

Miele España
Avda. de Bruselas 31
28108 Alcobendas (Madrid)
Teléfonos: 902 398 398 / 91 623 2000
www.miele.es
miele@miele.es

Miele Center Madrid
Avda. de Bruselas 31
28108 Alcobendas (Madrid)
Teléfono: 91 111 55 66

Miele Center Barcelona
Via Augusta 24-2
08006 Barcelona
Teléfono: 93 292 04 50

Miele Chile
Av. Nueva Costanera 4055
Vitacura
Santiago de Chile
Tel. (+562) 2 957 0000
www.miele.cl
miele@miele.cl

REPOSTERÍA Y ASADOS

El placer de cocinar con Miele





Prólogo

Estimado lector:

Asar, cocinar y hornear - ¿y todo ello con un horno? ¿Y por qué no? La nueva generación de hornos integra hoy una tecnología que responde a todas las exigencias de un hogar moderno, todo con un manejo absolutamente fácil y con resultados perfectos. Lo que ha sido de probada eficacia en las cocinas profesionales está disponible ahora también para su uso en la cocina doméstica: por fin, los modernos aparatos ofrecen a los entusiastas de la cocina todas las herramientas para hacer lo que los grandes Chefs enseñan.

Hemos reunido en el presente libro más de 140 recetas que permitirán aprovechar todas las funciones técnicas, pero que, ante todo, serán de gran utilidad para probar nuevas creaciones y deslumbrar a la familia y a los invitados con deliciosos platos. Ya sean ligeros entrantes o importantes asados, soufflés para la familia o grandes pescados para las ocasiones especiales: cocinar se convertirá en una auténtica pasión.

Déjese sorprender por la enorme facilidad con la que podrá preparar nuestras sugerencias culinarias, en su horno, con perfectos resultados garantizados, y disfrute de todo el sabor mediterráneo, de platos tradicionales alemanes o de delicias inspiradas en la cocina asiática.

Índice

■ Prólogo	8
El horno Miele	

Introducción	10
El clima perfecto en la cocina	

■ Entrantes	
Tartaletas de manzana con foie y rúcula	14
Quiche de zanahorias con ensalada de manzana y cilantro	16
Higos al horno, con mascarpone y jamón	17
Brochetas de langostinos con apio al jengibre	18
Tortilla con trucha ahumada y berros	20
Panini con verduras al grill y mozzarella	21
Atún crujiente "en croûte" con chutney de mango	22
Flammkuchen con cebolla blanca y sal especiada	24
Ternera con crema de calabaza y espinacas	25
Pizza con salami al hinojo y queso Scamorza	26

■ Pescados y mariscos	
Dorada en costra de sal marina con salsa de lima y alcaparras	30
Salvelino relleno a la Toscana	32
Strudel de gambas, con ensalada de tomate a la albahaca y alioli	33
Trucha asalmonada con polenta y espárragos verdes	34
Bacalao con mejillones al azafrán, en papillote	36
Goulash de carpa al estilo húngaro	37
Popietas de rape con cebolletas y pan de ajo	38
Pulpo con puré de patatas	40
Pargo en hoja de banana con salsa de tres aromas	41
Bogavante gratinado con crema de apio y mantequilla a la vainilla	42
Calamares rellenos al jengibre con salsa de tamarindo	44

■ Aves	
Pularda asada con chorizo y patatas hervidas	48
Pintada tailandesa con ensalada de aguacate y pomelo	50
Pollo de corral en papillote, con migas de beicon y perejil	51
Muslos de pavo con salsa verde y verduras asadas al grill	52
Pavita rellena de calabaza y vinagreta de arándanos rojos	54
Picantones "en croûte" con limas y pepinos al cilantro	55
Curry a la tailandesa con piña y tomate	56
Magret de pato con apio y albóndigas de sémola	58
Pechuga de ganso estofada	59
Confit de pato con canela y salsa de cítricos	60
Pato al jengibre con repollo caramelizado	62
Pato lacado a la pekinesa con Pak-Choi y ensalada de mango	64
Muslos de ganso con cocas de pera y cebolla	65
Ragú de ganso en costra de pan	66

■ Carne	
Solomillos de cerdo glaseados, con albaricoque y apio	70
Costillas adobadas con costra de rábano picante y risotto	72
Asado de cerdo crujiente, con puré de verduras y rollo de pan	73
Cochinillo con dátiles y tomates al horno	74
Jamón de cerdo glaseado con miel	76
Goulash picante de cerdo con nata agria y pudding de pan	77
Strudel de salsiccia con remolacha y salsa de mostaza con higos	78
Empanada de pata de ternera con ensalada de rabanitos	80
Aleta de ternera rellena y canelones de apio	81
Entrecots de ternera en costra de gambas y puré de patata	82
Ternera con cebolla rellena a las finas hierbas	84
Rabo de buey con robellones y ensalada a las finas hierbas	85
Entrecot con salsa de estragón y mostaza	86
Estofado de buey con costra de ajo de oso y cebollas perla	88
Popietas de carne asada con frutas en vinagre y cebolla tostada	89

Solomillo rosa con cebada mondada al vino tinto con vainilla	90
Pierna de cordero asada con ajo caramelizado	92
Ossobuco de cordero con coco, tomates y cilantro	93
Cordero asado con costra crocante y verduras al vinagre balsámico	94
Lomo de corzo en costra de pan con mousse de manzana asada	96
Pierna de corzo con jengibre frito	97
Goulash de jabalí con migas al tomillo y lasaña de setas	98
■ Verduras, pasteles y puddings	
Patatas al horno con remolacha, robellones y berenjena	102
Pudding de pan con verduras esto fadas y mantequilla al levístico	104
Pastel de patatas en capas, sobre lecho de setas con cebolletas	105
Pudding de patatas con salmón al chile, hinojo y costra de pan	106
Pastel de macarrones con tomates, setas y queso Taleggio	108
Pastel de rigatoni con antipasti a la boloñesa	109

Pastel de orechiette con brócoli y migas de chile	110
Lasaña de calabaza con carne de ternera y piñones	112
Canelones con relleno de radicchio y cebolla con queso Ricotta	113
Pizza con espárragos, ajo de oso y queso fresco	114
Strudel de batata y apio con pesto de albahaca y hierba buena	116
Ragú de conejo envuelto en hojaldre con sal de romero con naranja	117
Pastel de calabaza con ensalada picante de naranjas y sésamo	118
Cebollas rellenas con ratatouille (pisto) y pan de pizza	120
Pimientos rellenos con cuscús y chutney de limón	121
Tarta de tomate con yogur y migas crujientes de parmesano	122

Postres

Tartaletas de Moscato d'Asti con grosellas	126
Torrone con higos gratinados con frutas de verano	128
Soufflé de quark a la vainilla, con arándanos y brioche	129
Chocolate fondant con sorbete de Kombucha	130
Hojas de strudel con melocotón y mousse de chocolate blanco	132
Bolas horneadas con relleno de toffee, con crema de bayas	133
Bizcocho de chocolate con merengue de frambuesa	134
Pastel en capas con fresas	136
Soufflé de pan Pumpernickel con picotas al tomillo y miel	137
Crema catalana al jazmín con naranja especiada	138
Tarta Tatin de piña con pesto de cacahuete	140
Crêpes gratinados con relleno de requesón y limas	141
Plátano al horno en pasta brick, con salsa criolla	142

Repostería

Tarta crujiente con crema de asperilla olorosa	148
Corona con frutas del bosque	150
Bizcocho de zanahorias con sésamo crocante	151
Tarta criolla con mango y nueces	152
Bizcocho de almendras con queso y cobertura de chocolate	154
Clafutis de frambuesa con piñones	155
Tarta de chocolate a la Sacher con jengibre confitado	156
Biscuit de almendras con crema de saúco	158
Biscuit a la genovesa con crème brûlée	159
Tarta de queso fresco al coco con mango	160
Tarta de Latte macchiato con mazapán	162
Tortitas de toffee a la vainilla	163
Mini-Panettone con arándanos rojos	164
Pastel de calabaza con nueces y jengibre confitado	166
Tarta de maracuyá con arroz con leche y azúcar caramelizado	167
Triángulos de hojaldre con ruibarbo y frangipán	168

Brioche de manzana con castañas	170
Brioche con jarabe de hierba limón	171
Baklava con higos al vino tinto	172
Pastel de hojaldre con crema pastelera al romero	174
Tartitas de pera caramelizada y yogur griego	175
Tarta de hojaldre con melocotón y albaricoque cocidos	176
Strudel de quark con ruibarbo	178
Strudel con cerezas y arroz con leche y praliné	179
Strudel de manzana con galletas de mantequilla y almendras	180
Eclairs aromatizados con mousse de café	182
Pastelitos de maracuyá con almendras y jarabe de vainilla	183
Buñuelos de viento con relleno de crema de naranja caramelizada	184
Tarta de masa cocida con crema Cassata	186
Rubias con cacahuetes	187
Tartaletas con yogur, arándanos y muesli crocante	188
Biscotti de piñones con albaricoques	190
Shortbread con praliné de nuez	192

Pan y panecillos

Pan rústico de masa madre con harina de centeno	198
Panecillos con cerveza negra y semillas de anís	200
Pan de trigo y centeno con 5 especias	201
Baguettes con rellenos variados	202
Pan de nueces con jarabe de arce	204
Pan de patata con comino	205
Focaccia con queso de cabra y almendras	206
Caracolas de pan con pesto de perejil y berenjenas	208
Panecillos de higo al romero hechos en taza	209
Chapata rellena con tomates y jamón de Parma	210
Panecillos hechos en lata, con cebolla y mejorana	212
Pan rústico con sal marina gruesa	213
Focaccia de cerezas al romero	214
Panecillos dulces de Espresso y mantequilla a la vainilla	216
Trenza de chocolate con chile	217
Panecillos de plátano con nueces de macadamia	218

Glosario

Recetas de la A a la Z

Introducción

El horno Miele

El alma de la cocina

Hoy, los hornos modernos sirven para mucho más que generar calor. Su refinada tecnología ofrece funciones y programas que garantizan la preparación óptima de cada alimento. El arte de cocinar consiste precisamente en conocer las propiedades individuales de cada alimento y hacer que nos desvele todo su sabor. El horno ideal es, por tanto, el que, literalmente, pueda hacerlo todo: hornear, asar, cocinar, dorar al grill – y, naturalmente, todo la máxima perfección posible.

La función Aire caliente plus es ideal para hornear o asar simultáneamente en diferentes niveles de bandeja. La temperatura de cocción podrá ajustarse más baja que cuando se utilice el calor de bóveda y de solera, puesto que la corriente de aire caliente alcanza al alimento de forma inmediata. El calor de solera se selecciona, por ejemplo, para dorar la repostería desde abajo.

Para los bizcochos con recubrimiento jugoso es conveniente seleccionar la función de cocción intensiva. El grill pequeño del horno es ideal para el asado de piezas planas y para gratinar alimentos en moldes pequeños. Para grandes cantidades o para gratinar alimentos en moldes grandes podrá activar el grill de gran superficie. Para los asados redondos y los pollos es ideal la función de grill combinada con recirculación de aire. Si no quiere dedicar tiempo para sofreír piezas grandes de carne en la placa, bastará con seleccionar la función de Asado automático y solo necesitará ajustar la temperatura a la que desea preparar la carne. El horno se ocupará de todo lo demás.

La función Clima es ideal para panes, panecillos y pastas, pero también para asados, soufflés y pizzas, combinando aire caliente con una dosis exacta de humedad. Este método garantiza que el alimento salga esponjoso por dentro y con una deliciosa costra crujiente por fuera. Para la función Clima solo se puede utilizar un único nivel de bandeja (generalmente el 2º desde abajo). En los hornos sin función Clima se seleccionará en su lugar la función de Aire caliente plus.



Cocción al grado preciso

La sonda térmica le permitirá supervisar el proceso de cocción y determinar la temperatura interior de la carne, de aves o de pescado al grado preciso, realmente en su punto. Los asados de vacuno o rosbif, por ejemplo, salen “poco hechos” a una temperatura interior de 45 a 50 °C, “en su punto” de 50 a 60 °C y “hechos” de 60 a 70 °C. Las aves necesitan una temperatura interior superior de 85 a 90 °C. Cuando utilice la sonda térmica, cerciórese de que la punta de la sonda no esté en contacto con un hueso o una parte de grasa.

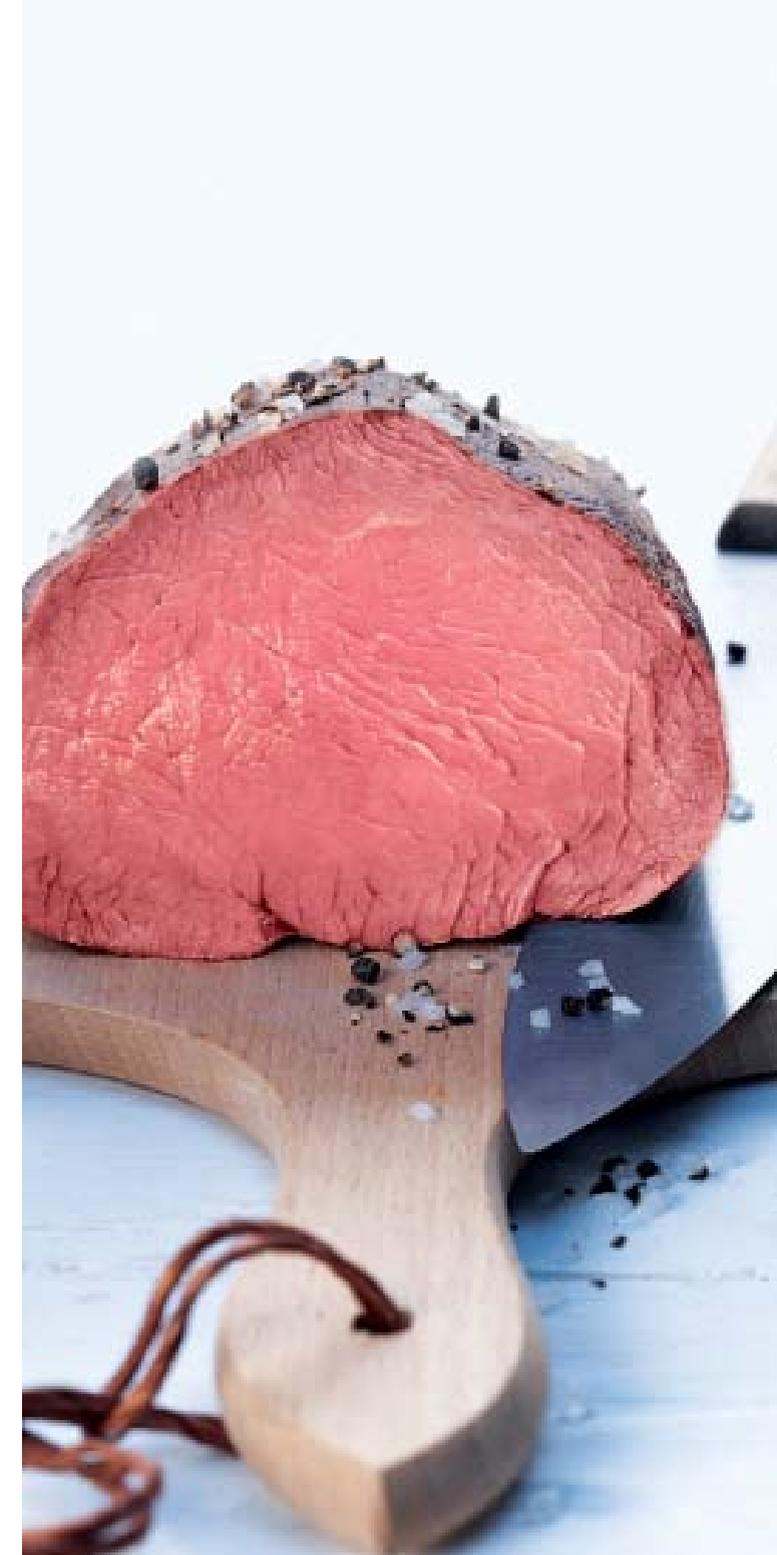
Encontrar el nivel de bandeja correcto

El número total de niveles de bandeja varía según el modelo de horno. En este recetario se han tenido en cuenta los modelos con 5 niveles de bandeja. En la tabla que aparece a continuación encontrará toda la información necesaria para conocer sin complicaciones el nivel correcto para su horno.

Hornos con 5 niveles de bandeja	Hornos con 3 niveles de bandeja
5º desde abajo	2º o 3º desde abajo
4º desde abajo	2º o 3º desde abajo
3º desde abajo	1º o 2º desde abajo
2º desde abajo	1º o 2º desde abajo
1º desde abajo	1º desde abajo

Tabla de equivalencias

- 1 C = Cucharada = Cucharada sopera = 10 g de harina o de pan rallado o 15 g de azúcar o 15 ml de líquido
- 1 c = Cucharadita = Cuchara de postre = 3 g de levadura o 5 g de sal o 5 ml de líquido
- g = gramo
- kg = kilogramo
- ml = mililitro
- l = litro



Introducción

El clima perfecto en la cocina

Con la función Clima podrá hornear o asar con una combinación de aire caliente y humedad. Es particularmente conveniente para panes y panecillos, que adquieren una superficie brillante y crujiente, así como para repostería y bollería. ¡Resultados profesionales!

Pero no solo las masas necesitan humedad, también los pescados se mantienen jugosos y conservan su consistencia.

Cuando se preparan asados de carne con un alto contenido en grasa, el vapor inicial hace que la grasa se derrita más lentamente para obtener una carne tierna y jugosa, y su reducción posterior hace que se obtenga una costra crujiente. El vapor dosificado crea el microclima ideal para obtener resultados de cocción y de dorado homogéneos.

Manejo fácil

Si ha seleccionado la función Clima, podrá elegir entre 4 formas distintas de dosificación del vapor (golpe de vapor automático, o manualmente, 1, 2 o 3 golpes de vapor). En función de la opción elegida, el horno solicitará una cantidad determinada de agua. Para un golpe de vapor se sujetará un vaso con aproximadamente 80 ml de agua por debajo del tubito de llenado y el horno succionará la cantidad de líquido que precise. Para 2 golpes de vapor se necesitan unos 150 ml y para 3, unos 230 ml de agua. En la opción automática, el golpe de vapor se realiza automáticamente después de que el interior del horno alcance la temperatura preseleccionada; si se selecciona la opción manual (1, 2 o 3 golpes de vapor), éstos han de realizarse de forma manual. Así podrá perfeccionar los procesos de cocción y de horneado según sus preferencias personales.

Para hacer pan, es conveniente someter la masa durante los primeros minutos a la acción del vapor, para permitir que suba y que adquiera una bonita costra, manteniéndose esponjoso por dentro. En el caso de la carne es conveniente asarla en una cacerola destapada o sobre la parrilla, para que pueda absorber mejor el vapor. Al preparar algunas masas, como la masa cocida, se logran resultados perfectos solo si la humedad es reducida en el momento preciso. En este caso le servirá de gran ayuda la función para la reducción del grado de humedad interior. En tal caso, en un momento preciso durante el proceso de cocción se abre automáticamente una tapita para evacuar el aire húmedo del interior del horno.

En la cocción con humedad en el horno, según las necesidades de la receta, obtendrá siempre resultados perfectos, con la ventaja esencial de que el alimento no se reseque, manteniéndose jugoso y esponjoso, a la vez que adquirirá una costra muy apetitosa.



Entrantes

Es probable que con un buffet frío, unas ensaladas o unos palitos de verduras no logren conquistar a sus invitados. Sin embargo, unos crujientes entremeses recién sacados del horno prometen ser toda una sorpresa culinaria y, por suerte para usted, ya no requieren mucha elaboración. Sin duda, el éxito está garantizado con una informal pero succulenta pizza con salami al hinojo, unos snacks de atún en croûte, o una tartaleta de manzana con foie gras de pato.



Tartaletas de manzana con foie y rúcula

4 Moldes para tartaleta (c/u 12 cm Ø) o 1 molde redondo grande (c/u 24 cm Ø)

Ingredientes

Para las tartaletas:

4 Láminas de hojaldre (c/u aprox. 75 g; congeladas)
2 Manzanas agrias (p. ej., variedad Boskoop)
1 Cebolla blanca
1 Diente de ajo
1/2 Ramillete de mejorana
1 C Aceite de oliva
50 g Bacón cortado en dados
Sal marina, pimienta recién molida
Azúcar
Harina para la superficie de trabajo

Además:

200 g Foie gras de pato
1 C Aceite de oliva
Sal marina
Pimienta recién molida
2 Ramilletes de romero
1 C Azúcar
3 C Vinagre balsámico de Módena
3 C Zumo de manzana
Hojas de rúcula

1 Descongelar la masa de hojaldre. Pelar las manzanas, quitar las pepitas y cortar en gajos. Pelar la cebolla y el ajo. Cortar la cebolla en tiras finas y picar finamente el ajo. Lavar el manojito de mejorana, sacudirlo, quitar las hojitas y picar también finamente.

2 Calentar el aceite de oliva en una sartén y sofreír las tiras de cebolla. Agregar el bacón cortado en dados y el ajo, y saltear todo. Agregar los gajos de manzana e incorporar la mejorana. Sazonar con sal marina, pimienta y azúcar, y reservar.

3 Doblar las placas de hojaldre por la mitad y aplanar sobre la encimera enharinada. Cortar la masa a mano o con ayuda de un cortamasas al tamaño de los moldes. Para el molde grande, colocar las placas una encima de otra, aplanar y cortar igualmente al tamaño del molde.

4 Repartir la mezcla de manzanas entre los moldes y cubrir con placas de hojaldre. Dejar enfriar las tartaletas durante 10 minutos en la nevera.

5 Hornear las tartaletas a 180 °C (función Clima con 1 golpe de vapor automático) en el 2º nivel desde abajo durante 20 - 25 minutos. La tarta grande tardará unos 35 - 40 minutos.

6 Cortar el foie gras en trozos del tamaño de una nuez. Calentar el aceite de oliva en una sartén y asar el foie durante unos 3 - 4 minutos. Sacar el foie de la sartén, sazonar con sal marina y pimienta, y mantener caliente.

7 Lavar el romero y sacudirlo para secarlo. Agregar el azúcar, el vinagre balsámico de Módena, el zumo de manzana y las ramitas de romero a la sartén caliente. Dejar cocer hasta reducir el líquido a la mitad y retirar el romero.

8 Lavar la rúcula, sacudirla para secarla y distribuir sobre los platos. Desmoldar las tartaletas y disponerlas sobre el lecho de rúcula. Cortar la tarta grande en cuatro trozos antes de servirla. Repartir por encima el foie gras de pato y rociar con la salsa de balsámico reducida.

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 180 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 20 - 40 minutos (según molde)
Golpes de vapor: 1, automático



Quiche de zanahorias con ensalada de manzana

1 Molde rizado para quiche o bandeja para pizza Miele (aprox. 26 cm Ø)

Ingredientes

Para la masa:

300 g Harina de trigo
Sal
160 g Mantequilla fría, en dados
1 Huevo (tamaño mediano)
2 C Agua muy fría

Para la cobertura:

3 Tallos de hierba limón
200 g Nata
1 kg Zanahorias
Sal
100 g Crème fraîche
4 Huevos (grandes)
Pimienta recién molida

Además:

Mantequilla para el molde
1 Manojito de cilantro
2 Manzanas (Braeburn o Cox Orange)
2 Chiles rojos
Sal, pimienta recién molida
Aceite de oliva

>> Sugerencias y trucos:

Para dar un toque exótico podrá espolvorear por encima de la ensalada cacahuetes salados finamente picados. No es necesario preparar la pastaflora en el momento, envuelta en el papel transparente se mantendrá fresca en la nevera durante una semana.

1 Para la masa: disponer la harina en forma de volcán sobre la encimera y espolvorear por encima 1 c de sal. Agregar los dados de mantequilla y mezclarlo todo con ayuda de un cuchillo. Batir el huevo, y mezclar con la harina. Agregar 2 C de agua muy fría y amasar todo rápidamente. Envolver la masa en papel transparente y dejar reposar durante 30 minutos en el frigorífico.

2 Para la cobertura: quitar las hojas exteriores de la hierba limón y la parte superior seca. Picar finamente la mitad inferior. Meter la hierba en un cazo, agregar la nata y llevar a ebullición. A continuación, retirar del fuego y dejar macerar unos 15 minutos. Pelar las zanahorias, cortar en rodajas finas y cocer "al dente" en agua salada durante 6 - 8 minutos. Colar la nata líquida, y batir junto con la crème fraîche y los huevos. Sazonar con sal y pimienta.

3 Estirar la masa con un rodillo hasta obtener un grosor de 3 - 4 mm. Engrasar un molde para quiche o tarta y forrarlo con la masa aplanada.

4 Distribuir las zanahorias sobre la masa y verter encima la mezcla de huevos y nata. Cocinar la tarta quiche en el horno durante 40 - 50 minutos a 160 °C (Cocción intensiva) en el 2º nivel de bandeja desde abajo. A continuación, sacar la tarta del horno, dejar enfriar unos minutos y desmoldarla.

5 Lavar el manojito de cilantro, sacudirlo para secarlo y quitar las hojitas. Lavar las manzanas, quitar las pepitas y cortar en tiras finas o rallar. Cortar las guindillas longitudinalmente por la mitad, quitar las semillas, lavar bien y cortar igualmente en tiras finas. Mezclar estos ingredientes, sazonar con sal, pimienta y aceite de oliva. Cortar la tarta quiche en triángulos y colocar sobre los platos. Acompañar con la ensalada de manzanas y servir.

Ajuste: Cocción intensiva
Temperatura: 160 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 40 - 50 minutos

Higos al horno con mascarpone y jamón

Para 4 - 6 personas

Ingredientes

250 g Mascarpone
1 C Miel
1 C Tomillo picado
1 c Ralladura de la cáscara de una naranja sin tratar
Sal, pimienta recién molida
12 Higos (tamaño mediano)
12 Lonchas de jamón de San Daniele o similar
12 Rebanadas de baguette
Aceite de oliva para el molde y para rociar

>> Sugerencias y trucos:

El jamón de San Daniele es un jamón secado al aire, procedente de Friaul (Italia). Si no lo consiguiera, podrá utilizar perfectamente un jamón de Parma, serrano o cualquier otro de su gusto. Servido sin jamón es igualmente un delicioso plato para los amantes de la cocina vegetariana.

1 Mezclar el mascarpone con la miel, el tomillo y la cáscara de naranja hasta obtener una consistencia cremosa, y salpimentar.

2 Lavar los higos y secarlos con papel de cocina. Cortar de los higos aproximadamente 1 cm en la parte superior y, con ayuda de una cuchara o similar, extraer parte de la carne para obtener espacio para el relleno y reservar.

3 Llenar los higos con la crema de mascarpone, volver a colocar las partes cortadas previamente y presionar ligeramente. Envolver cada uno de los higos en una loncha de jamón.

4 Untar las rebanadas de baguette con la carne de los higos que extrajimos al comienzo. Engrasar un molde para soufflé con aceite de oliva y colocar las rebanadas de pan. Disponer un higo sobre cada rebanada de baguette y presionar ligeramente. Rociar con unas gotas de aceite de oliva y hornear durante 20 - 25 minutos (2º nivel desde abajo, 160 °C, Aire caliente plus).

Ajuste: Aire caliente plus
Temperatura: 160 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 20 - 25 minutos

Brochetas de langostinos con apio al jengibre

Para 4 – 6 personas

Ingredientes

150 g Jengibre (raíz)
1 C Aceite
1 C Miel
1 kg (aprox.) Apio
Sal, pimienta recién molida
2 – 3 C Aceite de oliva
1 Ramillete de albahaca tailandesa o normal
12 Langostinos jumbo
1 Diente de ajo
1 – 2 Chiles rojos
3 Chalotas
El zumo de 1 lima
1 C Azúcar de palma
2 Limas sin tratar

1 Pelar la raíz de jengibre y cortar en tiras finas. Calentar el aceite en una sartén y saltear el jengibre durante 2 minutos, mezclar con la miel y separar.

2 Pelar el apio, cortar en trozos de 1 ½ cm y agregarlos al jengibre. Sazonar con sal y pimienta y meter todo en un molde para soufflé. Rociar con aceite de oliva y hornear durante 40 - 45 minutos a 160 °C (Aire caliente plus, 2º nivel desde abajo). Lavar la albahaca, sacudirla para secarla, y quitar las hojas. Guardar unas hojas para la decoración de los platos. 10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción, mezclar la albahaca con el apio.

3 Pelar los langostinos, cortar longitudinalmente por la mitad y extraer el intestino negro. Lavar los langostinos y secar con papel de cocina. Ensartar longitudinalmente cada vez dos mitades de langostino en un palillo de madera.

4 Para la marinada: pelar los dientes de ajo. Limpiar los chiles, quitar las semillas, lavar y picar finamente. Pelar las chalotas y cortar en trozos pequeños. Con ayuda de una batidora o en el mortero, hacer todo puré, agregando el zumo de lima y el azúcar de palma. Pintar con esta mezcla las brochetas de langostino, disponerlas en una bandeja de horno y asar al grill durante 5 - 8 minutos a 240 °C (grill grande, 3º o 4º nivel desde abajo).

5 Lavar bien las limas, secar con papel de cocina y cortar en cuartos. Disponer las brochetas de dos en dos sobre un lecho de apio y decorar con las hojas de albahaca tailandesa y los cuartos de lima.

>> Sugerencias y trucos:

El apio se vuelve aún más sabroso si lo prepara el día anterior y lo calienta un poco antes de servir.

Si no consiguiera el azúcar de palma podrá utilizar azúcar cande.

Paso 1:

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 160 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 40 – 45 minutos

Paso 2:

Ajuste: Grill grande

Temperatura: 240 °C

Listón: 3º o 4º desde abajo

Tiempo de cocción: 5 – 8 minutos
+ 5 minutos de precalentamiento



Tortilla con trucha ahumada y berros

Para 4 – 6 personas

Ingredientes

600 g Patatas (de consistencia dura después de cocidas)
(cocer y pelar el día anterior)
200 g Filetes de trucha ahumada (más 1 para la decoración)
5 Huevos (tamaño mediano)
50 g Crème fraîche
1 C Rábano picante rallado
1 c Ralladura de cáscara de limón sin tratar
Sal, pimienta recién molida
Mantequilla para el molde
1 Bandeja de berros
1 Manojito de berros de agua
Rúcula
2 C Vinagre balsámico claro
1 c Miel
2 C Aceite de oliva

>> Sugerencias y trucos:

Una ingeniosa forma de servir la tortilla son los crujientes barquitos hechos de masa para rollitos de primavera. Para ello se fríen 4 - 6 láminas (20 x 20 cm) durante 1 minuto en abundante aceite, sumergiéndolas con ayuda de una cuchara. Servir los tacos de tortilla en los barquitos con ensalada y trucha.

1 Cortar las patatas en rodajas finas. Desmenuzar las truchas ahumadas. Batir los huevos con la crème fraîche. Incorporar el rábano picante y la ralladura de limón, removiendo.

2 En una fuente grande, mezclar bien las patatas con los filetes desmenuzados y la mezcla de huevo. Sazonar generosamente con sal y pimienta. Engrasar un molde para soufflé con mantequilla, verter en él la masa de patatas y aplastarla.

3 Cocinar la tortilla en el horno a 140 °C durante 30 - 35 minutos (Función Clima, con 1 golpe automático de vapor, 2º nivel desde abajo). Después, dejar enfriar la tortilla hasta que esté tibia.

4 Lavar el berro y la rúcula, sacudir o secar con papel de cocina y mezclar. Mezclar el vinagre balsámico con la miel y el aceite de oliva y aliñar la ensalada con la mezcla.

5 Para servir: cortar la tortilla en dados y decorar el plato con la ensalada. Trocear el filete de trucha que habíamos reservado y acompañar el plato con esos trocitos.

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 140 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 30 - 35 minutos

Golpes de vapor: 1, automático

Panini con verduras al grill y mozzarella

10 Panini

Ingredientes

Para la masa:

500 g Harina de trigo (tipo 55)
1/2 Dado de levadura fresca (21 g)
1 C Miel
1 C (rasa) Sal marina
3 C Aceite de oliva

Para la verdura:

1 Cebolla blanca
1 Berenjena grande
2 Calabacines
2 Pimientos rojos
1 Diente de ajo
1/2 Ramillete de tomillo
80 ml Aceite de oliva
Sal marina
Pimienta recién molida

Además:

Harina para la bandeja del horno y para espolvorear
2 Bolas de queso Mozzarella (c/u 125 g)

>> Sugerencias y trucos:

Los panini se podrán acompañar con un sabroso pesto de levístico: en la batidora, hacer un puré, mezclando las hojas lavadas de 1/2 manojo de levístico y de 1 ramillete de perejil con 100 ml de aceite de oliva, 1 C de queso Parmesano rallado y 1 C de piñones tostados.

1 Para la masa: poner la harina en una fuente y hacer un hueco en el centro. Desmenuzar la levadura y diluirla en 300 ml de agua tibia. Incorporar la miel a la levadura y verter esta mezcla en el hueco hecho en la masa. Recoger algo de harina desde los bordes e incorporar en la mezcla removiendo hasta obtener una masa de consistencia algo espesa. Tapar la fuente con un paño húmedo y dejar subir la masa durante 15 minutos en un lugar cálido y sin corrientes de aire. Después, incorporar a la masa la sal y el aceite, y amasar con las varillas durante unos 5 minutos hasta que la superficie tenga una apariencia brillante. Volver a dejar subir tapado en un lugar cálido durante 30 - 45 minutos.

2 Pelar la cebolla. Limpiar y lavar la berenjena y los calabacines, cortar todo en rodajas de 1 cm de grosor y meter en un molde refractario. Cortar los pimientos por la mitad, quitar las semillas, lavar, cortar en cuartos y poner también en el molde. Machacar el ajo. Lavar el tomillo, sacudirlo para secarlo, y separar las hojitas. Agregar ambos ingredientes junto con el aceite de oliva a la verdura. Sazonar con sal marina y pimienta y dejar macerar unos 20 minutos.

3 Asar la verdura al grill (grande) del horno durante 15 - 20 minutos a 220 °C, colocando el molde en el 3º nivel desde abajo. Dar la vuelta a la verdura a la mitad del tiempo de cocción. Pelar los pimientos. Mezclar la verdura.

4 Volver a amasar brevemente la masa y dividir en 10 porciones. En la encimera enharinada, aplanar cada porción de masa hasta obtener cuadrados de 14 x 14 cm. Disponer la verdura sobre la primera mitad de los cuadrados. Escurrir el queso Mozzarella, cortar las bolas en 10 trozos iguales y colocar éstos sobre la verdura. Poner la otra mitad de los cuadrados cubriendo el relleno y apretar bien los bordes. Colocar los panini sobre una bandeja de repostería enharinada y dejar subir durante 15 minutos.

5 Espolvorear harina encima de los panini y llevar al horno (Función Clima, con 1 golpe de vapor automático, 200 °C) en el 2º nivel de bandeja desde abajo. Dejar enfriar los panini un poco de tiempo y servirlos con pesto (véanse las sugerencias).

Paso 1:

Ajuste: Grill

Temperatura: 220 °C

Listón: 3º desde abajo

Tiempo de cocción: 15 - 20 minutos

Paso 2:

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 200 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 20 - 25 minutos

Golpes de vapor: 1, automático

Atún crujiente "en croûte" con chutney de mango

Para 4 – 6 personas

Ingredientes

Para el chutney:

1 Pimiento rojo pequeño
1 Mango
2 Cebolletas
1 Manojito de cilantro
1 Pizca de cilantro molido
1 Pizca de canela molida
Sal, pimienta recién molida
Una pequeña cantidad de vinagre de arroz o vinagre balsámico claro

Para el atún:

2 Planchas para rollitos de primavera (c/u 20 x 20 cm; congeladas)
2 Filetes de atún (c/u 200 g; grosor de 6 cm)
Pimienta gruesa del molinillo
Sal
1 C Aceite
120 g Filetes de pechuga de pollo
150 g Nata líquida
1 c Aceite de sésamo
1/2 c Pasta de Wasabi
40 g Semillas de sésamo
Aceite para freír

>> Sugerencias y trucos:

Para la farsa de pollo es conveniente que todos los ingredientes estén bien fríos, puesto que al hacerlos puré en la batidora se genera calor y no se mezclan bien. Lo mejor es meter la carne unos minutos antes en el congelador.

1 Para el chutney: cortar los pimientos por la mitad, quitar las semillas, lavar y asar en el horno a 160 °C durante 30 – 40 minutos (Aire caliente plus, 2º nivel desde abajo). Después, dejarlos enfriar algo, pelarlos y cortarlos en dados pequeños. Dejar enfriar el horno.

2 Pelar el mango, separar la carne del hueso y después cortarla en dados de ½ cm. Limpiar y lavar las cebolletas y cortar en rodajas finas. Lavar el manojito de cilantro, sacudirlo para secarlo, quitar las hojitas y picarlas. Mezclar los ingredientes y sazonar con cilantro, canela, sal, pimienta y vinagre.

3 Para el atún: descongelar la masa para rollitos de primavera. Lavar los filetes de atún, secar con papel de cocina y sazonarlos generosamente con pimienta molida gruesa y una pizca de sal. Freír por ambos lados en una sartén durante 1 minuto a fuego fuerte.

4 Lavar la pechuga de pollo, secar con papel de cocina y cortar en trozos pequeños. En la batidora, hacer un puré fino mezclando el pollo troceado con la nata líquida, el aceite de sésamo, la salsa Wasabi y una pizca de sal. Tostar las semillas de sésamo en una sartén sin grasa e incorporarlas a la farsa.

5 Disponer las placas de masa para rollitos de primavera una al lado de la otra y untar la farsa en una capa fina sobre 2/3 de las placas. Colocar los filetes de atún sobre la mitad inferior y enrollar las placas, empezando desde abajo. Cerrar los extremos de los rollitos.

6 Freír en una sartén con 1 cm de aceite los rollos de masa durante 2 - 3 minutos hasta que estén crujientes. Finalizar la cocción en el horno precalentado a 85 °C durante aprox. 20 minutos, colocando los rollos en la parrilla (Bóveda y solera, 2º nivel desde abajo).

7 Con ayuda de un cuchillo panero, cortar los rollos en rodajas de 1 – 2 cm de grosor y emplatar sobre el chutney de mango.

Paso 1:

Ajuste: Aire caliente plus
Temperatura: 160 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 30 – 35 minutos

Paso 2:

Ajuste: Bóveda y solera
Temperatura: 85 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: aprox. 20 minutos + precalentamiento



Flammkuchen con cebolla blanca y sal especiada

Para 2 bandejas

Ingredientes

Para la masa:

250 g Harina de trigo (tipo 45)
1/2 Dado de levadura fresca (21 g)
1/2 c Azúcar
1/2 c Sal
75 g Masa madre líquida (producto preparado)

Para la cobertura:

3 Cebollas blancas
200 g Nata agria para cocinar
100 g Nata líquida
50 g Piñones
60 g Panceta o tocino (en lonchas finas)
Pimienta del molinillo
2 – 3 C Aceite de oliva

Para la sal especiada:

25 g Sal marina
1/2 c Semilla de hinojo
1/2 c Hojas de romero picadas
1/2 C Ralladura de cáscara de limón sin tratar

Además:

Harina para la superficie de trabajo

>> Sugerencias y trucos:

La clásica Flammkuchen, tarta alsaciana flambeada, lleva cebolla, panceta y crema agria. Como alternativa podrá cubrir las tartas con berenjenas, calabacines y pimientos asados y espolvorear por encima queso Mozzarella rallado.

1 Poner la harina en una fuente grande y hacer un hueco en el centro. Desmenuzar la levadura y diluirla en 90 ml de agua tibia. Agregar el azúcar y la sal, y verter esa mezcla en el hueco hecho en la harina. Recoger algo de harina desde los bordes e incorporar a la mezcla removiendo hasta obtener una mezcla de consistencia algo espesa. Agregar la masa madre a la levadura, mezclar y tapar la fuente con un paño húmedo. Dejar subir la masa durante 15 minutos en un lugar cálido y sin corrientes de aire.

