cebollino - <i>picado</i>	10 g
Bonito en conserva - escurrido	250 g
Huevos - <i>duros</i>	4 u
Sal	
Pimienta	

# Menaje

Bol
Cuchara de madera
Bandeja universal
Papel sulfurizado
Sartén grande
Papel film



# Preparación

- 1 Para la masa, poner en un bol grande la harina haciendo la forma de un volcán, en el centro añadir la leche, el aceite, la sal y los huevos ligeramente batidos. Formar una bola y dejar reposar en el bol tapado con papel film.
- 2 Calentar el aceite en la sartén, añadir el ajo y la cebolla, cocinar hasta que esté transparente. Desglasar con el vino blanco y subir el fuego para que evapore el alcohol.
- 3 Añadir el pimiento de piquillo, salpimentar y dejar enfriar. Una vez frío, añadir el cebollino.
- 4 Cocinar 4 huevos en el horno a vapor combinado con los programas automáticos hasta que estén duros o 12 minutos a 100 °C, enfriar en agua con hielo. Pelarlos y rallarlos. Reservar.
- 5 Escurrir el bonito y reservar. Precalentar el horno a 200°.
- 6 Dividir la masa en dos, estirarla entre dos papeles sulfurizados, colocar la base sobre la bandeja universal, por encima colocar la preparación de la cebolla, luego el bonito y por encima el huevo rallado, salar. Cerrar con la otra parte de la masa, haciendo una chimenea para que salgan los vapores de cocción. Con la masa que nos sobra podemos decorar.
- 7 Pintar con un huevo batido mezclado con una cucharada de leche y cocinar en el horno a vapor combinado siguiendo los ajustes de cocción.

## Ajustes cocción paso 1

	<b>Modo</b> Cocción al vapor		<b>Nivel</b> 2		<b>Temperatura</b> 100 °C
	<b>Duración</b> 12 minutos		<b>Pre-calentamiento</b> No		

## Ajustes cocción paso 2

	<b>Modo</b> Combi con aire caliente plus		<b>Pre-calentamiento</b> Si		<b>Duración</b> 20 minutos
	<b>Nivel</b> 2		<b>Humedad</b> 0%		<b>Temperatura</b> 180 °C

Miele



## Lubina a la sal



45 Minutos



4 Porciones



Dificultad

# Ingredientes

## Para la lubina,

1 Lubina	1 kg
Sal gorda	1,5 kg
Limón	1 u
Aceite de oliva virgen extra	

## Salsa bilbaína,

Dientes de ajo - <i>laminas finas</i>	2 u
Aceite de oliva virgen extra	100 ml
Chorro de vinagre de Jerez	1
Guindilla	1
Perejil - <i>picado</i>	

## Menaje

Bandeja universal
Cazo



# Preparación

- 1** Extender la sal en una bandeja universal creando una cama de 1,5 cm de grosor.
- 2** Lavar la lubina (tripas, agallas y sangre), observar que esté seca y en perfectas condiciones, y frotarla con aceite. Colocar en la cama de sal, por el corte de la ventresca agregar las rodajas de limón y cubrir completamente con el resto de sal hasta que se forme otra capa de 1,5 cm de grosor por encima. Presionar ligeramente. Introducir en el horno a vapor combinado con la función Bóveda y solera, cocinar a 190 °C durante 25 minutos. Dar un toque de vapor.
- 3** Tras finalizar la cocción, romper la costra de sal y extraer la lubina.

- 4** Para poder extraer la espina fácilmente antes de servir la lubina, se aconseja dejar reposar 2 minutos ya fuera del horno.
- 5** Para la salsa, calentar el aceite en un cazo y dorar el ajo. Cuando empiece a moverse agregar la guindilla y retirar del fuego. Con cuidado agregar el vinagre y por último el perejil.