2 Trabajar la masa con las varillas durante unos 5 minutos hasta que tenga una textura elástica y la superficie tenga una apariencia brillante. Volver a dejar subir tapada en un lugar cálido durante 45 minutos.

3 Para la cobertura: pelar la cebolla, cortar por la mitad y después en tiras finas. Mezclar la nata agria con la nata líquida.

4 Amasar y separar la masa en dos porciones de igual tamaño. Sobre la encimera enharinada, aplanar cada bola de masa al tamaño de la bandeja de horno. Colocar la masa aplanada sobre las bandejas de horno. Pintar la masa con la mezcla de natas.

5 Repartir la cebolla sobre las bandejas y espolvorear por encima los piñones. Disponer por encima las lonchas de panceta. Sazonar con pimienta y rociar con unas gotas de aceite de oliva. Antes de llevarlas al horno, dejar subir durante 10 minutos.

6 Precalentar el horno a 220 °C (Función Clima, con 2 golpes de vapor manuales). Introducir la primera bandeja en el 2º nivel desde abajo. Activar el primer golpe de vapor directamente después de meter la bandeja

y hornear durante unos 15 minutos. A continuación, hornear la segunda del mismo modo, es decir, activar el golpe de vapor directamente después de introducirla.

7 Para la sal especiada: machacar en un mortero (o en la batidora) la sal marina, las semillas de hinojo, el romero y la cáscara de limón, y espolvorear esta mezcla según gusto por encima de las tartas una vez hechas.

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 220 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: aprox. 15 minutos por tarta + precalentamiento
Golpes de vapor: 2, cada vez directamente después de introducir la bandeja

Ingredientes

Para la masa:

200 g Masa para strudel o masa filo
50 g Mantequilla derretida
Sal marina
Chili grueso, en polvo

Para la carne:

1000 g Carne de ternera en un trozo (grosor de 7 cm)
Sal, pimienta del molinillo
2 C Aceite de oliva
1 c Cacao en polvo
1 Punta de chile en polvo
1 C Mantequilla

Para la calabaza:

250 g Calabaza
1 c Mantequilla
200 ml Leche de coco
Sal, pimienta del molinillo
El zumo de 1/2 lima

Para la guarnición:

200 g Espinacas frescas o canónigos
2 C Aceite de oliva
1 C Vinagre balsámico claro
1 c Miel

Además:

Grasa para la bandeja de repostería

>> Sugerencias y trucos:

La calabaza es una hortaliza de la familia de Curcubitáceas, que comprende una gran diversidad de tipos. Las principales variedades son las calabazas de verano (calabaza bonetera, espaguetti, rondini), y las de invierno, que suelen ser más secas, fibrosas y dulces (calabaza de cidra y la confitera). La calabaza moscada tiene una carne anaranjada con un sabor dulce que recuerda a la nuez del mismo nombre.

Ternera con crema de calabaza y espinacas

Para 4 – 6 personas

1 Colocar la placa de strudel sobre una bandeja engrasada y pintar con mantequilla derretida. Espolvorear por encima algo de sal marina y chile, y hornear durante 5 – 8 minutos a 200 °C hasta que esté dorada (Aire caliente plus, 2º nivel de bandeja). Dejar enfriar y romper la masa en trozos pequeños. Dejar enfriar el horno. A continuación, ajustar Bóveda y solera 85 °C. Introducir la bandeja universal y la parrilla en el 2º listón desde abajo antes de precalentar el horno.

2 Sazonar el filete de ternera con sal y pimienta y freír vuelta y vuelta en aceite de oliva. Mezclar el cacao en polvo con el chile y rebozar la carne en esta mezcla. Cocinar en el horno durante aprox. 90 minutos a 85 °C (Bóveda y solera, 2º nivel desde abajo). Si utiliza la sonda térmica, la temperatura interior deberá oscilar entre los 60 y 65 °C.

3 Pelar la calabaza, cortar en dados pequeños y sofreír en mantequilla. Agregar la leche de coco y dejar cocinar unos 10 minutos. Después, con ayuda de la batidora, hacer todo puré y sazonar con sal, pimienta y el zumo de lima.

4 Para la guarnición: Lavar las espinacas y centrifugar para quitarles toda el agua. Mezclar el aceite de oliva, el vinagre y la miel y verter este aliño sobre la ensalada.

5 Después de cocinar la carne, llevar a ebullición la mantequilla (cuidando de que no se queme) y pasar el trozo de carne por la misma. Cortar en filetes finos. Distribuir la crema de calabaza sobre los platos y disponer los filetes, las hojas de strudel y las espinacas en capas.

Paso 1:

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 200 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 8 – 10 minutos

Paso 2:

Ajuste: Bóveda y solera

Temperatura: 85 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: aprox. 90 minutos + precalentamiento

Pizza con salami al hinojo y queso Scamorza

Para 1 bandeja

Ingredientes

Para la masa:

250 g Harina de trigo (tipo 45)
15 g Levadura fresca
1 Pizca de azúcar
5 C Aceite de oliva
Sal

Para la cobertura:

1 Cebolla
1 Diente de ajo
aprox. 6 C Aceite de oliva
250 g Tomate tamizado (en conserva)
Sal, pimienta del molinillo
1 Manojito de orégano
250 g Tomates cherry
2 Trozos de queso Scamorza o Mozzarella (c/u 250 g)
50 g Alcaparras en vinagre
Sal marina
150 g Salami al hinojo (en lonchas)

Además:

Harina para la superficie de trabajo y la bandeja de horno

>> Sugerencias y trucos:

La masa de esta pizza es muy fina y suficiente como entrante para 3 a 4 personas. Si quiere hornear 2 bandejas una tras otra, duplique tanto las cantidades para la masa como para la cobertura.

1 Para la masa: poner la harina en una fuente y hacer un hueco en el centro. Desmenuzar la levadura y diluirla en 125 ml de agua tibia, agregar una pizca de azúcar y verter esa mezcla en el hueco hecho en la harina. Recoger algo de harina desde los bordes e incorporar removiendo hasta obtener una masa de consistencia algo espesa. Tapar la fuente con un paño húmedo y dejar subir la masa durante 15 minutos en un lugar cálido y sin corrientes de aire.

2 Continuar amansando durante 10 minutos más, agregando 1 c de sal y el aceite de oliva hasta que tenga una textura elástica y la superficie tenga una apariencia brillante. Volver a dejar subir tapada en un lugar cálido durante 45 minutos. Después, volver a amasar brevemente y aplanar sobre la bandeja hasta obtener un grosor de 1 cm.

3 Para la cobertura: pelar la cebolla y el ajo, picar ambos finamente y sofreír en poca cantidad de aceite de oliva. Agregar los tomates, dejar hervir una vez y sazonar con sal y pimienta. Lavar el orégano, sacudir, quitar las hojitas, picar finamente e incorporar a la mezcla.

4 Lavar los tomates cherry y exprimirlos ligeramente con la mano. No usar el zumo que sueltan. Cortar los trozos de Scamorza por la mitad, después en rodajas finas y mezclar en una fuente con los tomates cherry y las alcaparras. Sazonar con sal marina, pimienta y 3 C de aceite de oliva.

5 Untar la masa aplanada con la salsa de tomate y distribuir por encima la mezcla de tomates cherry y queso Scamorza.

6 Precalentar el horno a 220 °C (Función Clima, con 1 golpe de vapor manual). Introducir la bandeja con la pizza en el 2º nivel desde abajo, activar el golpe de vapor y hornear durante 25 – 30 minutos. Distribuir las lonchas de salami sobre la pizza hecha y rociar después con unas gotas de aceite de oliva.

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 220 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 25 – 30 minutos

+ precalentamiento

Golpes de vapor: 1, directamente después de introducir la bandeja



Pescados y mariscos

Los pescados son a menudo la primera elección para las ocasiones especiales y son, además, el alimento ideal para una dieta sana y equilibrada a lo largo de todo el año.

Para su preparación existen innumerables métodos. En ocasiones, para que conserven su fabuloso sabor, se envuelven en una costra de sal, en masa de hojaldre, en pergamino o en lonchas de jamón.

En las páginas que siguen encontrará deliciosas recetas de pescados y mariscos, sofisticadas y, también, para los menús de cada día.



Dorada en costra de sal marina con salsa de lima y alcaparras

Para 4 personas

Ingredientes

Para el pescado:

2 Dientes de ajo
1 Limón sin tratar
Pimienta gruesa del molinillo
4 C Aceite de oliva
2 Doradas (c/u 700 g; listas para usar)
4 Ramas de perejil
1 Manojito de romero
1 Manojito de tomillo
2,5 kg Sal marina gruesa
6 Claras de huevo
80 g Harina

Para la verdura:

600 g Patatas (de consistencia dura después de cocidas)
Sal
8–10 Alcachofas pequeñas
4 C Aceite de oliva
1 Diente de ajo
6 Ramitas de tomillo
Pimienta del molinillo

Para la salsa:

2–3 Limas
120 g Mantequilla
1 c Azúcar glas
2 C Alcaparras pequeñas
Sal, pimienta del molinillo

1 Para el pescado: pelar los dientes de ajo y picar finamente. Lavar bien el limón, secar y rallar la cáscara. Exprimir el limón. Mezclar la ralladura y el zumo de limón con el ajo, ½ c de pimienta y aceite de oliva. Lavar las doradas y secar con papel de cocina. Frotar por dentro y por fuera con la marinada.

2 Lavar los ramilletes de perejil, romero y tomillo, sacudir para secarlos y meter el perejil en el vientre de los pescados. Quitar las hojas del romero y del tomillo y picar ambas finamente. En una fuente, mezclar las hierbas con la sal. Montar las claras a un punto medio sólido e incorporar a la sal. Al final, espolvorear por encima la harina y mezclar bien todo.

3 Poner papel de horno sobre una bandeja de horno y disponer la mitad de la sal sobre una superficie del tamaño de las doradas y con un grosor de 1 cm. Colocar las doradas por encima y cubrir por completo con la sal restante, apretando bien. Cocinar las doradas en el horno durante 40 – 50 minutos a 180 °C (Asado automático, 2º nivel, desde abajo).

4 Para la verdura: pelar las patatas y cortar en dados de ½ cm. Blanquear las patatas en agua salada durante 2 – 3 minutos, refrescarlas en agua fría y dejar escurrir sobre papel de cocina. Retirar las hojas exteriores de las alcachofas y cortar las piezas en cuartos. Calentar el aceite de oliva en una sartén y freír las alcachofas. Agregar los dados de patata y rehogar unos 5 minutos. Lavar el tomillo y sacudir para secarlo, machacar un poco el ajo, agregar ambos a la sartén y sazonar con sal y pimienta. Verter las verduras en un molde refractario.

5 Introducir la mezcla de verduras en el horno 15 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción del pescado (4º nivel de bandeja desde abajo) y cocinar simultáneamente con el pescado. Retirar el ajo y el tomillo después de finalizar la cocción.

6 Para la salsa: pelar las limas cuidadosamente para eliminar también la piel blanca. Cortarlas en rodajas finas. Llevar a ebullición la mantequilla en una sartén (cuidando de que no se quemé), incorporar las limas, el azúcar glas y las alcaparras y sazonar con sal y pimienta.

7 Servir las doradas en la costra de sal y romperla en la mesa. Acompañar el pescado con la crema de limas y alcaparras y las verduras.

Ajuste: Asado automático

Temperatura: 180 °C
Listón: 2º desde abajo y 4º desde abajo para la verdura
Tiempo de cocción: 40 – 50 minutos + precalentamiento



Salvelino relleno a la Toscana

Para 4 personas

Ingredientes

Para el pescado:

4 Salvelinos o truchas (c/u aprox. 300 g; listos para usar)
El zumo de 1 limón
Sal, pimienta del molinillo
250 g Chapata
3 Ramitas de romero
1 Diente de ajo
8 C Aceite de oliva
3 Tomates
2 Cebollas rojas
1 Ramillete de albahaca
50 g Salami italiano
1 C Alcaparras
2 C Vinagre balsámico de Módena
Aceite para la bandeja de horno

Para el pesto:

1 Ramillete de albahaca
1 Ramillete de perejil
1 C Tomillo limón
40 g Piñones
1 Diente de ajo pequeño
200 ml Aceite de oliva
40 g Queso Parmesano rallado
Sal
Pimienta del molinillo

1 Lavar los pescados y secar con papel de cocina. Rociar con zumo de limón y sazonar con sal y pimienta.

3 Cortar la chapata en dados de 1 ½ cm. Lavar el romero y sacudir para secarlo. Aplastar los dientes de ajo. Calentar 2 C de aceite de oliva en una sartén y tostar los dados de pan junto con el romero y el ajo. Después, retirar el ajo y el romero.

3 Practicar un corte en forma de cruz en la parte superior de los tomates y escaldarlos durante unos 20 segundos en agua hirviendo. Refrescarlos después. Pelar, cortar en cuartos, eliminar las semillas y cortar en dados de 1 cm. Pelar la cebolla, cortar por la mitad y después en tiras finas.

4 Poner los dados de pan, los tomates y la cebolla en una fuente. Lavar la albahaca y sacudir para secarla. Quitar las hojas, desmenuzar el salami, o cortarlo con el cuchillo, y agregar a la fuente. Añadir las alcaparras, 3 C de aceite de oliva y el vinagre y mezclar todo. Sazonar con sal y pimienta. Rellenar los pescados con esta mezcla y atarlos con hilo de cocina.

5 Colocar los pescados sobre una bandeja de horno engrasada y rociar con el aceite de oliva restante. Cocinar en el horno durante 35 – 45 minutos a 170 °C (Función Clima, con 2 golpes de vapor, 2º nivel, desde abajo). Activar el primer golpe de vapor al alcanzar la temperatura preseleccionada, y el segundo después de 15 minutos.

6 Para el pesto: lavar las finas hierbas, sacudir para secar, y quitar las hojitas. Tostar los piñones en una sartén sin grasa. Pelar el ajo. Con ayuda de la batidora, hacer un puré con el aceite de oliva, las hojas de las hierbas, el queso Parmesano, los piñones y el ajo. Sazonar con sal y pimienta.

7 Retirar los pescados del horno y servir con el pesto. Acompañar con ensalada mixta.

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 170 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 35 - 45 minutos
Golpes de vapor: 2; 1º golpe de vapor al alcanzar la temperatura preseleccionada, el 2º después de 15 minutos

Strudel de gambas con ensalada de tomate a la albahaca y alioli

Para 4 – 6 personas

Ingredientes

Para los strudel:

80 g Bacón (en lonchas)
1 C Aceite
400 g Gambas peladas (listas para usar)
Sal, pimienta del molinillo
2 Puntas de chile en polvo
300 g Pescado blanco, en un trozo (p. ej., lucioperca, bacalao)
Pimienta blanca del molinillo
350 g Nata líquida muy fría
Zumo de limón
4 Láminas de masa de strudel o pasta brick (masa filo) (25 x 25 cm)
50 g Mantequilla derretida

Para el alioli:

1 Diente de ajo
Sal
1 Ramillete de albahaca
200 ml Aceite de oliva
1 Yema de huevo
1 c Mostaza
El zumo de 1/2 limón
Pimienta del molinillo

Para la ensalada:

500 g Tomates cherry
1 Ramillete de perejil
1 Cebolla roja
2 C Aceite de oliva
1 C Azúcar glas
2 C Vinagre balsámico claro
Sal, pimienta del molinillo

1 Para el strudel: freír el bacón hasta que esté crujiente y dejar escurrir en papel de cocina. Lavar las gambas, secar con papel de cocina y trocearlas. Sazonar con sal, pimienta y chile en polvo. Lavar el pescado, secar con papel de cocina y cortar en dados pequeños. Sazonar con sal y pimienta blanca. Con ayuda de la batidora o la picadora de mano, hacer puré los ingredientes, agregando 150 g de nata líquida muy fría. Agregar la nata restante y un chorrito de zumo de limón, y hacer de todo un puré fino. Verter el puré en una fuente, incorporar las gambas troceadas y desmenuzar el bacón crujiente. Poner el puré a enfriar.

2 Extender dos láminas de masa de strudel, pintar con mantequilla derretida y colocar encima las otras láminas. Repartir la mezcla de gambas entre las dos placas, doblar los bordes y enrollarlas hacia arriba. Colocar los rollos sobre una bandeja de horno con papel de horno y pintar con mantequilla derretida. Hornear a 180 °C durante 25 – 30 minutos (Aire caliente plus, 2º nivel desde abajo).

3 Para el alioli: pelar y picar finamente el ajo. Agregar una pizca de sal y aplastar con la hoja del cuchillo. Lavar la albahaca, sacudir para secarla y quitar las hojitas. Agregar el aceite de oliva y hacer un puré fino. En una fuente, batir la yema de huevo con la mostaza. Con la batidora de varillas, incorporar el aceite de albahaca, vertiéndolo gota a gota en la fuente. Cuando la mezcla ya haya adquirido cierta consistencia, batir con más fuerza, vertiendo el aceite más rápidamente. Incorporar, removiendo, el puré de ajo y el zumo de limón y sazonar el alioli con sal y pimienta.

4 Para la ensalada: lavar los tomates cherry y cortar por la mitad. Lavar el perejil, sacudir para secarlo, quitar las hojas y picarlas. Pelar la cebolla, cortar en tiras finas y sofreír en aceite de oliva. Incorporar los tomates y el perejil y guisar unos 2 – 3 minutos. Agregar el azúcar glas y el vinagre y verterlo todo en una fuente. Sazonar con sal y pimienta.

5 Con ayuda de un cuchillo panero, cortar los strudel y servir con ensalada de tomate y el alioli.

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 180 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 25 – 30 minutos

Trucha asalmonada con polenta y espárragos verdes

Para 4 personas

Ingredientes

Para el pescado:

100 g Almendras laminadas
175 ml Leche
2-3 C Mantequilla
50 g Polenta instantánea
1 C Ralladura de cáscara de limón sin tratar
Sal, pimienta blanca del molinillo
2 Filetes de trucha asalmonada (c/u 450 g)
Aceite para la bandeja de horno
1 Ramillete de perejil

Para los espárragos:

1 kg Espárragos verdes
400 g Tomates cherry
2 C Aceite de oliva
4 Ramitas de romero
El zumo de 1/2 limón
1 C Mantequilla
Sal, pimienta del molinillo
Azúcar

1 Para el pescado: en una sartén, tostar 60 g de las almendras sin aceite hasta que estén doradas. Llevar a ebullición la leche con 1 c de mantequilla e incorporar la polenta, removiendo continuamente. Agregar la cáscara de limón y las almendras tostadas y dejar hinchar unos 5 minutos. Sazonar con sal y pimienta.

2 Lavar los filetes de pescado, secar con papel de cocina y salpimentar. Colocar un filete con la piel hacia abajo y untar con la polenta. Colocar sobre él el otro filete con la piel hacia arriba. Atar con hilo de cocina.

3 Engrasar una bandeja de horno con aceite, colocar en ella el pescado y hornearlo durante 30 - 35 minutos a 180 °C (Función Clima, con 2 golpes de vapor, 2º nivel desde abajo). Activar el primer golpe de vapor al inicio de la cocción, y el segundo después de 12 minutos.

4 Pelar el tercio inferior de los espárragos y lavarlos. Lavar los tomates y secar con papel de cocina. Calentar el aceite de oliva en una sartén refractaria y asar los espárragos durante 3 - 4 minutos.

5 Lavar el romero y sacudir para secarlo. Agregar a los espárragos los tomates, los ramilletes de romero, el zumo de limón y la mantequilla. Sazonar con sal, pimienta y azúcar. 8 minutos antes de finalizar la cocción del pescado, introducir la bandeja con los espárragos en el horno en el 4º nivel desde abajo y cocinar simultáneamente con el pescado.

6 Lavar el perejil, sacudir para secarlo, quitar las hojas y picar gruesamente. Llevar a ebullición 2 C de mantequilla y agregar las almendras restantes, así como el perejil. 5 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción, rociar el pescado con esta mezcla de mantequilla.

7 Repartir el pescado en 4 platos y servir los espárragos como guarnición.

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 180 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 30-35 minutos + precalentamiento
Golpes de vapor: 2; el 1º golpe de vapor directamente después de introducir la bandeja, el 2º después de 12 minutos

>> Sugerencias y trucos:

Una decoración muy bonita y fácil de hacer: para cada plato, rebozar ½ limón sin tratar con la cara de corte en azúcar y caramelizar en una sartén. Dejar enfriar algo las mitades de limón y servir con el pescado



Bacalao con mejillones al azafrán en papillote

Para 4 personas

Ingredientes

Para el pescado:

150 ml Vino blanco
50 ml Martini (seco)
1 g Azafrán en hebra
4 Tomates
1 Chile rojo
100 g Mantequilla
1 Ramillete de albahaca
4 Filetes de bacalao (c/u 200 g)
El zumo de 1/2 limón
Sal
Pimienta del molinillo
600 g Mejillones

Para las patatas:

800 g Patatas pequeñas (de consistencia dura después de cocidas)
Sal
2 C Mantequilla
2 C Pan rallado
4 Ramitas de tomillo
Pimienta del molinillo

>> Sugerencias y trucos:

Si se abren los papillotes en la mesa, desprenderán un fantástico olor que estimulará el apetito. Podrá acompañarlo con alioli (véase la p. 34), ensalada de rúcula y pan tostado.

1 Para el pescado: llevar a ebullición el vino con el martini y el azafrán y dejar reposar 15 minutos.

2 Practicar un corte en forma de cruz en la parte superior de los tomates, escaldar durante unos 20 segundos en agua hirviendo, refrescar, pelar, cortar en cuartos, quitar las semillas y cortar en trozos pequeños. Cortar el chile longitudinalmente, quitar las semillas, lavar y cortar en trozos pequeños. Cortar la mantequilla en dados. Lavar la albahaca, sacudir para secarla, quitar las hojas y cortarlas en tiras.

3 Lavar los filetes de pescado, secar con papel de cocina, rociar con el zumo de limón y sazonar con sal y pimienta. Limpiar bien los mejillones bajo el grifo, y desechar los que ya estén abiertos.

4 Preparar 4 hojas de papel de horno (c/u 30 x 24 cm) y doblar cada una por la mitad, después doblar los bordes dos o tres veces, exceptuando uno, para que quede como un sobre abierto. Repartir los mejillones en los sobres. Agregar los tomates, el chile y las hojas de albahaca. Colocar por encima de los mejillones un filete de pescado y añadir 50 ml de la marinada de azafrán. Meter los dados de mantequilla y cerrar los sobres, doblando el borde dos o tres veces.

5 Colocar los sobres sobre una bandeja y cocinar en el horno durante 25 – 30 minutos a 180 °C (Aire caliente plus, 2º nivel, desde abajo).

6 Cocer las patatas en agua salada, refrescar, dejar enfriar y pelar.

7 Llevar a ebullición la mantequilla en una sartén y dorar el pan rallado. Lavar el tomillo, sacudir para secarlo. Pasar las patatas por la mantequilla y el tomillo. Sazonar con sal y pimienta.

8 Repartir los papillotes sobre los platos. Servir las patatas por separado.

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 180 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 25 - 30 minutos

Goulash de carpa al estilo húngaro

Para 4 – 6 personas

Ingredientes

700 g Chucrut
1 kg Filetes de carpa (sin piel)
Sal, pimienta del molinillo
150 g Cebolla blanca
2 Dientes de ajo
3 C Mantequilla
1 c Comino molido
Ralladura de la cáscara de 2 limones sin tratar
1 ½ C Pimentón dulce
2 Hojas de laurel
2 C Tomate frito
6 Ramitas de mejorana
600 ml Fondo de pescado o de verdura
350 g Nata agria para cocinar
El zumo de 1 limón
4 Rebanadas de pan para sándwich (sin corteza)
1 C Aceite

>> Sugerencias y trucos:

Cocer 800 g de patatas nuevas en agua salada y 1 c de semillas de comino, refrescar y pelar. Llevar a ebullición 1 C de mantequilla, agregar las hojas de ½ ramillete de perejil y saltear las patatas.

1 Según gusto, dejar el chucrut en remojo durante la noche, para quitarle acidez. Lavar los filetes de carpa, secar con papel de cocina y sazonar con sal y pimienta. Cortar en trozos de unos 4 cm.

2 Pelar la cebolla y el ajo y cortar ambos en dados finos. Calentar 2 C de mantequilla y sofreír la cebolla y el ajo en una cacerola. Agregar el comino, la mitad de la cáscara de limón, el pimentón, las hojas de laurel y el tomate frito, y guisar todo durante 1 – 2 minutos.

3 Lavar la mejorana y sacudir para secarla. Exprimir bien el chucrut. Agregar a la cacerola el fondo de pescado, 200 g de nata agria, los ramilletes de mejorana y el chucrut. Agregar los trozos de pescado y remover brevemente. Dejar estofar tapado en el horno a 160 °C durante 35 - 40 minutos (Aire caliente plus, 2º nivel desde abajo).

4 Mezclar la nata agria restante con el zumo de limón y la cáscara restante. Sazonar con sal y pimienta. Cortar el pan en dados pequeños. Calentar la mantequilla restante con el aceite en una sartén y dorar los dados de pan. Salar según gusto.

5 Emplatar el goulash de carpa y disponer por encima un poco de nata agria y los costrones. Se acompañará con patatas al perejil (véanse las sugerencias).

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 160 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 35 – 45 minutos

Popietas de rape con cebolletas y pan de ajo

Para 4 personas

Ingredientes

Para el pescado:

2 Filetes de rape (c/u 400 g)
10 Hojas de albahaca
6 Tomates secos
40 g Piñones
4 C Aceite de oliva
Pimienta gruesa del molinillo
10 Lonchas de jamón de Parma o similar
1 C Aceite

Para la cebolla:

3 Manojos de cebolletas
1 c Azúcar glas
1 C Mantequilla
100 ml Fondo de verduras

Para el pan:

8 Rodajas de pan
Aceite de oliva
1 Diente de ajo

>> Sugerencias y trucos:

Como alternativa podrá servir el pescado con polenta. Para ello, verter 80 g de polenta instantánea en 350 ml de leche hirviendo, removiendo continuamente. Dejar hinchar durante unos 5 minutos. Incorporar 50 g de queso Parmesano rallado y 1 C de mantequilla. Sazonar con sal y nuez moscada.

1 Lavar los filetes de rape y secar con papel de cocina. Lavar la albahaca y sacudir para secar. En la batidora, hacer una pasta con los tomates, los piñones, la albahaca y el aceite de oliva. Untar la pasta sobre los filetes de pescado y sazonar con pimienta. Para las popietas, disponer cada vez 5 lonchas de jamón de modo que una quede solapada con la otra, colocar los filetes sobre la parte inferior y enrollar hacia arriba.

2 Freír las popietas en aceite unos 2–3 minutos por todos los lados en una sartén. Después, colocarlas en una bandeja y cocinar en el horno precalentado durante 15–20 minutos a 200 °C (Bóveda y solera, 2º nivel, desde abajo).

3 Entretanto, limpiar y lavar las cebolletas y cortar en trozos de 6 cm. Caramelizar el azúcar glas en una sartén, agregar las cebolletas y la mantequilla y desleír con el fondo de verduras. Sofreír las cebolletas durante 8–10 minutos hasta que estén transparentes.

4 Retirar las popietas de rape del horno. Disponer las rebanadas de pan sobre una bandeja de repostería y rociarlas con unas gotas de aceite de oliva. Tostar en el horno a 240 °C (grill grande, 3º nivel). Pelar el ajo y cortar por la mitad. Quitar el pan de la bandeja, dejar enfriar durante un poco de tiempo y restregar con el ajo.

5 Cortar las popietas de pescado en rodajas. Poner la cebolleta rehogada sobre las rebanadas de pan y, sobre ello, colocar las rodajas de pescado.

Paso 1:

Ajuste: Bóveda y solera
Temperatura: 200 °C
Listón: 2º o 3º desde abajo
Tiempo de cocción: 15–20 minutos + precalentamiento

Paso 2:

Ajuste: Grill
Temperatura: 240 °C
Listón: 3º desde abajo
Tiempo de cocción: 2–4 minutos



Pulpo con puré de patatas

Para 4 personas

Ingredientes

Para el pulpo:

1 kg Pulpo (listo para cocinar)
Sal
Cebolla, zanahoria y apio (100 g c/u)
2 C Aceite de oliva
1 C Tomate frito
150 ml Vino tinto
600 g Tomate en trozos (lata)
2 Dientes de ajo
1 Manojito de tomillo
Pimienta del molinillo
1 Ramillete de perejil
1 C Ralladura de cáscara de limón sin tratar
1 C Alcaparras

Para el puré:

600 g Patatas (de consistencia harinosa después de cocidas)
Sal
300 ml Leche
50 ml Aceite de oliva
50 g Queso Parmesano rallado
Nuez moscada rallada

Además:

2 Limones sin tratar
2 C Azúcar

1 Lavar el pulpo y secar con papel de cocina. Dejar cocer en abundante agua salada durante 5 minutos, escurrir y cortar en trozos regulares. Pelar la cebolla, las zanahorias y el apio y cortar todo en dados.

2 En una cacerola, calentar el aceite de oliva y freír la cebolla. Agregar la zanahoria y el apio y sofreír igualmente. Después, agregar el tomate frito, dejar cocer brevemente y desleír con vino tinto. Dejar reducir por completo y agregar los tomates.

3 Pelar el ajo, picarlo finamente e incorporar al guiso. Lavar el tomillo y sacudir para secar. Agregar los trozos de pulpo y los ramilletes de tomillo a la verdura. Sazonar con sal y pimienta. Dejar estofar tapado en el horno durante 1 ½ - 2 horas a 140 °C (Aire caliente plus, 2º nivel, desde abajo).

4 Para el puré: pelar las patatas, lavarlas y cortar en trozos de 2 cm. Hervir en agua salada, escurrir y dejar enfriar algo en la olla. Calentar la leche y agregar la mitad a las patatas.

5 Agregar el aceite de oliva y el queso Parmesano y machacar todo con el aplastador de patatas. Incorporar lentamente la leche restante, removiendo continuamente, hasta obtener un puré de consistencia cremosa. No remover en exceso, puesto que se vuelve pegajoso. Sazonar con sal y nuez moscada.

6 Lavar los limones con agua caliente, secar con papel de cocina y cortar transversalmente por la mitad. Rebozar las caras de corte en azúcar. Calentar una sartén sin grasa y caramelizar los limones con la cara de corte hacia abajo. Sacar de la sartén y separar.

7 Retirar la cacerola del horno y quitar el tomillo. Lavar el perejil, sacudir para secar, quitar las hojas y picar. Agregar el perejil a la salsa, junto con la cáscara de limón y las alcaparras, y remover todo.

8 Servir el pulpo con la salsa de verduras y el puré de patatas. Decorar los platos con los limones escarchados.

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 140 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 90 – 120 minutos

Pargo en hoja de banana con salsa de tres aromas

Para 2 – 3 personas

Ingredientes

Para el pescado:

1,2 kg Pargo (listos para usar)
1 Trozo de jengibre, aprox. 3 cm
1 Diente de ajo
Sal marina
2 C Aceite
1 Manojito de cilantro fresco con raíces (lo conseguirá en tiendas de productos asiáticos de alimentación)
1 Hoja de banana o papel manteca

Para la salsa:

5 Dientes de ajo
5 Chalotas rosas
2 Chiles rojos
200 ml Aceite
3 C Azúcar de palma o azúcar cande
3 C Salsa de pescado (de la tienda de productos asiáticos)
1 c Pasta de tamarindo (de la tienda de productos asiáticos)
El zumo de 2 limas
1 Manojito de albahaca tailandesa

>> Sugerencias y trucos:

Podrá acompañar el pescado con arroz aromático (jazmín o basmati) y verduras asadas: p. ej., mazorquitas de maíz, cebolletas, pimienta o espárragos verdes. Sazonar con salsa de soja clara y una pizca de azúcar.

1 Lavar el pescado y secar con papel de cocina. Pelar el jengibre y el ajo. Picar ambos finamente y hacer una pasta en el mortero junto con ½ c de sal marina. Agregar el aceite removiendo. Practicar incisiones oblicuas con una distancia de 3 cm en ambas caras de los pescados y frotarlos con la pasta. Cortar las raíces del cilantro y separar. Lavar el cilantro y sacudir para secarlo. Introducir los ramilletes de cilantro en el interior del pescado.

2 Cortar la hoja de banana por la mitad y calentar sobre la placa o vapor de agua para que se vuelvan más elásticas. Colocar las hojas sobre cruz y envolver el pescado en las mismas, atándolas con hilo de cocina. Colocar sobre la parrilla del horno y cocinar durante 40 – 45 minutos a 180 °C (Función Clima con 2 golpes de vapor, 2º nivel desde abajo). Introducir una bandeja de repostería por debajo de la parrilla para recoger el jugo. Activar el primer golpe de vapor al inicio y el segundo después de 10 minutos.

3 Para la salsa: lavar las raíces de cilantro, secar con papel de cocina picar finamente. Pelar los dientes de ajo y las chalotas y picar también finamente. Cortar los chiles longitudinalmente por la mitad, quitar las semillas y lavar. Hacerlo todo puré en el mortero o en la batidora. Calentar 1 C de aceite en un cazo y sofreír la mezcla durante 2 - 3 minutos. Agregar el azúcar de palma, la salsa de pescado, la pasta de tamarindo y el jugo de lima y dejar guisar hasta que se haya disuelto el azúcar.

4 Lavar la albahaca, sacudir para secar, y quitar las hojitas. Freír las hojas en el aceite restante y dejar escurrir sobre papel de cocina. Para servir, colocar el pescado sobre una bandeja y abrir la hoja de banana.

Poner por encima la salsa y la albahaca.

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 180 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 40 - 45 minutos
Golpes de vapor: 2; el 1º golpe de vapor al alcanzar la temperatura pre-seleccionada, el 2º después de 10 minutos

Bogavante gratinado con crema de apio y mantequilla a la vainilla

Para 2 personas

Ingredientes

Para el bogavante:

1 Bandeja de verduras frescas para sopa
1 C Semillas de comino
100 ml Vinagre de vino blanco
1 Hoja de laurel
1 C Pimienta negra en granos
1 Bogavante (700 – 800 g)

Para la mantequilla:

10 Hojas de albahaca
80 g Mantequilla blanda
Las semillas de 1/2 vaina de vainilla
Sal marina gruesa
Chile en polvo

Para la crema:

250 g Apio
1 c Mantequilla
150 g Nata líquida
Sal, pimienta del molinillo
Nuez moscada rallada

>> Sugerencias y trucos:

En lugar del caparazón del bogavante podrá utilizar también moldes para soufflé o para tarta. Cerciórese de que sean refractarios.

1 Para el bogavante: limpiar y lavar las verduras para sopa y picarlas. Calentar 3 l de agua y dejar cocer las verduras con el comino, el vinagre, la hoja de laurel y los granos de pimienta durante 20 minutos.

2 Sujetar el bogavante unos 2 – 3 minutos con la cabeza hacia abajo para adormecerlo un poco y después, igualmente con la cabeza hacia abajo, sumergirlo en el agua hirviendo. Dejar cocer unos 8 - 10 minutos y refrescar después en agua fría. Cortar el bogavante longitudinalmente con ayuda de un cuchillo grande y arrancar las pinzas. Quitar la carne del caparazón y de las patas. Lavar las mitades del caparazón y secar con papel de cocina.

3 Para la mantequilla: lavar la albahaca y sacudir para secar. Con la batidora de mano, hacer un puré con la mantequilla, las semillas de vainilla y las hojas de albahaca. Agregar removiendo 2 pizcas de sal marina y 1 pizca de chile en polvo. Disponer un trozo de papel transparente, poner encima la pasta de albahaca, hacer un rollo de 3 – 4 cm y poner a enfriar.

4 Para la crema: pelar el apio y cortar en dados de ½ cm. Calentar la mantequilla en un cazo y sofreír el apio. Agregar la nata líquida y dejar cocer a fuego lento durante unos 15 - 20 minutos. Hacer el apio puré y sazonar con sal, pimienta y nuez moscada.

5 Llenar las mitades de caparazón con la crema de apio. Cortar la carne del bogavante en trozos regulares y ponerlos encima de la crema. Colocar las mitades del caparazón sobre la parrilla del horno y asar durante 5 minutos a 200 °C (grill grande, 3^{er} nivel de bandeja).

6 Cortar el rollo de mantequilla en rodajas de ½ cm de grosor, poner encima del bogavante y asar al grill durante 2 – 3 minutos hasta que la mantequilla se haya derretido.

Podrá acompañar el bogavante con pasta fettuccine salteada con un poco de aceite de oliva.

Ajuste: Grill grande

Temperatura: 200 °C

Listón: 3° o 4° desde abajo

Tiempo de asado al grill: aprox. 8 minutos

+ tiempo de cocción para el bogavante



Calamares rellenos al jengibre con salsa de tamarindo

Para 4 – 6 personas

Ingredientes

Para el pescado:

300 g Gambas peladas (listas para cocinar)
1 c Zumo de lima
1 c Salsa de pescado
3 c Salsa de soja clara
100 g Filete de pescado blanco (p. ej., bacalao, lucioperca, gallineta)
Sal
120 g Nata líquida muy fría
16–20 Calamares pequeños
Grasa para el molde

80 g Jengibre
2 C Aceite

Para la salsa:

1 C Pasta de tamarindo (de la tienda de productos asiáticos)
2 C Mousse de ciruelas
1 C Salsa de pescado
2 c Salsa de soja clara
100 ml Caldo de pollo
1 Chile rojo

Además:

1 Manojito de cilantro fresco
100 g Cacahuets tostados (salados)

1 Para el pescado: lavar las gambas, secar con papel de cocina y picar finamente. Marinar durante 30 minutos en zumo de lima, salsa de pescado y 1 c de salsa de soja. Lavar el filete de pescado, secar con papel de cocina y cortar en dados pequeños y salar. Poner en una fuente, agregar la nata líquida y hacer puré en la picadora. Incorporar las gambas en la farsa de pescado.

2 Lavar los calamares, secar con papel de cocina y rellenar con la farsa. Cerrar las aberturas con palillos. Colocar los calamares en un molde refractario engrasado y rociar con la salsa de soja restante. Cocinar en el horno durante 20 minutos a 220 °C (Aire caliente plus, 2º o 3º nivel desde abajo).

3 Pelar el jengibre y cortar en tiras finas. Calentar el aceite en una sartén y freír el jengibre unos 3-4 minutos. Dejar escurrir sobre papel de cocina.

4 Para la salsa: llevar a ebullición el caldo de pollo con la pasta de tamarindo, la mousse de ciruelas, la salsa de pescado y la salsa de soja. Cortar longitudinalmente el chile, quitar las semillas, lavar y picar finamente. Agregar a la salsa, según gusto.

5 Lavar el cilantro y sacudir para secarlo, quitar las hojas y picarlas gruesamente. Machacar también gruesamente los cacahuets.

6 Espolvorear por encima de los calamares el cilantro, el jengibre frito y los cacahuets. Servir con la salsa por separado. Decorar los platos con gajos de lima.

Ajuste: Aire caliente plus
Temperatura: 220 °C
Listón: 2º o 3º desde abajo
Tiempo de cocción: 20 minutos + precalentamiento

>> Sugerencias y trucos:

Los frutos del tamarindo contienen una pulpa con semillas. La pasta de tamarindo tiene un sabor agri dulce y es un condimento utilizado en la cocina tailandesa e indonesia.



Aves

Las aves son ideales para iniciarse en un viaje culinario alrededor del mundo. Ya sea con aromas asiáticos, o con preparaciones tradicionales de la cocina mediterránea, los cocineros pueden dar alas a su fantasía combinando los ricos sabores de las distintas carnes con ingeniosas salsas y todo tipo de frutas y verduras. Con su carne tierna, de bajo contenido en grasa, las aves son un pilar fundamental de una dieta equilibrada y sana.



Pularda asada con chorizo y patatas hervidas

Para 4 personas

Ingredientes

Para la pularda:

1 Pularda (aprox. 1,5 kg; lista para cocinar)
Sal, pimienta del molinillo
1 Manojito de mejorana
1 Ramillete de perejil
200 g Chorizo (en rodajas)
1 Limón sin tratar
2 Hojas de laurel
4 C Aceite de oliva

Para la verdura:

500 g Zanahorias pequeñas (grosor de 1½ cm; con hojas)
1 Naranja sin tratar
2 Dientes de ajo
1 C Mantequilla derretida
1 c Azúcar
Sal, pimienta del molinillo

Para las patatas:

800 g Patatas pequeñas (de consistencia dura después de cocidas)
1 C Sal marina

1 Lavar la pularda por dentro y por fuera y secar con papel de cocina. Sazonar toda la pieza con sal y pimienta. Con ayuda del mango de una cuchara o con un cuchillo, levantar cuidadosamente la piel de la pechuga, de modo que se forme un bolsillo. Lavar la mejorana y el perejil, sacudir para secar y separar 5 ramilletes de perejil. Quitar las hojas del perejil restante y de la mejorana y picarlo todo muy fino. Introducir una mitad de las hojas picadas y unas rodajas de chorizo por debajo de la piel de la pularda.

2 Practicar 2 - 3 incisiones de 1 cm de profundidad en los muslos. Introducir en estas las hierbas frotando, e insertar las rodajas de chorizo. Lavar el limón con agua caliente, hacer 2 incisiones longitudinales e insertar las hojas de laurel. Poner el limón en el vientre de la pularda, frotar con aceite de oliva y bridar la pieza con hilo de cocina.

3 Colocar la pularda sobre la bandeja universal y asarla en el horno durante 65 - 75 minutos a 180 °C (Función Clima con 2 golpes de vapor, 3^{er} nivel de bandeja). Activar el primer golpe de vapor al alcanzar la temperatura preseleccionada y el segundo después de 30 minutos.

4 Para la verdura: pelar las zanahorias, lavar la naranja con agua caliente, secar con papel de cocina, cortar en octavos y aplastar los dientes de ajo sin pelarlos. Mezclar todo, junto con los 5 ramilletes de perejil, la mantequilla derretida, el azúcar, la sal y la pimienta. Verter esta mezcla en un molde refractario y cocinar al horno tapado con papel de aluminio durante 30 minutos (1^{er} nivel de bandeja).

5 Lavar las patatas y meterlas en una olla. Agregar 200 ml de agua, salar y hervir sin tapar hasta que el agua se haya evaporado. De este modo se deposita una capa de sal en las patatas. Retirar las patatas y, 30 minutos antes de finalizar el asado del pollo, agregarlas a la bandeja y cocinarlo todo junto el tiempo restante.

6 Retirar el ajo, los trozos de naranja y el perejil, poner todo en un chino, exprimir y repartir la mezcla por encima de las zanahorias. Servir la pularda con las patatas hervidas y las zanahorias.

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 180 °C
Listón: 3^o desde abajo, pollo
1^o desde abajo, verdura
Tiempo de cocción: 65 - 75 minutos
Golpes de vapor: 2; 1^{er} golpe de vapor al alcanzar la temperatura preseleccionada, el 2^o después de 30 minutos



Pintada tailandesa con ensalada de aguacate y pomelo

Para 4 personas

Ingredientes

Para la pintada:

2 Pintadas (c/u 1 kg; listas para cocinar)
2 Tallos de hierba limón
4 Dientes de ajo
12 Ramitas de cilantro
5 C Salsa de pescado
2 c Azúcar de palma o azúcar cande
4 C Aceite de cacahuete
1/2 c Pimienta blanca del molinillo

Para la ensalada:

2 Aguacates maduros
1 Pomelo rosa
2 Cebolletas
1 Chile rojo
1 C Salsa de pescado
1 C Azúcar
El zumo de 1 lima
1 C Hierbabuena (cortada en tiritas)

>> Sugerencias y trucos:

En lugar de pintadas podrá utilizar pular-da o pollo de corral. Como complemento podrá servir baguette o arroz.

1 Lavar las pintadas por dentro y por fuera y secar con papel de cocina. Cortar las piezas en dos.

2 Quitar las hojas exteriores y la parte superior seca de la hierba limón. Picar finamente la parte inferior. Pelar y picar el ajo. Lavar el cilantro, sacudir para secarlo y picar finamente. Meter la hierba limón, el ajo, el cilantro, la salsa de pescado y el azúcar de palma en un mortero o en la batidora y hacer una pasta, a la que se irán incorporando el aceite y la pimienta sin dejar de remover. Frotar con esta pasta la piel de las pintadas y dejar marinar durante 2 horas.

3 Colocar las pintadas con la piel hacia arriba en la parrilla del horno, colocar la bandeja universal por debajo de la parrilla, y cocinar durante 40 – 50 minutos a 180 °C hasta que estén doradas (Asado automático, 2º nivel de bandeja desde abajo).

4 Para la ensalada: pelar los aguacates, cortarlos por la mitad, quitar el hueso, y filetearlos finamente. Pelar el pomelo cuidando de eliminar también la piel blanca amarga, separar los gajos y quitar las pieles que los recubren. Limpiar y lavar las cebolletas y cortar en aros finos. Mezclar todos los ingredientes en una fuente.

5 Cortar longitudinalmente los chiles, quitar las semillas, lavar y picar finamente. Mezclar removiendo con la salsa de pescado, el azúcar, el zumo de lima y la hierbabuena. Aderezar la ensalada con este aliño. Servir las pintadas con la ensalada.

Ajuste: Asado automático
Temperatura: 180 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 40 - 50 minutos

Pollo de corral en papillote con migas de beicon y perejil

Para 4 personas

Ingredientes

1 Diente de ajo
1 Manojito de orégano
2 C Mantequilla derretida
1 c Ralladura de la cáscara de un limón sin tratar
Sal marina
Pimienta del molinillo
4 Filetes de pechuga de pollo de corral (c/u 200 - 250 g)
500 g Setas variadas (p. ej., cantarelas, setas de ostra, setas de cardo)
80 ml Vino blanco seco
1 Ramillete de perejil
Aceite para freír
8 Lonchas de beicon
2 C Crème fraîche

>> Sugerencias y trucos:

Se acompañará con patatas nuevas y espárragos. Los pollos de corral se alimentan fundamentalmente de granos de maíz, lo que explica el tono amarillo de su piel y de su carne que tiene un aroma intenso.

1 Pelar el ajo y picarlo finamente. Lavar el orégano y sacudir para secarlo. Quitar las hojas y picarlas. Mezclar en una fuente el ajo, la mantequilla, el orégano y la ralladura de limón con una pizca de sal marina y pimienta.

2 Lavar los filetes de pollo y secar con papel de cocina. Rebozar los filetes en la mezcla de mantequilla y dejar marinar durante 15 minutos. Limpiar las setas, frotándolas con papel de cocina, y cortar en trozos pequeños.

3 Preparar 4 láminas de papel de aluminio (c/u 30 x 40 cm), doblar cada una por la mitad, después doblar los bordes dos o tres veces para que quede como un sobre abierto. Introducir en cada uno de los sobres 1 filete de pollo y una cuarta parte de las setas. Verter una cuarta parte del vino en cada sobre y cerrar las aberturas, replegando el borde 2 - 3 veces. Colocar los sobres en la parrilla del horno y cocinar durante 25 – 30 minutos a 200 °C (Aire caliente plus, 2º nivel de bandeja desde abajo). Colocar una bandeja de horno en el nivel inferior para recoger el jugo.

4 Lavar el perejil, secar con papel de cocina y quitar las hojas. Calentar una abundante cantidad de aceite y freír las hojas de perejil hasta que estén crujientes. Dejar escurrir sobre papel de cocina y salar según gusto.

5 Freír las lonchas de bacón en una sartén sin grasa hasta que estén crujientes. Hacer pedacitos el beicon y el perejil y verter en una fuente para servir.

6 Retirar los filetes de pollo del horno. Se sirven en papillote y se abren directamente en la mesa. Una vez abiertos se pone por encima un poco de crème fraîche y se espolvorean con las migas de beicon y perejil.

Ajuste: Aire caliente plus
Temperatura: 200 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 25 - 30 minutos

Muslos de pavo con salsa verde y verduras asadas al grill

Para 4 personas

Ingredientes

Para la carne:

2 Muslos de pavo (c/u 600 g)
Sal, pimienta del molinillo
1 Ramillete de finas hierbas (p. ej., romero, tomillo, salvia)
8 Dientes de ajo
700 ml Aceite de oliva
Ralladura de la cáscara de 1 limón sin tratar

Para la salsa:

2 Ramilletes de perejil
2 Ramilletes de albahaca
2 Dientes de ajo
1 C Alcaparras
3 Anchoas en aceite
1 C Mostaza medio picante
2 C Vinagre de vino blanco
80-100 ml Aceite de oliva
Sal, pimienta del molinillo

Para la verdura:

1 Pimiento rojo
1 Pimiento amarillo
1 Cebolla blanca
2 Calabacines
1 Berenjena
1/2 Manojito de romero
1 Diente de ajo
80 ml Aceite de oliva
Sal marina, pimienta del molinillo
1 c Ralladura de la cáscara de un limón sin tratar

>> Sugerencias y trucos:

El pavo se acompañará con pan tostado: utilizar pan de pita o pan normal, cortado en rebanadas finas, tostadas en la sartén. Cuando esté aún caliente, frotar el pan con un medio diente de ajo y untar con algo de mantequilla.

1 Lavar los muslos de pavo y secar con papel de cocina, frotar con sal y pimienta y colocar uno al lado de otro en un molde refractario. Lavar las finas hierbas y sacudir para secarlas. Aplastar los dientes de ajo sin pelar. Calentar el aceite de oliva y agregar las hierbas, el ajo y la mitad de la ralladura de limón. Verter la mezcla sobre los muslos de pavo y asar al horno durante 2 ½ - 3 horas a 140 °C (Aire caliente plus, 2º nivel de bandeja desde abajo).

2 Para la salsa: lavar los ramilletes de finas hierbas, sacudir para secarlos, y quitarles las hojas. Pelar el ajo. En la batidora, hacer un puré con el ajo, las alcaparras, las hierbas, las anchoas, la mostaza y el vinagre. Incorporar el aceite de oliva y sazonar con sal y pimienta.

3 Para la verdura: cortar los pimientos longitudinalmente por la mitad, quitar las semillas, lavar y cortar en cuartos. Pelar la cebolla y cortar en aros finos. Limpiar y lavar los calabacines y la berenjena y cortar ambos en rodajas finas. Lavar el romero, sacudir para secarlo, quitar las hojitas y picarlas finamente. Aplastar el ajo sin pelarlo. Poner todos los ingredientes junto con el aceite de oliva en un bol, sazonar con sal marina y pimienta, y dejar macerar unos 20 minutos.

4 Poner la verdura sobre una bandeja y asar al grill (grande) en el horno durante 15 - 20 minutos a 220 °C (3º o 4º nivel de bandeja desde abajo), hasta que haya tomado color. Dar la vuelta a la verdura a la mitad del tiempo de cocción. Pelar los pimientos, poner la verdura en una fuente y volver a mezclar con la ralladura de limón que habíamos reservado.

5 Colocar los muslos de pavo sobre la parrilla del horno y asar al grill (grande) durante 10 - 15 minutos a 220 °C hasta que queden dorados (3º nivel de bandeja desde abajo). Retirar los muslos de pavo dorados del horno y servir con la verdura y la salsa verde.

Paso 1:

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 140 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 120 - 150 minutos

Paso 2:

Ajuste: Grill grande

Temperatura: 220 °C

Listón: 3º o 4º desde abajo

Tiempo de cocción: 15-20 minutos

Paso 3:

Ajuste: Grill grande

Temperatura: 220 °C

Listón: 3º desde abajo

Tiempo de cocción: 10 - 15 minutos



Pavita rellena de calabaza y vinagreta de arándanos rojos

Para 4 – 6 personas

Ingredientes

1 Manzana
100 g Cebolla
400 g Carne de calabaza
1/2 Manojito de salvia o perejil
1 Trozo de jengibre, aprox. 5 cm
4 C Aceite
Sal
Pimienta del molinillo
250 g Pan para sándwich
100 g Mantequilla derretida
3 Huevos (tamaño mediano)
200 ml Leche caliente
1–2 C Sémola de trigo duro
Nuez moscada rallada
1 Pava (3–3,5 kg; lista para cocinar)
200 g Beicon (en lonchas)
800 ml Caldo de pollo
150 g Arándanos rojos secos
50 ml Vinagre de manzana
2–3 C Jarabe de arce
80 ml Aceite de pepita de uva

1 Pelar la manzana, quitar las pepitas. Pelar las cebollas. Cortar la manzana, las cebollas y la calabaza en dados de ½ cm. Lavar el manojito de salvia, sacudir para secar, y quitar las hojas. Pelar el jengibre y picar ambos ingredientes finamente.

2 Calentar 2 C de aceite en una sartén y rehogar la cebolla en dados durante 2 - 3 minutos. Después, agregar los dados de calabaza y manzana y guisar con la cebolla otros 2 - 3 minutos. Agregar el jengibre y la salvia picados. Sazonar con sal y pimienta. Poner la verdura en una fuente grande, y limpiar la sartén con papel de cocina.

3 Cortar el pan en dados. Calentar el aceite restante y 1 C de mantequilla derretida en la sartén. Freír los dados de pan hasta que estén dorados (5 - 7 minutos) y agregarlos después a la verdura. Batir los huevos. Incorporar y mezclar sucesivamente la leche, los huevos batidos y la sémola a la mezcla de verduras con el pan. Sazonar con sal, pimienta y nuez moscada. Dejar reposar la mezcla durante 30 minutos.

4 Lavar la pavita por dentro y por fuera. Secarla con papel de cocina y frotarla con sal y pimienta. Rellenarla con la mezcla de verduras y coser la abertura con hilo de cocina. Colocar la pieza sobre la bandeja universal y pintar con mantequilla derretida. Poner las lonchas de beicon sobre la pavita. Verter el caldo de pollo en la bandeja y asar al horno durante 3 - 3 ½ horas a 170 °C (Asado automático, 2º nivel de bandeja desde abajo). Rociar de vez en cuando con el caldo.

5 Quitar las lonchas de beicon después de 2 horas de cocción y verter el caldo en una olla. Volver a

meter la pavita en el horno y finalizar la cocción. Dejar reducir el caldo a 300 ml. Picar los arándanos, y agregarlos al caldo junto con el vinagre y el jarabe de arce. Dejar macerar 30 minutos. Incorporar batiendo el aceite de pepita de uva y sazonar con pimienta. Servir la pavita con la vinagreta y acompañar con el beicon. Podrá acompañarlo con puré de batata y mazorquitas asadas de maíz.

Ajuste: Asado automático
Temperatura: 170 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 180 – 210 minutos

Picantones “en croûte” con limas y pepinos al cilantro

Para 4 personas

Ingredientes

Para los picantones:
1 kg Harina de trigo(tipo 45)
100 g Sal
4 Picantones de corral (c/u aprox. 350 g)
2 Limas sin tratar
2 Dientes de ajo
1 Trozo de jengibre, aprox. 3 cm
1 C Azúcar de palma o azúcar cande
Sal
Pimienta del molinillo
6 C Aceite de oliva

Para los pepinos:
2 Pepinos
50 g Azúcar
40 ml Vinagre de arroz o vinagre balsámico claro
1 Manojito de cilantro fresco
Sal, pimienta del molinillo

1 Amasar la harina con la sal y ½ l de agua tibia hasta lograr una consistencia suave.

2 Lavar los picantones por dentro y por fuera y secar con papel de cocina. Lavar las limas con agua caliente, secar y pelar cuidadosamente para obtener tiras finas de piel. Exprimir la lima. Pelar y picar el ajo. Pelar el jengibre y laminar. Con ayuda de la batidora, hacer una pasta de la cáscara de lima, el ajo, el jengibre, el azúcar, la sal y la pimienta. Mezclar removiendo con el aceite de oliva y el zumo de lima, y frotar los picantones por dentro y por fuera con esta marinada.

3 Separar la masa en cuatro porciones y aplanar cada una hasta que tenga un grosor de ½ cm. Colocar los picantones sobre la masa, cerrarla como si fuera un saquito y apretar bien los bordes.

4 Colocar los picantones sobre una bandeja forrada con papel de horno y hornear durante 55 - 65 minutos a 160 °C (Aire caliente plus, 2º nivel de bandeja desde abajo). Dejar reposar unos minutos y romper la masa.

5 Pelar los pepinos, cortarlos en rodajas finas y ponerlos en una fuente de servir. Caramelizar el azúcar en un cazo hasta que esté ligeramente dorado y desleír con el vinagre. Aderezar los pepinos con este aliño. Lavar el cilantro y sacudir para secarlo. Quitar las hojitas, picarlas finamente y mezclar con los pepinos. Sazonar con sal y pimienta.

6 Servir los picantones acompañados de la ensalada de pepino. Como guarnición, arroz aromático (jazmín o basmati) y verduras asadas, como cebolletas o col de China (repollo).

Ajuste: Aire caliente plus
Temperatura: 160 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 55 – 65 minutos

Curry a la tailandesa con piña y tomate

Para 4 – 6 personas

Ingredientes

1,2 kg Pechuga de pavo (grosor de 8–9 cm)
Sal
Pimienta blanca del molinillo
2 C Aceite
1 C Pasta de curry roja
2 Latas de leche de coco (c/u 400 ml)
El zumo de 1 lima
6 Hojas de lima kaffir
1 1/2 C Azúcar de palma o azúcar cande
3 C Salsa de pescado
300 g Tomates cherry
1/2 Piña fresca
1 Manojito de albahaca tailandesa o cilantro
2 Chiles rojos

1 Limpiar la pechuga, eliminando grasa y tendones, lavar y secar con papel de cocina. Sazonar con sal y pimienta. Calentar el aceite en una cazuela y freír por todos los lados durante unos 5 minutos.

2 Calentar la pasta de curry en un cazo con 3 C de leche de coco y dejar cocer unos 3 – 4 minutos. Agregar la leche de coco restante y remover bien. Agregar el zumo de lima, las hojas de lima, el azúcar de palma y la salsa de pescado y llevar a ebullición. Verter esta salsa sobre la pechuga de pavo e introducir en el horno durante 1 ½ - 2 horas a 140 °C (Función Clima, con 2 golpes de vapor, 2º nivel de bandeja desde abajo). Activar el primer golpe de vapor al alcanzar la temperatura preseleccionada y el segundo después de 30 minutos.

3 Con un cuchillo puntiagudo, practicar una incisión en los tomates cherry y escaldarlos durante 20 segundos en agua hirviendo. Refrescar y pelar.

4 Pelar la piña, sacar el corazón duro y cortar la carne en trozos de 2 cm. 30 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción, agregar a la pechuga los trozos de piña y los tomates. Lavar la albahaca tailandesa, sacudir para secarla, y quitar las hojas. Separar unas hojas para la decoración, incorporar removiendo las hojas restantes en la salsa poco antes de finalizar el tiempo de cocción.

5 Cortar los chiles longitudinalmente, quitar las semillas y cortar en tiras finas. Cortar la pechuga de pavo en filetes delgados y emplatar. Servir con la salsa de piña y tomate. Decorar los platos con tiras de chile y hojas de albahaca.

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 140 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 90 – 120 minutos

Golpes de vapor: 2; el 1º golpe de vapor al alcanzar la temperatura preseleccionada, el 2º después de 30 minutos



>> Sugerencias y trucos:

Podrá acompañar la pechuga con arroz aromático (jazmín o basmati) y espolvorear por encima cacahuetes salados.

La albahaca tailandesa es más aromática que la albahaca normal, con un sabor que recuerda al anís.

Magret de pato con apio y albóndigas de sémola

Para 4 personas

Ingredientes

Para las albóndigas:

200 ml Leche
80 g Mantequilla
90 g Sémola de trigo duro
1 Huevo (tamaño mediano)
Sal, pimienta del molinillo
Nuez moscada rallada
100 g Frambuesas
1 c Tomillo picado
Aceite para freír

Para el apio:

1/2 Manojito de tomillo
500 g Apio
2 C Aceite de oliva
1 c Azúcar
Sal, pimienta del molinillo

Para la pechuga de pato:

2 Pechugas de pato (c/u 350 – 400 g)
Sal, pimienta del molinillo
2 C Aceite
50 g Azúcar
50 ml Vinagre de frambuesa
1 Trozo de jengibre, aprox. 3 cm
50 ml Fondo de pollo

1 Para las albóndigas: en un cazo, llevar a ebullición la leche y la mantequilla y verter lentamente la sémola, removiendo continuamente. Cuando se haya formado una capita blanca en la base del cazo, retirarlo del fuego y dejar hinchar la sémola durante 10 minutos. Incorporar el huevo y sazonar con sal, pimienta y nuez moscada. Poner la masa a enfriar en la nevera durante 1 hora.

2 Para el apio: lavar el tomillo y sacudir para secarlo. Pelar el apio, cortar en dados de 1 ½ cm, poner en un molde refractario y mezclar con el aceite de oliva, el tomillo y el azúcar. Sazonar el apio con sal y pimienta y dejar estofar en el horno durante 40 minutos a 160 °C (Aire caliente plus, 2º nivel de bandeja desde abajo). Sacar del horno y mantener caliente. Dejar enfriar el horno.

3 Lavar las pechugas y secar con papel de cocina. Practicar una incisión en forma de rombo en la piel. Sazonar la cara de corte con sal y pimienta.

4 Poner las pechugas con el aceite en una sartén fría y calentar. Freír la cara de la piel durante 5 – 6 minutos para que suelte la grasa. Dar la vuelta y freír la cara de corte durante 1 minuto. Entretanto, introducir la parrilla y la bandeja universal en el 2º nivel desde abajo y precalentar a 120 °C (Bóveda y solera). Poner las pechugas de pato sobre la parrilla y asar durante 40 minutos.

5 Para las pechugas: caramelizar el azúcar con 1 C de agua en un cazo y desleír con el vinagre. Pelar el jengibre, picar finamente y agregar. Verter el fondo de pollo y dejar reducir hasta que tenga la consistencia de un jarabe. Pintar las pechugas de pato en la cara de la piel, separando 1 c del jarabe. Precalentar el horno durante 5 minutos a 200 °C (grill grande) y asar las pechugas durante 5 – 7 minutos en el 4º nivel de bandeja desde abajo.

6 Para las albóndigas: lavar las frambuesas y secar con papel de cocina. Mezclar la mitad de las frambuesas con el jarabe que habíamos separado antes y agregar el tomillo. Formar 8 albóndigas con la masa de sémola y rellenarlas con la mezcla de frambuesas y tomillo. Calentar abundante aceite y freír las albóndigas durante 5 minutos.

7 Dejar reposar las pechugas de pato durante 2 – 3 minutos, filetear y servir con las albóndigas y el apio. Decorar los platos con las frambuesas restantes.

Paso 1:

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 160 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 40 minutos

Paso 2:

Ajuste: Bóveda y solera

Temperatura: 120 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 40 minutos

+ precalentamiento

Paso 3:

Ajuste: Grill grande

Temperatura: 200 °C

Listón: 4º desde abajo

Tiempo de cocción: 5 - 7 minutos

+ 5 minutos de precalentamiento

Pechuga de ganso estofada

Para 4 personas

Ingredientes

Para el ganso:

2 Pechugas de ganso (c/u 500 – 600 g; deshuesadas, huesos picados finamente)
2 C Aceite
Sal
Pimienta del molinillo
600 g Grasa de ganso
200 g Cebolla en dados
1 Manojito de tomillo
1 Manojito de artemisa
5 Dientes de ajo
1 Trozo de jengibre, aprox. 3 cm
Ralladura de la cáscara de ½ naranja sin tratar
1/2 l Fondo de ganso
80 ml Vinagre balsámico de Módena
2 C Mousse de ciruelas

Para la ensalada:

600 g Apio
1 c Azúcar glas
1 C Mantequilla derretida
Sal
Pimienta del molinillo
30 g Piñones
2 Manzanas (variedad agria Boskoop o Braeburn)
3 C Vinagre de manzana
3 C Aceite de oliva
4 Ramitas de albahaca

>> Sugerencias y trucos:

La cocción tapada en grasa se denomina confitar. Es un método de cocción suave y lenta de carne o aves a bajas temperaturas.

1 Mezclar los huesos con el aceite y tostar sobre una bandeja universal durante 25 - 30 minutos a 220 °C (Aire caliente plus, 2º nivel de bandeja desde abajo). Practicar unas incisiones oblicuas con una distancia de 1 cm en la piel de las pechugas. Sazonar con sal y pimienta. Poner la carne en un molde refractario y dejar enfriar el horno.

2 Calentar 1 C de grasa de ganso en un cazo y sofreír la cebolla cortada en dados durante 2 - 3 minutos. Agregar la grasa restante y llevar a ebullición. Lavar el tomillo y la artemisa, sacudir para secarlos. Aplastar el ajo sin pelarlo. Pelar el jengibre y laminarlo. Mezclar el tomillo, el ajo, la artemisa, el jengibre y la ralladura de naranja con la grasa de ganso y agregar esta mezcla a las pechugas. Es conveniente cubrir toda la carne con la grasa. Asar al horno durante 2 ½ horas a 100 °C (Aire caliente plus, 2º nivel de bandeja desde abajo).

3 Para la ensalada: pelar el apio y cortar en dados de 1 cm. Mezclar con azúcar glas, mantequilla, una pizca de sal y pimienta. Cocinar tapado en un molde refractario, simultáneamente con las pechugas, durante 40 minutos en el horno (1º nivel de bandeja desde abajo).

4 Poner los huesos en una olla, verter el fondo de ganso y dejar guisar tapado durante 30 minutos. Pasar el fondo por el chino. Agregar el vinagre balsámico de Módena y la mousse de ciruelas. Reducir la salsa a 200 ml. Según gusto, ligar con almidón. Sazonar con sal y pimienta.

5 Tostar los piñones en una sartén sin grasa. Pelar las manzanas, quitar las pepitas y cortar en dados de 1 cm. En una fuente, mezclar los dados de apio

y de manzana cocinados y aliñar con vinagre de manzana y aceite de oliva. Sazonar con sal y pimienta. Lavar la albahaca y sacudir para secarla. Quitar las hojas y cortar en tiras. Incorporar la albahaca y los piñones a la ensalada.

6 Precalentar el grill (grande) del horno durante 5 minutos a 240 °C. Sacar las pechugas de la grasa y secarlas con papel de cocina. Espolvorearlas con sal y gratinar con la cara de la piel hacia arriba durante unos 5 – 10 minutos (3º o 4º nivel de bandeja desde abajo) hasta que la piel esté crujiente. Filetear las pechugas y servir acompañado de la salsa y la ensalada. Se podrán acompañar también con puntas de patata asada.

Paso 1:

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 220 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 25 – 30 minutos

Paso 2:

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 100 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 150 minutos

Paso 3:

Ajuste: Grill grande

Temperatura: 240 °C

Listón: 3º o 4º desde abajo

Tiempo de cocción: 5 – 10 minutos

+ 5 minutos de precalentamiento

Confit de pato con canela y salsa de cítricos

Para 4 personas

Ingredientes

4 Muslos de pato (c/u 350 –400 g)
Sal marina
Pimienta del molinillo
1 Trozo de jengibre, aprox. 4 cm
2 Chiles rojos
3 Ramitas de canela
2 Anís estrellado
600 g Grasa de pato o de ganso
1 Naranja sin tratar
1 Pomelo rosa sin tratar
1 Mandarina sin tratar
1 Naranja sanguina sin tratar
50 g Azúcar
Canela en polvo
1/2 Manojito de salvia
200 ml Aceite

1 Lavar los muslos de pato, secar con papel de cocina y frotar con sal marina y pimienta. Pelar el jengibre y laminarlo. Cortar los chiles por la mitad, quitar las semillas y lavar. En el mortero, machacar gruesamente ambos ingredientes junto con las astillas de canela, el anís estrellado, una pizca de sal marina y pimienta.

2 Llevar a ebullición la grasa de pato e incorporar los condimentos. Lavar los cítricos con agua caliente y secar con papel de cocina. Con ayuda de un rizador de limón o un cuchillo muy afilado, cortar tres tiras sutiles de la cáscara de los cítricos y agregarlas a la grasa. Poner los muslos de pato en un molde refractario y verter por encima la grasa derretida. Asar tapado en el horno durante 1 ½ - 2 horas a 140 °C (Aire caliente plus, 2º nivel de bandeja desde abajo).

3 Pelar los cítricos quitando también la membrana blanca, separar los gajos (sobre un plato para recoger el zumo) y quitar las pieles que los recubren. Exprimir el zumo. Caramelizar el azúcar en una sartén y desleír con 100 ml del zumo. Agregar 1 pizca de canela y dejar reducir durante un rato. Agregar la carne de los cítricos y 3 C de grasa de pato y calentar durante 2 minutos, sin que llegue a hervir.

4 Lavar la salvia, sacudir para secarla, y quitar las hojas. Calentar el aceite y freír las hojas de salvia hasta que estén crujientes. Dejar escurrir sobre papel de cocina y salar ligeramente.

5 Sacar los muslos de la grasa, ponerlos sobre una bandeja universal y asar al grill (grande) durante 15 - 20 minutos a 200 °C (3º nivel de bandeja desde abajo). Servir los muslos con los cítricos y las hojas de salvia por encima.

>> Sugerencias y trucos:

Acompañar con tallarines salteados en mantequilla con salvia, 1 pizca de canela y sal marina. Pasar la grasa de pato por el chino. Se puede conservar durante 1 – 2 semanas en la nevera. Puede utilizarla para untar pan y espolvorear por encima cebolla tostada.

Paso 1:

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 140 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 90 – 120 minutos

Paso 2:

Ajuste: Grill grande

Temperatura: 200 °C

Listón: 3º desde abajo

Tiempo de cocción: 15 – 20 minutos



Pato al jengibre con repollo caramelizado a la naranja

Para 4 personas

Ingredientes

1 Pato Barbarie (2 - 2,5 kg)
Sal, pimienta del molinillo
1 Cebolla
1 Naranja sin tratar
1/2 Ramillete de albahaca
1 l Caldo de pollo

Para la salsa:

2 C Aceite
200 g Cebolla en dados
80 g (c/u) Apio y zanahoria, cortados en dados
1 C Azúcar glas
1 C Tomate frito
150 ml Vino tinto
150 ml Vino de ciruela
1 Diente de ajo
40 g Raíces de jengibre (en jarabe; de la tienda de productos asiáticos)
1 c Maicena
Sal marina
Pimienta del molinillo

Para la guarnición:

800 g Repollo blanco
1 C Azúcar glas
50 g Dados de mantequilla fría
150 ml Zumo de naranja
100 ml Caldo de pollo
1 Hoja de laurel
Pimienta de Cayena
Sal
Pimienta del molinillo

1 Cortar las alas, destripar, lavar el pato y secar con papel de cocina. Frotar por fuera con sal y por dentro con sal y pimienta.

2 Pelar la cebolla y la naranja y cortar ambos ingredientes en trozos pequeños. Lavar la albahaca, sacudir para secarla, quitar las hojas, cortar finamente y mezclar todo. Rellenar el pato con esta mezcla y poner en una cazuela junto con el caldo. Asar en el horno precalentado durante 2 - 2 ½ horas a 150 °C (Bóveda y solera) en el 2º nivel de bandeja desde abajo.

3 Retirar el pato del horno. Dejar enfriar unos minutos. Retirar el relleno, extraer los huesos, y trincar los muslos y la pechuga. Desgrasar el fondo de pato. Machacar gruesamente los huesos y tostarlos sobre una bandeja en el horno durante 20 minutos a 200 °C (Aire caliente plus, 2º nivel de bandeja desde abajo).

4 Para la salsa: calentar el aceite y rehogar los dados de cebolla. Agregar el apio y la zanahoria, también cortados en dados, y sofreír. Agregar el azúcar glas, caramelizar ligeramente, agregar después el tomate frito y dejar guisar todo.

5 Desleír con un tercio del vino tinto y otro tanto del vino de ciruela y dejar reducir. Repetir la operación hasta que se hayan agotado ambos vinos. Agregar los huesos, el ajo machacado sin pelar y el fondo de pato y dejar cocinar durante 1 hora.

6 Limpiar el repollo blanco, cortar en forma de rombos de 2 cm, lavar y dejar escurrir. Caramelizar el azúcar glas en una olla, agregar el repollo blanco y la mitad de la mantequilla. Sofreír unos 2 - 3 minutos, después, verter encima el zumo de naranja y el caldo de pollo. Agregar una hoja de laurel, una pizca de pimienta de Cayena, sal y pimienta y dejar guisar destapado durante 20 minutos. Incorporar la mantequilla restante.

7 Pasar la salsa por el chino y dejar reducir hasta que quede ½ l. Picar las raíces de jengibre y agregar a la salsa. Desleír el almidón con agua fría y ligar con él la salsa. Sazonar con sal y pimienta.

8 Disponer los trozos de pato con la piel hacia arriba sobre una bandeja universal. Pintar con el jarabe de jengibre (del tarro). Espolvorear por encima sal marina y asar al grill (grande) durante 10 - 15 minutos a 200 °C (3º nivel de bandeja desde abajo). Servir el pato con la salsa y el repollo.

Paso 1:

Ajuste: Bóveda y solera

Temperatura: 150 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 120 - 150 minutos

Paso 2:

Ajuste: Grill grande

Temperatura: 200 °C

Listón: 3º desde abajo

Tiempo de cocción: 10 - 15 minutos



Pato lacado a la pekinesa con Pak-Choi y ensalada de mango

Para 4 personas

Ingredientes

1 Pato rústico (2,5–3 kg; listo para cocinar)
50 g Sal gorda
50 g Sal
400 ml Caldo de pollo

Para la marinada:

2 C Salsa Hoisin
2 C Salsa de soja
2 C Miel
2 C Vinagre de arroz
1 c Mezcla de especias chinas
1/2 c Chile en polvo

Para la ensalada:

1 Mango (aprox. 500 g)
1 Manojito de cilantro fresco
2 Cebolletas
1 c Azúcar glas
2 C Vinagre de arroz
1 c Aceite de sésamo
Sal, pimienta del molinillo

Para el Pak-Choi:

600 g Pak-Choi (col china o repollo)
1 C Aceite
1 c Azúcar glas
1 C Salsa de soja

>> Sugerencias y trucos:

La mezcla de 5 especias se utiliza en la cocina asiática. Contiene anís estrellado, pimienta de Sichuán, canela china, semillas de hinojo y clavos de olor.

1 Lavar el pato por dentro y por fuera, secar con papel de cocina y ponerlo en una cacerola adecuada. Mezclar ambas variedades de sal con agua suficiente para disolverlas. Agregar la salmuera al pato y verter la cantidad necesaria para sumergir por completo la pieza. Dejar sumergido 3 – 4 días en la nevera. Después, sacar el pato y secarlo con papel de cocina.

2 Para la marinada: mezclar removiendo la salsa Hoisin, la salsa de soja, la miel, el vinagre de arroz, la mezcla de especias chinas y el chile en polvo. Pintar el pato con esta mezcla. Dejar marinar el pato durante la noche en la nevera. Reservar la marinada sobrante.

3 Poner el pato sobre la parrilla del horno y asar durante 2 ½ - 3 horas a 140 °C (Aire caliente plus, 2º nivel de bandeja desde abajo). Verter el caldo de pollo en la bandeja universal y colocarla por debajo en el 1º nivel de bandeja. Pintar el pato cada 30 minutos con la marinada.

4 Trincar el pato longitudinalmente por la mitad y colocar con la piel hacia arriba sobre la parrilla del horno y asar al grill durante 10 - 15 minutos a 200 °C (grill grande, 3º o 4º nivel de bandeja desde abajo). Colocar una bandeja universal vacía debajo para recoger el jugo.

5 Pasar el jugo de la bandeja universal por el chino y desgrasar en una olla. Dejar reducir el fondo hasta que queden 200 ml.

6 Para la ensalada: pelar el mango, separar la carne del hueso y después cortarla en tiras. Lavar el cilantro, sacudir para secarlo y picar gruesamente. Limpiar y lavar las cebolletas y cortar en aros finos. Mezclar ambos ingredientes con el mango. Preparar un aliño con azúcar glas, vinagre de arroz y aceite de sésamo. Sazonar con sal y pimienta. Verter el aliño sobre la ensalada de mango y mezclar bien.

7 Limpiar el Pak-Choi, lavar y cortar convenientemente. Freír en aceite, agregar azúcar glas y salsa de soja y guisar unos 2 minutos.

8 Trincar el pato. Cortar la pechuga y los muslos en filetes. Servir con la salsa, el Pak-Choi y la ensalada de mango.

Paso 1:

Ajuste: Aire caliente plus
Temperatura: 140 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 150 - 180 minutos

Paso 2:

Ajuste: Grill grande
Temperatura: 200 °C
Listón: 3º desde abajo
Tiempo de cocción: 10 – 15 minutos

Muslos de ganso con cocas de pera y cebolla

Para 4 personas

Ingredientes

4 Muslos de ganso (c/u 400 g)
Sal, pimienta del molinillo
200 g Cebolla
100 g Zanahorias
200 g Apio
5 C Aceite
1 C Azúcar glas
1 C Tomate frito
300 ml Vino tinto
1/2 l Fondo de ganso
1 –2 c Maicena
1 Diente de ajo
4 Ramitas de mejorana
La ralladura de la cáscara de ½ naranja sin tratar

Para las cocas:

250 g Hojaldre (congelado)
3 Cebollas blancas
2 Peras maduras
1 C Mantequilla
100 g Crème fraîche
Sal, pimienta del molinillo

Además:

100 g Mezcla de finas hierbas (p. ej., perejil, romero, salvia)
200 ml Aceite para freír
Sal

1 Quitar la piel de los muslos y reservar. Sazonar los muslos con sal y pimienta. Pelar la cebolla, las zanahorias y el apio, y cortar todo en dados de 1 cm. Calentar 2 C de aceite en una cazuela, rehogar los muslos y sacarlos. Rehogar los dados de verdura en la cazuela, agregar azúcar glas y dejar caramelizar brevemente. Agregar el tomate frito, dejar que hierva y desleír con un tercio del vino tinto. Ir reduciendo el vino, y agregando más hasta terminarlo. Poner los muslos y verter encima el fondo de ganso. Dejar estofar, tapado, en el horno durante unas 3 horas a 140 °C (Aire caliente plus, 2º nivel de bandeja desde abajo).

2 Descongelar la masa de hojaldre. Pelar la cebolla y las peras. Cortar la cebolla en aros finos, cortar las peras en cuartos, quitar las pepitas y laminar. Sofreír ambos ingredientes en mantequilla durante 5 minutos. Incorporar la crème fraîche y sazonar con sal y pimienta.

3 Estirar la masa de hojaldre con un rodillo hasta obtener un grosor de ½ cm aproximadamente. Con un cortamasas, cortar 4 círculos (c/u 12 cm Ø). Colocar los círculos de masa sobre una bandeja de repostería y repartir la mezcla de cebolla y pera encima de los mismos.

4 Hornear durante 20 – 25 minutos a 180 °C (Función Clima, con 1 golpe automático de vapor, 2º nivel de bandeja desde abajo). Activar la reducción automática del vapor después de 15 minutos.

5 Lavar las finas hierbas, sacudir para secarlas y quitar las hojas. Calentar el aceite y freír las hasta que estén crujientes. Dejar escurrir sobre papel de cocina. Salar ligeramente. Cortar la piel de los muslos, que habíamos reservado, en dados pequeños y freír en 1 C de aceite hasta que esté crujiente. Dejar escurrir sobre papel de cocina y salar ligeramente.

6 Pasar el jugo del estofado por el chino. Aplastar el ajo sin pelarlo. Lavar la mejorana, sacudir para secarla. Guisar ambos ingredientes junto con la ralladura de naranja durante 1 minuto y sazonar después con sal y pimienta. Pasar la salsa por el chino, ligarla con almidón según gusto y verterla por encima de los muslos y calentar todo.

7 Disponer los muslos de ganso sobre una bandeja de servir. Rociar con la salsa y espolvorear por encima finas hierbas y los dados de piel frita. Acompañar con las cocas.