## Ajustes cocción

Elettrodomestico: Horno a vapor combinado



**Modo**  
Bóveda y solera



**Nivel**  
2



**Temperatura**  
190 °C



**Duración**  
25 minutos

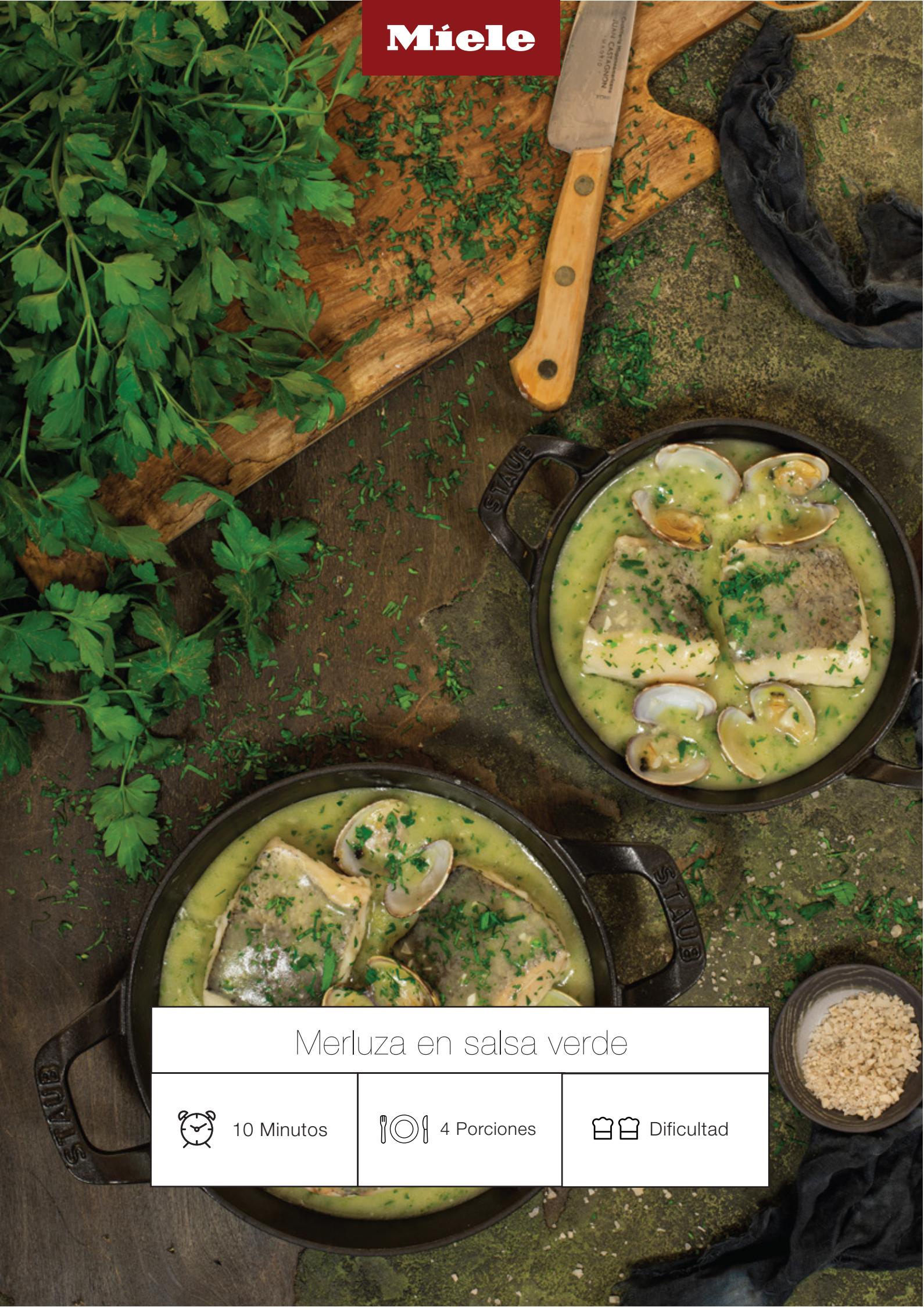


**Pre-calentamiento**  
Si



**Tiempo de reposo:**  
2 minutos

Miele



## Merluza en salsa verde



10 Minutos



4 Porciones



Dificultad



# Ingredientes

4 Lomos de merluza	150 g c/u
Cucharadas de aove	2
Dientes de ajo - <i>picado fino</i>	2
Cucharada de harina	1
Caldo de pescado	200 ml
Cucharadas de perejil - <i>picado fino</i>	4
Almejas	250 g
Sal	