Paso 1:

Ajuste: Aire caliente plus
Temperatura: 140 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: aprox. 180 minutos

Paso 2:

Ajuste: Función Clima
Temperatura: 180 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 20 – 25 minutos
Golpes de vapor: 1, automático

Ragú de ganso en costra de pan

Para 4 – 6 personas

Ingredientes

1,2 kg Muslos de ganso (carne deshuesada y sin piel)
Sal, pimienta del molinillo
200 g Cebolla
100 g Zanahorias
200 g Apio
4 C Aceite
1 C Azúcar glas
1 C Tomate frito
300 ml Vino tinto
600 ml Fondo de ganso
1/2 Manojito de tomillo
40 g Chocolate fondant amargo suave
1 C Confitura de grosella negra
1 C Mantequilla blanda
1 C Harina
1 Clara de huevo
1 kg Masa para pan negro (producto preparado o pedir en panadería)

1 Frotar la carne de ganso con sal y pimienta. Pelar la cebolla, las zanahorias y el apio y cortar en dados de 1 cm. Calentar 2 C de aceite en una cazuela y freír la carne por todos los lados, sacarla de la cazuela y reservar. Rehogar la verdura cortada en el aceite restante de la cazuela. Agregar azúcar glas y dejar caramelizar. Agregar el tomate frito, guisar brevemente y desleír con un tercio del vino tinto. Reducir el vino tinto y seguir agregando y reduciendo hasta terminar el vino.

2 Poner la carne en la cazuela y verter el fondo de ganso. Lavar el tomillo y sacudir para secarlo. Picar gruesamente el chocolate fondant. Agregar la confitura de grosella, el chocolate fondant y el tomillo a la carne. Dejar estofar, tapado, en el horno durante 1 hora a 140 °C (Aire caliente plus, 2° nivel de bandeja desde abajo).

3 Amasar la mantequilla y la harina. Agregar por copitos al ragú, removiendo continuamente. Hervir brevemente para ligar la salsa. Sazonar con sal y pimienta.

4 Poner el ragú en un molde refractario y pintar los bordes con clara de huevo. Con ayuda de un rodillo, estirar la masa de pan hasta obtener un grosor de 1 cm, y cubrir con ella el molde. Apretar bien los bordes y pinchar en el centro para hacer una chimenea. Hornear sobre la parrilla durante 40 – 50 minutos a 180 °C (Función Clima, con 1 golpe automático de vapor, 2° nivel de bandeja). Servir el ragú en la costra de pan.

Paso 1:

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 140 °C

Listón: 2° desde abajo

Tiempo de cocción: 60 – 70 minutos

Paso 2:

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 180 °C

Listón: 2° desde abajo

Tiempo de cocción: 40 – 50 minutos

Golpes de vapor: 1, automático

>> Sugerencias y trucos:

Podrá acompañarlo con ensalada fresca de temporada.



Carne

La carne es ideal para ser preparada al horno: con cualquiera de los métodos, ya sea un estofado en una salsa aromática, asada o al grill, con una costra crujiente, etc., la preparación cuidadosa de la carne nos asegura que se mantendrá jugosa.

En las páginas que siguen encontrará una gran variedad de deliciosas recetas para preparar carne.



Solomillos de cerdo glaseados, con albaricoque y apio

Para 4 – 6 personas

Ingredientes

2 Solomillos de cerdo (c/u 380 g)
Sal, pimienta del molinillo
1 C Aceite
3 Ramitas de tomillo
1 C Vinagre balsámico de Módena
1 C Jarabe de remolacha

Para la verdura:

1 Cebolla blanca
2 C Mantequilla
300 g Apio
4 Albaricoques
3 Ramitas de romero
200 ml Caldo de verduras
100 g Crème double (Nata con un contenido de crema del 35-40%)
Sal, pimienta del molinillo
Azúcar

Además:

500 g Patatas pequeñas (de consistencia dura después de cocidas)
Sal marina

1 Precalentar el horno con la parrilla y la bandeja universal a 85 °C (Bóveda y solera) durante unos 15 minutos en el 2º nivel de bandeja. Salpimentar generosamente los solomillos. Calentar el aceite en una sartén y freírlos rápidamente por todos los lados. Lavar el tomillo y sacudir para secarlo. Agregar el vinagre y el jarabe de remolacha y glasear los solomillos hasta que estén cubiertos de jarabe en toda su superficie. Ponerlos sobre la parrilla del horno y asar durante 90 - 100 minutos.

2 Pelar la cebolla, cortarla en dados pequeños y rehogarla en una cazuela en 1 C de mantequilla. Pelar el apio y cortar en trozos pequeños, lavar el romero, sacudir para secarlo y agregar junto con el apio a la cebolla. Añadir el caldo de verduras y guisar el apio a fuego lento durante unos 20 minutos. Después, agregar los albaricoques deshuesados y cortados en trozos pequeños y dejar guisar otros 5 minutos. Cuando se haya evaporado el líquido casi por completo, incorporar removiendo la mantequilla restante y la crème double. Sazonar con sal, pimienta y azúcar. Retirar el romero.

3 Cepillar bien las patatas y hervirlas en agua salada sin pelar durante 20 minutos. Poner 50 ml del agua de cocer las patatas y una pizca generosa de sal marina en una sartén. Colar las patatas y echarlas a la sartén. Dejar cocer a fuego semifuerte hasta que el agua se haya evaporado por completo (esto hace que se formen pequeños cristales de sal sobre la piel de las patatas).

4 Cortar los solomillos convenientemente para servir y emplatar junto con el guiso de apio, los albaricoques y las patatas.

Ajuste: Bóveda y solera

Temperatura: 85 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 90 - 100 minutos + 15 minutos de precalentamiento



>> Sugerencias y trucos:

Como decoración podrá espolvorear por encima de los solomillos piñones tostados y albahaca frita. Elegir una carne ligeramente rosa (no pálida). Si la compra en el supermercado, elegir un producto de producción ecológica.

Costillas adobadas con costra de rábano picante y risotto

Para 4 – 6 personas

Ingredientes

Para las costillas:

2–3 kg Costillas adobadas
1 Bandeja de verduras frescas para sopa
1/2 Manojito de romero
3 C Miel

Para la costra:

150 g Pan para sándwich (sin corteza)
150 g Mantequilla blanda
1 Diente de ajo
1/2 Manojito de estragón
1 c Ralladura de la cáscara de un limón sin tratar
60 g Rábano finamente rallado
Sal
Pimienta del molinillo

Para el risotto:

1 Cebolla blanca
2 C Aceite de oliva
150 g Arroz para risotto (variedades arborio o carnarioli)
El zumo de 1 limón
1 C Mantequilla
50 g Queso Parmesano rallado
Pimienta del molinillo

>> Sugerencias y trucos:

Como alternativa podrá refinar el risotto con almendras finamente picadas y tostadas o con almendras laminadas. Acompañar las costillas con una ensalada fresca.

1 Separar las costillas de modo que queden de dos en dos. Colocarlas en una cazuela y verter agua hasta que queden casi sumergidas. Cocinarlas tapadas durante 1 hora a 160 °C (Aire caliente plus, 2º nivel de bandeja desde abajo). Lavar las verduras para sopa y el romero y agregar a las costillas junto con la miel. Cocinar otra hora.

2 Para la costra: cortar el pan en dados pequeños. Batir la mantequilla hasta que esté espumosa. Pelar el ajo, lavar el estragón, sacudir para secarlo y quitar las hojas. Picar ambos finalmente y mezclar removiendo con la ralladura de limón y el rábano picante. Incorporar los dados de pan y sazonar la mezcla con sal y pimienta. Poner esta masa sobre papel transparente, hacer un cilindro y ponerlo a enfriar.

3 Para el risotto: utilizar aprox. 700 ml del fondo de cocción de las costillas. Pelar la cebolla, cortarla en dados pequeños, rehogarla en aceite de oliva en una cazuela y agregar el arroz. Agregar 150 ml del fondo de cocción y el zumo de limón. Cuando se haya reducido el líquido casi por completo, agregar otra vez la misma cantidad y dejar nuevamente reducir. Proseguir así hasta que haya agotado el fondo. Dejar hervir el risotto a fuego lento durante unos 20 - 30 minutos. Al final, incorporar la mantequilla y el queso Parmesano y apagar el fuego. Sazonar con pimienta.

4 Precalentar el grill (grande) durante 5 minutos a 240 °C. Sacar las costillas del caldo de cocción y colocar con la curvatura hacia arriba, unas al lado de las otras. Cortar el cilindro de masa en rodajas de ½ cm de grosor, repartir sobre las costillas y gratinarlas en el horno (3º nivel de bandeja) hasta que queden doradas. Servir con el risotto.

Paso 1:

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 160 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: aprox. 120 minutos

Paso 2:

Ajuste: Grill grande

Temperatura: 240 °C

Listón: 3º desde abajo

Tiempo de cocción: aprox. 10 minutos

+ 5 minutos de precalentamiento

Ingredientes

1,5 kg Panceta (con piel)
1,4 l Caldo de pollo
Sal
2 C Aceite
200 g Cebolla en dados
Apio y zanahorias (80 g de cada), cortados en dados
1 C Tomate frito
1/4 l Cerveza de malta
2 Dientes de ajo

Para el puré:

Zanahorias, apio y raíz de perejil (400 g de cada)
1 Ramillete de perejil
1 c Comino molido
1 C Mantequilla
Sal
Pimienta del molinillo
Nuez moscada rallada

Para el rollo de pan:

80 g Cebolla en dados
100 g Mantequilla
Mejorana y perejil picados (1 C de cada)
200 ml Leche
3 Huevos (tamaño mediano)
Sal
Pimienta del molinillo
Nuez moscada rallada
400 g Pan cortado en dados
100 g Pan rallado
2 C Mantequilla derretida

Asado de cerdo crujiente con puré de verduras y rollo de pan

Para 4 – 6 personas

1 Colocar la panceta con la corteza hacia abajo en un recipiente adecuado. Agregar 400 ml de caldo y asar en el horno durante 45 minutos a 160 °C (Aire caliente plus, 2º nivel de bandeja desde abajo). Sacar del horno, hacer incisiones en forma de cruz en la corteza y salar ligeramente. Agregar el caldo del recipiente de cocción al caldo restante.

2 Secar el recipiente donde hemos asado la panceta con papel de cocina y calentar en él el aceite. Dorar primero la cebolla, después los dados de apio y de zanahoria. Agregar tomate frito y dejar cocer todo durante un rato, después añadir la cerveza y dejar reducir un poco. Agregar el ajo aplastado y el caldo. Poner encima la panceta con la corteza hacia arriba y asar en el horno durante 1½ - 2 horas a 160 °C (Función Clima, con 3 golpes de vapor, 3º nivel de bandeja desde abajo). Activar el primer golpe de vapor al inicio y los restantes con un intervalo de 30 minutos.

3 Para el puré: pelar la verdura y cortarla, lavar el perejil, sacudir para secarlo, quitar las hojas y ponerlo junto con la verdura en una fuente refractaria con tapa. Agregar el comino y la mantequilla y mezclar todo. Sazonar con sal, pimienta y nuez moscada. Cocinar tapado en el horno durante 1½ horas (1º nivel de bandeja desde abajo). Hacerlas un puré y mantener caliente.

4 Para el rollo de pan: freír la cebolla cortada en dados en 2 C de mantequilla, mezclar las finas hierbas con la cebolla, y quitar del fuego. Sazonar con sal, pimienta y nuez moscada. Poner todo en una fuente grande. Tostar el pan en la mantequilla que queda en la sartén y agregarlo a la fuente. Batir el huevo y la leche e incorporar también. Hacer un rollo grande con la masa, envolver en papel transparente y después en un paño de cocina y atar todo. Cocinar en agua hirviendo durante 45 minutos. Dejar enfriar un poco, después, cortar en rodajas y freírlas en mantequilla.

5 Retirar el recipiente del horno, pasar la salsa por el chino y dorar la panceta al grill (grande) durante 15 – 20 minutos a 220 °C (3º nivel de bandeja desde abajo). Servir con salsa, el puré de verduras y el rollo de pan en rodajas.

Paso 1:

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 160 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 45 minutos + precalentamiento

Paso 2:

Ajuste: Función Clima 160 °C

Temperatura: 160 °C

Listón: carne, 3º desde abajo. Verdura, 1º desde abajo

Tiempo de cocción: 90 – 120 minutos

Golpes de vapor: 3; 1º golpe de vapor, al introducir la bandeja.

Restantes, cada 30 minutos.

Paso 3:

Ajuste: Grill grande

Temperatura: 220 °C

Listón: 3º desde abajo

Tiempo de cocción: 15 - 20 minutos

Cochinillo con dátiles y tomates al horno

Para 4 – 6 personas

Ingredientes

Para el cochinillo:

2 Cochinitos (c/u 500 g; comprarlos preparados, abiertos por el vientre a lo largo)

800 ml Caldo de pollo

Sal

2 C Aceite

200 g Cebolla en dados

Apio y zanahorias (80 g de cada), cortados en dados

1 c Azúcar glas

1 C Tomate frito

1/4 l Vino tinto

2 Dientes de ajo

1 Hoja de laurel

Ralladura de cáscara de

1/2 Limón sin tratar

15 g Jengibre (laminado)

1 c Ras-el-Hanout (véanse las sugerencias)

Pimienta del molinillo

Además:

200 g Dátiles (deshuesados; aprox. 16 frutos)

4 C Aceite de oliva

1 C Tomillo picado

16 Lonchas de bacón

8 Tomates pequeños en rama

Sal

Pimienta del molinillo

>> Sugerencias y trucos:

Ras-el-Hanout es una mezcla de especias marroquí que puede incluir más de 20 especias, tales como canela, cardamomo, pimienta, cilantro, jengibre, cúrcuma y sal. En los bazares africanos, Ras-el-Hanout se vende únicamente con especias enteras que se muelen según se vayan necesitando.

1 Poner los medios cochinillos con la piel hacia abajo en un recipiente para horno. Agregar 400 ml de caldo de pollo y asar en el horno durante 1 hora a 100 °C (Bóveda y solera, 2º nivel de bandeja desde abajo). Sacarlos del horno, y con ayuda de un cuchillo afilado, practicar unas incisiones con una distancia de 1 cm en la corteza. Salar ligeramente. Quitar el caldo del recipiente de asado, mezclándolo con el caldo restante.

2 Secar el recipiente de asado con papel de cocina y calentar en él el aceite. Freír primero los dados de cebolla, agregar después el apio y la zanahoria, igualmente en dados, y freír todo hasta que esté dorado. Caramelizar brevemente el azúcar glas. Agregar el tomate frito y dejar guisar brevemente. Añadir el vino tinto y dejar reducir un poco. Agregar el ajo aplastado y el caldo de pollo. Colocar por encima los cochinillos con la corteza hacia arriba y asar al horno durante 1 hora a 160 °C (Aire caliente plus, 3º nivel de bandeja desde abajo).

3 Mezclar los dátiles, 2 C de aceite de oliva y el tomillo. Cortar 8 lonchas de beicon por la mitad y envolver con ellas cada uno de los dátiles. Lavar los tomates, practicar una incisión en forma de cruz en la parte superior y envolverlos con las lonchas de beico restantes. Sazonar con sal y pimienta. Calentar el aceite de oliva restante en una sartén refractaria, freír los dátiles y agregar los tomates. Introducir la sartén en el horno 30 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción de los cochinillos.

4 Sacar los cochinillos del horno. Retirar igualmente la sartén con los dátiles y los tomates y mantener caliente. Poner los cochinillos sobre

una bandeja de horno y asar al grill (grande) durante 20 minutos a 220 °C (2º o 3º nivel de bandeja desde abajo), hasta que la corteza haya quedado crujiente. En un cazo, llevar a ebullición la salsa, agregar la hoja de laurel, la ralladura de limón, el jengibre, y el ras-el-hanout. Dejar reposar 10 minutos, a continuación, pasar por el chino. Si fuera necesario, ligar con un poco de almidón. Sazonar los cochinillos con sal y pimienta y cortar en trozos.

5 Servir la carne con un poco de la salsa, los dátiles y los tomates. Acompañar con patatas hervidas salteadas en mantequilla, ralladura de limón y cilantro fresco picado.

Paso 1:

Ajuste: Bóveda y solera

Temperatura: 100 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 60 minutos

+ precalentamiento

Paso 2:

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 160 °C

Listón: la carne en el 3º desde abajo,

la verdura en el 1º desde abajo

Tiempo de cocción: aprox. 60 minutos

Paso 3:

Ajuste: Grill grande

Temperatura: 220 °C

Listón: 2º o 3º desde abajo

Tiempo de cocción: aprox. 20 minutos



Jamón de cerdo glaseado con miel

Para 4 – 6 personas

Ingredientes

Para el asado:

1 Cebolla
1 Bandeja de verduras frescas para sopa
3 Hojas de laurel
5 Clavos
1,5 kg Jamón adobado (de pernil; con piel)
5 C Aceite
200 g Cebolla en dados
Apio y zanahorias (80 g de cada), cortados en dados
1 c Azúcar glas
1 C Tomate frito
1/4 l Vino tinto
2 Dientes de ajo
1/2 c Comino
2 C Miel de acacia
1 Manojito de salvia
Sal
Pimienta gruesa del molinillo

Para la guarnición:

1 Cebolla blanca
1 C Aceite
500 g Chucrut
400 ml Caldo de verduras
300 g Carne de piña

1 Hoja de laurel
2 Clavos
Una bolsita de lino para los condimentos (1 hoja de laurel, 2 clavos, 1 chile (seco))

1 C Mantequilla
2 C Confitura de albaricoque o piña
Sal, pimienta del molinillo

1 Pelar la cebolla. Lavar las verduras para sopa y hervir con la cebolla, el laurel y los clavos en abundante agua. Dejar cocinar la carne en el caldo durante 1 - 1½ horas.

2 Sacar la carne y apartar el caldo. Hacer incisiones en forma de rombos en la piel utilizando un cuchillo afilado. Calentar 2 C de aceite en una cazuela. Sofreír la cebolla cortada en dados, después, agregar el apio y las zanahorias, también cortados en dados, y dorar. Espolvorear por encima azúcar glas y dejar caramelizar. Agregar el tomate frito y cocer unos instantes con el resto de ingredientes. Añadir el vino tinto y dejar reducir casi por completo. Agregar los dientes de ajo aplastados, el comino y 800 ml de caldo.

3 Pintar la carne por todos los lados con miel, ponerla con la piel hacia arriba en la bandeja y asar en el horno durante 1 ½ horas a 160 °C (Función Clima, con 2 golpes de vapor, 2º nivel de bandeja desde abajo). Activar el primer golpe de vapor al alcanzar la temperatura preseleccionada y el segundo después de 30 minutos. Volver a pintar con miel toda la pieza después de 60 y 75 minutos.

4 Lavar la salvia, sacudir para secarla y quitar las hojas. Freír en el aceite restante en la sartén hasta que esté crujiente, dejar escurrir sobre papel de cocina y salar ligeramente.

5 Para la guarnición de chucrut: pelar la cebolla, cortarla en dados pequeños y sofreír en aceite. Agregar el chucrut y sofreír también unos minutos. Añadir el caldo. Cortar la piña en dados de 1 cm y agregarla al chucrut junto con la bolsita de lino con los condimentos. Dejar cocer tapado durante

30 – 40 minutos. Retirar la bolsita de lino. Incorporar la mantequilla y la confitura y sazonar el chucrut con sal y pimienta.

6 Retirar la bandeja del horno, pasar la salsa por el chino y asar al grill (grande) durante 20 – 30 minutos a 220 °C (2º nivel de bandeja desde abajo). Dejar reducir la salsa a 600 ml. Sazonar con pimienta y, si fuera necesario, ligar con almidón. Cortar el jamón en lonchas y servir acompañado de la salsa y el chucrut. Como guarnición, patatas pequeñas salteadas en mantequilla y pan rallado.

Paso 1:

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 160 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 90 minutos (+ 90 minutos de precocción)

Golpes de vapor: 2; el 1º golpe de vapor al alcanzar la temperatura preseleccionada, el 2º después de 30 minutos

Paso 2:

Ajuste: Grill grande

Temperatura: 220 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 20 - 30 minutos

Goulash picante de cerdo con nata agria y pudding de pan

Para 4 – 6 personas

Ingredientes

Para la carne:

1 kg Cebollas
1,2 kg Carne de cerdo para goulash (zancarrón, carrilleras, falda, etc.)
1 Manojito de tomillo
1/2 l Vino tinto
1/4 l Vinagre de vino tinto
Una bolsita de lino para los condimentos (15 granos de pimienta negra,
2 hojas de laurel y
5 bayas de enebro)
2 C Aceite
1 C Tomate frito
1,2 l Fondo de ternera
60 g Pan Pumpernickel
2 C Compota de manzana
1 C Jarabe de remolacha
Sal
Pimienta del molinillo
aprox. 120 g Nata agria

Para el pudding:

4 Huevos (tamaño mediano)
400 ml Leche
2 C Finas hierbas picadas (p. ej., romero, tomillo, perejil)
Sal
Pimienta del molinillo
Nuez moscada rallada
Grasa para el molde
300 g Rebanadas de pan
50 g Mantequilla blanda

>> Sugerencias y trucos:

Jarabe de remolacha – se utiliza sobre todo en las regiones donde el cultivo de la remolacha está muy asentado para untar el pan, para salsas (asado a la vinagreta) o como complemento para tortilla alemana de patatas.

1 El día anterior, cortar la cebolla y picarla finamente. Cortar la carne en trozos de 3 cm y poner junto con la cebolla en una fuente grande. Lavar el tomillo y sacudir para secarlo. Agregar el tomillo junto con el vino tinto, el vinagre y las especias y dejar marinar durante 24 horas.

2 Al día siguiente, escurrir bien la carne con la cebolla, retirar el tomillo y la bolsita de lino con los condimentos y recoger la marinada. Freír la carne y la cebolla en aceite en una cazuela. Agregar el tomate frito, dejar guisar unos instantes, y añadir la marinada. Reducir a la mitad y agregar el fondo de ternera. Dejar estofar, tapado, en el horno durante 2 - 2½ horas a 160 °C (Aire caliente plus, 3º nivel de bandeja desde abajo).

3 Para el pudding: batir los huevos con la leche y las finas hierbas. Sazonar con sal, pimienta y nuez moscada. Engrasar un molde refractario y poner las rebanadas de pan. Verter por encima el huevo batido y dejar reposar 15 minutos. Poner por encima los copitos de mantequilla y hornear simultáneamente con la carne durante 30 – 40 minutos (1º nivel de bandeja desde abajo).

4 Sacar la carne de la salsa, pasar la salsa por el chino, dejar reducir un rato sobre el fuego. Desmenuzar el pan en trozos grandes, agregar la compota de manzana y el jarabe de remolacha a la salsa y hervir brevemente. Calentar la carne en la salsa y sazonar con sal y abundante pimienta.

5 Servir el goulash en platos soperos y poner por encima 1 C de nata agria. Cortar un trozo del pudding de pan y servir con la carne.

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 160 °C

Listón: la carne en el 3º desde abajo, la verdura en el 1º desde abajo

Tiempo de cocción: 120 - 150 minutos (+24 horas para marinar)

Strudel de salsiccia con remolacha y salsa de mostaza con higos

Para 4 – 6 personas

Ingredientes

Para el strudel:

500 g Carne finamente picada de ternera (de la carnicería)
1 C Romero picado
1 c Ralladura de cáscara de limón sin tratar
Sal
Pimienta del molinillo
200 g Remolacha cocida (envasada al vacío)
3 C Mantequilla blanda
3 C Pan rallado
1 Masa preparada de strudel (aprox. 200 g; en la sección de productos refrigerados, o si prefiere prepararla usted mismo, véase la receta de strudel de manzana en el capítulo "Bizochos y pastas")
4 Salsiccia (salchicha italiana a base de carne picada y especias) o salchichas parrilleras gruesas
1 C Mantequilla derretida

Para la mostaza:

4 Higos frescos
200 ml Vino tinto de Oporto
50 ml Vinagre balsámico de Módena
1 C Miel de acacia
C Mostaza de Dijon
1 C Mostaza en grano

1 Para el strudel: mezclar la carne picada con el romero y la ralladura de limón, y sazonar con sal y pimienta. Cortar la remolacha en dados de ½ cm, searla con papel de cocina y mezclar con la carne picada. Calentar la mantequilla en una sartén y freír en ella el pan rallado.

2 Extender las láminas de strudel a un tamaño de aprox. 30 x 40 cm. En la parte inferior, sobre una tira de 6 cm de ancho, poner la masa de carne picada, colocar sobre ella las salchichas y cubrir con la carne restante. Espolvorear por encima de la superficie restante de la masa el pan rallado frito y enrollar. Doblar los extremos y colocar con la unión hacia abajo sobre una bandeja de repostería. Pintar con mantequilla y hornear durante 35 - 40 minutos a 180 °C (Aire caliente plus, 2º nivel de bandeja desde abajo).

3 Para la salsa de mostaza: lavar los higos, secar con papel de cocina y picarlos finamente. Hacer un jarabe, cociéndolos con vino de Oporto, vinagre y miel. Dejar enfriar un rato y mezclar con las dos variedades de mostaza. Cortar el strudel en rodajas y servir con la salsa de mostaza.

>> Sugerencias y trucos:

La salsiccia italiana es una salchicha gruesa de carne picada de cerdo en tripa natural. Según región, viene salada y condimentada con diversas finas hierbas.

Ajuste: Aire caliente plus
Temperatura: 180 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 35 - 40 minutos



Empanada de pata de ternera salada

Para 4 – 6 personas

Ingredientes

600 g Repollo blanco
Sal
1 Ramillete de perejil
50 g Piñones
50 g Queso Parmesano rallado
80 ml Aceite de oliva
Pimienta del molinillo
1 kg Masa madre (véase la receta para pan de centeno en la página 272 ?? o mezclas de pan prepreparadas
800 g Carne cocida de pierna de ternera curada en sal (cocinar el día anterior, véanse las sugerencias)
1 1/2 C Extracto de malta (de venta en herbolarios)
Harina para espolvorear
2 Manojos de rabanitos
2 C Vinagre de vino blanco
1 c Miel
2 C Aceite de pepita de uva
1 Manojos de cebollino

>> Sugerencias y trucos:

Pida en su carnicería que le preparen la carne salada y déjela cocer durante 2 o 3 horas en abundante agua junto con las verduras frescas para sopa. Como alternativa podrá utilizar chuletas de Sajonia.

1 Cortar el repollo blanco en tiras finas y blanquear brevemente en agua salada. Refrescar y exprimir bien con ayuda de un paño de cocina. Lavar el perejil, sacudir para secarlo y quitar las hojas. Tostar los piñones en una sartén sin grasa. En el mortero (o en la batidora), hacer un pesto machacando el perejil, los piñones, el queso Parmesano y el aceite de oliva. Sazonar con sal y pimienta, incorporar el pesto en el repollo blanco y apartar.

2 Con ayuda de un rodillo, estirar la masa de pan formando un rectángulo de 40 x 25 cm. Desmenuzar la carne de los huesos y mezclar con el extracto de malta. Repartir a lo largo de una mitad de la masa el repollo blanco y la carne desmenuzada. Cubrir con la otra mitad y apretar bien los bordes.

3 Enharinar la masa y dejar subir durante 1 hora. Después, hornear durante 50 – 60 minutos a 180 °C (Función Clima, con 2 golpes de vapor automáticos, 2º nivel de bandeja desde abajo). Activar el 1º golpe de vapor directamente después de introducir la bandeja, el 2º después de 10 minutos. Tras el horneado, dejar enfriar la empanada un rato.

4 Limpiar, lavar los rabanitos y laminarlos. Preparar un aderezo con vinagre de vino blanco, miel, aceite de pepita de uva, sal y pimienta. Lavar el cebollino, sacudir para secarlo, cortar gruesamente y agregar a la marinada. Aderezar los rabanitos poco antes de servir. Con ayuda de un cuchillo panero, cortar el pan relleno en rebanadas de 2 – 3 cm y servir con la ensalada de rabanitos.

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 180 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 50 - 60 minutos

+ precalentamiento

Golpes de vapor: 2; el 1º golpe de vapor directamente después de introducir la bandeja, el 2º después de 10 minutos

Ingredientes

1,5 kg Aleta de ternera
Sal marina
Pimienta del molinillo
2 Dientes de ajo
1 Ramillete de albahaca
100 g Piñones
80 g Alcaparras
120 g Panceta o bacón (en lonchas)
3 C Aceite de oliva

Para los canelones:

200 g Patatas (de consistencia harinosa después de cocidas)
400 g Apio
2 C Mantequilla
200 ml Caldo de verduras
150 g Queso Parmesano rallado
Sal, pimienta del molinillo
Nuez moscada rallada
500 g Canelones
150 g Nata líquida
150 g Crème fraîche
Grasa para el molde

>> Sugerencias y trucos:

Podrá acompañar el asado con cebolletas rehogadas: limpiar y lavar 2 manojos de cebolleta y cortar en trozos de unos 6 cm. Rehogar en 1 C de mantequilla y sazonar con sal, pimienta y una pizca de azúcar.

Aleta de ternera rellena con panceta y canelones de apio

Para 4 – 6 personas

1 Hacer una incisión longitudinal en la carne y golpear con el martillo de cocina formando un rectángulo de 2 - 3 cm de grosor. Sazonar con sal marina y pimienta. Pelar el ajo, lavar la albahaca, sacudir para secarla y quitar las hojas. Picar finamente el ajo, la albahaca, los piñones y las alcaparras y disponer por encima de la carne. Enrollar la carne. Recubrir el rollo con lonchas de panceta y atar con hilo de cocina.

2 Sazonar el rollo con pimienta y freír 3 – 4 minutos por todos los lados en aceite de oliva en una sartén antiadherente. Pasar al horno y asar sobre una bandeja durante 70 – 80 minutos a 180 °C (Aire caliente plus, 2º nivel de bandeja desde abajo).

3 Para los canelones: pelar las patatas y el apio y cortar ambos en dados de 1½ cm. Sofreír en una olla en 1 C de mantequilla, cuando esté en su punto, añadir el caldo de verduras y dejar guisar tapado unos 30 minutos. Destapar los últimos 5 minutos para que se evapore el líquido.

4 Hacer todo puré e incorporar 50 g de queso Parmesano. Sazonar con sal, pimienta y nuez moscada. Con ayuda de una manga pastelera, rellenar los canelones con esta masa.

5 Engrasar un molde refractario y poner los canelones uno al lado de otro. Mezclar removiendo la nata líquida, la crème fraîche y el queso Parmesano restante y verter por encima de los canelones. Salpimentar e introducir en el horno, 25 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción del asado, en el 4º nivel de bandeja desde abajo.

6 Cortar el asado y servir con los canelones. Según gusto, decorar con hojas de albahaca.

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 180 °C

Listón: la carne en el 2º desde abajo,

los canelones en el 1º desde abajo

Tiempo de cocción: 70 - 80 minutos

Entrecots de ternera en costra de gambas con puré de patatas

Para 4 personas

Ingredientes

4 Entrecots de ternera (c/u 160 g; grosor de 3 cm)
40 g Panceta ahumada
5 Gambas peladas
60 g Filetes de pechuga de pollo
Sal
100 g Nata líquida fría
4 Ramitas de tomillo
Zumo de limón
Pimienta del molinillo
1 C Aceite de oliva

Para el puré:

500 g Patatas (de consistencia harinosa después de cocidas)
Sal
150 ml Leche
2 C Mantequilla
Pimienta del molinillo

Además:

3 Manojos de cebolletas
120 g Mantequilla
1 c Azúcar glas
50 ml Caldo de verduras
Sal
Pimienta del molinillo
Las semillas de 1 vaina de vainilla
Sal marina

>> Sugerencias y trucos:

Cuando utilice la cocción a bajas temperatura, es conveniente sacar la carne (dependiendo del tamaño) 1 – 2 horas de la nevera, para que el proceso en sí no se prolongue excesivamente.

1 Sacar la carne de la nevera 1 hora antes de su preparación. Cortar el tocino en dados pequeños, freír en una sartén hasta que esté crujiente y dejar escurrir sobre papel de cocina. Lavar las gambas, secar con papel de cocina y cortar en trozos de ½ cm. Poner en una fuente.

2 Lavar la pechuga de pollo, secar con papel de cocina y trocear. En la batidora, hacer un puré fino agregando una pizca de sal y la nata líquida. Agregar el tocino a las gambas y mezclar bien. Lavar el tomillo, sacudir para secarlo, quitar las hojas y picarlas. Agregar removiendo un poco de zumo de limón y sazonar la pasta con sal y pimienta.

3 Precalentar el horno durante 15 minutos a 85 °C (Bóveda y solera) con la parrilla y la bandeja universal en el 2º nivel de bandeja desde abajo. Sazonar la carne con sal y pimienta, untar una capa de 1 cm con la preparación que hemos hecho. Freír primero por la cara con la pasta de gambas durante 1 minuto, dar la vuelta y freír otro minuto. Colocar los filetes sobre la parrilla y asar al horno durante 50 – 60 minutos.

4 Para el puré: lavar las patatas y hervirlas sin pelarlas en agua salada. Pelarlas cuando estén aún calientes. Calentar la leche con mantequilla, agregar a las patatas y hacerlas puré. Sazonar con sal y pimienta.

5 Limpiar las cebolletas, eliminando las partes verdes. Lavar, trocear y freír en 2 C de mantequilla en una sartén. Espolvorear por encima azúcar glas, dejar caramelizar un poco y añadir el caldo. Reducir hasta que el líquido se haya evaporado totalmente y salpimentar.

6 En un cazo, llevar a ebullición la mantequilla restante y agregar removiendo la vainilla y una pizca de sal marina. Servir los entrecots con el puré de patatas y las cebolletas caramelizadas, y la mantequilla por separado.

Ajuste: Bóveda y solera

Temperatura: 85 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 50 - 60 minutos + precalentamiento



Ternera con cebollas rellenas a las finas hierbas

Para 4 personas

Ingredientes

8 Filetes de ternera (aprox. 1 kg)
Sal marina
Pimienta del molinillo
2 C Aceite de oliva
200 g Cebollas
100 g Zanahorias
100 g Apio
1 C Tomate frito
400 ml Vino tinto
1 C Jarabe de remolacha
3 Ramitas de tomillo y 3 de romero
1 Hoja de laurel
8 Granos de pimienta
1/2 l Fondo de ternera o caldo de verduras
1 C Mostaza de Dijon

Para las cebollas:

8 Cebollas blancas (aprox. 6 cm)
Sal marina
1-2 C Aceite de oliva
2 C Crème fraîche
4 C Queso Parmesano rallado
1 C Romero picado
Pimienta del molinillo
8 Lonchas de bacón
Grasa para el molde

>> Sugerencias y trucos:

Podrá acompañar con un sencillo puré de patatas o patatas pequeñas hervidas con su piel en agua salada y después salteadas con un poco mantequilla y romero.

1 Limpiar los filetes de grasa y tendones. Sazonar con sal marina y pimienta y freír a fuego fuerte por ambos lados en aceite de oliva. Retirar de la sartén y reservar. Pelar la cebolla, limpiar la verdura, cortar en dados gruesos y dorar en el aceite restante. Agregar el tomate frito y guisar 1 minuto. Añadir el vino tinto y el jarabe de remolacha y reducir hasta que tome una consistencia espesa.

2 Lavar las finas hierbas y sacudir para secarlas. Unir con los condimentos y el fondo de ternera. Al final, poner los filetes y dejar estofar tapado en el horno durante 2 - 2½ horas a 160 °C (Aire caliente plus, 3^{er} nivel de bandeja desde abajo).

3 Pelar las cebollas blancas y hervirlas en agua salada durante unos 5 minutos. Dejar enfriar durante un rato, después, retirar aproximadamente 1 cm de la parte superior. Vaciar las cebollas para que quepa 1 C del relleno. Picar finamente las partes vaciadas y cortadas y sofreír en aceite de oliva. Agregar la crème fraîche y cocinar a fuego lento durante 5 minutos.

4 Incorporar el queso Parmesano y el romero, removiendo, y sazonar con sal marina y pimienta. Rellenar las cebollas con esta mezcla y envolver con una loncha de tocino, sujetándola con un palillo. Poner las cebollas en un molde refractario engrasado y asar en el horno a 160 °C (Aire caliente plus, 1^{er} nivel de bandeja desde abajo) durante los últimos 25 minutos del tiempo de cocción de la carne hasta que estén doradas.

5 Mantener los filetes calientes y pasar el caldo por el chino. Reducir la salsa a la mitad y sazonar con sal marina y pimienta. Incorporar la mostaza,

sin dejar que hierva. Servir los filetes con la salsa y las cebollas rellenas.

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 160 °C

Listón: la carne en el 3^o desde abajo,

las cebollas en el 1^o desde abajo

Tiempo de cocción: 120 - 150 minutos

Rabo de buey con robellones y ensalada a las finas hierbas

Para 4 - 6 personas

Ingredientes

1,2 kg Rabo de buey (en trozos de 4 - 5 cm)
Sal, pimienta del molinillo
2 C Aceite
200 g Cebolla en dados
Apio y zanahorias (100 g de cada), cortados en dados
1 C Azúcar
1 C Tomate frito
600 ml Vino tinto
3 Ramitas de romero
3 Ramitas de tomillo
2 Dientes de ajo
2 Hojas de laurel
1 l Caldo de carne de buey
400 g Robellones frescos
1 C Mantequilla
200 g Carne finamente picada de ternera (de la carnicería)
1 C Perejil picado
200 g Redaño (pedir en carnicería)
Manojitos de finas hierbas o de finas hierbas silvestres
Vinagre balsámico añejo de Módena
Aceite de oliva
Grasa para el molde

1 Sazonar el rabo de buey con sal y pimienta. Calentar el aceite en una cazuela y freír la carne por todos los lados. Agregar la verdura cortada en dados y sofreír con la carne durante 5 - 10 minutos. Espolvorear por encima el azúcar, dejar caramelizar un poco, agregar el tomate frito y añadir un tercio del vino tinto. Dejar reducir casi por completo. Añadir vino y dejar reducir hasta que se haya agotado.

2 Lavar las finas hierbas y sacudir para secarlas. Pelar el ajo, y añadirlo, junto con las hierbas, las hojas de laurel y el caldo, a la carne de buey. Dejar estofar tapado en el horno durante 2 horas a 140 °C (Aire caliente plus, 2^o nivel de bandeja desde abajo).

3 Retirar la carne de la cazuela, dejar enfriar un poco y deshuesar. Pasar la salsa por el chino, y reducir hasta ½ l. Sazonar con sal y pimienta. En caso de ser necesario, desleír el almidón con un poco de agua fría y hacer una ligazón ligera.

4 Limpiar los robellones (no lavar bajo el grifo) y cortarlos en dados de 1 - 1½ cm. Calentar la mantequilla en una sartén, freír los robellones durante 1 - 2 minutos y sazonar con sal y pimienta. Separar 6 C para el relleno, mantener caliente el resto.

5 Mezclar el rabo de buey con la carne picada de ternera y el perejil y sazonar con sal y pimienta. Cortar el redaño en 6 trozos (c/u 25 x 25 cm). Poner la masa de carne en el centro de los redaños, hacer un hueco en los montoncitos y poner por encima 1 C de robellones. Doblar los bordes de los redaños. Colocar las porciones de carne con la unión hacia abajo en un molde refractario engrasado y asar al horno durante 25 - 30 minutos a 180 °C (Aire caliente plus, 2^o nivel de bandeja desde abajo). Pintar de vez en cuando con el jugo.

6 Lavar las finas hierbas y sacudir para secarlas. Mezclarlas con vinagre balsámico y aceite de oliva y repartir sobre los platos. Poner también los robellones en los platos. Colocar las porciones de carne al lado de las setas y verter la salsa alrededor. Podrá acompañarlo con patatas o tallarines.