# Menaje

Bandeja sin perforar  
Bandeja perforada  
Sartén  
Varilla



# Preparación

- 1**  
Calentar el aceite en la sartén e incorporar el ajo, cuando comience a dorarse añadir la harina y batir bien. Dejar que se cocine durante 5 minutos sin que se dore. Añadir poco a poco el caldo de pescado caliente. Por último salar e incorporar el perejil.
- 2**  
Colocar esta preparación en la bandeja sin perforar. Salar la merluza por ambos lados y colocarla encima de la salsa.
- 3**  
Precalentar el horno a vapor combinado e introducir. Ajustar la función Cocción al vapor a 85 °C durante 8 minutos.
- 4**  
Retirar la bandeja y subir la temperatura a 100 °C, colocar las almejas en una bandeja perforada y cocinar durante 2 minutos.
- 5**  
Servir el lomo de merluza con su salsa verde y por encima las almejas.

## Ajustes cocción paso 1

	<b>Modo</b> Cocción al vapor		<b>Nivel</b> 2		<b>Temperatura</b> 85 °C
	<b>Duración</b> 8 minutos		<b>Pre-calentamiento</b> Si		

## Ajustes cocción paso 2

	<b>Modo</b> Cocción al vapor		<b>Temperatura</b> 100 °C		<b>Duración</b> 2 minutos
	<b>Nivel</b> 2		<b>Pre-calentamiento</b> Si		



## Dorada asada rellena



20 Minutos



4 Porciones



Dificultad

# Ingredientes

## Para las doradas,

2 Doradas - <i>limpio y listo para asar</i>	500 g c/u
Cucharadas de aceite de oliva virgen extra	2 u
Setas variadas	125 g
Panko	40 g
Pesto	50 g

## Para el pesto,

Hojas de albahaca fresca	40 u
Cucharadita de sal marina	1 u
Diente de ajo	1 u
Piñones	40 g
Aceite de oliva virgen extra	100 ml
Queso parmesano - <i>rallado fino</i>	40 g

# Menaje

Bandeja universal  
Sartén  
Batidora eléctrica o procesador de alimentos



# Preparación

- 1** Picar las setas y saltear con una cucharada de aceite bien caliente, salar. Retirar y, en la misma sartén, dorar el panko con otra cucharada de aceite. Juntar ambas preparaciones y añadir el pesto, mezclar bien. Reservar.
- 2** Untar las doradas con aceite y salar, colocarlas sobre la bandeja universal, llenar la apertura con 3 cucharadas de setas e introducir en el horno combinado a vapor. Seleccionar la función Combi con grill, nivel 3, 60% de humedad durante 20 minutos.
- 3** Dejar reposar 5 minutos dentro del horno apagado.
- 4** Para el pesto, triturar con el turmix todos los ingredientes por 2 minutos. Lo que no vayamos a utilizar se puede congelar.

## Ajustes cocción paso 1

	<b>Modo</b> Combi con grill		<b>Nivel</b> 2		<b>Temperatura</b> Nivel 3
	<b>Duración</b> 20 minutos		<b>Pre-calentamiento</b> Si		<b>Humedad</b> 60%
	<b>Tiempo de reposo:</b> 5 minutos				



## Bizcocho de limón



50 Minutos



10 Porciones



Dificultad

# Ingredientes

Yogur griego	300 g
Huevos "L"	3 u
Azúcar	250 g
Harina repostería	300 g
Aceite de oliva virgen extra	230 g
Limones - <i>ralladura</i>	2 u
Cucharadita esencia de vainilla	1 u
Cucharadas sirope de agave	2 u
Cucharadita - <i>bicarbonato de sodio</i>	1 u
Sobre de levadura química	1 u
Mantequilla	25 g

# Menaje

Bol  
Varilla  
Cuchara  
Molde de bizcocho  
Rallador  
Lengua



# Preparación

- 1 Precalentar el horno a vapor combinado en la función repostería especial a 180° C. Untar el molde con mantequilla y reservar en el frigorífico.
- 2 Añadir en un bol grande, el yogur y los huevos, batir bien con las varillas, agregar la ralladura de limón y la escencia de vainilla.
- 3 Agregar el aceite y mezclar. A continuación, el azúcar y el agave, continuar mezclando hasta conseguir una masa homogénea.
- 4 Por último, incorporar la harina con el leudante químico y el bicarbonato tamizados, añadir en dos partes. Mezclar y verter en el molde.
- 5 Hornear sin abrir el horno durante 50 minutos, a 180 °C. Para asegurarnos que está listo pinchamos con un palillo de madera en el centro, si sale limpio está listo.
- 6 Dejar enfriar a temperatura ambiente antes de desmoldar.