Paso 1:

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 140 °C

Listón: 2^o desde abajo

Tiempo de cocción: aprox. 2 horas

Paso 2:

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 180 °C

Listón: 2^o desde abajo

Tiempo de cocción: 25 - 30 minutos

Entrecot con salsa de estragón y mostaza

Para 4 personas

Ingredientes

Para los entrecots:

4 Filetes de lomo bajo (c/u 220 g; grosor de 3 cm)
Sal, pimienta del molinillo
2 C Aceite de oliva
4 Ramitas de tomillo
1 Diente de ajo

Para los tomates:

250 g Tomates cherry
Sal, pimienta del molinillo
Azúcar
4 Ramitas de tomillo
1 Diente de ajo
4 C Aceite de oliva

Para la mantequilla:

140 g Mantequilla blanda
1/2 Manojito de estragón
1 C Mostaza de Dijon
1 c Miel
Sal, pimienta del molinillo

Para el puré:

400 g Apio
1 C Mantequilla
100 ml Fondo de pollo
200 g Nata líquida
Sal, pimienta del molinillo

>> Sugerencias y trucos:

En lugar de la mantequilla con estragón y mostaza podrá acompañar la carne con costra de ajo de oso de la receta de la página 106. El entrecot deberá estar bien asentado durante 2 semanas y presentar una textura vetada.

1 Precalentar el horno con la parrilla y la bandeja universal a 85 °C (Bóveda y solera) durante unos 15 minutos en el 2º nivel de bandeja. Sazonar los entrecots con sal y pimienta. Calentar el aceite de oliva en una sartén y freír los filetes por ambos lados 1 - 2 minutos. Lavar el tomillo y sacudir para secarlo. Aplastar el diente de ajo y agregar a la carne junto con el tomillo. Saltear los filetes brevemente, después, colocarlos sobre una mitad de la parrilla (véase abajo) y asar al horno durante 40 - 50 minutos. Colocar una bandeja de horno por debajo para recoger el jugo.

2 Lavar los tomates cherry y ponerlos en un molde refractario. Sazonar con sal, pimienta y azúcar. Lavar el tomillo y sacudir para secarlo. Aplastar el diente de ajo y agregar a los tomates junto con el tomillo y el aceite de oliva. Cocinar los tomates simultáneamente con la carne durante 30 minutos en el horno.

3 Con la batidora de varilla, batir la mantequilla hasta que esté espumosa. Lavar el estragón, sacudir para secarlo, quitar las hojas y picar finamente. Incorporar a la mantequilla, removiendo, junto con la mostaza y la miel. Sazonar con sal y pimienta. Poner la mezcla sobre papel transparente, enrollar y poner a enfriar.

4 Para el puré: pelar el apio y cortar en dados de 1 cm. Calentar la mantequilla en una olla y rehogar el apio durante 2 minutos. Añadir el fondo de pollo y nata líquida y dejar guisar tapado durante 20 - 30 minutos. Sazonar con sal y pimienta y hacer un puré fino.

5 Sacar la mantequilla del papel transparente y cortar en rodajas de 1 cm. Poner los filetes sobre una bandeja de horno, repartir la mantequilla sobre la carne y dejar derretir durante 2 - 3 minutos a 85 °C (Bóveda y solera, 2º nivel de bandeja desde abajo). Distribuir el puré de apio y los tomates sobre los platos. Abrir los entrecots en oblicuo y servir sobre la verdura.

Ajuste: Bóveda y solera

Temperatura: 85 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 40 - 50 minutos + precalentamiento



Estofado de buey con costra de ajo de oso y cebollas perla

Para 4 – 6 personas

Ingredientes

150 g Cebollas
Zanahorias, apio y raíces de perejil (60 g de cada)
1 kg Carne de buey (de paleta)
Sal, pimienta del molinillo
3 C Aceite
1 c Tomate frito
1 c Jarabe de remolacha
1/4 l Vino tinto
3/4 l Caldo de verduras o de carne de buey
2 Hojas de laurel
6 Granos de pimienta
2 Clavos

Para la costra:

50 g Hojas de ajo de oso
120 g Mantequilla blanda
150 g Pan rallado
1 C Queso Parmesano rallado
400 g Cebolla perla o chalotas
1 c Azúcar

>> Sugerencias y trucos:

El ajo de oso es una especie similar al ajo y desprende un intenso aroma. Las hojas se recogen antes de su floración en los meses de mayo/junio. Como alternativa podrá utilizar 50 g de pesto de ajo de oso (tarro).

1 Pelar y cortar finamente las cebollas, las zanahorias, el apio y las raíces de perejil. Sazonar la carne de buey con sal y pimienta y freír a fuego fuerte en 2 C de aceite. Sacar la carne y dorar la verdura, agregar el tomate frito y el jarabe de remolacha y guisar brevemente. Añadir vino tinto y dejar reducir a la mitad. Agregar el caldo y los condimentos. Volver a poner la carne y dejar estofar tapada en el horno durante 2,5 - 3 horas a 140 °C (Aire caliente plus, 2° nivel de bandeja desde abajo). Reservar 200 ml del fondo de asado.

2 Entretanto, lavar el ajo de oso, sacudir para secarlo y picar finamente las hojas. Con la batidora de varilla, batir la mantequilla hasta que esté espumosa y echar en ella el ajo de oso. Incorporar removiendo el queso Parmesano. Sazonar la pasta con sal y pimienta, poner sobre papel transparente, enrollar y poner a enfriar.

3 Remojar la cebolla perla en agua caliente, pelar y freír en el aceite restante. Espolvorear por encima con azúcar y caramelizar brevemente la cebolla. Añadir el fondo del asado. Dejar guisar a fuego lento durante 20 minutos.

4 Sacar la carne de la cazuela, dejar escurrir y poner en un molde refractario. Cortar la mantequilla de ajo en rodajas y repartirlas sobre la carne. Pasar el fondo de asado por el chino y dejar reducir a 350 ml. Agregar la cebolla perla y el fondo y calentar.

5 Precalear el grill (grande) durante 5 minutos a 240 °C y gratinar la carne durante 3 – 5 minutos en el 2° o 3° nivel de bandeja desde abajo. Filetear la carne y servirla con las cebollas y la salsa.

Podrá acompañarla con pasta (p. ej., Pappardelle) o patatas.

Paso 1:

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 140 °C

Listón: 2° desde abajo

Tiempo de cocción: aprox. 2,5 horas

Paso 2:

Ajuste: Grill grande

Temperatura: 240 °C

Listón: 2° o 3° desde abajo

Tiempo de cocción: 3 - 5 minutos + 5 minutos de precalentamiento

Ingredientes

2 Cebollas blancas
3 C Aceite de oliva
6 Filetes de carne de buey (c/u 160 g)
Sal, pimienta del molinillo
6 Lonchas de jamón de Parma
120 g Frutas en vinagre y mostaza (tarro)
160 g Cebolla en dados
Apio y zanahorias (80 g de cada), cortados en dados
1 c Azúcar
1 C Tomate frito
1/2 l Vino tinto
3 Ramitas de romero
3 Ramitas de tomillo
800 ml Caldo de carne de buey o fondo de ternera
2 Hojas de laurel
12 Granos de pimienta negra

Para la cebolla:

4–5 Cebollas

1 C Harina

1/2 c Pimentón (dulce)

Aceite para freír

>> Sugerencias y trucos:

Podrá acompañar el plato con polenta al pesto: llevar a ebullición 350 ml de leche, y verter lentamente 80 g de polenta instantánea, removiendo continuamente. Dejar cocer 1 minuto. Incorporar 3 C de pesto (de tarro). Si fuera necesario, diluirlo antes con agua. Sazonar con sal y pimienta.

Popietas de carne con frutas en vinagre y cebolla tostada

Para 4 personas

1 Para las popietas: pelar las cebollas blancas, cortarlas en tiras y dorar en 1 C de aceite de oliva. Disponer los filetes de carne uno al lado de otro y sazonar con sal y pimienta. En la parte inferior de cada filete, colocar 1 loncha de jamón de Parma. Picar las frutas encurtidas y repartir sobre las lonchas de jamón. Poner por encima las tiras de cebolla y enrollar los filetes de abajo arriba. Atar con hilo de cocina.

2 En una cazuela, calentar el aceite de oliva restante y freír las popietas por todos los lados. Cortar la cebolla, el apio y la zanahoria en dados y freír. Agregar el azúcar y el tomate frito y rehogar brevemente con el resto. Añadir una tercera parte del vino y dejar reducir casi por completo. Continuar incorporando y reduciendo el vino hasta agotarlo.

3 Lavar las finas hierbas y sacudir para secarlas. Verter el caldo de carne de buey sobre la verdura, y agregar el romero, el tomillo, las hojas de laurel y los granos de pimienta. Dejar estofar las popietas, tapadas, en el horno durante unas 2 horas a 140 °C (Función Clima con 3 golpes de vapor, 2° nivel de bandeja desde abajo). Activar el primer golpe de vapor después de 60 minutos, los restantes, con un intervalo de 20 minutos.

4 Pelar la cebolla y cortar en aros de un grosor de 2 - 3 cm. Mezclar la harina y el pimentón y rebozar en esta mezcla los aros de cebolla. Sacudir un poco para eliminar el exceso de harina. Calentar el aceite y freír los aros hasta que estén crujientes.

5 Retirar las popietas de la cazuela y pasar el fondo de asado por el chino. Reducir hasta ½ l, salpimentar y, si fuera necesario, ligar con almidón.

Quitar el hilo y calentar las popietas en la salsa. Cortar las popietas en oblicuo y repartir tres mitades en cada plato. Verter la salsa alrededor de la carne y decorar por encima con lasebolla tostada.

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 160 °C

Listón: 2° desde abajo

Tiempo de cocción: aprox. 120 minutos

Golpes de vapor: 3; el 1° golpe de vapor después de 60 minutos, el 2° después de 80 minutos y el 3° después de 100 minutos

Solomillo rosa con cebada mondada al vino tinto con vainilla

Para 4 – 6 personas

Ingredientes

Para la carne:

1 kg Carne de vacuno (grosor aprox. 7–8 cm)
1/2 c Mezcla de especias chinas
Sal
Pimienta del molinillo
1 C Aceite
1/2 Manojito de tomillo
2 C Mantequilla

Para la cebada mondada:

200 g Cebada perlada
Sal
3 Chalotas
2 C Aceite de oliva
150 ml Vino tinto
100 ml Vino tinto de Oporto
Las semillas de 2 vainas de vainilla
1/2 l Fondo de pollo
50 g Mantequilla fría, en dados
Pimienta del molinillo

Además:

300 g Verduras de primavera (p. ej., zanahorias pequeñas, guisantes, cebolletas, colinabo)
Sal
3 C Mantequilla
Pimienta del molinillo
Azúcar

>> Sugerencias y trucos:

Como decoración podrá poner por encima finas hierbas fritas. Para ello, calentar 1 cm de aceite en una sartén y freír romero, perejil y tomillo hasta que estén crujientes. Dejar escurrir sobre papel de cocina y salar.

1 Atemperar la carne una hora antes de la preparación. Precalear el horno con la parrilla y la bandeja universal a 85 °C (Bóveda y solera) durante unos 15 minutos en el 2º nivel de bandeja. Limpiar la carne de grasa y tendones. Sazonar con la mezcla de especias chinas, sal y pimienta. Freír durante 3 - 5 minutos en aceite. Después, asar sobre la parrilla del horno durante unas 2 horas hasta que esté en su punto. Colocar una bandeja de horno por debajo para recoger el jugo. Medir la temperatura interior con la sonda térmica – deberá estar entre 58 – 60 °C.

2 Cocer la cebada en abundante agua salada a fuego lento durante 15 minutos, después, refrescar con agua corriente fría. Pelar las chalotas, cortarlas en dados pequeños y sofreír en una olla. Agregar la cebada y dejar guisar 1 minuto. Añadir vino tinto y vino de Oporto y reducir casi por completo. Agregar las semillas de vainilla y el caldo de pollo y dejar guisar a fuego lento durante 30 minutos. Al final, incorporar los dados de mantequilla y apagar el fuego. La cebada deberá tener una consistencia cremosa. Sazonar con sal y pimienta.

3 Limpiar, pelar y lavar la verdura de primavera y blanquear en agua salada hasta que esté “al dente”. Refrescar y rehogar en mantequilla durante 2 – 3 minutos. Sazonar con sal, pimienta y una pizca de azúcar.

4 Para la carne: lavar el tomillo y sacudir para secarlo. Llevar a ebullición la mantequilla en una sartén, agregar el tomillo y la carne y saltear durante 1 minuto.

5 Cortar la carne en filetes y emplatar con la cebada y parte de las verduras.

Ajuste: Bóveda y solera

Temperatura: 85 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: aprox. 2 horas + 15 minutos de precalentamiento



Pierna de cordero asada con ajo caramelizado

Para 4 – 6 personas

Ingredientes

1 Pierna de cordero (aprox. 1,8 kg; sin hueso)
Sal, pimienta del molinillo
3 C Aceite de oliva
150 g Cebolla en dados
Apio y zanahorias (80 g de cada), cortados en dados
1 C Tomate frito
400 ml Vino tinto
450 ml Caldo de pollo
400 g Tomates (lata)
5 Ramitas de romero
2 Hojas de laurel
100 g Panceta o bacón (en lonchas)
400 g Alubias blancas (en conserva)
1–2 c Ralladura de cáscara de limón sin tratar

Para el ajo:
2 Cabezas de ajo joven (20 – 24 dientes)
200 ml Leche
40 g Azúcar
40 ml Vinagre balsámico claro de Módena
50 ml Caldo de pollo
30 g Mantequilla fría, en dados

1 Sazonar la pierna de cordero con sal y pimienta. Calentar el aceite de oliva en una cacerola y dorar la pierna. Sacar la carne y freír la cebolla en dados en el mismo aceite. Agregar el apio y las zanahorias cortados en dados y rehogar también. Agregar el tomate frito y el vino tinto. Dejar que el vino se reduzca casi por completo.

2 Agregar el caldo de pollo y los tomates. Lavar el romero, sacudir para secarlo. Agregar el romero junto con las hojas de laurel y llevar a ebullición. Poner la pierna de cordero en la cacerola y cubrir con lonchas de panceta.

3 Asar la pierna de cordero al horno durante 2½ - 3 horas a 140 °C (Función Clima, con 2 golpes de vapor, 2º nivel de bandeja desde abajo). Activar el primer golpe de vapor después de unos 15 minutos, el segundo después de otra hora.

4 Pelar los ajos y hervir durante 5 minutos en la leche. Tirar la leche y lavar los ajos con agua fría bajo el grifo. Caramelizar el azúcar en un cazo y agregar los dientes de ajo. Añadir el vinagre claro y el caldo de pollo. Dejar cocer a fuego lento durante 10 minutos y reducir hasta que el líquido tenga la consistencia de un jarabe. Incorporar batiendo la mantequilla y mantener los ajos caramelizados calientes.

5 Sacar la pierna de cordero de la cacerola, ponerla sobre la parrilla del horno y asar al grill (grande) a 240 °C hasta que la panceta esté crujiente (3º nivel de bandeja desde abajo). Poner la cacerola con la salsa en la placa, retirar el romero y el laurel y agregar las alubias blancas escurridas. Dejar que hiervan y sazonar con sal, pimienta y ralladura de limón.

6 Repartir el guiso de alubias sobre los platos. Cortar la pierna y poner encima del lecho de alubias. Decorar con los ajos caramelizados y rociar con un poco del jarabe de ajo.

Paso 1:

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 140 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 2,5 - 3 horas

Paso 2:

Ajuste: Grill grande

Temperatura: 240 °C

Listón: 3º desde abajo

Tiempo de cocción: 5 - 7 minutos

Ossobuco de cordero con coco, tomates y cilantro

Para 4 personas

Ingredientes

Para la carne:
4–5 Piernas de cordero (c/u 350 g; pedir al carnicero que las corte en rodajas de 3 cm)
Sal
1 Cebolla
2 C Aceite
400 ml Leche de coco
600 g Tomate en trozos (lata)
2 Chiles rojos
1 Trozo de jengibre, aprox. 3 cm
1 C Pimienta verde (encurtida)

Para el Pak-Choi:

600 g Pak-Choi o col de China
1 C Aceite
2 C Salsa de soja
1 c Aceite de sésamo

Además:

1 C Coco en láminas
1 Manojito de cilantro fresco

1 Para la carne: salar las piezas de ossobuco de cordero. Pelar la cebolla y cortar en dados pequeños. En una cazuela, calentar el aceite y freír la carne por ambos lados. Agregar la cebolla y freír. Añadir la leche de coco, agregar los tomates y llevar a hervir brevemente. Cortar los chiles longitudinalmente, quitar las semillas, lavar y picar finamente. Pelar el jengibre y rallar. Agregar estos ingredientes, junto con la pimienta verde, a la carne y salar. En el horno, dejar estofar tapado durante unas 2 horas a 140 °C (Aire caliente plus, 2º nivel de bandeja desde abajo).

2 Limpiar y lavar el Pak-Choi y dejar escurrir. Cortar la col en trozos de 3 – 4 cm. Calentar el aceite en una sartén y rehogar el Pak-Choi durante 1 minuto. Agregar la salsa de soja y el aceite de sésamo y dejar sofreír unos 3 – 4 minutos.

3 Tostar las láminas de coco en una sartén sin grasa. Lavar el cilantro, sacudir para secarlo y picar sin quitar los tallos.

4 Repartir el ossobuco sobre platos hondos, poner por encima algo de la col y espolvorear con las láminas de coco y el cilantro. Servir con arroz aromático o tallarines salteados con huevo.

>> Sugerencias y trucos:

El ossobuco es una receta clásica de Italia, donde se prepara con pata de ternera con tomates, zanahorias, cebolla y caldo o vino blanco. En la versión italiana se acompaña con risotto o polenta.

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 140 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: aprox. 2 horas

Cordero asado con costra crocante y verduras al vinagre balsámico

Para 4 personas

Ingredientes

2 Espaldas de cordero (c/u 650 g; con hueso)
Sal
Pimienta del molinillo
2 C Aceite de oliva
1 C Azúcar
80 g Piñones
1 C Aceite para la bandeja de horno
60 g Aceitunas negras (deshuesadas)
100 g Mantequilla blanda
1 c Romero picado
1 C Pan rallado

Para las verduras:

1 Cebolla blanca
1 Berenjena
1 Pimiento rojo
1 Calabacín (tamaño mediano)
2 C Aceite de oliva
2 Ramitas de romero
1 Diente de ajo
Sal
Pimienta del molinillo
100 ml Vinagre balsámico de Módena
100 ml Zumo de uvas rojas o vino de Oporto
50 g Azúcar

>> Sugerencias y trucos:

Servir con patatas pequeñas. Estas se cuecen primero, después se saltean en aceite de oliva y se espolvorea por encima sal marina. A la hora de comprar la carne de cordero, cerciórese de que proceda de animales jóvenes.

1 Sacar la carne de la nevera 1 hora antes de su preparación. Precalentar el horno con la parrilla y la bandeja universal a 85 °C (Bóveda y solera) durante unos 15 minutos en el 2º nivel de bandeja. Sazonar las espaldas de cordero con sal y pimienta y dorar en aceite por ambos lados durante 2 - 3 minutos. Asar durante 50 minutos sobre la parrilla del horno.

2 Caramelizar el azúcar en una sartén hasta que esté dorado. Agregar los piñones, remover rápidamente y, enseguida, colocar sobre una bandeja de repostería engrasada con aceite. Dejar enfriar y picar finamente. Picar igualmente las aceitunas. Batir la mantequilla hasta que esté espumosa e incorporar los piñones caramelizados, las aceitunas, el romero y el pan rallado. Meter esta pasta en una bolsita para congelar y extenderla con ayuda del rodillo hasta que tenga un grosor de unos 7 mm. Poner a enfriar en la nevera.

3 Limpiar, pelar y lavar la verdura. Cortar la cebolla, la berenjena y el pimiento en trozos de 2 cm. Cortar el calabacín en rodajas de 1 cm. Calentar el aceite de oliva en una sartén y sofreír la cebolla, la berenjena y el pimiento durante 10 minutos, a fuego suave. Lavar el romero y sacudir para secarlo. Agregar el romero junto con las rodajas de calabacín y el ajo aplastado. Seguir sofriendo durante otros 5 minutos y sazonar con sal y pimienta. Retirar el ajo y el romero y mantener las verduras calientes.

4 Hervir el vinagre, el zumo de uva y el azúcar hasta que el conjunto tenga la consistencia de un jarabe y aliñar las verduras con esta mezcla poco antes de servir las.

5 Retirar el cordero del horno y cortar en rectángulos la masa de mantequilla puesta a enfriar. Repartir los rectángulos sobre la carne y gratinarla sobre la parrilla (grill grande) durante 3 - 5 minutos a 240 °C (3º nivel de bandeja desde abajo). Colocar una bandeja de horno por debajo para recoger el jugo. Repartir en platos la carne y servir acompañada de las verduras.

Paso 1:

Ajuste: Bóveda y solera

Temperatura: 85 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 50 - 60 minutos

+ precalentamiento

Paso 2:

Ajuste: Grill grande

Temperatura: 240 °C

Listón: 3º desde abajo

Tiempo de cocción: 3 - 5 minutos

+ 5 minutos de precalentamiento



Lomo de corzo en costra de pan con mousse de manzana asada

Para 4 personas

Ingredientes

3 C Aceite
2 Trozos de lomo de corzo (c/u 360 g; deshuesados, huesos picados finamente)
100 g Cebolla en dados
Apio y zanahorias (80 g de cada), cortados en dados
1 c Azúcar glas
1 c Tomate frito
300 ml Vino tinto
800 ml Fondo de venado
1 Hoja de laurel
5 Bayas de enebro
1 C Arándanos encarnados (de tarro)
1 Tira de la cáscara de una naranja sin tratar (aprox. 5 cm de longitud)
Sal
Pimienta del molinillo
180 g Carne finamente picada de ternera (de la carnicería)
1 c Mezcla de especias para carne de caza
1 c Perejil picado
4 Rebanadas de pan Tramezzini o de pan para sándwich
1 C Mantequilla

Para la mousse de manzana asada:

3 Manzanas (variedad agria Boskoop o Braeburn)
50 g Pasta de mazapán
50 g Avellanas molidas
1 C Tomillo picado
1 C Mantequilla
Sal, pimienta del molinillo
Azúcar

>> Sugerencias y trucos:

Tramezzini son la variante italiana del sándwich. Se presenta en forma triangular sin corteza, relleno con queso, jamón, ensaladas y verduras.

1 Calentar 2 C de aceite en una cazuela y sofreír los huesos durante 10 – 15 minutos. Después, agregar la cebolla, el apio y la zanahoria en dados y seguir otros 10 minutos con el sofrito. Espolvorear por encima con azúcar glas y dejar caramelizar brevemente. Agregar el tomate frito y un tercio del vino tinto y dejar reducir casi por completo. Proseguir así hasta que se haya agotado el vino tinto. Agregar el fondo de venado y dejar guisar durante una hora a fuego lento. Después de 45 minutos, agregar el laurel, las bayas de enebro, los arándanos encarnados y la cáscara de naranja. Pasar la salsa por el chino, dejar reducir hasta 300 ml, si fuera necesario, ligar con almidón. Sazonar con sal y pimienta.

2 Para la mousse de manzana: lavar las manzanas, cortar en la parte superior 1 cm. Limpiar con ayuda de un descorazonador. Hacer una masa con la pasta de mazapán, las avellanas y el tomillo y llenar con ella las manzanas. Poner las manzanas sobre una bandeja de repostería y distribuir por encima copitos de mantequilla. Asar al horno durante 30 – 40 minutos a 160 °C (Aire caliente plus, 2º nivel de bandeja desde abajo).

3 Con una cucharilla, vaciar las manzanas (o pelarlas) y poner en un cazo. Aplastar la masa con un tenedor hasta obtener un puré fino y sazonar con sal, pimienta y azúcar. Mantener la mousse caliente.

4 Cortar los trozos de corzo por la mitad, para obtener 4 porciones de 10 - 12 cm de longitud. Mezclar la carne picada de ternera con ½ c de la mezcla de especias para carne de caza y el perejil. Sazonar con sal y pimienta. Sazonar igualmente el corzo con sal y pimienta y freírlo en el aceite restan-

te. Retirar de la sartén y apartar para enfriarlo.

5 Colocar las rebanadas de pan y repartir sobre ellas una capa fina de la mezcla de carne picada. Colocar los lomos en la parte inferior y enrollar hacia arriba. También puede cortar el pan para sándwich en horizontal, colocar 2 rebanadas una al lado de otra y enrollar del mismo modo. Calentar la mantequilla en una sartén y freír los rollos de pan. Después hornear sobre la bandeja universal durante unos 15 minutos a 160 °C (Aire caliente plus, 2º nivel de bandeja desde abajo). Retirarlos del horno y dejar reposar unos 5 minutos.

6 Distribuir la mousse de manzana sobre los platos. Cortar los filetes de corzo por la mitad, poner sobre la mousse y verter la salsa alrededor.

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 160 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: aprox. 15 minutos

+ precalentamiento

+ aprox. 1 hora para preparar la salsa

Pierna de corzo con jengibre frito

Para 4 – 6 personas

Ingredientes

1,4 kg Pernil de corzo (deshuesado)
2 C Aceite
1 c Mezcla de especias chinas
Sal, pimienta del molinillo
150 g Cebolla en dados
Apio y zanahorias (80 g de cada), cortados en dados
1 C Azúcar glas
1 c Tomate frito
400 ml Vino tinto
1/2 l Fondo de venado o de pollo
1/2 Manojito de tomillo
1 Trozo de jengibre, aprox. 3 cm
Ralladura de cáscara de ½ naranja sin tratar
200 g Mantequilla fría, en dados

Para el jengibre frito:

150 g Jengibre

200–300 ml Aceite para freír

>> Sugerencias y trucos:

Podrá acompañar la carne con cebolletas glaseadas en mantequilla y patatas jóvenes. El jengibre frito pierde su picor y adquiere un sabor ligeramente dulce.

1 Precalentar el horno con la parrilla y la bandeja universal a 100 °C (Bóveda y solera) durante unos 15 minutos en el 2º nivel de bandeja. Frotar el pernil de corzo con la mezcla de especias chinas, sal y pimienta, y atar con hilo de cocina. Calentar 2 C de aceite en una sartén y dorar la pierna por todos los lados. Después, asar al horno durante 3 – 3 ½ horas sobre la parrilla.

2 Calentar el aceite restante en la cacerola que habíamos utilizado para dorar el pernil y rehogar los dados de cebolla, apio y zanahoria durante 10 minutos. Espolvorear por encima con azúcar glas y caramelizar. Agregar el tomate frito y guisar unos instantes, añadir un cuarto del vino tinto y dejar reducir casi por completo. Proseguir así hasta que se haya agotado el vino tinto. Agregar el fondo de venado y dejar guisar a fuego lento durante 1 hora.

3 Para el jengibre frito: pelar el jengibre y laminarlo. Calentar el aceite en un cazo y freír el jengibre hasta que esté dorado. Dejar escurrir sobre papel de cocina.

4 Para la salsa: lavar el tomillo y sacudir para secarlo. Laminar el jengibre. Pasar el fondo por el chino sobre un cazo. Agregar el jengibre, el tomillo y la cáscara de naranja. Dejar reducir la salsa a 300 ml, volver a pasar por el chino y mezclar con la mantequilla fría. Sazonar con sal y pimienta, y apagar el fuego. Servir el pernil de corzo con la salsa y el jengibre frito.

Ajuste: Bóveda y solera

Temperatura: 100 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 3–3,5 horas

+ precalentamiento

Goulash de jabalí con migas al tomillo y lasaña de setas

Para 4 – 6 personas

Ingredientes

Para el goulash:

1 kg Carne de jabalí (espalda, cuarto delantero)
Sal, pimienta del molinillo
2 C Aceite
600 g Cebolla en dados
50 g Tocino ahumado, cortado en dados
1 C Tomate frito
300 ml Vino tinto
100 ml Vino tinto de Oporto
1/2 l Fondo de venado
6 Bayas de enebro
2 Clavos
5 Granos de pimienta
1 Hoja de laurel
1 Astilla de canela
15 Granos de pimienta negra
1 c Jengibre rallado
1 c Ralladura de la cáscara de una naranja sin tratar
80 g Mantequilla
3 C Pan rallado
1 c Tomillo picado

Para la lasaña de setas:

3 Huevos (tamaño mediano)
300 ml Leche caliente
Sal
Pimienta del molinillo
Nuez moscada rallada
300 g Setas variadas (p. ej., robellones, cantarelas, champiñones silvestres)
1 C Romero picado
2 C Mantequilla blanda
200 g Panecillo (en rebanadas)

>> Sugerencias y trucos:

Si no tuviera a mano una bolsita de lino, podrá usar un sobre para té y atarlo con hilo de cocina. Para cantidades pequeñas puede utilizar un filtro metálico para té. De este modo podrá retirar las especias sin complicaciones.

1 Cortar la carne en trozos de 3 cm y sazonar con sal y pimienta. Calentar el aceite en una cazuela y saltear la carne en dos tandas. Sacar la carne y freír la cebolla y el tocino ahumado, ambos cortados en dados. Agregar el tomate frito y guisar brevemente. Agregar el vino tinto y el vino de Oporto y dejar reducir a la mitad. Agregar la carne y el fondo de venado. Dejar estofar tapado en el horno durante 2 - 2,5 horas a 140 °C (Aire caliente plus, 2º nivel de bandeja desde abajo).

2 Para la lasaña de setas: batir los huevos con la leche. Sazonar con sal, pimienta y nuez moscada. Limpiar las setas (no lavarlas bajo el grifo), cortarlas y saltearlas con el romero en 1 C de mantequilla durante 2 - 3 minutos. Sazonar con sal, pimienta y nuez moscada. Engrasar un molde refractario con 1/2 C de mantequilla. Poner por capas las rebanadas de pan, el huevo batido y las setas. Dejar reposar 15 minutos. Poner por encima 1/2 c de copitos de mantequilla y hornear durante 30 - 40 minutos simultáneamente con el goulash (4º nivel de bandeja desde abajo).

3 Introducir los condimentos (bayas de enebro, clavos, pimienta, laurel, canela y pimienta dioica) en una bolsita de lino y agregar al goulash 20 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción. Hacia el final del tiempo de cocción, retirar la bolsita, y agregar al goulash, removiendo, el jengibre y la ralladura de naranja. Sazonar con sal y pimienta.

4 En una sartén, llevar a ebullición la mantequilla y dorar el pan rallado e incorporar el tomillo. Repartir el goulash sobre los platos y espolvorear por encima las migas de tomillo. Servir con la lasaña de setas.

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 140 °C

Listón: la carne en el 2º desde abajo, la

guarnición en el 4º desde abajo

Tiempo de cocción: 2 - 2,5 horas



Verduras, pasteles y puddings

Tanto los pasteles como los puddings son preparaciones muy apreciadas y en ocasiones se convierten en auténticas delicias culinarias. Ya sean sencillos o más elaborados, siempre sorprenden al paladar cuando se descubre lo que esconden debajo de su crujiente cobertura.

¡Compruebe lo fácil que es obtener resultados sorprendentes y deliciosos!



Patatas al horno con remolacha, robellones y berenjena

Para 4 personas

Ingredientes

12 (aprox. 1,2 kg) Patatas medianas (de consistencia dura después de cocidas)
7 C Aceite de oliva
1 Manojito de romero
1 kg Sal marina gruesa
1 Berenjena pequeña
Sal
1 Limón sin tratar
400 g Nata agria para cocinar
250 g Crème fraîche
1 c Rábano picante rallado (de tarro)
1 Diente de ajo
1 Chile rojo
2 C Albahaca (cortada en tiras)
Pimienta del molinillo
120 g Remolacha (envasada al vacío)
200 g Robellones
1 Bandejita de berros
30 g Cebolla tostada
1-2 C Vinagre balsámico de Módena

>> Sugerencias y trucos:

Si no consiguiera robellones frescos, podrá utilizar 40 g de setas secas, teniéndolas en remojo al menos 30 minutos en agua tibia, exprimir bien y rehogar en aceite muy caliente.

1 Lavar las patatas cepillando bien la piel. Secarlas con un paño limpio o con papel de cocina, pinchar 2 - 3 veces con un tenedor y rociar con 3 C de aceite de oliva. Lavar el romero y sacudir para secarlo.

2 Espolvorear sal marina y un poco de romero por encima de la bandeja de horno. Poner las patatas sobre la sal y hornear durante 50 - 60 minutos a 160 °C (Función Clima, con 3 golpes de vapor, 2º nivel de bandeja desde abajo.) Activar los golpes de vapor después de 15, 25 y 35 minutos.

3 Limpiar la berenjena, lavar y cortar en rodajas o rebanadas finas. Salar y dejar reposar 15 minutos. Lavar el limón con agua caliente, secar, rallar la cáscara y exprimir el zumo.

4 Mezclar removiendo la nata agria y la crème fraîche, y dividir en tres porciones. Sazonar una porción con un chorrito de zumo de limón y, según gusto, con rábano picante. Pelar el ajo, picar finamente y mezclar con la segunda porción de nata y 1 c de ralladura de limón. Para la tercera porción, quitar las semillas del chile, lavar, picar finamente y mezclar con la albahaca. Salpimentar cada una de las salsas al gusto.

5 Secar las rodajas de berenjena con papel de cocina y freír en 2 C de aceite durante 2 - 3 minutos. Sacar de la sartén y sazonar con pimienta.

6 Cortar la remolacha en rodajas finas. Limpiar los robellones (no lavar), laminar y saltearlos en el aceite restante durante 2 - 3 minutos. Sazonar con sal y pimienta. Cortar los berros.

7 Hacer un corte profundo en forma de cruz en las patatas y abrirlas un poco. Para cada porción, rellenar 3 patatas, una con cada uno de los diferentes preparados. Poner por encima de las patatas la crema de rábano, remolacha y berros. Poner los robellones por encima de la crema de ajo y después cebolla tostada. Poner las berenjenas por encima de la crema de albahaca. Rociar todo con unas gotas de vinagre.

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 160 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 50 - 60 minutos

Golpes de vapor: 3; el 1º golpe de vapor después de 15 minutos, los restantes, a intervalos de 10 minutos



Pudding de pan con verduras estofadas y mantequilla al levístico

Para 4 – 6 personas

Ingredientes

Para la verdura:

Zanahorias, apio y raíces de perejil (300 g de cada)
300 g Chalotas
3 C Aceite de oliva
2 Dientes de ajo
150 ml Caldo de verduras
2 Hojas de laurel

Para el pudding:

350 g Pan (del día anterior)
1 Cebolla
1 Ramito de perejil
2 C Mantequilla
1/4 l Leche
3 Huevos (tamaño mediano)
Sal
Pimienta del molinillo
Nuez moscada rallada

Para la mantequilla:

1/2 (c/u) Ramilletes de perejil y levístico
120 g Mantequilla
1 Diente de ajo
1 c Ralladura de cáscara de limón sin tratar

>> Sugerencias y trucos:

En lugar de utilizar mantequilla podrá mezclar el levístico con crème fraîche para obtener una salsa fría para el pudding. Como complemento podrá servir una ensalada de canónigos.

1 Para la verdura: pelar las zanahorias, el apio y las raíces de perejil y picar todo. Pelar las chalotas y dejarlas enteras. Rehogar las verduras en aceite de oliva durante 3 - 5 minutos. Aplastar el ajo y echar junto con el caldo de verduras, las hojas de laurel y las verduras en un molde refractario. Cocinar en el horno durante 30 minutos a 160 °C (Aire caliente plus, 2º nivel de bandeja desde abajo).

2 Para el pudding: cortar el pan en dados de 1 cm y echar en un recipiente adecuado. Pelar la cebolla y cortar en daditos. Lavar el perejil, secarlo, quitar las hojas y picar finamente.

3 Sofreír la cebolla en 1 C de mantequilla hasta que esté transparente y agregar al pan junto con el perejil. Calentar un poco la leche, batir con los huevos y verter esta mezcla sobre el pan. Mezclar bien la masa, sazonar con sal, pimienta y nuez moscada y dejar reposar 20 minutos.

4 Retirar las verduras del horno. Sacar las hojas de laurel y el ajo. Repartir la masa de pan sobre las verduras. Poner por encima 1 C de copitos de mantequilla. Hornear durante 20 – 25 minutos a 160 °C (Aire caliente plus, 2º nivel de bandeja desde abajo).

5 Para la mantequilla: lavar el perejil y el levístico y sacudir para secarlos. Quitar las hojas y picar finamente. En un cazo, llevar la mantequilla a ebullición. Aplastar el ajo y agregar a la mantequilla, junto con la ralladura de limón y las hierbas. Dejar reposar 1 – 2 minutos, y quitar el ajo. Sacar el pudding del horno (cuando esté listo), rociar con la mantequilla al levístico y servir.

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 160 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 30 minutos + 20 - 25 minutos

Pastel de patatas en capas sobre lecho de setas con cebolletas

Para 4 – 6 personas

Ingredientes

Para el pastel en capas:

500 g Patatas (preferentemente de consistencia dura después de cocidas)
1 c Comino
Sal
80 g Harina
120 g Almidón
8 Huevos (tamaño mediano, temperatura ambiente)
150 g Mantequilla blanda
100 g Crème double (Nata con un contenido de crema del 35 - 40%) (temperatura ambiente)
Pimienta del molinillo
Nuez moscada rallada
Grasa para el molde

Además:

500 g Setas variadas (p. ej., champiñones, cantarelas y robellones)
1/2 Ramillete de perejil
2 Chalotas
1 C Mantequilla
1 Diente de ajo
150 g Nata líquida
1 Tira de la cáscara de un limón sin tratar
100 g Crème double
Sal
Pimienta del molinillo
Nuez moscada rallada
2 Manojos de Cebolletas
80 ml Caldo de verduras
1 C Mantequilla

1 Hervir las patatas en abundante agua salada con comino. Escurrir, dejar enfriar un poco, pelar y pasarlas por la prensa.

2 Tamizar la harina y el almidón. Separar la clara y la yema de los huevos. Batir la mantequilla hasta que adquiera una consistencia espumosa e incorporar lentamente las yemas removiendo. Incorporar también la crème double y las patatas. Salar las claras y montar a punto de nieve muy sólido. Incorporar 2 – 3 C de la clara montada en la masa de patatas, después, alternando por porciones, la clara montada y la mezcla de harina y almidón. Sazonar la masa con sal, pimienta y nuez moscada.

3 Precalentar el horno a 240 °C (grill grande) durante 5 minutos. Engrasar un molde refractario (aprox. 30 x 25 cm) y forrar la base con papel de horno. Poner una capa de 3 mm de la masa de patatas y asar al grill durante 2 minutos (3º nivel de bandeja desde abajo). Volver a poner por encima otra capa de 3 mm y asar al grill. Proseguir del mismo modo hasta que se haya agotado la masa. Desconectar el horno y mantener el pastel caliente en el interior, tapado con papel de aluminio.

4 Limpiar las setas (no lavar) y laminarlas. Lavar el perejil y sacudir para secarlo. Quitar las hojas y picarlas finamente. Pelar las chalotas y cortar en dados pequeños.

5 Sofreír las chalotas en 1 C de mantequilla. Agregar las setas y sofreír todo durante 3 – 4 minutos. Aplastar el ajo y agregarlo junto con la nata líquida y la cáscara de limón y dejar cocer a fuego lento durante 5 minutos. Volver a sacar el ajo y la cáscara de limón. Incorporar removiendo el perejil

y la crème double. Sazonar con sal, pimienta y nuez moscada.

6 Lavar las cebolletas, cortar en trozos de unos 6 cm y sofreír en la mantequilla restante. Añadir caldo de verduras y sazonar con sal, pimienta y nuez moscada. Glasear las cebolletas con el fondo de cocción y dejar reducir hasta que se haya evaporado el líquido. Cortar el pastel en dados. Servir sobre el lecho de setas con las cebolletas.

Ajuste: Grill grande

Temperatura: 240 °C
Listón: 3º desde abajo
Tiempo de cocción: aprox. 2 minutos por capa + 5 minutos de precalentamiento

Pudding de patatas con salmón al chile, hinojo y costra de pan

Para 4 – 6 personas

Ingredientes

500 g Patatas jóvenes
Sal
400 g Bulbo de hinojo
1 Diente de ajo
2 Cebollas blancas
5–7 C Aceite de oliva
100 ml Vino blanco
1 Azafrán en polvo
Pimienta del molinillo
2 Chiles rojos frescos o 1 seco
2 Filetes de anchoa (curados)
El zumo de 1 limón
600 g Salmón (sin piel)
Grasa para el molde
300 g Nata líquida
100 g Queso Parmesano rallado
Sal marina
100 g Pan para sándwich

1 Lavar las patatas cepillando bien la piel. Cortar en rodajas de 3 mm, hervir en agua salada durante 5 – 6 minutos y escurrir.

2 Limpiar y lavar el hinojo, pelar el ajo y la cebolla. Picar finamente el ajo y cortar el hinojo y la cebolla en tiras finas. Rehogar ambos en 3 C de aceite de oliva durante 3 – 4 minutos. Agregar el ajo, el vino y 1 pizca de azafrán. Dejar cocer a fuego lento otros 5 minutos, hasta que se haya evaporado el vino. Sazonar con sal y pimienta.

3 Para la marinada: cortar los chiles longitudinalmente por la mitad, quitar las semillas, lavar y cortar finamente. Dejar escurrir las anchoas y picar finamente. Mezclar el chile picado con las anchoas y el zumo de limón. Lavar el salmón, secar con papel de cocina y cortar en trozos de unos 2 cm y pasar después por la marinada. Sazonar con sal y pimienta.

4 Engrasar un molde para pudding (aprox. 30 x 25 cm) y poner el hinojo troceado en el mismo. Mezclar la nata líquida con 60 g de queso Parmesano y verter esta mezcla sobre el hinojo. Poner por encima los trozos de pescado y rociar con la marinada. Poner por encima las rodajas de patata, rociar con 1 – 2 C de aceite de oliva y espolvorear por encima sal marina y pimienta. Hornear durante 25 – 30 minutos a 180 °C (Función Clima, con 1 golpe automático de vapor, 2º nivel de bandeja desde abajo).

5 En la batidora, triturar gruesamente el pan para sándwich y mezclar con el queso Parmesano restante. Repartir la mezcla sobre el pudding y rociar con 1 – 2 C de aceite de oliva. Hornear durante otros 10 - 15 minutos hasta que las migas de pan estén dora-

das. Sacar del horno, cortar y servir aún templado.

Ajuste: Aire caliente plus
Temperatura: 180 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 30 - 35 minutos



Pastel de macarrones con tomates, setas y queso Taleggio

Para 4 – 6 personas

Ingredientes

400 g Macarrones cortos
Sal
600 g Tomates en rama
2 Dientes de ajo
1 Ramillete de albahaca
100 g Queso Parmesano
500 g Nata líquida
Pimienta del molinillo
2 Cebollas
500 g Setas variadas (p. ej., champiñones, cantarelas y robellones)
5 C Aceite de oliva
Nuez moscada rallada
Grasa para el molde
400 g Queso Taleggio
1 Ramillete de perejil
100 g Pan para sándwich o fresco

>> Sugerencias y trucos:

Taleggio es un queso de Lombardia, elaborado con leche de vaca cruda y con un tratamiento superficial con fermento rojo. El queso es curado en cuevas subterráneas, presenta un color de paja y tiene una consistencia blanda. Como alternativa podrá utilizar queso Camembert o queso Brie.

1 Según indicaciones en el envase del producto, hervir los macarrones en abundante agua salada hasta que estén “al dente”. Escurrir, refrescar y escurrir nuevamente. Hacer una incisión en forma de cruz en los tomates, escaldarlos en agua hirviendo durante 20 segundos y refrescar. Pelar, cortar en cuartos y quitar las partes del tallo. Quitar las semillas y cortar los tomates en trozos pequeños.

2 Pelar el ajo. Lavar la albahaca, sacudir para secarla y quitarle las hojas. Con ayuda de la batidora, hacer un puré fino de los tomates, con el ajo y las hojas de albahaca. Rallar finamente el queso Parmesano e incorporar junto con la nata líquida en el puré de tomate. Sazonar con sal y pimienta.

3 Pelar la cebolla y cortar en dados pequeños. Limpiar las setas (no lavar) y laminar. Rehogar la cebolla en dados en 2 C de aceite de oliva. Agregar las setas y rehogar todo 2 – 3 minutos. Sazonar con sal, pimienta y nuez moscada.

4 Engrasar un molde para horno (aprox. 30 x 25 cm). Mezclar la pasta con la salsa y las setas en el molde. Cortar el queso en lonchas muy finas y cubrir con ellas el pastel. Hornear durante 30 – 35 minutos a 180 °C (Función Clima, con 1 golpe automático de vapor, 2º nivel de bandeja desde abajo).

5 Lavar el perejil, sacudir para secarlo y quitar las hojas. Cortar el pan en dados pequeños. Freír las hojas de perejil en el aceite de oliva restante en la sartén hasta que estén crujientes (unos 2 – 3 minutos). Sacar el perejil de la sartén y dorar los dados de pan en el mismo aceite. Repartir por encima del pastel y servir.

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 180 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 30 - 35 minutos
Golpes de vapor: 1, automático

Pastel de rigatoni con antipasti a la boloñesa

Para 4 – 6 personas

Ingredientes

400 g Pasta rigatoni
Sal
1 Cebolla blanca
4 Dientes de ajo
1 Berenjena
2 Calabacines pequeños
1 Pimiento rojo y 1 pimiento amarillo
1 Manojito de orégano
1 Manojito de tomillo
110 ml Aceite de oliva
1 C Tomate frito
800 g Tomate en trozos (lata)
Pimienta del molinillo
150 g Queso Parmesano rallado
400 g Queso Ricotta
Sal marina
1 C Ralladura de cáscara de limón sin tratar
1 C Perejil picado

>> Sugerencias y trucos:

Como alternativa para el aceite especiado podrá utilizar romero picado, ralladura de naranja y granos de pimienta rosa.

1 Hervir la pasta rigatoni en abundante agua salada durante 5 – 6 minutos. Escurrir, refrescar y escurrir nuevamente. Pelar la cebolla y 2 dientes de ajo. Limpiar y lavar la berenjena y los calabacines. Pelar los pimientos con un pelador, cortar por la mitad y quitar las semillas. Picar finamente con la batidora o a mano.

2 Lavar el orégano y el tomillo y sacudir para secarlos. Quitar las hojitas y picar finamente. Calentar 2 C de aceite de oliva en una olla y rehogar la mezcla de verduras durante 3 – 5 minutos. Agregar el tomate frito y rehogar brevemente con las verduras. Agregar los tomates (de lata) y llevar todo a ebullición. Incorporar removiendo el orégano y el tomillo. Sazonar con sal y pimienta. Según gusto, sazonar con chile picado finamente o con pimienta de Cayena.

3 Engrasar un molde refractario (aprox. 30 x 25 cm) o una cazuela con 2 C de aceite de oliva, engrasando también 4 – 5 cm del borde. Poner los rigatoni en el molde (o en la cazuela).

4 Verter la salsa por encima de la pasta de modo que ésta quede prácticamente cubierta por ella. Agitar el molde para distribuir bien la salsa. Poner por encima el queso Ricotta. Rociar el queso con 2 C de aceite de oliva y espolvorear sal marina por encima del queso.

5 Hornear el pastel de rigatoni durante 35 – 40 minutos a 180 °C (Función Clima, con 1 golpe automático de vapor, 2º nivel de bandeja desde abajo).

6 Pelar los dientes de ajo restantes, picar finamente y sofreír en el aceite reservado. Incorporar la ralladura de

limón y el perejil, freír y rociar el pastel con esta mezcla.

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 180 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 35 - 40 minutos
Golpes de vapor: 1, automático

Pastel de orecchiette con brócolis y migas de chile

Para 4 – 6 personas

Ingredientes

400 g Orecchiette (Típica pasta de Apulia cuya forma recuerda una pequeña oreja)
Sal
600 g Brócoli
200 g Tomates cherry
100 ml Aceite de oliva
2 Dientes de ajo
1 Ramillete de albahaca
800 g Tomates (lata)
4 Filetes de anchoas (curados)
50 g Alcaparras
Pimienta del molinillo
Queso Parmesano y queso Asiago (100 g de cada)
2 Chiles rojos
100 g Pan fresco

1 Según indicaciones en el envase del producto, hervir los orecchiette en abundante agua salada hasta que estén “al dente”. Escurrir la pasta, refrescar y dejar escurrir nuevamente. Limpiar los brócoli, lavar y separar los ramilletes. Blanquear en agua salada hirviendo durante 20 segundos y refrescar después. Lavar los tomates cherry y cortar por la mitad. Engrasar un molde refractario (aprox. 30 x 25 cm) con 2 C de aceite de oliva.

2 Pelar el ajo. Lavar la albahaca, sacudir para secarla y quitar las hojas. Con la batidora de mano, hacer un puré con el ajo, las anchoas, la albahaca y las alcaparras. Incorporar removiendo 3 C de aceite de oliva y sazonar con sal y pimienta.

3 Mezclar los ramilletes de brócoli y los tomates cherry con la pasta y la salsa y verter todo en el molde. Rallar ambos quesos y espolvorear por encima del pastel.

4 Cortar los chiles longitudinalmente por la mitad, quitar las semillas, lavar y picar finamente. Triturar finamente el pan con la batidora. Mezclar ambos ingredientes con el aceite de oliva restante y repartir por encima de la pasta. Espolvorear por encima sal y pimienta y hornear durante 30 – 35 minutos a 180 °C (Función Clima, con 1 golpe automático de vapor, 2º nivel de bandeja desde abajo). Retirar el pastel del horno, dejar enfriar un poco y servir.

>> Sugerencias y trucos:

En lugar de orecchiette podrá utilizar también otro tipo de pasta. Podrá acompañar el pastel con una ensalada de rúcula y tomate. El queso Asiago es un queso duro italiano elaborado con leche de vaca, de sabor suavemente aromático, procedente de la región del Véneto. Como alternativa podrá utilizar un queso Gouda semicurado.

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 180 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 30 - 35 minutos
Golpes de vapor: 1, automático



Lasaña de calabaza con carne de ternera y piñones

Para 4 – 6 personas

Ingredientes

2 Cebollas
2 Dientes de ajo
50 g Panceta ahumada
aprox. 100 ml Aceite de oliva
500 g Carne de ternera (de pernil)
1 C Tomate frito
300 ml Caldo de pollo
800 g Tomate en trozos (lata)
2 Guindillas (picantes) secas
2 Hojas de laurel
6 Ramitas de romero
Sal marina fina
Pimienta del molinillo
Canela en polvo
600–800 g Calabaza
1 C Semillas del cilantro
4 Filetes de anchoa (curados)
400 g Crème fraîche
3–4 C Leche
100 g Queso Parmesano rallado
400 g Placas de lasaña (no precocidas)
300 g Queso Mozzarella
60 g Piñones

1 Pelar la cebolla y el ajo y picarlos finamente. Cortar también la panceta en dados pequeños y derretir en una cazuela en 2 C de aceite de oliva. Agregar la cebolla y el ajo, sofreír todo durante 2 minutos y apartar la cazuela del fuego.

2 Cortar la carne de ternera en dados de ½ cm y freír en 2 C de aceite de oliva durante 5 minutos. Poner la carne junto con el tomate frito, el caldo de pollo y los tomates (de lata) en la cazuela. Picar la guindilla y agregar junto con las hojas de laurel y el romero. Sazonar con sal marina, pimienta y canela. Dejar estofar tapado en el horno durante 2 horas a 140 °C (Bóveda y sofera, 2° nivel de bandeja desde abajo).

3 Pelar la calabaza, quitar las pepitas y cortar en trozos de 1 cm. En el mortero, moler las semillas de cilantro y la guindilla restante. Agregar una pizca de sal marina, pimienta, una pizca de canela y mezclar con 3 C de aceite de oliva. Repartir la calabaza sobre una bandeja de repostería forrada con papel de horno y rociar con el aceite especiado. Hornear simultáneamente con la carne durante 45 minutos (4° nivel de bandeja desde abajo).

4 Picar finamente las anchoas y mezclar con crème fraîche, leche y queso Parmesano. Sazonar ligeramente con sal y pimienta.

5 Engrasar un molde refractario (aprox. 30 x 25 cm) con 2 C de aceite de oliva y comenzar a colocar las capas de la lasaña. Después, la salsa de carne, los trozos de calabaza, la crème fraîche y las placas de lasaña y finalmente la salsa de queso.

6 Cortar la bola de queso Mozzarella en rodajas y repartir sobre la lasaña. Hornear durante unos 35 – 40 minutos a 180 °C (Función Clima, 2° nivel de bandeja desde abajo), hasta que la pasta esté blanda y la superficie ligeramente dorada.

7 Tostar los piñones en una sartén sin grasa, picar finamente y espolvorear por encima de la lasaña antes de servirla.

Paso 1:

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 140 °C

Listón: 2° desde abajo

Tiempo de cocción: aprox. 2 horas

Paso 2:

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 180 °C

Listón: 2° desde abajo

Tiempo de cocción: 35 - 40 minutos

Golpes de vapor: 1, automático

Canelones con relleno de radicchio y cebolla con queso Ricotta

Para 4 – 6 personas

Ingredientes

4–5 Cebollas rojas (aprox. 200 g)
500 g Radicchio (achicoria)
1 C Azúcar glas
60 g Mantequilla
2 C Vinagre de vino tinto
1 C Tomillo picado
200 ml Zumo de uvas rojas
250 g Queso Ricotta
1 Huevo (tamaño mediano)
Sal marina fina
Pimienta del molinillo
Grasa para el molde
16–18 Canelones
200 g Nata líquida
200 ml Caldo de pollo
2 C Harina
Nuez moscada rallada
200 g Queso Fontina o Asiago
50 g Queso Parmesano
1/2 Ramillete de albahaca

1 Pelar la cebolla y cortar en dados pequeños. Limpiar la achicoria y quitar el tallo duro. Lavar las hojas, centrifugar y cortar en tiras finas.

2 Caramelizar el azúcar glas en una sartén. Agregar 1 C de mantequilla, la cebolla en dados y la achicoria y dejar que se reduzca el volumen de la verdura durante 2 – 3 minutos. Agregar vinagre, el tomillo y el zumo de uva y dejar cocinar a fuego lento hasta que se haya evaporado el líquido casi por completo. Quitar del fuego y dejar enfriar un poco. Incorporar sin dejar de remover el queso ricotta (requesón) y el huevo y sazonar con sal y pimienta.

3 Engrasar un molde para soufflé (aprox. 25 x 22 cm). Llenar los canelones con ayuda de una manga pastelera o una cucharilla y ponerlos en el molde.

4 Llevar a ebullición la nata líquida con el caldo de pollo. Derretir la mantequilla restante en un cazo, agregar la harina y la mezcla de caldo y nata y volver a llevar a ebullición. Sazonar con sal, pimienta y nuez moscada y apartar.

5 Cortar el queso Fontina en trozos pequeños. Rallar finamente el queso Parmesano y dejar derretir ambos quesos en la mezcla de nata y caldo. Verter la salsa de queso sobre los canelones y hornear durante 40 - 50 minutos a 180 °C (Función Clima, 2° nivel de bandeja desde abajo).

6 Lavar la albahaca, sacudir para secarla, quitar las hojas y picar finamente. Retirar los canelones del horno, espolvorear por encima con la albahaca y servir.

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 180 °C

Listón: 2° desde abajo

Tiempo de cocción: 40 - 50 minutos

Golpes de vapor: 1, automático

Pizza con espárragos, ajo de oso y queso fresco

Para 1 base de pizza

Ingredientes

Para la masa:

250 g Harina de trigo (tipo 45)
1/2 Dado de levadura fresca (21 g)
125 ml Agua
1/2 c Azúcar
5 C Aceite de oliva
Sal

Para la cobertura:

50 g Ajo de oso
300 g Hojas de espinacas
Sal marina fina
Pimienta del molinillo
800 g Espárragos blancos
1 C Mantequilla
Azúcar
1 – 2 Chiles rojos
1 Ramillete de perejil
1 Diente de ajo
100 g Queso Parmesano
250 g Queso Mozzarella
200 g Queso fresco
200 g Crème fraîche
5 C Aceite de oliva

1 Para la masa: poner la harina en una fuente y hacer un hueco en el centro. Desmenuzar la levadura y diluirla en agua tibia y verter esta mezcla en el hueco hecho en la harina. Recoger algo de harina desde los bordes e incorporar en la mezcla removiendo hasta obtener una masa de consistencia algo espesa. Tapar la fuente con un paño húmedo y dejar subir la masa durante 15 minutos en un lugar cálido y sin corrientes de aire.

2 Después, incorporar a la masa 1 c de sal, el aceite de oliva y amasar con las varillas durante al menos 5 minutos incorporando la harina restante hasta que la superficie de la masa tenga una apariencia brillante y una textura elástica. Volver a dejar subir tapada en un lugar cálido durante 45 minutos

3 Volver a amasar brevemente y aplanar con el rodillo sobre una bandeja de repostería hasta un grosor de ½ cm. Volver a dejar subir otros 20 minutos.

4 Lavar el ajo de oso y las espinacas y descartar los tallos y partes muy duras. Blanquear en agua hirviendo durante 10 segundos, refrescar y exprimir bien. Picar gruesamente ambos ingredientes y sazonar con sal y pimienta.

5 Pelar los espárragos, cortar los extremos duros y cortar los tallos en oblicuo, en rodajas de ½ cm. Derretir la mantequilla en una sartén y saltear los espárragos durante 2 – 3 minutos. Sazonar con sal, pimienta y azúcar.

6 Cortar los chiles longitudinalmente por la mitad, lavar, quitar las semillas y picar finamente. Lavar el perejil, sacudir para secarlo, quitar las hojas y picar finamente. Pelar el ajo y picarlo menudo. Rallar el queso Parmesano. Cortar el queso Mozzarella en rodajas. Mezclar el queso fresco, la crème fraîche, el queso Parmesano y 3 C de aceite de oliva. Incorporar el ajo, el perejil y los chiles. Sazonar la mezcla con sal marina y pimienta.

7 Repartir sobre la base de la pizza la mitad de la mezcla. Repartir por encima los espárragos, las espinacas con el ajo de oso y, finalmente, las rodajas de queso Mozzarella. Verter por encima el resto de la mezcla de nata y queso y hornear durante 30 - 35 minutos a 180 °C (Función Clima, con 1 golpe automático de vapor, 2° nivel de bandeja desde abajo). Retirar la pizza del horno, rociar con el aceite de oliva restante y servir.

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 180 °C
Listón: 2° desde abajo
Tiempo de cocción: 30 - 35 minutos
Golpes de vapor: 1, automático



Strudel de batata y apio con pesto de albahaca y hierbabuena

2 Strudel

Ingredientes

Para la masa:

300 g Harina de trigo (tipo 45)
1 Yema de huevo (tamaño mediano)
4 C Harina, sal y aceite para amasar
aprox. 4 C Mantequilla derretida

Para el relleno:

1 Trozo de jengibre, aprox. 3 cm
600 g Batatas
600 g Apio
100 g Mantequilla
1 Chile seco
Sal marina
Pimienta del molinillo
Nuez moscada rallada
200 g Crème fraîche
2 Huevos (tamaño mediano)
80 g Pan rallado
1 C Tomillo picado

Para el pesto:

1/2 Manojito de hierbabuena
2 Ramilletes de albahaca
1/2 Diente de ajo
60 g Piñones
40 g Queso Parmesano rallado
1 c Ralladura de cáscara de limón sin tratar
150 ml Aceite de oliva
Sal
Pimienta del molinillo

>> Sugerencias y trucos:

La masa de strudel tiene el grosor perfecto si se puede ver el dibujo del paño de cocina o incluso leer un periódico a través de ella.

1 Para la masa de strudel: tamizar la harina sobre una fuente grande. Mezclar la yema de huevo, 3 C de aceite, 150 ml de agua y una pizca de sal y agregar esta mezcla a la harina. Amasar con las varillas hasta que la masa tenga una textura elástica. Dividir la masa en dos bolas y pintar con el aceite restante. Envolver en papel transparente y dejar reposar 1 hora.

2 Para el relleno: pelar el jengibre y rallar finamente. Pelar las batatas y el apio y cortar ambos en dados gruesos. Freír los dados en 2 C de mantequilla en una cazuela durante 2 – 3 minutos. Agregar el chile (entero) y el jengibre y sazonar con sal marina, pimienta y nuez moscada. Cocinar en el horno, tapado, durante 20 minutos a 160 °C (Aire caliente plus, 2° nivel de bandeja desde abajo). Después, quitar el chile.

3 Con la batidora de mano, hacer un puré de las verduras. Mezclar la crème fraîche y los huevos y agregar al puré. Freír el pan rallado en 80 g de mantequilla. Agregar el tomillo y salar.

4 Aplanar una bola de masa sobre la encimera enharinada hasta que tenga un grosor muy fino y colocar la plancha de masa sobre un paño enharinado. Derretir la mantequilla. Con las manos untadas de aceite, estirar cuidadosamente la masa apoyándola con el dorso de las manos hasta obtener un rectángulo de aprox. 38 x 35 cm, con un grosor finísimo y pintar enseguida con la mantequilla derretida. Espolvorear por encima las migas de pan con tomillo.

5 Poner la mitad del relleno sobre el tercio anterior de la masa (10 – 15 cm). Enrollar el strudel con ayuda de un paño de cocina.

6 Colocar el rollo de strudel en una bandeja de horno con la unión hacia abajo. Doblar los extremos hacia abajo y pintar el strudel con la mantequilla derretida. Realizar los mismos pasos para el 2° strudel. Hornear los strudels durante 40 - 45 minutos a 180 °C (Aire caliente plus, 2° nivel de bandeja desde abajo).

7 Para el pesto: lavar la hierbabuena y la albahaca, sacudir para secarlas y quitarles las hojas. Pelar el ajo y picar gruesamente. Tostar los piñones en una sartén sin grasa. Hacer un puré con todos los ingredientes del pesto y sazonar con sal y pimienta.

8 Retirar los strudels del horno y dejar enfriar un poco. Cortar en trozos y servir con el pesto.

Paso 1:

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 160 °C

Listón: 2° desde abajo

Tiempo de cocción: 20 – 30 minutos

Paso 2:

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 180 °C

Listón: 2° desde abajo

Tiempo de cocción: 40 - 45 minutos

Ingredientes

1 kg Carne de conejo (de la pata, sin hueso)
2 Puerros
2 Apios
2 Zanahorias
1 Naranja sin tratar
2 C Mantequilla
2 rasas de Harina
200 ml Vino blanco
300 g Nata líquida
200 ml Caldo de pollo
2 C Romero picado
Sal marina
Pimienta del molinillo
300 g Masa de hojaldre (4 placas, c/u 75 g)
250 g Salsiccia (o salchichas parrilleras gruesas)
1 C Aceite de oliva
1 Yema de huevo (tamaño mediano)
4 C Leche

>> Sugerencias y trucos:

La carne de conejo suele tener un tono claro y una textura suave, con un sabor ligeramente dulce, sin llegar a tener el típico sabor de la carne de caza. Podrá servir el ragú de conejo en costra de hojaldre con puré de patatas o patatas pequeñas asadas al horno.

Ragú de conejo envuelto en hojaldre con sal de romero con naranja

Para 4 – 6 personas

1 Para el ragú: quitar las partes de grasa y tendones y cortar la carne en trozos de 1 cm aproximado. Limpiar y lavar los puerros, el apio y las zanahorias y cortar todo en rodajas de ½ cm aproximado. Lavar la naranja con agua muy caliente, secar con papel de cocina, rallar la cáscara y exprimir el zumo.

2 Derretir la mantequilla en una cacerola y freír la carne durante 3 – 5 minutos. Agregar la verdura y cocer todo a fuego fuerte durante 2 – 3 minutos. Espolvorear harina y mezclar. Agregar el zumo de naranja, el vino blanco, la nata líquida y el caldo de pollo. Agregar 1 C de romero y sazonar el ragú con sal y pimienta. Dejar estofar tapado en el horno durante unos 60 minutos a 160 °C (Aire caliente plus, 2° nivel de bandeja desde abajo).

3 Entretanto, descongelar las placas de hojaldre. Quitar la carne de las salchichas y formar con ella albondiguillas. Freír las pequeñas albóndigas en aceite de oliva durante 1 – 2 minutos. Retirar el ragú del horno, incorporar las albondiguillas, sazonar con sal y pimienta y verter la mezcla en un molde refractario.

4 Poner las placas de hojaldre una encima de otra y aplanar con el rodillo hasta conseguir un grosor de ½ cm aproximadamente y el tamaño del molde. Batir la yema de huevo con la leche. Pintar los bordes del molde y colocar la masa de hojaldre por encima. Apretar bien y pintar con el huevo batido restante. Con la punta del cuchillo, hacer unos cortes superficiales decorativos en forma de rombo y hornear durante 35 – 40 minutos a 180 °C (Función Clima, con 1 golpe automático de vapor, 2° nivel de bandeja desde abajo), hasta que esté dorado.

5 Para la sal de romero con naranja: en el mortero, majar finamente el romero restante con 1 C de sal marina. Repartir el ragú con la costra de hojaldre sobre los platos y espolvorear por encima la sal especiada.

Paso 1:

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 160 °C

Listón: 2° desde abajo

Tiempo de cocción: aprox. 60 minutos

Paso 2:

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 180 °C

Listón: 2° desde abajo

Tiempo de cocción: 35 - 45 minutos

Golpes de vapor: 1, automático

Pastel de calabaza con ensalada picante de naranjas y sésamo

Para 1 molde desmontable (26 cm Ø)

Ingredientes

Para la masa:

250 g Harina de trigo (tipo 45)
Sal
130 g Mantequilla fría
1 Yema de huevo (tamaño mediano)
Grasa para C molde
Harina para la superficie de trabajo
300 g Masa de hojaldre
(4 placas c/u 75 g)
1 Huevo batido (tamaño mediano)

Para el relleno:

aprox. 1,2 kg Calabaza
1 Diente de ajo
Semillas del cilantro, semillas de hinojo y granos de pimienta negra (½ c de cada)
1 Chile seco
3 C Aceite de oliva
1 Manojito de cilantro fresco
150 g Crème fraîche
2 Huevos (tamaño mediano)
Sal marina

Para la ensalada:

3 Naranjas (sin pepitas)
2 Chiles rojos
2 C Aceite de oliva
2 C Vinagre de vino blanco
1 c Miel
1 C Semillas de sésamo (tostadas)
Sal
Pimienta del molinillo

1 Para la masa: en la encimera, formar un volcán con la harina y añadirle 2 pizcas de sal. Cortar la mantequilla en dados pequeños y mezclar con ayuda de un cuchillo. Batir la yema de huevo e incorporar. Agregar 1 C de agua muy fría, amasar todo rápidamente. Envolver la masa en papel transparente y dejar reposar en la nevera durante 30 minutos.

2 Para el relleno: pelar la calabaza, quitar las semillas y cortar en trozos de 2 - 3 cm de grosor. Pelar el ajo. Majar el pimienta, el cilantro, el hinojo y el chile. Después, agregar el ajo y el aceite de oliva y seguir majando. Colocar los trozos de calabaza en un molde refractario y rociar por encima con el aceite especiado. Hornear durante 30 - 35 minutos a 160 °C (Función Clima, con 1 golpe automático de vapor) en el 2º nivel de bandeja desde abajo.

3 Engrasar el molde desmontable. Con un rodillo, aplanar la masa sobre la encimera enharinada hasta obtener un grosor de 2 - 5 mm y forrar con esta masa el molde, formando un borde. Quitar las partes de masa que sobrepasen el borde del molde y poner a enfriar.

4 Lavar el cilantro y sacudirlo para secarlo. Quitar las hojas y picar finamente. Aplastar gruesamente la calabaza y mezclar con la crème fraîche, los huevos y la mitad del cilantro. Sazonar esta masa con sal marina.

5 Repartir la calabaza sobre la masa. Poner las placas de hojaldre una encima de la otra y aplanar sobre la encimera hasta obtener un grosor de 1/2 cm. Poner la masa sobre la calabaza, apretar bien los bordes y quitar la masa que sobresalga del borde del molde. Pintar con huevo batido.

Pinchar el centro de la masa, haciendo una chimenea de unos 2 cm para que pueda escapar el vapor. Hornear durante 40 - 45 minutos a 180°C (Función Clima, con 1 golpe automático de vapor, 2º nivel de bandeja desde abajo). Retirar del horno, dejar enfriar un poco y desmoldar.

6 Para la ensalada: pelar las naranjas retirando por completo la membrana blanca y filetear. Cortar longitudinalmente las guindillas, quitar las semillas, lavar y picar finamente. Mezclar el aceite de oliva, el vinagre, la miel y el sésamo con las guindillas. Sazonar con sal y pimienta. Mezclar la naranja con el cilantro restante y dejar reposar unos minutos en la marinada. Acompañar el pastel con la ensalada de naranja.

Paso 1:

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 160 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 30 - 35 minutos
Golpes de vapor: 1, automático

Paso 2:

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 180 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 40 - 45 minutos
Golpes de vapor: 1, automático



Cebollas rellenas con ratatouille (pisto) y pan de pizza

Para 4 personas

Ingredientes

Para la masa:

140 g Harina de trigo (tipo 45)
1/4 Dado de levadura fresca (10,5 g)
Azúcar
1 Diente de ajo
Sal
2 C Aceite de oliva
1 C Romero picado
Harina para amasar

Para las cebollas:

4 Cebollas blancas grandes
Sal marina fina
1 Diente de ajo
1 Pimiento rojo
1/2 Berenjena
1 Calabacín pequeño
5 C Aceite de oliva
Romero y tomillo picados (1 C de cada)
200 g Tomate en trozos (lata)
100 g Queso Parmesano rallado
Pimienta del molinillo
4 Ramitas de albahaca

1 Para la masa: poner la harina en una fuente y hacer un hueco en el centro. Desmenuzar la levadura y diluirla en 65 ml de agua tibia y una pizca de azúcar. Recoger algo de harina desde los bordes e incorporar en la mezcla removiendo hasta obtener una masa de consistencia algo espesa. Tapar la fuente con un paño húmedo y dejar subir la masa durante 15 minutos en un lugar cálido y sin corrientes de aire.

2 Pelar y picar finamente el ajo y agregar a la masa, junto con 1/2 c de sal, el aceite de oliva y el romero. Incorporar la harina restante y amasar con las varillas durante al menos 5 minutos hasta que la masa tenga una textura elástica y una superficie brillante. Volver a dejar subir durante otros 45 minutos.

3 Pelar las cebollas y hervir en agua salada durante 6 – 8 minutos, dejar enfriar. Cortar 1 cm de la parte superior, vaciarlas para hacer un hueco para 1 – 2 C del relleno. Pelar el ajo y picar finamente, y hacer lo mismo con las partes quitadas de la cebolla. Cortar el pimiento longitudinalmente por la mitad, quitar las semillas. Limpiar la berenjena y el calabacín. Lavarlos y cortar en dados de 1/2 cm aproximadamente.

4 Rehogar las verduras con la cebolla picada en 3 C de aceite de oliva durante 4 – 5 minutos. Agregar las hierbas, los tomates (de lata) y el ajo y dejar guisar a fuego lento durante 10 – 12 minutos. Agregar 60 g del queso Parmesano y sazonar la salsa con sal y pimienta. Rellenar las cebollas con el pisto y espolvorear por encima el queso Parmesano restante.

5 Dividir la masa en 4 porciones, con las manos enharinadas formar 4 esferitas de pan con un grosor de 1 – 2 cm y ponerlas en una bandeja de repostería. Poner sobre el centro de cada una de las porciones de masa una cebolla, apretar un poco y dejar subir la masa otros 15 minutos.

6 Pintar los bordes de las masas con el aceite de oliva restante y hornear durante 25 – 30 minutos a 180 °C (Función Clima, con 1 golpe automático de vapor, 2º nivel de bandeja desde abajo). Retirar la cebolla del horno y dejar enfriar.

7 Lavar la albahaca, sacudir para secarla y quitarle las hojas. Decorar con las hojas de albahaca y servir.

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 180 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 25 - 30 minutos
Golpes de vapor: 1, automático

Pimientos rellenos con cuscús y chutney de limón

Para 4 personas

Ingredientes

Para los pimientos:

8 Pimientos rojos
50 g Almendras en laminillas
260 g Cuscús instantáneo
40 g Pasas de Corinto
600 ml Caldo de verduras
1 Manojito de cilantro fresco
1 C Mantequilla blanda
1 c Azúcar
Sal
Pimienta del molinillo
Comino en polvo

Para la salsa:

1 Cebolla
2 Diente de ajo
1 Chile seco
3 C Aceite de oliva
800 g Tomates (lata)
Sal
Pimienta del molinillo
Cilantro y comino en polvo

Para el queso:

2 l Leche
4 C Zumo de limón
Sal, pimienta del molinillo
1–2 C Aceite de oliva

Para el chutney:

2 Limones sin tratar
1 C Mostaza en grano
2 C Aceite de oliva
50 g Hojas de curry frescas 50 g de hojas secas (tienda de productos asiáticos)
1 c Chile en polvo
1 C Azúcar
4 C Vinagre balsámico claro

>> Sugerencias y trucos:

La preparación del queso es un método clásico utilizado en la cocina india donde se conoce como paneer o panir.

1 Para los pimientos: tostar las almendras laminadas en una sartén sin grasa. Poner el cuscús, las pasas de Corinto y las almendras en una fuente. Llevar a ebullición el caldo de verduras y verter por encima del cuscús. Dejarlo hinchar durante 5 minutos y ahuecar con una cuchara. Lavar el cilantro, sacudir para secarlo, quitar las hojas, picarlas finamente e incorporar junto con la mantequilla en el cuscús. Sazonar con azúcar, sal, pimienta y comino.

2 Cortar la parte superior de los pimientos (servirá después de tapita). Limpiar el interior de semillas, lavar los pimientos y rellenar generosamente con la masa de cuscús. Volver a poner las tapitas.

3 Para la salsa: pelar el ajo y la cebolla. Cortar el chile longitudinalmente por la mitad y quitar las semillas. Picar finamente el chile, la cebolla y el ajo y freír todo en aceite de oliva. Agregar los tomates y llevar a ebullición. Sazonar con sal, pimienta, cilantro y comino.

4 Verter esta salsa en un molde refractario y poner sobre ella los pimientos. Dejar estofar tapado en el horno durante 50 – 60 minutos a 160 °C (Función Clima, con 1 golpe automático de vapor, 2º nivel de bandeja desde abajo).

5 Para el queso: hervir la leche en una olla grande. Agregar el zumo de limón y dejar que la leche se cuaje. Forrar un colador con un paño de cocina limpio. Verter la leche cuajada por encima del paño. Recoger el paño con la leche cuajada y apretar fuertemente el fardo exprimiendo el líquido. Poner la masa de queso en una fuente. Sazonar con sal, pimienta y aceite de oliva.

6 Para el chutney: lavar los limones con agua muy caliente, secar con papel de cocina, cortar por la mitad, quitar las pepitas y cortar en dados de 1 cm. Freír la mostaza en grano en el aceite de oliva. Agregar las hojas de curry, el chile en polvo y el azúcar, freír todo brevemente y añadir el vinagre. Agregar los dados de limón y dejar guisar a fuego lento durante 8 – 10 minutos hasta que el chutney tenga una consistencia espesa.

7 Poner los pimientos rellenos con la salsa en los platos. Poner por encima trocitos de la masa de queso, rociar todo con el chutney de limón y servir.

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 160 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 50 - 60 minutos
Golpes de vapor: 1, automático

Tarta de tomate con yogur y migas crujientes de parmesano

Para 4 personas

Ingredientes

Manojito de finas hierbas para ensalada (perejil, cebollino, estragón, albahaca)

1 Diente de ajo

500 g Yogur griego

(o cualquier otro yogur cremoso)

Sal marina

Pimienta del molinillo

300 g Masa de hojaldre

(4 placas, c/u 75 g)

Harina para la superficie de trabajo

600 g rote Tomates cherry rojos y amarillos

2 C Aceite de oliva

Azúcar

1 Yema de huevo (tamaño mediano)

2 C Nata líquida

Grasa para la bandeja de horno

100 g Queso Parmesano

>> Sugerencias y trucos:

Si no consiguiera las finas hierbas en un manojito, combínelas a su gusto. Las que sobren podrán picarse finamente y congelar repartiéndolas en una bandeja para cubitos de hielo.

1 El día anterior, lavar las finas hierbas, sacudir para secarlas, quitar las hojas y picarlas finamente. Pelar el ajo y picarlo menudo. Mezclar las hierbas y el ajo con el yogur y sazonar con sal marina y pimienta. Colocar un colador sobre una fuente, forrarlo con un paño de cocina limpio, verter por encima la salsa de yogur y dejar escurrir durante la noche en la nevera.

2 Al día siguiente: engrasar una bandeja de repostería. Rallar finamente el queso Parmesano y espolvorear por encima de la bandeja en una capa fina. Presionar ligeramente con las manos y tostar en el horno precalentado durante unos 5 minutos a 240 °C (grill grande), hasta que esté dorado y crujiente. Retirar del horno y dejar enfriar. Dejar enfriar el horno.

3 Descongelar las planchas de hojaldre, poner una encima de otra y aplanar con el rodillo hasta obtener un rectángulo del tamaño de la bandeja de repostería con un grosor de ½ cm. Rectificar los bordes. Poner el hojaldre sobre la bandeja de horno debidamente forrada con papel. Untar con la salsa de yogur escurrida y dejar un borde de 1 cm sin pintar.

4 Hacer un corte en forma de cruz en los tomates y escaldar en agua hirviendo durante 10 segundos, refrescar y pelar. Rociar los tomates con el aceite de oliva y sazonar con sal marina, pimienta y una pizca de azúcar. Repartir el yogur sobre la masa, dejando un borde de 1 cm. Repartir los tomates sobre la capa de yogur. Batir la yema de huevo con la nata líquida y pintar con esta mezcla el borde de la masa.

5 Hornear la tarta de tomate durante 30 – 35 minutos a 180 °C (Función Clima, con 1 golpe automático de vapor, 2º nivel de bandeja desde abajo). Retirar la tarta del horno, dejar enfriar un poco. Desmenuzar gruesamente el queso Parmesano y espolvorear por encima de la tarta. Decorar con finas hierbas.

Paso 1:

Ajuste: Grill grande

Temperatura: 240 °C

Listón: 4º desde abajo

Tiempo de cocción: aprox. 5 minutos

Paso 2:

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 180 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 30 - 35 minutos

Golpes de vapor: 1, automático



Postres

Los postres son sutiles tentaciones y más de uno renuncia a un copioso plato principal para poder disfrutar de placenteras creaciones como una crème brulée al jazmín, un bizcocho de chocolate con merengue de frambuesa o un crêpe gratinado. Es imposible resistirse.



Tartaletas de Moscato d'Asti con grosellas

1 Molde desmontable (20 cm Ø)

Ingredientes

Para la pastaflora:

120 g Mantequilla fría
250 g Harina de trigo (tipo 45)
100 g Azúcar glas
1 Pizca de sal
1 Sobre de azúcar de vainilla
1 Huevo (tamaño mediano)

50 g Confitura de albaricoque

Para la crema:

1/4 l Moscato d'Asti (vino semi-espumoso italiano)
3 Huevos (tamaño mediano)
1 Yema de huevo (tamaño mediano)
60 g Azúcar
1 C Crème double
1 Chorro de zumo de limón

Además:

Mantequilla para el molde
Harina para la superficie de trabajo
Leguminosas secas para la cocción ciega de la masa (p. ej., lentejas o habas)

300 g Grosella negra y blanca
10 Hojas de albahaca
1 C Azúcar
2 C Azúcar cande fino

>> Sugerencias y trucos:

La tarta está también deliciosa con fresas con vinagre balsámico. Para ello, cocinar 100 ml de vinagre balsámico, 50 g de azúcar y un sobre de azúcar de vainilla hasta que tenga todo consistencia de jarabe, dejar enfriar y mezclar con 300 g de fresas cortadas en trozos pequeños.