## Ajustes cocción



**Modo**  
Repostería especial



**Nivel**  
2



**Temperatura**  
180 °C



**Duración**  
50 minutos



**Pre-calentamiento**  
Si

Miele



## Flan de Naranja con caramelo de café



25 Minutos



6 de 100 ml



Dificultad

# Ingredientes

## Para el flan,

Leche entera	300 ml
Huevos "M"	3 u
Yemas de huevo "M"	3 u
Azúcar	50 g
Zumo de naranja	50 ml
Cucharadas de Cointreau	3 u

## Para el caramelo,

Azúcar	60 g
Ristretto	1 u
Ralladura de piel de naranja	

# Menaje

Sartén
Lengua
Colador
Moldes flan o ramequín
Papel film
Bandeja universal



# Preparación

- 1 Caramelizar el azúcar en una sartén. Añadir el café con cuidado y la piel de naranja.
- 2 Repartir el caramelo en la base de los moldes y dejar enfriar.
- 3 Batir los huevos, la yema, el azúcar, el zumo y el licor en un bol. Llevar a ebullición la leche, añadir a la mezcla anterior y seguir mezclando. Colar y repartir en partes iguales dentro de los moldes. Tapar con papel film uno a uno.
- 4 Cocinar en el horno a vapor combinado a 85 °C, durante 25 minutos, sobre la rejilla.
- 5 Una vez horneados, retirar el papel film y dejar reposar.
- 6 Se puede servir frío o caliente en el mismo molde. Para despegar el caramelo de los moldes podemos ponerlos al baño María antes de servir.

## Ajustes cocción



**Modo**  
Cocción al vapor



**Nivel**  
2



**Temperatura**  
85 °C

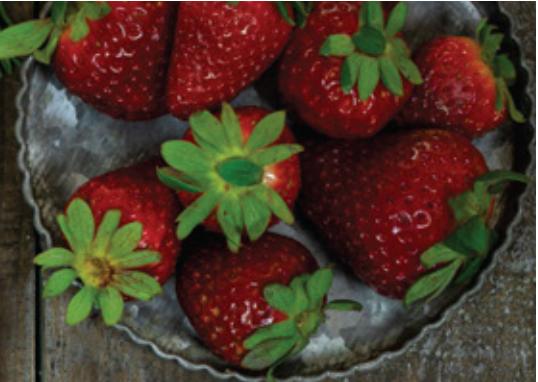
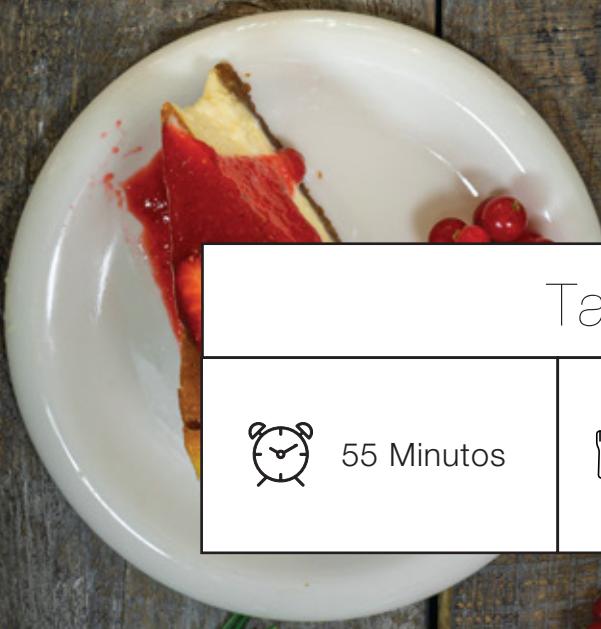