1 Para la pastaflora: amasar la harina, mezclada con la mantequilla, el azúcar glas, el azúcar de vainilla, la sal y el huevo hasta obtener una masa de superficie lisa. Envolver la masa en papel transparente y dejar reposar 30 minutos en la nevera.

2 Forrar la base del molde desmontable con papel de horno y engrasar las paredes del mismo. Estirar la masa con un rodillo sobre la encimera enharinada hasta obtener un grosor fino y ponerla en el molde, formando un borde de unos 3 – 4 cm de altura. Forrar otra vez con papel de horno y poner encima legumbres secas. Hornear durante unos 20 minutos a 160 °C (Aire caliente plus, 2º nivel de bandeja desde abajo).

3 Desconectar y dejar enfriar el horno. Retirar la masa y quitar el papel con la legumbre. Calentar la confitura y pintar con ella la base preheada.

4 Para la crema: mezclar todos los ingredientes en un cazo. Calentar la masa, removiendo, a unos 50 °C (medir con la sonda térmica), pasar por el chino y repartir sobre la base de pastaflora. Hornear durante 40 – 50 minutos a 120 °C (Aire caliente plus, 2º nivel de bandeja desde abajo). Retirar el molde del horno y dejar enfriar.

5 Lavar los racimos de grosella, dejar escurrir y separar los frutos. Lavar las hojas de albahaca y secar bien con papel de cocina. Majar la albahaca con el azúcar en el mortero.

6 Espolvorear por encima de la superficie de la tarta el azúcar cande y caramelizar con el soplete. Con un cuchillo panero, cortar la tarta en trozos y poner por encima de éstos las grosellas. Espolvorear por encima la mezcla de azúcar y albahaca y servir.

Paso 1:

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 160 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: aprox. 20 minutos

Paso 2:

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 120 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 40 - 50 minutos



Torrone con higos gratinados y frutas de verano

Para 6 personas

Ingredientes

Para las frutas:

800 g Frutas, según gusto (p. ej., peras, albaricoques, ciruelas y melocotones)

Para las almendras:

2 C Azúcar glas
200 g Almendras peladas

Para el gratinado:

100 g Chocolate fondant amargo suave
100 g Praliné de nuez
80 g Higos secos
100 g Mascarpone
2 C Miel
2 Yemas de huevo (tamaño mediano)
1 C Semillas de sésamo blancas
4 Claras de huevo (tamaño mediano)
50 g Azúcar

Además:

Mantequilla para el molde

1 Lavar la fruta, deshuesar o quitar las pepitas y cortar en bocados convenientes.

2 Para las almendras: diluir el azúcar glas en un poco de agua. Pasar las almendras por el azúcar y disponerlas sobre una bandeja de horno forrada con papel de horno. Dorar en el horno durante 15 – 20 minutos a 180 °C (Aire caliente plus, 2º nivel de bandeja desde abajo), hasta que el azúcar esté caramelizado. Retirar del horno, dejar enfriar y picar las almendras gruesamente.

3 Para el gratinado: picar finamente el chocolate fondant, el praliné de nuez y los higos. Mezclar el mascarpone con miel y las yemas de huevo. Incorporar las semillas de sésamo, el chocolate fondant, el praliné y los higos. Montar a punto de nieve firme las claras. Seguir batiendo y vertiendo lentamente el azúcar hasta obtener una crema de consistencia dura. Incorporar cuidadosamente la clara montada en la masa de mascarpone.

4 Engrasar un molde refractario y poner las frutas en el mismo. Repartir por encima la masa de mascarpone y hornear durante 25 – 30 minutos a 180 °C (Aire caliente plus, 2º nivel de bandeja desde abajo), hasta que la superficie esté ligeramente dorada. Espolvorear por encima las almendras tostadas y servir caliente.

5 Si prefiere preparar el gratinado en moldes individuales, el tiempo de horneado será de 15 – 20 minutos.

>> Sugerencias y trucos:

Como alternativa, podrá acompañar el “torrone” con una mezcla de bayas, p. ej., frambuesas, arándanos y moras.

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 180 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 40 - 50 minutos

Soufflé de quark a la vainilla, con arándanos y brioche

1 Molde refractario redondo (28 cm Ø)

Ingredientes

2 Limones sin tratar
250 g Azúcar
Las semillas de 2 vainas de vainilla
100 g Mantequilla blanda
4 Huevos (grandes)
100 g Harina de trigo (tipo 45)
1 c Levadura en polvo
250 g Quark (es un tipo de requesón enriquecido con nata. Lo encontrará en tarros en la sección de productos refrigerados de algunos supermercados y grandes superficies)
300 ml Leche
1 Pizca de sal
300 g Arándanos
Mantequilla para el molde
250 g Brioche o trenza (en rebanadas)

>> Sugerencias y trucos:

Según temporada, en lugar de los arándanos podrá utilizar fresas, moras o grosellas y acompañar el soufflé con helado de vainilla o de yogur.

1 Lavar los limones con agua muy caliente, secar con papel de cocina, rallar finamente la cáscara y exprimir el zumo. Batir 200 g de azúcar, las semillas de vainilla, la ralladura de limón y la mantequilla blanda en una fuente hasta que tenga una consistencia cremosa. Separar las yemas e incorporar a la crema junto con la harina y la levadura en polvo. Calentar el quark y la leche en un cazo, para que tengan temperatura ambiente, e incorporar igualmente a la crema de mantequilla. Agregar el zumo de limón. Agregar una pizca de sal a las claras y montar a punto de nieve firme, vertiendo lentamente el azúcar restante. Con ayuda de una espátula de goma o similar, incorporar cuidadosamente las claras montadas a la crema.

2 Lavar los arándanos y secar con papel de cocina. Engrasar el molde refractario y repartir los arándanos en la base. Verter por encima la crema y hornear durante 40 - 45 minutos a 180 °C (Función Clima, con 1 golpe de vapor automático, 2º nivel de bandeja desde abajo). Al final, dorar el soufflé durante 3 – 4 minutos a 240 °C (grill grande, 2º nivel de bandeja desde abajo). Cerciórese de que el soufflé no se queme.

3 Retirar el soufflé del horno. Tostar por ambos lados las rebanadas de brioche sobre la parrilla del horno durante 3 – 4 minutos a 240 °C (grill grande, 4º nivel de bandeja desde abajo).

4 Para emplatar y servir, poner una rebanada de brioche en cada plato y cubrir con 2 C generosas del soufflé. También podrá servir el soufflé y el brioche por separado, de modo que cada uno pueda servirse a sí mismo.

Paso 1:

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 180 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 40 - 45 minutos

Golpes de vapor: 1, automático

Paso 2:

Ajuste: Grill grande

Temperatura: 240 °C

Listón: 4º desde abajo

Tiempo de cocción: 3 - 4 minutos

+ 5 minutos de precalentamiento

Chocolate fondant con sorbete de Kombucha

Para 4 – 6 personas

Ingredientes

Para el sorbete:

2 Hojas de gelatina neutra
100 g Azúcar
100 g Mezcla de bayas (congeladas)
200 ml Infusión de Kombucha

Para el chocolate fondant:

250 g Chocolate fondant amargo suave
250 g Mantequilla blanda
1 Huevo (tamaño mediano)
3 Yemas de huevo (tamaño mediano)
250 g Azúcar
4-5 Claras de huevo (tamaño mediano; aprox. 220 g)

Además:

Mantequilla para el molde

1 Para el sorbete: ablandar la gelatina en agua fría. Llevar a ebullición el azúcar en 100 ml de agua y dejar enfriar un poco. Exprimir la gelatina y derretirla en el jarabe de azúcar.

2 Hacer un puré con las bayas y la infusión de Kombucha. Pasar el puré por el chino, agregándolo a la gelatina. Mezclar todo bien y congelar. Por otro lado, verter la masa en una fuente, colocarla en el congelador y remover cada 30 minutos con la batidora de varilla.

3 Para el chocolate fondant: picar el chocolate en trozos grandes y derretirlo junto con la mantequilla, en un recipiente de metal al baño maría. Dejar enfriar un poco. Batir el huevo con las 3 yemas en una fuente. Ir incorporando el azúcar hasta obtener una consistencia cremosa y espumosa. Añadir esta crema a la masa de chocolate. Montar las claras a punto de nieve firme e incorporar también cuidadosamente.

4 Forrar un molde refractario (aprox. 30 x 25 cm) con papel de horno y engrasar las paredes. Verter unos 3 cm de masa. Hornear la masa durante 25 - 35 minutos a 160 °C (Aire caliente plus, 2º nivel de bandeja desde abajo). Retirar del horno y dejar enfriar. El fondant podrá estar aún blando, puesto que terminará de cocerse fuera del horno.

5 Cortar el fondant con un cortamasas y acompañar del sorbete. Según gusto, decorar con bayas y hojas de hierbabuena frescas.

>> Sugerencias y trucos:

Los preparados dulces que se deshacen en la lengua suelen denominarse fondant. La Kombucha es un refresco dulce, elaborado con té fermentado por el hongo Kombucha.

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 160 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 25 - 35 minutos



Hojas de strudel con melocotón y mousse de chocolate blanco

Para 4 – 6 personas

Ingredientes

Para la mousse de chocolate:

2 Hojas de gelatina neutra
250 g Chocolate blanco
280 g Nata líquida
60 ml Leche
2 Yemas de huevo (tamaño mediano)
1 C Azúcar
2 C Licor de melocotón

Para los melocotones:

10 Hojas de albahaca
2–3 Melocotones maduros
2 C Mantequilla
2 C Azúcar cande
Las semillas de 1 vaina de vainilla

Para las hojas de strudel:

1 Masa preparada de strudel (aprox. 160 g; en la sección de productos refrigerados)
40 g Mantequilla derretida
2 C Azúcar glas

1 Para la mousse de chocolate: Derretir la gelatina en agua fría. Picar finamente el chocolate fondant. Montar a punto firme 220 g de nata líquida y poner a enfriar en la nevera. Calentar la leche con la nata restante. Derretir en esta mezcla el chocolate, removiendo continuamente.

2 Poner las yemas y el azúcar en un recipiente adecuado de metal. Con ayuda de la batidora de varillas, incorporar cuidadosamente la mezcla de leche y nata a las yemas y batir la masa al baño maría muy caliente hasta obtener una consistencia cremosa.

3 Exprimir la gelatina e incorporar, removiendo, junto con el licor, a la crema de huevo. Enfriar la crema batiéndola en un recipiente que pondremos dentro de otro que contenga agua muy fría e incorporar la nata montada hasta que esté tibia. Verter la mousse en una fuente y poner a enfriar durante 1 hora en la nevera.

4 Lavar las hojas de albahaca, secarlas con papel de cocina y cortarlas en tiras. Blanquear los melocotones brevemente en agua hirviendo, refrescar, pelar, cortar en cuartos y deshuesar.

5 Derretir la mantequilla y agregar el azúcar cande, las semillas de vainilla y la albahaca.

6 Colocar los trozos de melocotón de forma compacta en un molde refractario y verter por encima la mantequilla aromatizada. Cocinar en el horno durante unos 20 minutos a 180 °C (Aire caliente plus, 2º nivel de bandeja desde abajo) hasta que los melocotones estén blandos. Retirar del horno y apartar.

7 Para las hojas de strudel: cortar con cortamasas o a mano la masa de strudel en trozos de 6 cm y pintarlos con mantequilla derretida. Tamizar el azúcar glas sobre los trozos de masa.

8 Poner los trozos de masa sobre una bandeja de repostería forrada con papel de horno y hornear durante 10 – 15 minutos a 180 °C (Aire caliente plus, 2º nivel de bandeja desde abajo) hasta que se haya caramelizado el azúcar. Dejar enfriar las hojas crujientes.

9 Para la presentación a modo de torre, disponer en cada plato 2 montoncitos de mousse, alternados con 2 – 3 trozos de melocotón, con las hojas crujientes intercaladas a modo de peineta. Repartir alrededor el fondo de melocotón. Según gusto, decorar con hojas de albahaca y espirales de chocolate blanco para servir.

Paso 1:

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 180 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: aprox. 20 minutos

Paso 2:

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 180 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 10 - 15 minutos

Bolas horneadas con relleno de toffee y crema de bayas

Para 4 – 6 personas

Ingredientes

Para el relleno de toffee:

Mantequilla para el molde
1 C Mantequilla
80 ml Leche condensada
125 g Azúcar
4 C Jarabe de remolacha
2 C Cacao en polvo
1 Sobre de azúcar de vainilla

Para las bolas de masa de levadura:

500 g Harina de trigo (tipo 45)
200 ml Leche
1 Dado de levadura fresca (42 g)
2 C Azúcar
2 Huevos (tamaño mediano)
2 Yemas de huevo (tamaño mediano)
150 g Mantequilla blanda
Las semillas de 1 vaina de vainilla
1 Pizca de sal
Harina para la superficie de trabajo
Mantequilla para el molde
Azúcar glas para espolvorear

Para la crema de bayas:

300 g Mezcla de bayas
80 g Azúcar
2 C Mascarpone

1 Para el relleno de toffee: engrasar un molde pequeño (aprox. 15 x 10 cm). Derretir la mantequilla en un cazo, agregar la leche condensada, el azúcar y el jarabe de remolacha, llevar a ebullición y, después, dejar cocer a fuego medio durante 6 – 8 minutos hasta que salgan burbujas de la masa y ésta esté espesa. Incorporar el cacao y el azúcar de vainilla. Verter 1 cm de la masa de toffee en el molde y dejar enfriar. Una vez endurecida, cortarla en trozos de 1 cm.

2 Para las bolas de masa: poner la harina en una fuente y hacer un hueco en el centro. Desmenuzar la levadura y diluirla en la leche y una pizca de azúcar. Verter esta mezcla en el hueco hecho en la harina. Recoger algo de harina desde los bordes e incorporar en la mezcla removiendo hasta obtener una masa de consistencia algo espesa. Tapar la fuente con un paño húmedo y dejar subir la masa durante 15 minutos en un lugar cálido y sin corrientes de aire.

3 Agregar los huevos y las yemas, 120 g de mantequilla y las semillas de vainilla. Amasar con las varillas hasta obtener una masa elástica y con una superficie brillante. Volver a dejar subir otros 30 minutos.

4 Amasar brevemente y estirar con un rodillo sobre la encimera enharinada hasta obtener un grosor de 1 cm aproximadamente. Con un cortamasas, cortar unos 20 trozos de masa (4 cm Ø) y poner por encima de cada uno 1 trozo de toffee. Doblar la masa sobre el relleno, cerrar y formar bolas.

5 Engrasar un molde refractario (aprox. 30 x 25 cm). Poner las bolas de masa juntas en el molde y espolvorear por encima con azúcar glas (con ello, las bolas formarán una costra bonita). Volver a dejar subir otros 20 minutos.

6 Derretir la mantequilla restante y pintar con ella las bolas. Hornear durante 30 – 35 minutos a 180 °C (Función Clima, con 1 golpe automático de vapor, 2º nivel de bandeja desde abajo).

7 Para la crema de bayas: quitar las bayas de los racimos y lavar brevemente bajo el grifo. En un cazo, poner las bayas con el azúcar y el mascarpone, llevar a ebullición y verter la mezcla en una fuente fría. Espolvorear las bolas horneadas por encima con azúcar glas y servir.

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 180 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 30 - 35 minutos

Golpes de vapor: 1, automático

Bizcocho de chocolate con merengue de frambuesa

1 Molde refractario redondo (22 cm Ø)

Ingredientes

Para el bizcocho:

200 g Chocolate fondant amargo suave
100 g Mantequilla blanda
1 C Café Espresso (instantáneo)
Mantequilla para el molde
3 Huevos (tamaño mediano)
80 g Azúcar
1 C Almidón
120 g Almendras molidas
150 g Nueces pecan

Para el merengue:

80 g Azúcar
3 Claras de huevo (tamaño mediano)
200 g Frambuesas

1 Para el bizcocho: picar el chocolate fondant en trozos grandes y derretirlo junto con la mantequilla y el café Espresso instantáneo en un recipiente de metal al baño maría muy caliente. Dejar enfriar la masa de chocolate durante un rato.

2 Engrasar un molde refractario (22 cm Ø). Batir los huevos con el azúcar hasta que tengan una consistencia cremosa e incorporar a la masa de chocolate. Mezclar las almendras con el almidón y agregarlas a la masa. Verter la masa de chocolate en el molde y repartir por encima las nueces pecan.

3 Hornear la masa de chocolate durante 20 – 25 minutos a 150 °C (Función Clima, con 1 golpe de vapor automático, 2° nivel de bandeja desde abajo).

4 Para el merengue: hervir el azúcar en 40 ml de agua y dejar reducir hasta que salgan burbujas espesas. Retirar del fuego y dejar enfriar un rato.

5 Montar las claras a punto de nieve firme. Agregar el almíbar sin dejar de remover y seguir batiendo las claras hasta obtener una consistencia cremosa y firme. Limpiar las frambuesas, lavarlas bajo el grifo y secar cuidadosamente con papel de cocina. Incorporarlas cuidadosamente al merengue. Repartir la masa sobre la base de chocolate.

6 Hornear durante 10 – 15 minutos a 180 °C (Aire caliente plus, 2° nivel de bandeja desde abajo) hasta que esté dorado. Dejar enfriar y servir.

>> Sugerencias y trucos:

Como alternativa podrá hacer bizcochitos en moldes individuales (c/u 10 cm Ø). Para una sabrosa variante exótica podrá sustituir las frambuesas y las nueces pecan por la misma cantidad de dados de mango y coco en laminillas.

Paso 1:

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 150 °C

Listón: 2° desde abajo

Tiempo de cocción: 20 - 25 minutos

Paso 2:

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 180 °C

Listón: 2° desde abajo

Tiempo de cocción: 10 - 15 minutos



Pastel en capas con fresas

Para 6 – 8 personas

Ingredientes

100 g Chocolate blanco
1/2 l Leche
100 ml Leche condensada
Las semillas de 1 vaina de vainilla
5 Huevos (tamaño mediano)
3 Manzanas (p. ej., Cox Orange)
1 Trenza o
aprox. 10 panecillos de leche (400 g)
Mantequilla para el molde
40 g Mantequilla fría
4 C Azúcar glas
500 g Fresas
1 c Licor de naranja
(p. ej., Cointreau)

1 Picar el chocolate en trozos grandes y hervir con la leche, la leche condensada y las semillas de vainilla. Dejar enfriar un rato y mezclar con los huevos.

2 Pelar las manzanas, cortarlas en cuartos, quitar las pepitas y cortar en gajos más finos. Cortar la trenza (o el pan) en rebanadas finas. Engrasar un molde refractario.

3 Rellenar el molde por capas, alternando los gajos de manzana con las rebanadas de pan y remojar el pan cada vez con un poco de la mezcla de leche y huevo. Después de la última capa de manzanas, verter por encima la mezcla de leche restante y terminar con una capa de rebanadas de pan. Repartir la mantequilla en copitos sobre el pastel. Hornear durante 45 – 50 minutos a 180 °C (Bóveda y solera, 2º nivel de bandeja desde abajo).

4 Espolvorear 3 C de azúcar glas por encima del pastel y caramelizar durante 3 – 5 minutos bajo el grill (grande, precalentado durante 5 minutos) a 240 °C (4º nivel de bandeja desde abajo). Retirar del horno, dejar enfriar un rato y cortar en trozos.

5 Lavar, limpiar y cortar las fresas, según tamaño, por la mitad o en cuartos. Mezclar con el azúcar glas restante y, según gusto, el licor de naranja y servir con el pastel.

>> Sugerencias y trucos:

Como un acompañamiento estupendo podrá servir helado de yogur: para ello, mezclar removiendo 200 g de yogur natural con 100 g de confitura de albaricoque. Incorporar 200 g de nata montada y dejar enfriar en la heladora durante al menos 4 horas.

Soufflé de pan Pumpernickel con picotas al tomillo y miel

Para 4 personas

Ingredientes

Para las cerezas:
100 ml Vino tinto seco
100 ml Vino de Oporto
150 ml Zumo de grosella negra
50 ml Granadina
2 C Miel
1/2 Manojito de tomillo limón
300 g Picotas (deshuesadas)
Almidón para la ligazón

Para el soufflé:
Mantequilla y azúcar para los moldes
100 g Pan Pumpernickel
1 C Azúcar glas
70 g Chocolate fondant blanco para la cobertura
3 C Leche
100 g Requesón ("Quark"), con menos del 10% en grasa
3 Yemas de huevo (tamaño mediano)
4–5 Claras de huevo (tamaño mediano)
40 g Azúcar

>> Sugerencias y trucos:

Podrá acompañarlo con delicias de chocolate: derretir al baño maría 15 g de mantequilla, 150 g de praliné de nuez y 60 g de chocolate fondant amargo. Incorporar 60 g de copos de maíz triturados. Verter la masa sobre una bandeja de repostería forrada con papel de horno, dejar enfriar y cortar en trozos convenientes.

1 Para las cerezas: llevar a ebullición el vino tinto, el vino de Oporto, el zumo de grosella, la granadina y la miel y dejar reducir a la mitad.

2 Para el soufflé: engrasar 4 moldes individuales para soufflé, espolvorear con azúcar y poner a enfriar. Con la picadora, triturar finamente el pan Pumpernickel. Tostar las migas de pan junto con el azúcar glas en una sartén, removiendo continuamente durante unos 5 minutos y dejar enfriar después.

3 Picar finamente el chocolate fondant, calentar la leche y derretir el chocolate. Incorporar removiendo el requesón, las yemas y las migas de pan tostado. La masa debe estar tibia. Montar las claras a punto de nieve, vertiendo el azúcar lentamente e incorporar cuidadosamente a la masa de pan.

4 Llenar los moldes en dos tercios con la masa. Hornear durante 20 – 25 minutos a 180 °C (Función Clima, con 1 golpe automático de vapor, 2º nivel de bandeja desde abajo).

5 Lavar el tomillo, sacudir para secarlo y ponerlo junto con las picotas en el caldo de vino y dejarlo cocer a fuego lento durante 5 minutos. Retirar el tomillo y ligar el caldo con almidón desleído en agua fría.

6 Servir los soufflés en su molde enseguida, para que no se desinflen. Servir las picotas al tomillo en cuencos aparte.

Ajuste: Función Clima
Temperatura: 180 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 20 - 25 minutos
Golpes de vapor: 1, automático

Crema catalana al jazmín con naranja especiada

Para 4 – 6 personas

Ingredientes

Para las naranjas especiadas:

3 – 4 Naranjas (sin pepitas)
30 g Jengibre
2 Tallos de hierba limón
2 Hojas de gelatina neutra
400 ml Zumo de albaricoque
150 ml Vino blanco
150 g Azúcar
2 Anís estrellado
1 Astilla de canela
Las semillas de 1 vaina de vainilla

Para la crema catalana:

1/2 l Leche
75 g Azúcar
Las semillas de 1 vaina de vainilla
3 Sobres de té de jazmín
250 g Nata líquida
2 Huevos (tamaño mediano)
4 Yemas de huevo (tamaño mediano)
4 – 6 C Azúcar cande moreno fino
1 C Azúcar glas

1 Pelar las naranjas retirando por completo la piel blanca. Cortarlas en rodajas de ½ cm y disponerlas en la base de un molde refractario.

2 Pelar el jengibre y laminar. Quitar las hojas de la hierba limón, limpiar, lavar y aplastar en una sartén.

3 Poner la gelatina a remojo en agua fría. Llevar a ebullición el zumo de albaricoque con el vino blanco, 200 ml de agua y el azúcar. Agregar el jengibre, la hierba limón y las especias restantes y dejar cocer a fuego lento durante 5 minutos. Dejar enfriar. Exprimir la gelatina y derretirla en el caldo. Verter la mezcla sobre las naranjas y dejar macerar unas horas. Retirar la hierba limón.

4 Para la crema catalana: llevar a ebullición la leche con el azúcar y las semillas de vainilla. Apagar e introducir los sobres de té de jazmín y dejarlos en infusión durante 5 minutos.

5 Retirar los sobres de té y agregar la nata líquida. Mezclar los huevos y las yemas e incorporar a la leche de té. Verter la masa en platos refractarios hondos llenándolos 2 – 3 cm o usar moldes individuales. Hornear la masa durante 50 – 60 minutos a 100 °C (Aire caliente plus, 2º nivel de bandeja desde abajo) hasta que se haya cuajado. Dejar enfriar la crema unos 40 minutos hasta que se encuentre a temperatura ambiente.

6 Precalear el grill (grande) durante 5 minutos a 240 °C. Espolvorear por encima de cada porción 1 C de azúcar cande y caramelizar bajo el grill (4º nivel de bandeja desde abajo).

7 Espolvorear azúcar glas por encima de la crema y servir acompañada de las naranjas aromatizadas.

Paso 1:

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 100 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 50 - 60 minutos

Paso 2:

Ajuste: Grill grande

Temperatura: 240 °C

Listón: 4º desde abajo

Tiempo de cocción: 3 - 5 minutos

+ 5 minutos de precalentamiento



>> Sugerencias y trucos:

Como alternativa podrá utilizar otras variedades de té o de especias. Es conveniente poner el azúcar cande unos instantes antes de caramelizarlo, de lo contrario se hundirá en la crema.

Tarta Tatin de piña con pesto de cacahuete

6 moldes individuales (c/u 12 cm Ø) o 2 moldes grandes (c/u 24 cm Ø)

Ingredientes

Para los moldes pequeños:

6 Placas de hojaldre (c/u aprox. 75 g; congeladas)
30 g Jengibre
120 g Azúcar
120 g Mantequilla
Las semillas de 1 vaina de vainilla
1 Piña
Harina para la superficie de trabajo

Para el pesto de cacahuete:

1/2 Ramillete de albahaca
40 g Chocolate blanco
80 g Cacahuets tostados
50 ml Aceite de pepita de uva

1 Para los moldes: descongelar la masa de hojaldre. Pelar el jengibre y rallar finamente. Caramelizar el azúcar en un cazo y derretir la mantequilla en el mismo. Incorporar el jengibre con las semillas de vainilla, removiendo. Cubrir las paredes de los 6 moldes o de los 2 moldes grandes con el caramelo.

2 Pelar la piña, cortar transversalmente por la mitad, quitar la parte dura. Cortar la carne en trozos de 2 cm de grosor y repartirlos en los moldes.

3 Doblar las placas de hojaldre y aplanar con un rodillo sobre la encimera enharinada hasta obtener un grosor fino. Cortar con un cortamasas o a mano círculos del tamaño de los moldes. Para los moldes grandes, poner las placas de masa dobladas una encima de otra, aplanar y cortar al tamaño correspondiente.

4 Poner los círculos de masa sobre los moldes, presionando ligeramente los bordes y hornear durante 20 - 25 minutos (los moldes grandes, 35 - 40 minutos) a 180 °C (Aire caliente plus, 2º nivel de bandeja desde abajo).

5 Para el pesto de cacahuete: Lavar la albahaca, sacudir para secarla, y quitarle las hojas. Rallar el chocolate. En la batidora, hacer un puré con el chocolate, la albahaca, los cacahuets y el aceite de pepita de uva.

6 Sacar las tartas del horno y dejar enfriar un rato. Desmoldarlas sobre los platos, rociar con el pesto y servir.

>> Sugerencias y trucos:

Acompañe las tartas con helado de yogur. Para ello, pelar 1 plátano, cortar en rodajas y mezclar (en la batidora) 250 g de yogur natural con 250 g de nata líquida y 120 g de azúcar glas. Dejar enfriar en la heladora o en el congelador.

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 180 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 20 - 25 minutos, moldes pequeños o 35 - 40 minutos, moldes grandes

Ingredientes

Para la masa:

120 g Harina de trigo (tipo 45)
200 ml Leche
200 g Nata líquida
1 Sobre de azúcar de vainilla
4 Huevos (tamaño mediano)
2 C Azúcar
60 g Mantequilla derretida
Sal

Para el caramelo:

100 g Azúcar

Para el relleno:

3 Limas sin tratar
150 g Nata líquida
220 g Requesón ("Quark"), con menos del 10% en grasa
70 g Azúcar
1 C Azúcar de vainilla
2 Yemas de huevo
1 - 2 C Natillas en polvo
2 C Mantequilla derretida
1 - 2 C Ron

Además:

Mantequilla derretida para freír
Mantequilla para el molde

>> Sugerencias y trucos:

Podrá acompañar los crêpes con compota de albaricoques: poner 300 g de albaricoques deshuesados y cortados en cuartos en un cazo, junto con 100 g de azúcar y las semillas de 1 vaina de vainilla. Dejar macerar unos 30 minutos. Después cocinar a fuego lento durante 5 - 6 minutos.

Crêpes gratinados con relleno de requesón y limas

Para 4 - 6 personas

1 Para la masa: mezclar todos los ingredientes y una pizca de sal hasta obtener una masa de superficie lisa. Dejar reposar 30 minutos.

2 Para el caramelo: caramelizar el azúcar en un cazo, verter después sobre una bandeja de repostería forrada con papel de horno y dejar enfriar. Picar gruesamente el caramelo o moler finamente en la picadora.

3 Para el relleno: lavar las limas con agua muy caliente, secar con papel de cocina, rallar la cáscara y exprimir el zumo. Montar la nata a un punto muy firme. Mezclar los ingredientes restantes con la ralladura y el zumo de lima e incorporar la nata.

4 En una sartén antiadherente, verter una cucharada de la masa y cocinar crêpes muy finos. Engrasar un molde refractario rectangular. Repartir el relleno sobre los crêpes (aún calientes), enrollarlos y colocarlos en el molde.

5 Hornear durante 30 - 35 minutos a 160 °C (Bóveda y solera, 2º nivel de bandeja desde abajo). Espolvorear los crêpes por encima con el caramelo que habíamos triturado (o troceado) y caramelizar durante 3 - 5 minutos a 240 °C (grill grande, 4º nivel de bandeja desde abajo).

Paso 1:

Ajuste: Bóveda y solera
Temperatura: 160 °C
Listón: 2º o 3º desde abajo
Tiempo de cocción: 30 - 35 minutos + precalentamiento

Paso 2:

Ajuste: Grill grande
Temperatura: 240 °C
Listón: 4º desde abajo
Tiempo de cocción: 3 - 5 minutos

Plátano al horno en pasta brick con salsa criolla

Para 4 personas

Ingredientes

Para los saquitos de masa:

1 Lima
1 C Miel
1/2 c Chile en polvo
1-2 Plátanos (aprox. 240 g)
4 Placas de pasta brick (c/u 40 x 40 cm; en la sección de productos refrigerados)
100 g Mantequilla derretida
100 g Coco en láminas
4 Rebanadas de trenza o pan para sándwich (1 cm)
Clara de huevo (tamaño mediano)

Para la salsa:

200 ml Leche de coco
Chile en polvo
100 g Chocolate fondant amargo suave
2 cl Ron

1 Para los saquitos de masa: exprimir la lima y mezclar el zumo con la miel y el chile en polvo. Pelar los plátanos, cortar en rodajas finas y mezclar con la marinada.

2 Disponer las placas de pasta brick sobre la encimera, pintar con la mitad de la mantequilla y repartir por encima las láminas de coco. A mano o con la ayuda de un cortamasas, cortar trozos de la trenza en forma de círculo (8 cm Ø).

3 Disponer los círculos de trenza o pan en el centro de la masa y poner por encima el plátano. Pintar los bordes con clara de huevo y cerrar por la parte superior, como si fuera un saquito.

4 Colocar los saquitos de masa cuidadosamente sobre una bandeja de repostería, pintar con la mantequilla restante y hornear durante 18 - 22 minutos a 180 °C (Aire caliente plus, 2º nivel de bandeja desde abajo).

5 Para la salsa: calentar la leche de coco con 1 pizca de chile en polvo. Partir el chocolate fondant en trozos grandes y derretir en la leche de coco. Sazonar la salsa con ron, dejar enfriar un rato y servir con los saquitos de plátano. Según gusto, decorar con tiras de chile frito.

>> Sugerencias y trucos:

Esta receta sale igualmente deliciosa con mango o piña. Encontrará la pasta brick en los grandes supermercados o en tiendas de productos griegos o turcos donde se conoce como masa Yufka o masa filo. Como alternativa podrá utilizar masa para strudel.

Ajuste: Aire caliente plus
Temperatura: 180 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 18 - 22 minutos



Repostería

Añadirle romero en un dulce de hojaldre con crema pastele-
ra, jengibre a la tarta Sacher, o presentar el arroz con leche
en una tartaleta crujiente... Déjese sorprender por las innu-
merables variaciones creativas que harán los encantos de
los amantes de lo dulce. Los clásicos presentados en nuevas
formas y sugerencias ingeniosas para cada ocasión. ¡Todos
querrán conocer los secretos de sus recetas!



Información básica sobre los distintos tipos de masa

Elaboración de la masa cocida



1 Llevar a ebullición agua, leche, mantequilla, azúcar y sal. Incorporar la harina de una vez, removiendo con una cuchara de madera, hasta que se haya formado una bola compacta.



2 Remover esta bola de masa hasta que se desprenda de la base del recipiente, y seguir removiéndola después durante al menos 1 minuto. De ahí su nombre de masa "cocida". En la base del recipiente se forma una capa blanca homogénea.



3 Poner la bola de masa en una fuente. Con ayuda de las varillas, incorporar los huevos uno tras otro. Después, seguir las instrucciones de la receta.

las instrucciones de la receta.



Elaboración de la masa de biscuit

1 Con la batidora de varilla, batir la yema y el azúcar hasta conseguir una consistencia cremosa. Agregar una pizca de sal a las claras y montarlas con las varillas a punto de nieve firme.



2 Tamizar la harina sobre la masa de yema e incorporarla cuidadosamente. Según receta, incorporar removiendo mantequilla derretida tibia.



3 Incorporar cuidadosamente primero una tercera parte de las claras a punto de nieve, después el resto. La masa de biscuit se utilizará en seguida según las instrucciones de la receta.

Información básica sobre masas de repostería

La **masa cocida** ofrece propiedades particulares debido a la manera especial con la que se elabora. La "cocción" de la masa provoca la modificación del almidón contenido en la harina, confiriendo a la masa una consistencia más compacta. Además, el contenido de humedad es notablemente mayor que en otros tipos de masa. Debido a ello se produce un alto volumen de vapor de agua, responsable de la esponjosidad de la masa. Durante el horneado se forman grandes huecos en la masa. Así se logra una repostería especialmente esponjosa, sin necesidad de utilizar agentes artificiales para hacer subir la masa.

También la **masa de biscuit** prescinde de agentes para hacerla subir. El aire atrapado en la clara a punto de nieve provoca que suba y triplique su volumen durante el horneado. De ahí que deba incorporarse la clara a punto de nieve con mucho cuidado y cocinar la masa en seguida en el horno precalentado.

La **masa batida** es una preparación rápida y fácil que admite infinitas variaciones. La consistencia deseada determina el orden en el que se incorporan los ingredientes. Para los bizcochos esponjosos se agregan primero las yemas y el azúcar, mientras que para los bizcochos de poro fino se mezclan primero la mantequilla y el azúcar y se incorporan los huevos o las yemas después.

Elaboración de la pastaflora



1 La masa se elabora con ingredientes fríos. Mezclar la harina, el azúcar, la ralladura de limón, la sal y el azúcar de vainilla. Cortar la mantequilla fría en dados.



2 Poner la mezcla junto con los dados de mantequilla sobre la encimera, mezclar y trocear todo primero con una rasqueta o un cuchillo y después amasar a mano o con las varillas. Incorporar el huevo amasando.



3 Envolver la masa en papel transparente y dejar reposar durante al menos 30 minutos en la nevera. Puede congelar la masa o guardarla hasta una semana en la nevera.

Elaboración de la masa de strudel



1 Tamizar la harina sobre una fuente y hacer un hueco en el centro. Mezclar bien el agua con la yema, el aceite y la sal y verter esta mezcla en ese hueco.



2 Amasar todo con las varillas hasta obtener una masa elástica. Frotar la masa con un poco de aceite, envolver en papel transparente y dejar reposar durante 1 hora.



3 Con ayuda del rodillo, aplanar, poner después sobre un paño de cocina enharinado y estirar la masa cuidadosamente con ayuda del dorso de las manos hasta que esté casi transparente. Pintar con mantequilla derretida y utilizar según las instrucciones de la receta.

Información básica sobre masas de repostería

La **pastaflora** requiere ingredientes fríos. Estos se mezclan troceándolos bien y se amasan brevemente con las manos frías. Antes de su horneado necesita algún tiempo de reposo en la nevera. De ahí su nombre: seco y crujiente, pero a la vez suave que se deshace en la lengua. La masa adquiere un brillo especial si utiliza azúcar glas en lugar de azúcar común.

La **masa de strudel** es relativamente fácil de hacer. Lo importante es amasar bien para que adquiera la elasticidad suficiente y no se rompa. El arte consiste en estirar la masa hasta obtener un grosor finísimo. Para ello, tras aplanarla, se pone sobre un paño de cocina enharinado y se estira cuidadosamente hasta que esté prácticamente transparente.

La preparación de la **masa de hojaldre** resulta algo laboriosa. La mantequilla entre las múltiples capas finas de la masa básica garantiza que mantenga su consistencia y no se peguen las hojas. En la página 218???? encontrará una variante sencilla, y naturalmente podrá adquirir las placas de hojaldre como producto congelado.

Tarta crujiente con crema de asperilla olorosa

1 Molde desmontable (26 cm Ø)

Ingredientes

Para la masa batida:

135 g Mantequilla blanda
3 C Nata líquida
135 g Azúcar glas
150 g Almendras laminadas
75 g Harina de trigo (tipo 45)

Para la crema:

600 ml Moscato d'Asti (vino semi-espumoso italiano)
180 g Azúcar
30 g Hojas secas de asperilla olorosa
8 Hojas de gelatina blanca
250 g Nata líquida
3 Claras de huevo (tamaño mediano)
Sal

Además:

Mantequilla para el molde
50 g Mantequilla derretida
500 g Fresas

>> Sugerencias y trucos:

Las hojas de asperilla olorosa se consiguen en las tiendas con surtido amplio, en los mercadillos o en jardinerías. Si no las consiguiera podrá utilizar en su lugar 100 ml de jarabe de asperilla y ½ l de Moscato d'Asti.

1 Engrasar el molde y forrar la base con papel de horno. Para la masa batida: batir la mantequilla, la nata líquida y el azúcar glas en una fuente hasta conseguir una consistencia cremosa. Después, incorporar las almendras picadas gruesas y, finalmente, la harina. Verter la masa en el molde, formando una base de 1 cm de altura. Hornear durante 20 - 25 minutos a 180 °C (Bóveda y solera, 2º nivel de bandeja desde abajo). Retirar la base horneada, dejar enfriar durante un rato sobre la rejilla de cocina y pintar con una capa fina de mantequilla derretida.

2 Hervir el vino con 90 g de azúcar en un cazo. Agregar la asperilla y dejar reposar 5 minutos. Pasar la mezcla por el chino y dejar enfriar. Para la crema: poner la gelatina a remojo en agua fría.

3 Calentar 2 C del jugo de asperilla en un cazo y diluir 6 hojas de gelatina exprimida. Medir 400 ml del jugo de asperilla, verter en una fuente grande y agregar a la gelatina. Enfriar el jugo de asperilla en un recipiente que pondremos dentro de otro que contenga agua muy fría.

4 Montar la nata líquida a un punto medianamente firme. Montar las claras con 1 pizca de sal a un punto de nieve medianamente firme, ir vertiendo el azúcar restante y seguir batiendo hasta obtener una consistencia cremosa.

5 Cuando el jugo de asperilla comience a gelatinizarse, ir incorporando una tras otra la nata y las claras a punto de nieve. Distribuir la crema de asperilla sobre la base de almendra, repartir con la espátula y poner a enfriar durante 1 hora.

6 Lavar las fresas, limpiar, cortar y repartir sobre el bizcocho. Exprimir 2 hojas de gelatina y disolverlas en 2 C del jarabe de asperilla. Verter el jarabe de asperilla restante en una fuente e incorporar removiendo la gelatina disuelta. Cuando comience a gelatinizarse, repartir sobre las fresas, dejar que endurezca.