**Duración**  
25 minutos



**Pre-calentamiento**  
Si

Miele



## Tarta de queso



55 Minutos



8 Porciones



Dificultad

# Ingredientes

## Para la base,

Galletas Lotus o María	150 g
Mantequilla	100 g

## Para el relleno,

Queso crema	900 g
Nata para montar	460 ml
Azúcar	300 g
Huevos "L"	6 u
Harina de repostería	45 g
Vaina de vainilla o ralladura de limón	
Pizca de sal	

# Menaje

Batidora eléctrica o procesador de alimentos
Pala amasadora
Parrilla
Papel sulfurizado
Molde desmoldable
Varilla
Lengua



# Preparación

- 1 Forrar el molde con el papel sulfurizado, si es necesario también untarlo previamente con mantequilla.
- 2 Triturar las galletas y mezclarlas con la mantequilla derretida. Extender la masa en el molde donde se quiera honear. Hornear en el horno a vapor combinado en la función Bóveda y solera a 170 °C durante 15 minutos. Retirar y dejar enfriar.
- 3 En el bol de la batidora eléctrica añadir el queso crema con la nata y el azúcar, mezclar a una velocidad media hasta obtener una masa esponjosa y observar que el azúcar se haya disuelto. Agregar uno a uno los huevos y mezclar bien. Incorporar las semillas de la vaina de vainilla o la ralladura de limón.
- 4 Quitar el bol de la batidora, agregar la harina y la sal tamizada con la varilla haciendo movimientos envolventes.
- 5 Colar y extender la preparación por encima de la base de la tarta y hornear en un horno a vapor combinado, ya precalentado, utilizando la función Combi con bóveda y solera a 200° C con un 25% de humedad durante 40 minutos.
- 6 Dejar enfriar a temperatura ambiente y reservar en el frigorífico.

## Ajustes cocción paso 1

	<b>Modo</b> Bóveda y solera		<b>Pre-calentamiento</b> Si		<b>Temperatura</b> 170 °C
	<b>Duración</b> 15 minutos		<b>Nivel</b> 1		

## Ajustes cocción paso 2

	<b>Modo</b> Combi con bóveda y solera		<b>Pre-calentamiento</b> Si		<b>Duración</b> 40 minutos
	<b>Nivel</b> 1		<b>Temperatura</b> 200 °C		<b>Humedad</b> 25%

Miele



## Focaccia



25 Minutos



1 Focaccia



Dificultad

# Ingredientes

Harina de fuerza	500 g
Sal	15 g
Aceite de oliva virgen extra	75 g
Agua	225 ml
Levadura fresca	25 g
Azúcar	15 g

## Para antes de hornear:

Agua	25 g
Aceite	25 g
Sal marina	3 g
Rama romero fresco	1 u
Tomates cherry	10 u
Aceitunas negras	5 u

# Menaje

Batidora - amasadora eléctrica  
Gancho para amasar  
Bandeja universal  
Pincel de silicona



# Preparación

- 1 Disolver la levadura en agua tibia con el azúcar.
- 2 En la batidora, poner la harina, la sal y el aceite, mezclar con el gancho para amasar. Incorporar lentamente el agua con la levadura y dejar girar despacio durante 7 – 8 minutos.
- 3 Retirar de la batidora y hacer una bola, colocarla en un bol y taparla con film . Dejar que repose por 15 minutos en un lugar cálido.
- 4 Estirar la masa cuidadosamente con la yema de los dedos en una bandeja universal sin quitar aún todo el aire y dejar a una altura de 1,5 cm.
- 5 Introducir la bandeja en el horno a vapor combinado, seleccionar la función Subir masa por 30 minutos.
- 6 Mezclar el agua y el aceite y untar la pieza con un pincel. Agregar en cada agujero intercalando un tomate y una aceituna, y colocar en medio una ramita de romero. Terminar espolvoreando la sal marina.
- 7 Hornear el pan en el horno a vapor combinado siguiendo los ajustes de cocción.

## Ajustes cocción paso 1



**Modo**  
Funciones especiales  
Dejar subir masa



**Nivel**  
2



**Duración**  
30 minutos

## Ajustes cocción paso 2



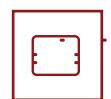
**Modo**  
Cocción al vapor



**Temperatura**  
40 °C



**Duración**  
5 minutos



**Nivel**  
2



**Pre-calentamiento**  
No

## Ajustes cocción paso 3



**Modo**  
Cocción al vapor



**Humedad**  
0%



**Duración**  
5 minutos



**Temperatura**  
40 °C

## Ajustes cocción paso 4



**Modo**  
Cocción al vapor



**Humedad**  
0%



**Duración**  
10 minutos



**Temperatura**  
200 °C

## Pan de hierbas



45 Minutos



2 Panes  
de molde



Dificultad

# Ingredientes

Levadura fresca	40 g
Leche tibia	400 ml
Miel	20 g
Harina de repostería	750 g
Sal	15 g
Vueltas de pimienta	10
Mantequilla	50 g
Cebolla - <i>picada</i>	200 g
Queso parmesano	100 g
Frutos secos	100 g
Hierbas aromáticas frescas	40 g
Versión asiática: curry, jengibre, cilantro, semillas de cilantro, chili o cayena, y sésamo.	

# Menaje

Parrilla  
Batidora – amasadora eléctrica  
Gancho para amasar  
Molde rectangular 25x8



# Preparación

- 1 Diluir la levadura en la leche tibia y añadir la miel.
- 2 En el molde de la amasadora mezclar la harina, la sal y la pimienta con la mantequilla derretida y añadir poco a poco la mezcla de la leche.
- 3 Mezclar todo muy bien hasta obtener una masa homogénea que dejaremos reposar en un bol tapado con film durante 10 minutos. Mientras tanto, picar la cebolla y las hierbas, reservar.
- 4 Añadir a la masa la cebolla, las hierbas, el queso y los frutos secos y amasar todo de nuevo para que se integren bien todos los ingredientes. Para conseguir una versión más asiática, sustituir las hierbas anteriores por curry, jengibre, cilantro, semillas de cilantro, chili o cayena, y sésamo.
- 5 Untar el molde con mantequilla y colocar la masa en su interior. Incorporar en el horno a vapor combinado y seleccionar la función especial Dejar subir masa a 30 °C con un 100% humedad durante 40 minutos o hasta que duplique su volumen.
- 6 Preparar en el horno siguiendo los ajustes de cocción.

## Ajustes cocción paso 1

	<b>Modo</b> Combi con bóveda y solera		<b>Nivel</b> 2		<b>Humedad</b> 100%
	<b>Duración</b> 2 minutos		<b>Temperatura</b> 90 °C		<b>Pre-calentamiento</b> Si

## Ajustes cocción paso 2

	<b>Modo</b> Combi con bóveda y solera		<b>Duración</b> 15 minutos		<b>Humedad</b> 0%		<b>Temperatura</b> 150 °C
---	--	---	-------------------------------	---	----------------------	---	------------------------------

## Ajustes cocción paso 3

	<b>Modo</b> Combi con bóveda y solera		<b>Duración</b> 25 minutos		<b>Humedad</b> 0%		<b>Temperatura</b> 180 °C
---	--	---	-------------------------------	---	----------------------	---	------------------------------

Miele

## Conejo asado al albariño y romero



75 Minutos



6 Porciones



Dificultad

# Ingredientes

Conejo - troceado	1 u
Dientes de ajo - pelados	4 u
Cebollas moradas - gajos	2 u
Zanahoria - pelada y troceada	1 u
Ramas de romero	2 u
Pimientos del piquillo enteros	6 u
Cucharada pimentón dulce	1 u
Vino albariño	750 ml
Sal	
Pimienta	
Aceite de oliva virgen extra	

# Menaje

Tabla para cortar  
Bandeja Gourmet



# Preparación

- 1 Colocar en una bandeja Gourmet el conejo, salpimentar, añadir todas las verduras y las ramas de romero. Rociar con un buen chorro de aove.
- 2 Asar en el horno a vapor combinado, función Cocción intensiva a 225 °C, nivel 1, precalentado. Cocer durante 15 minutos.
- 3 Retirar la bandeja, anadir el pimentón y rociar con el vino introducir al horno con la función Combi con bóveda y solera a 180 °C, nivel 1 durante 60 minutos. Dejar reposar dentro del horno apagado 10 minutos.

## Ajustes cocción paso 1

	<b>Modo</b> Cocción intensiva		<b>Nivel</b> 1		<b>Temperatura</b> 225 °C
	<b>Duración</b> 15 minutos		<b>Pre-calentamiento</b> Si		

## Ajustes cocción paso 2

	<b>Modo</b> Combi con bóveda y solera		<b>Pre-calentamiento</b> Si		<b>Duración</b> 60 minutos
	<b>Nivel</b> 1		<b>Temperatura</b> 180 °C		<b>Humedad</b> 50%
	<b>Tiempo de reposo:</b> 10 minutos				

## Soufflé de chocolate



8 Minutos



8 Unidades



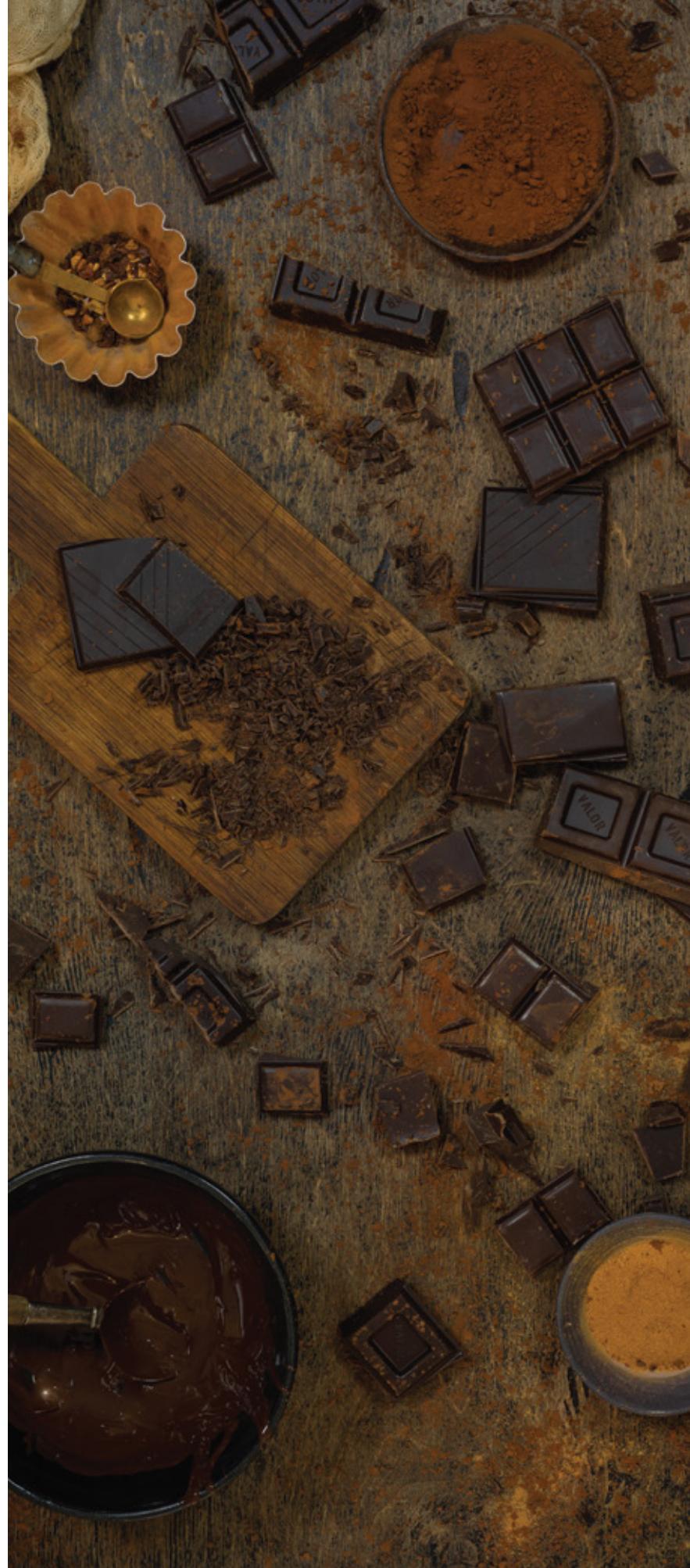
Dificultad

# Ingredientes

Chocolate 70%	120 g
Mantequilla	120 g
Azúcar	80 g
Yemas de huevo "L"	6 u
Claras de huevo	2 u
Cucharadas de cacao en polvo	4

# Menaje

Bol x 2  
Papel film  
Batidora eléctrica  
Moldes o tazas  
Cuchillo  
Tabla para cortar



# Preparación

- 1 En taza: Echar la masa directamente en la taza elegida.
- En molde: Untar los moldes con mantequilla y pasarlos por cacao, golpear para eliminar el exceso. Meterlos al congelador unos 5 minutos para que se enfrie bien la mantequilla.
- 2 Para la masa del soufflé:  
Fundir el chocolate picado junto con la mantequilla sin dejar que coja mucha temperatura y dejar templar sin enfriar del todo.
- 3 Montar las yemas y el azúcar hasta que adquieran consistencia y formen relieve.
- 4 Verter poco a poco el chocolate sobre las yemas sin dejar de mezclar con la lengua con movimientos envolventes.
- Semimontar las claras e incorporarlas a la preparación anterior. Repartir la masa de soufflé en los moldes con ayuda de una manga llenando un poco más de la mitad, unos 70 g de masa, hornear directamente o congelar.
- 6 Precalentar el horno a vapor combinado y ajustar una temperatura de 200 °C durante 8 minutos.
- 7 Dejar reposar 2 minutos y con la ayuda de un cuchillo, por la parte que no tiene filo, desmoldar los soufflés.

## Ajustes cocción paso 1



**Modo**  
Bóveda y solera



**Temperatura**  
200 °C

**Nivel**  
2

**Duración**  
8 minutos



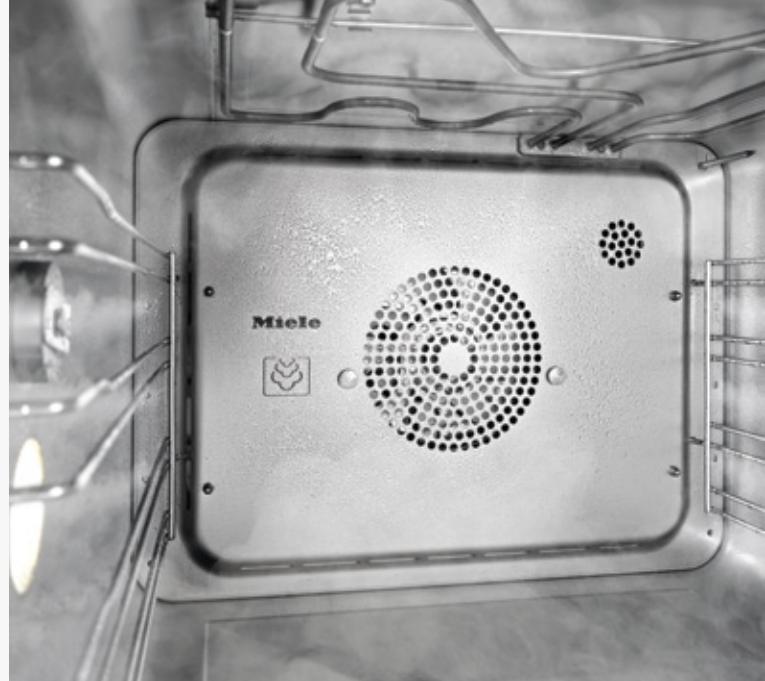
**Tiempo de reposo:**  
2 minutos

**Pre-calentamiento**  
Si

# Limpieza

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 en nuestras tiendas Miele Experience Center o de forma online en nuestra web.

## Productos para Mantenimiento de aparatos Miele.



### **Otros datos para el óptimo mantenimiento:**

Una vez que finalice el tiempo de cocción, limpiar y secar bien interior con una bayeta.



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.

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.

Es recomendable que cuando se cocine con una bandeja perforada, colocar en el primer nivel una bandeja sin perforar para que recoja los posibles residuos y así evitar ensuciar la base del horno. .

La función aclarado se inicia por defecto tras cada cocción con vapor. Dejar que este aclarado se complete pues nos asegurara que no quedan restos de la cocción en el conducto de desagüe.

Miele