Ajuste: Bóveda y solera

Temperatura: 180 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 20 - 25 minutos + precalentamiento



Corona con frutas del bosque

1 Molde de corona (22 cm Ø)

Ingredientes

Para la masa batida:

4 Huevos grandes
250 g Yogur
240 ml Aceite
Las semillas de 1 vaina de vainilla
Las ralladuras de cáscaras de limón y naranja sin tratar (1 c de cada)
200 g Azúcar
500 g Harina de trigo (tipo 45)
1 Sobre de levadura en polvo
1 Pizca de sal
400 g Frutas del bosque (congeladas)

Para la cobertura:

100 g Azúcar
80 g Almendras en astillas
200 g Chocolate fondant blanco para la cobertura
50 g Mantequilla blanda
1 C Aceite

Además:

Mantequilla y galletas machacadas para el molde

>> Sugerencias y trucos:

Utilice las frutas del bosque sin descongelar, así evitará que destiñan la masa. Acompañe la corona con nata montada o helado de vainilla.

1 Engrasar el molde, espolvorearlo con pan rallado y ponerlo a enfriar. Separar las yemas de las claras para la masa batida. Batir las yemas, el yogur, el aceite, las semillas de vainilla, las ralladuras de limón y de naranja y la mitad del azúcar en una fuente, hasta obtener una consistencia cremosa. Tamizar la harina y la levadura en polvo por encima e incorporar removiendo.

2 Agregar una pizca de sal a las claras y montarlas a un punto de nieve medianamente firme, ir vertiendo el azúcar restante y seguir batiendo hasta obtener una consistencia cremosa. Incorporar las claras cuidadosamente por porciones a las yemas, agregar las bayas congeladas y remover brevemente.

3 Verter la masa en seguida en el molde y hornear durante 75 - 85 minutos a 160 °C (Bóveda y solera, 2º nivel de bandeja desde abajo). Dejar enfriar la corona un rato antes de desmoldarla y, después, dejar enfriar sobre una rejilla de cocina.

4 Para la cobertura: poner el azúcar con 50 ml de agua en un cazo y caramelizar hasta que esté dorado. Incorporar removiendo las almendras, untar el caramelo sobre una bandeja de repostería forrada con papel de horno y dejar enfriar. Meter el crocante en una bolsa para congelar y machacar con el rodillo.

5 Trocear o picar el chocolate fondant y derretir al baño maría caliente. Agregar la mantequilla y el aceite e incorporar al final el crocante, removiendo. Cubrir la corona con la cobertura de crocante y dejar que se endurezca.

Ajuste: Bóveda y solera

Temperatura: 160 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 75 - 85 minutos

Bizcocho de zanahorias con sésamo crocante

1 Molde desmontable (28 cm Ø)

Ingredientes

Para la masa batida:

300 g Zanahorias
5 Huevos (tamaño mediano)
Las semillas de 1 vaina de vainilla
220 g Azúcar
100 g Mantequilla blanda
1 c Ralladura de cáscara de limón sin tratar
300 g Almendras molidas
50 g Harina de trigo (tipo 45)
50 g Almidón
1 c Levadura en polvo

Además:

Mantequilla y galletas machacadas para el molde
200 g Azúcar
100 g Semillas de sésamo blancas
Aceite para la espátula
400 ml Nata líquida
1 Sobre de polvo para nata montada
1 Sobre de azúcar de vainilla

>> Sugerencias y trucos:

Las semillas de sésamo tienen un alto contenido en grasa y son muy utilizadas para refinar la repostería. Particularmente si se tuestan desvelan su rico aroma. Las semillas de color claro tienen un sabor más suave que las oscuras.

1 Engrasar el molde, espolvorear con pan rallado y poner a enfriar. Para la masa batida: pelar las zanahorias, rallar finamente y apartar.

2 Separar las yemas de las claras. Batir las yemas con las semillas de vainilla, 100 g de azúcar, la mantequilla y la ralladura de limón hasta obtener una consistencia semi-cremosa. Montar las claras a un punto de nieve medianamente firme, ir vertiendo el azúcar restante y seguir batiendo hasta obtener una consistencia cremosa.

3 Mezclar las almendras, la harina, el almidón y la levadura en polvo. Incorporar removiendo las zanahorias y la mezcla de almendras y harina en la masa de yemas. Ir incorporando cuidadosamente la clara a punto de nieve. Llenar el molde con esta masa y, con una espátula, repartir para que quede liso. Hornear en el horno precalentado durante 45 - 55 minutos a 180 °C (Bóveda y solera, 2º nivel de bandeja desde abajo).

4 Forrar una bandeja de repostería con papel de horno. Caramelizar el azúcar con 5 C de agua en un cazo, hasta que esté dorado. Incorporar las semillas de sésamo y, con ayuda de una espátula engrasada, repartir el caramelo en una capa fina sobre una bandeja de repostería. Dejar enfriar el crocante y romper en pedacitos.

5 Retirar el bizcocho del horno, dejar enfriar sobre una rejilla de cocina, y desmoldar. Montar la nata líquida mezclada con polvo para nata montada y el azúcar de vainilla y repartir montoncitos sobre el bizcocho. Espolvorear por encima los trocitos de sésamo crocante y servir.

Ajuste: Bóveda y solera

Temperatura: 180 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 45 - 55 minutos

Tarta criolla con mango y nueces pecan

1 Molde desmontable (26 cm Ø)

Ingredientes

Para la base de chocolate:

120 g Praliné de nuez
100 g Chocolate fondant (de leche entera) para la cobertura
50 g Mantequilla
80 g Gofres (pan) de arroz

Para la masa biscuit:

3 Claras de huevo (tamaño mediano)
200 g Azúcar
1 C Almidón
75 g Almendras molidas
125 g Nueces pecan picadas

Para la crema:

125 g Azúcar
2 Claras de huevo (tamaño mediano)
4 Hojas de gelatina blanca
80 g Coco laminado
200 ml Leche de coco
3 cl Ron oscuro
125 ml Nata líquida

Además:

1 Mango
80 g Láminas de coco
Azúcar para tostar

1 Para la base de chocolate: picar el praliné y el chocolate fondant. Cortar la mantequilla en dados. Derretir todo en un cazo al baño maría. Meter el pan de arroz en una bolsita para congelar y, con ayuda del rodillo, desmenuzar finamente e incorporar al chocolate derretido. Ajustar un aro para tarta a 26 cm Ø y ponerlo sobre papel de horno. Verter la masa de chocolate en el aro, repartir con una espátula y dejar que se endurezca en la nevera.

2 Para la masa biscuit: montar las claras a un punto de nieve medianamente firme, ir vertiendo 50 g de azúcar y seguir batiendo hasta que se haya formado un merengue cremoso. Tamizar por encima el almidón e incorporarlo junto con las almendras, las nueces y el azúcar restante. Verter la masa en un molde desmontable forrado con papel de horno y repartir con ayuda de una espátula. Hornear en el horno precalentado durante unos 15 - 20 minutos a 180 °C (Bóveda y solera, 3^{er} nivel de bandeja desde abajo). Desmoldar el biscuit y dejar enfriar.

3 Para la crema: hervir el azúcar en 50 ml de agua hasta que aparezcan burbujas, pero sin que haya tomado color. Montar las claras a un punto de nieve medianamente firme, agregar el jarabe de azúcar enfriado y seguir batiendo hasta que se haya formado un merengue cremoso.

4 Poner la gelatina a remojo en agua fría. Tostar las láminas de coco en una sartén sin grasa. Calentar junto con la leche de coco y el ron en un cazo. Exprimir la gelatina, disolverla en la leche de coco y poner a enfriar. Montar la nata. Cuando la masa se haya enfriado a temperatura ambiente, incorporar las claras a punto de

nieve y la nata montada.

5 Pelar el mango, cortar la carne del hueso y después en trozos. Quitar el aro de la base de chocolate y ponerlo alrededor del biscuit. Con la espátula, repartir 4 - 6 C de la crema de coco sobre el biscuit y poner por encima la base de chocolate. Distribuir por encima los trozos de mango y, con ayuda de la espátula, repartir la crema de coco restante. Meter la tarta 1 hora en el congelador.

6 Con ayuda de un cuchillo puntigudo, separar el aro del borde de la tarta. Tostar las laminillas de coco en una sartén, dejar enfriar y repartir sobre la tarta. Según gusto, con un cuchillo vaciador o similar, sacar bolitas de carne de un mango y decorar con ellas la tarta.

Ajuste: Bóveda y solera

Temperatura: 180 °C

Listón: 3^o desde abajo

Tiempo de cocción: 15 - 20 minutos + precalentamiento



Bizcocho de almendras con queso y cobertura de chocolate

1 Molde desmontable (24 cm Ø)

Ingredientes

Mantequilla para el molde

120 g Almendras molidas
120 g Mantequilla blanda
120 g Azúcar
4 Huevos (grandes; temperatura ambiente)
50 g Harina de trigo (tipo 45)
1 C Ralladura de la cáscara de una naranja sin tratar
125 g Queso Ricotta
Sal
80 g Chocolate amargo suave
100 g Confitura de albaricoque

1 Engrasar el molde y forrar la base con papel de horno. Poner el molde a enfriar.

2 Dorar las almendras en una sartén sin grasa y dejar enfriar. Con la batidora de mano eléctrica, batir la mantequilla con 80 g de azúcar en una fuente, hasta conseguir una consistencia cremosa y clara. Separar las yemas de las claras e incorporar las yemas una tras otra, sin dejar de remover. Incorporar removiendo la harina, las almendras, la ralladura de naranja y el queso Ricotta.

3 Montar las claras con 1 pizca de sal a punto de nieve medianamente firme, ir vertiendo el azúcar restante y seguir batiendo hasta obtener una consistencia cremosa. Incorporar a la masa las claras a punto de nieve por porciones, verter en el molde y repartir bien con ayuda de una espátula.

4 Hornear en el horno precalentado durante 40 - 45 minutos a 180 °C (Bóveda y solera, 2º nivel de bandeja desde abajo). Retirar el bizcocho del horno, dejar enfriar un rato y desmoldar sobre una rejilla de cocina. Dejar enfriar por completo.

5 Rallar finamente el chocolate. Calentar la confitura de albaricoque con 50 ml de agua y pintar el bizcocho. Dejar enfriar y espolvorear por encima el chocolate rallado.

>> Sugerencias y trucos:

Utilice un palillo de madera para comprobar si el bizcocho está listo. Para ello se pincha con el palillo en la masa – el bizcocho estará listo cuando la masa ya no quede pegada.

Ajuste: Bóveda y solera
Temperatura: 180 °C
Listón: 3º desde abajo
Tiempo de cocción: 40 - 45 minutos + precalentamiento

Clafutis de frambuesa con piñones

4 Moldes para tarta (c/u 12 cm Ø)

Ingredientes

Mantequilla para los moldes

100 g Piñones
125 g Azúcar lustre
125 g Mantequilla blanda
4 Huevos (tamaño mediano, temperatura ambiente)
2 C Amaretto (licor italiano de almendra amarga)
2 C Natillas en polvo
100 g Almendras molidas
300 g Frambuesas
150 g Nata agria para cocinar
1 Sobre de azúcar de vainilla

1 Engrasar los moldes, forrar la base con papel de horno y poner a enfriar. Moler finamente los piñones. Con la batidora de varillas o la batidora eléctrica (a máxima potencia), batir el azúcar, la mantequilla, los huevos, el amaretto y las natillas en polvo en una fuente durante 5 minutos hasta conseguir una consistencia espumosa. Incorporar las almendras y los piñones. Rellenar los moldes con esta masa.

2 Limpiar las frambuesas, lavarlas brevemente bajo el grifo y secar cuidadosamente con papel de cocina. Repartir las frambuesas sobre los moldes con la masa, dejando libre aproximadamente 1 cm hasta el borde del molde.

3 Hornear los clafutis en el horno precalentado durante 15 – 20 minutos a 190 °C (Bóveda y solera, 2º nivel de bandeja desde abajo). Retirar del horno y dejar enfriar 5 minutos. Desmoldar los clafutis y dejar enfriar sobre una rejilla de cocina.

4 Mezclar la nata agria con el azúcar de vainilla. Para servir, poner 1 C de nata sobre cada uno de los clafutis.

>> Sugerencias y trucos:

Los clafutis tienen su origen en la región de Lemosín en el centro de Francia. Son una mezcla de soufflé y tarta y la clásica receta francesa se hace con cerezas, aunque podrá utilizarse cualquier género de baya o fruta pequeña, como moras o ciruelas.

Ajuste: Bóveda y solera
Temperatura: 190 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 15 - 20 minutos + precalentamiento

Biscuit de almendras con crema de saúco

1 Molde rectangular (aprox. 20 x 30 cm)

Ingredientes

Para la masa:

250 g Pastaflora (en la sección de productos refrigerados o elaborarla con la mitad de los ingredientes de la receta Tarta de queso fresco al coco con mango, p. 160)
2 C Confitura de manzana
5 Huevos (tamaño mediano)
185 g Azúcar glas
185 g Almendras molidas
1 Pizca de sal
2 C Azúcar
40 g Mantequilla muy blanda
50 g Harina de trigo (tipo 45)

Para la espuma:

7 Hojas de gelatina blanca
200 ml Jarabe de flores de saúco
325 g Yogur
400 ml Nata líquida

Además:

100 g Almendras laminadas
40 g Azúcar glas
2 C Agua

1 Aplanar la pastaflora sobre la encimera enharinada al tamaño de 25 x 35 cm y poner encima de una bandeja de repostería forrada con papel de horno. Hornear durante 15 - 18 minutos a 160 °C (Aire caliente, 2º nivel de bandeja desde abajo). Cortar la masa aún caliente al tamaño del molde y pintar con confitura de manzana.

2 Para la masa biscuit: separar las yemas de las claras. Batir las yemas, el azúcar glas y las almendras hasta obtener una consistencia cremosa. Montar las claras con 1 pizca de sal a punto de nieve medianamente firme, ir vertiendo el azúcar y batir hasta conseguir una consistencia cremosa. Incorporar la mantequilla, 2 C de las claras a punto de nieve y la harina, y después, el resto de las claras a punto de nieve. Con una espátula, repartir la masa de biscuit sobre una bandeja de repostería forrada con papel de horno. Precalentar el horno a 180 °C (Bóveda y solera, 2º nivel de bandeja desde abajo). Hornear el biscuit durante 14 - 18 minutos. Levantar el biscuit con el papel de horno y dejar enfriar en la encimera.

3 Para la espuma: poner la gelatina a remojo en agua fría. Calentar 2 C del jarabe de flores de saúco y disolver en él la gelatina. Verterla en una fuente, agregar el jarabe restante y el yogur, remover y poner a enfriar.

4 Cuando la crema de saúco empiece a gelatinizarse, montar la nata e incorporarla cuidadosamente.

5 Sacar la base de biscuit del papel y cortarla al tamaño del molde (2 trozos de aprox. 20 x 30 cm).

6 Poner la pastaflora en el molde. Poner por encima una base de biscuit y repartir la mitad de la crema de saúco. Poner por encima la otra mitad de biscuit y repartir la crema de saúco restante. Dejar enfriar la tarta tapada durante una hora.

7 Poner en una sartén el agua y el azúcar glas y dejar caramelizar. Incorporar las almendras. Repartir la mezcla sobre una bandeja de repostería forrada con papel de horno. Picar gruesamente las almendras y espolvorear por encima de la tarta. Cortar la tarta en trozos y servir. Según gusto, guarnecer con flores de saúco.

Paso 1 (pastaflora):

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 160 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 15 - 18 minutos

Paso 2 (biscuit):

Ajuste: Bóveda y solera

Temperatura: 180 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 14 - 18 minutos

+ precalentamiento

Ingredientes

Para la masa biscuit:

6 Huevos (tamaño mediano)
190 g Azúcar
190 g Harina de trigo (tipo 45)
35 g Mantequilla derretida

Para la crema:

2 Hojas de gelatina blanca
175 ml Leche
260 g Azúcar
Las semillas de 1 vaina de vainilla
3 Yemas de huevo (tamaño mediano)
15 g Natillas en polvo
2 C Grand Marnier (licor de naranja francés)
3 Claras de huevo (tamaño mediano)

Además:

Mantequilla y harina para el molde

Biscuit a la genovesa con crème brûlée

1 Molde desmontable (26 cm Ø)

1 Engrasar el molde, enharinar y poner a enfriar. Para la masa biscuit: con la batidora de mano, mezclar los huevos y el azúcar y batir al baño maría hasta obtener una consistencia cremosa. Retirar la fuente del baño maría y batir la masa durante 5 minutos a máxima potencia. Después, colocar la fuente dentro de un recipiente que contenga agua helada y seguir batiendo durante otros 5 minutos hasta que se haya enfriado la masa. Tamizar la harina por encima, incorporarla cuidadosamente y hacer lo mismo con la mantequilla derretida.

2 Precalentar el horno a 160 °C (Bóveda y solera). Verter la masa de biscuit en el molde y repartir bien con ayuda de una espátula. Hornear el biscuit durante 50 - 60 minutos, colocando la bandeja en el 3º nivel del horno. Retirar del horno y dejar enfriar por completo. Con un cuchillo, marcar un círculo dejando un borde de 2 cm y vaciar un hueco de 2 cm de profundidad (los restos de biscuit pueden aprovecharse como migas dulces).

3 Para la crema: poner la gelatina a remojo en agua fría. Llevar a ebullición la leche con 40 g de azúcar y las semillas de vainilla. Mezclar las yemas con 40 g de azúcar y las natillas en polvo en una fuente. Ir vertiendo la leche hirviendo en la masa de yemas, removiendo continuamente y, después, verter todo de nuevo en el cazo. Dejar cocer esta mezcla durante 2 minutos a fuego lento. Apartar y dejar enfriar un rato. Exprimir la gelatina, agregarla a la crema junto con el licor y disolverla. Tapar con papel transparente y dejar enfriar la crema hasta que esté tibia.

4 Hervir 150 g de azúcar en 40 ml de agua, hasta que aparezcan burbujas, pero sin que el jarabe haya tomado color. Montar las claras a punto de nieve medianamente firme, agregar el jarabe de azúcar y batir durante 5 minutos hasta que esté tibio.

5 Incorporar las claras montadas a la crema de vainilla, poner 5 C de la crema en la manga pastelera y poner ésta a enfriar. Poner el resto en el hueco de la masa biscuit y repartir con una espátula. Tapar el biscuit y dejar reposar en el congelador durante 30 minutos.

6 Espolvorear por encima de la crema el azúcar restante y caramelizar ligeramente con ayuda del soplete. Decorar el borde del bizcocho con ayuda de la crema que habíamos reservado en la manga pastelera.

Ajuste: Bóveda y solera

Temperatura: 160 °C

Listón: 3º desde abajo

Tiempo de cocción: 50 - 60 minutos

+ precalentamiento

Tarta de queso fresco al coco con mango

1 Molde para tarta (22 cm Ø)

Ingredientes

Para la pastaflora:

120 g Mantequilla fría
250 g Harina de trigo (tipo 45)
100 g Azúcar glas
1 c Ralladura de cáscara de limón sin tratar
1 Sobre de azúcar de vainilla
1 Pizca de sal
1 Huevo (tamaño mediano)

Para la masa de queso:

1 Lima sin tratar
3 Huevos (tamaño mediano)
150 g Queso fresco
60 g Azúcar
150 ml Leche de coco
2 C Harina
30 g Almidón
1 Pizca de sal

Además:

Mantequilla para el molde
3 Hojas de gelatina blanca
250 g Puré de mango (en conserva)
Las semillas de 1 vaina de vainilla

>> Sugerencias y trucos:

El puré de mango es muy fácil de hacer: según tamaño de las piezas, pelar 1 - 2 mangos, cortar la carne del hueso, pesar 250 g y hacerlo puré en la batidora. Endulzar según gusto.

1 Para la pastaflora: cortar la mantequilla en dados pequeños. Mezclar la harina, el azúcar glas, la ralladura de limón, el azúcar de vainilla y una pizca de sal. Amasar la mezcla, con los dados de mantequilla, rápidamente con las varillas. Incorporar el huevo, amasando, y envolver la masa en papel transparente. Dejar reposar en la nevera durante 30 minutos.

2 Engrasar el molde. Con un rodillo, aplanar la masa sobre la encimera enharinada hasta obtener un grosor fino y forrar con esta masa el molde. Poner a enfriar en la nevera durante 20 minutos.

3 Para la masa de queso: lavar la lima con agua muy caliente, secar con papel de cocina, rallar la cáscara y exprimir el zumo. Separar las yemas de las claras. En una fuente, mezclar las yemas con el queso fresco, la mitad del azúcar, la leche de coco, el zumo de lima, la harina y el almidón.

4 Montar las claras con 1 pizca de sal a punto de nieve medianamente firme, ir añadiendo el azúcar restante y seguir batiendo hasta obtener una consistencia cremosa. Incorporar las claras montadas poco a poco a la masa de queso.

5 Repartir la masa de queso sobre la base de pastaflora y hornear durante 20 - 25 minutos a 180 °C (Bóveda y solera, 2º nivel de bandeja desde abajo). Reducir la temperatura a 140 °C y finalizar la cocción después de otros 15 - 20 minutos. Retirar del horno y dejar enfriar.

6 Poner la gelatina a remojo en agua fría. Calentar el puré de mango y las semillas de vainilla en un cazo. Exprimir la gelatina y disolverla en esta

mezcla. Poner el cazo dentro de otro recipiente que contenga agua muy fría y enfriar el puré removiéndolo continuamente. Distribuir el puré de mango sobre la tarta, antes de que comience a gelatinizarse.

Ajuste: Bóveda y solera

Listón: 2º desde abajo
Temperatura: 180 °C
Tiempo de cocción: 25 - 30 minutos después:
Temperatura: 140 °C
Tiempo de cocción: 15 - 20 minutos



Tarta de Latte macchiato con mazapán

1 Molde desmontable (26 cm Ø)

Ingredientes

Para la masa biscuit:

3 Huevos grandes
50 g Miel
1 Pizca de sal
60 g Azúcar
100 g Avellanas molidas
60 g Harina de trigo (tipo 45)
1 C Café Espresso (instantáneo)

Para la crema:

5 Hojas de gelatina blanca
200 ml Leche
2 C Café Espresso (instantáneo)
150 g Chocolate fondant blanco para la cobertura
2 Huevos grandes
2 C Bailey's (licor cremoso irlandés)
500 ml Nata líquida
50 g Azúcar

Además:

Mantequilla y galletas machacadas para el molde
200 g Pasta de mazapán
1 C Cacao en polvo
Azúcar glas para extender
Unos granos de café

1 Engrasar el molde, espolvorear con pan rallado y poner a enfriar. Para la masa biscuit: separar las yemas de las claras. Batir las yemas y la miel hasta obtener una consistencia cremosa. Mezclar las claras, agregar 1 pizca de sal y montar a punto de nieve medianamente firme. Después, ir vertiendo el azúcar y batir hasta conseguir una consistencia cremosa.

2 Mezclar las nueces, la harina y el café Espresso instantáneo e incorporar a la crema de huevo. Ir incorporando cuidadosamente las claras a punto de nieve. Llenar el molde con esta masa y distribuir bien con una espátula. Hornear en el horno precalentado durante 35 - 40 minutos a 180 °C (Bóveda y solera, 3^{er} nivel de bandeja desde abajo). Dejar enfriar el bizcocho un rato y desmoldar. Dejar enfriar por completo y cortar transversalmente por la mitad.

3 Para la crema: poner la gelatina a remojo en agua fría y separar las yemas de las claras. Llevar a ebullición la leche con el café Espresso instantáneo y dejar enfriar. Picar el chocolate fondant y derretir al baño maría. Batir el huevo, la yema y el Bailey's en una fuente al baño maría hasta obtener una consistencia cremosa. Exprimir la gelatina y disolverla en esta mezcla. Incorporar el chocolate y el café con leche y poner la crema a enfriar.

4 Montar la nata líquida a un punto medianamente firme. Montar las claras a punto de nieve, vertiendo lentamente el azúcar. Cuando la crema empiece a gelatinizarse, incorporar sucesivamente la nata montada y las claras montadas. Apartar 3 C de la crema. Poner una mitad del biscuit en un aro para tartas y repartir por encima la mitad de la crema. Hacer lo mismo con

la otra mitad de biscuit y, con ayuda de la espátula, perfeccionar la última capa de crema para que quede lisa. Poner la tarta de latte macchiato a enfriar durante 1 hora. Después, quitar el aro.

5 Dividir el mazapán en dos porciones. Amasar una mitad con el cacao en polvo. Aplanar la otra mitad de mazapán hasta obtener un grosor de 1 cm. Hacer pedacitos el mazapán mezclado con el cacao, repartir sobre el mazapán aplanado y presionar ligeramente con las manos. Doblar la placa de mazapán por la mitad, espolvorear por encima con azúcar glas, meter entre dos láminas de papel transparente y aplanar finamente hasta obtener una tira del perímetro de la tarta. Cortar una tira del grosor correspondiente a la altura de la tarta. Pintar el borde de la tarta con la crema que habíamos apartado, poner alrededor la tira de mazapán. Cubrir la tarta, según gusto, con una finísima capa de mazapán con cacao y decorar finalmente espolvoreando por encima cacao en polvo y unos granos de café.

Ajuste: Bóveda y solera

Temperatura: 170 - 180 °C
Listón: 2° desde abajo
Tiempo de cocción: 35 - 40 minutos + precalentamiento

Ingredientes

Para el relleno de toffee:

2 Latas de leche condensada dulce (c/u 400 g)

Para la pastaflora:

250 g Mantequilla fría
500 g Harina de trigo (tipo 45)
200 g Azúcar glas
1 c Ralladura de cáscara de limón sin tratar
2 Sobres de azúcar de vainilla
1 Pizca de sal
1 Huevo (tamaño mediano)

Para las almendras:

200 g Almendras peladas
120 g Azúcar glas
2 C Agua

Para la cobertura:

300 g Nata líquida
40 g Azúcar
Las semillas de 1 vaina de vainilla
1 Mango

Además:

Mantequilla para los moldes
Legumbres secas para la cocción ciega de la masa (p. ej., lentejas o habas)

>> Sugerencias y trucos:

Como alternativa podrá utilizar avellanas, cacahuetes, nueces de Macadamia o anacardos tostados y caramelizados.

Tortitas de toffee a la vainilla con almendras tostadas

8 Moldes para tarta (c/u 10 -12 cm Ø)

1 El día anterior: poner en una olla las latas de leche condensada sobre un colador, sumergirlas en agua y dejar cocer a fuego lento durante 3 - 4 horas. Cerciórese de que haya siempre agua en la olla. Dejar enfriar por completo durante la noche.

2 Para la pastaflora: cortar la mantequilla en dados pequeños. Mezclar la harina, el azúcar glas, la ralladura de limón, el azúcar de vainilla y ½ c de sal. Amasar la mezcla, con los dados de mantequilla, rápidamente con las varillas. Incorporar el huevo, amasando, y envolver la masa en film transparente. Dejar reposar en la nevera durante 30 minutos.

3 Engrasar los moldes. Con un rodillo, aplanar la masa sobre la encimera enharinada hasta obtener un grosor fino y, con un cortamasas, cortar 8 círculos de un tamaño 2 cm mayor que los moldes. Forrar los moldes con las masas y dejar que sobresalga 1 cm. Poner a enfriar tapado durante 15 minutos.

4 Tapar los moldes con papel de horno y poner encima legumbres secas. Hornear durante 15 - 20 minutos a 170° (Aire caliente plus, 2° nivel de bandeja desde abajo). Quitar las legumbres y el papel. Dejar enfriar un rato y desmoldar cuidadosamente.

5 Poner el agua con el azúcar glas en una sartén y dejar caramelizar. Mezclar con las almendras y poner esta mezcla sobre una bandeja de repostería forrada con papel de horno y dejar enfriar.

6 Montar la nata líquida con el azúcar y las semillas de vainilla. Abrir las latas de leche condensada y repartir el contenido sobre los moldes hornea-

dos. Pelar el mango, cortar la carne del hueso y después en dados pequeños. Repartir los dados de mango sobre la crema de toffee y cubrir con nata montada. Espolvorear por encima las almendras tostadas y servir.

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 170 °C
Listón: 2° o 3° desde abajo
Tiempo de cocción: 15 - 20 minutos + 3 - 4 h para la preparación de la masa de toffee

Mini-Panettone con arándanos rojos

8 Moldes para soufflé o tazas (c/u 8 cm Ø)

Ingredientes

250 g Harina de trigo (tipo 55)
1/2 Dado de levadura fresca (21 g)
50 g Azúcar
80 ml Leche tibia
2 Huevos (tamaño mediano)
50 g Mantequilla blanda
1 Pizca de sal
60 g Chocolate amargo suave
60 g Praliné de nuez
50 g Nueces de Macadamia
50 g Arándanos rojos secos
Mantequilla para los moldes

1 Poner la harina en una fuente y hacer un hueco en el centro. Desmenuzar la levadura y disolverla con el azúcar en leche tibia. Verter esta mezcla en el hueco hecho en la harina. Recoger algo de harina de los bordes y mezclarla con la leche hasta obtener una masa de consistencia algo espesa. Tapar la fuente con un paño húmedo y dejar subir la masa durante 15 minutos en un lugar cálido y sin corrientes de aire.

2 Agregar los huevos, la mantequilla y 1 pizca de sal y mezclar con la harina restante. Amasar con las varillas hasta obtener una masa elástica y con una superficie brillante. Si la masa fuera demasiado blanda, incorporar más harina. Volver a dejar subir tapada otros 30 minutos.

3 Picar el chocolate, el praliné, las nueces y los arándanos, e incorporar todo a la masa sin dejar de amasar. Engrasar los moldes y forrarlos con tiras de papel de horno, dejándolas sobresalir del borde unos 3 cm.

4 Dividir la masa en 8 porciones en forma de bola. Disponer en cada molde una de las bolas de masa y dejar subir otros 15 minutos.

5 Hornear los mini-panettone durante 15 - 18 minutos a 180 °C (Función Clima, con 1 golpe automático de vapor, 2º nivel de bandeja desde abajo). Sacar del horno, dejar enfriar un poco sobre una rejilla de cocina y desmoldar.

>> Sugerencias y trucos:

Los panettone admiten innumerables variaciones para refinarlos. Según gusto podrá utilizar pistachos picados, uvas pasas, cáscara de naranja confitada, cidra confitada o cerezas para guarnición. Para guardarlos, lo más conveniente es mantenerlos frescos en latas para galletas.

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 180 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 15 - 18 minutos

+ precalentamiento

Golpes de vapor: 1; después de introducir los panettone



Pastel de calabaza con nueces y jengibre confitado

1 Molde desmontable (28 cm Ø)

Ingredientes

Para la pastaflora:

250 g Mantequilla fría
500 g Harina de trigo (tipo 45)
200 g Azúcar glas
1 c Ralladura de cáscara de limón sin tratar
2 Sobres de azúcar de vainilla
1 Pizca de sal
1 Huevo (tamaño mediano)

Para el relleno:

300 g Calabaza
60 g Jengibre escarchado
50 g Mantequilla

Para la crema:

350 g Almendras molidas
300 g Mantequilla blanda
300 g Azúcar
3 Huevos (tamaño mediano, temperatura ambiente)

Además:

Mantequilla para el molde
Legumbres secas para la cocción ciega de la masa (p. ej., lentejas o habas)
150 g Nueces pecan
1 C Azúcar glas

>> Sugerencias y trucos:

Aunque encontrará diversas variedades de calabaza a lo largo de todo el año, una buena alternativa son los albaricoques. Sofría la misma cantidad de albaricoques deshuesados, hasta que se haya reducido el líquido casi por completo. Después, proseguir según la receta.

1 Para la pastaflora: cortar la mantequilla en dados pequeños. Mezclar la harina, el azúcar glas, la ralladura de limón, el azúcar de vainilla y ½ c de sal. Amasar la mezcla rápidamente con las varillas añadiéndole los dados de mantequilla. Incorporar el huevo, amasando y envolver la masa en papel transparente. Dejar reposar en la nevera durante 30 minutos.

2 Engrasar el molde desmontable. Con un rodillo, aplanar la masa sobre la encimera enharinada hasta obtener un grosor fino y forrar con esta masa el molde, formando un borde. Poner a enfriar tapado durante 15 minutos.

3 Tapar los moldes con papel de horno y poner encima legumbres secas. Hornear en el horno precalentado durante 20 - 25 minutos a 170 °C (Aire caliente plus, 2º nivel de bandeja desde abajo). Quitar las legumbres y el papel y apartar la masa horneada.

4 Pelar la calabaza y quitar las semillas. Cortar la calabaza y el jengibre en dados pequeños y sofreír en mantequilla a fuego lento. Una vez sofritos, pasar a la batidora y hacerlos puré, poner nuevamente en la olla y dejar cocinar a fuego lento el tiempo necesario hasta que la masa tenga una consistencia parecida a una mermelada.

5 Para la crema: dorar las almendras en una sartén sin grasa, removiendo continuamente, y dejar enfriar. Batir la mantequilla con el azúcar hasta obtener una consistencia espumosa. Incorporar las almendras y los huevos sucesivamente a la crema de mantequilla y dejar reposar 15 minutos.

6 Pintar la base horneada con la mermelada de calabaza y repartir por encima la masa de almendras. Distribuir por encima las nueces pecan y hundirlas ligeramente en la masa. Hornear durante 40 - 50 minutos a 170 °C (Bóveda y solera, 2º nivel de bandeja desde abajo). Retirar del horno y dejar enfriar durante al menos 30 minutos. Para servir, decorar con azúcar glas espolvoreado por encima.

Ajuste: Bóveda y solera

Temperatura: 170 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 20 - 25 minutos de horneado previo
Horneado: 40 - 50 minutos + precalentamiento

Tarta de maracuyá con arroz con leche y azúcar cande caramelizado

1 Molde para tarta (aprox. 26 cm Ø)

Ingredientes

Para la pastaflora:

120 g Mantequilla fría
250 g Harina de trigo (tipo 45)
100 g Azúcar glas
1 c Ralladura de cáscara de limón sin tratar
1 Sobre de azúcar de vainilla
1 Pizca de sal
1 Huevo (tamaño mediano)

Para la cobertura:

1 C Mantequilla
150 g Arroz de grano redondo (p. ej., variedad arborio o carnaroli)
200 g Pulpa de maracuyá o
200 ml Zumo de maracuyá
200 ml Leche de coco
120 g Azúcar
Las semillas de 1 vaina de vainilla
200 g Queso fresco
2 Huevos (tamaño mediano)
2 C Azúcar cande fino

Además:

Legumbres secas para la cocción ciega de la masa (p. ej., lentejas o habas)
50 g Confitura de albaricoque

>> Sugerencias y trucos:

El maracuyá o fruto de la pasión tiene un sabor agrídulce y un aroma intenso. A la hora de comprar, escoja piezas un poco arrugadas. Estarán maduras y tendrán el punto perfecto para esta tarta.

1 Para la pastaflora: cortar la mantequilla en dados pequeños. Mezclar la harina, el azúcar glas, la ralladura de limón, el azúcar de vainilla y una pizca de sal. Amasar la mezcla rápidamente con las varillas añadiéndole los dados de mantequilla. Incorporar el huevo dejar de amasar y envolver la masa en papel transparente. Dejar reposar en la nevera durante 30 minutos.

2 Con un rodillo, aplanar la masa sobre la encimera enharinada hasta obtener un grosor fino y forrar con ella el molde para tarta. Dejar reposar en la nevera durante 15 minutos.

3 Tapar los moldes con papel de horno y poner encima legumbres secas. Hornear durante 20 - 25 minutos a 160 °C (Aire caliente plus, 2º nivel de bandeja desde abajo). Retirar las legumbres y el papel. Calentar la confitura, pintar con ella la base de masa y reservar.

4 Para la cobertura: calentar la mantequilla en una olla y rehogar el arroz. Mezclar la pulpa de maracuyá con la leche de coco. Añadir al arroz un tercio de la mezcla de leche y dejar cocer removiendo continuamente.

5 Agregar el azúcar y las semillas de vainilla. Ir incorporando el líquido restante, removiendo continuamente y dejar cocer el arroz durante unos 20 minutos. Apartar del fuego y dejar enfriar el arroz con leche durante un rato.

6 Incorporar al arroz el queso fresco y los huevos. Poner la mezcla sobre la masa horneada y repartir bien con ayuda de una espátula. Hornear durante 25 - 30 minutos a 160 °C (Aire caliente plus, 2º nivel de bandeja desde abajo).

7 Retirar la tarta del horno. Espolvorear por encima con azúcar cande y caramelizar con el soplete. Dejar enfriar un rato y, con ayuda de un cuchillo panero, cortar cuidadosamente en trozos y servir.

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 160 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 20 - 25 minutos de horneado previo
Horneado: 25 - 30 minutos

Triángulos de hojaldre con ruibarbo y frangipán

10 unidades

Ingredientes

Para el frangipán:

125 g Mantequilla
125 g Azúcar glas
125 g Almendras molidas
50 g Harina de trigo (tipo 45)
2 Huevos grandes
4 cl Licor de melocotón

Para la mermelada:

600 g Ruibarbo
200 ml Vino blanco (dulce)
150 g Azúcar
Las semillas de 1 vaina de vainilla
3 C Granadina
10 Hojas de albahaca

Además:

750 g Masa de hojaldre (congelada)
Harina para la superficie de trabajo
2 Yema de huevo (tamaño mediano)
4 C Leche
50 g Azúcar glas

>> Sugerencias y trucos:

Los hojaldres podrán rellenarse alternativamente con frutos o mermelada. A la hora de comprar la mermelada, cerciórese de que tenga un bajo contenido en azúcar, puesto que la masa de frangipán de por sí es muy dulce.

1 Para el frangipán: batir la mantequilla con el azúcar hasta obtener una consistencia espumosa. Incorporar las almendras y la harina y sucesivamente los huevos, removiendo continuamente. Agregar el licor de melocotón sin dejar de remover y reservar la crema.

2 Para la mermelada: pelar el ruibarbo y cortar en trozos de 1 cm aproximadamente. Llevar a ebullición el vino con el azúcar, agregar las semillas de vainilla, el jarabe y el ruibarbo y dejar cocer la mezcla destapada a fuego lento durante 30 minutos, hasta que haya tomado una consistencia parecida a la mermelada. Dejar enfriar.

3 Lavar las hojas de albahaca, secar con papel de cocina y cortar en tiras finas. Incorporar las tiras en la mermelada una vez fría.

4 Descongelar la masa de hojaldre. Colocar las placas una encima de otra y aplanar sobre la encimera enharinada con la ayuda de un rodillo, formando un rectángulo de aproximadamente 55 x 30 cm y un grosor de ½ cm. Cortar el rectángulo una vez longitudinalmente por el centro y después cuatro veces en horizontal, de modo que obtendremos 10 rectángulos pequeños del tamaño de 11 x 15 cm. Repartir el frangipán sobre la mitad anterior de los rectángulos, dejando un borde de 1 cm. Rociar con 2 – 3 c de la mermelada de ruibarbo.

5 Mezclar las yemas con la leche y pintar con esta mezcla los bordes de las masas. Doblar la otra mitad de los rectángulos en diagonal por encima del relleno y doblar bien los bordes. Forrar una bandeja de repostería con papel de horno y poner por encima los triángulos de hojaldre.

6 Hornear durante 18 – 22 minutos a 180 °C (Función Clima, con 1 golpe automático de vapor, 2º nivel de bandeja desde abajo). Precalear el horno (grill grande) durante 5 minutos a 240 °C. Espolvorear los hojaldres generosamente por encima con azúcar glas y caramelizar bajo el grill durante 3 – 4 minutos en el 3º nivel de bandeja. Retirar los hojaldres y dejarlos enfriar sobre una rejilla de cocina. Antes de servir, volver a espolvorear por encima con un poco de azúcar glas.

Paso 1:

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 180 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 18 - 22 minutos
Golpes de vapor: 1, automático

Paso 2:

Ajuste: Grill grande

Temperatura: 240 °C
Listón: 3º desde abajo
Tiempo de cocción: 3-4 minutos
+ 5 minutos de precalentamiento



Brioche de manzana con castañas

2 Moldes de pudding (c/u 11 x 25 cm)

Ingredientes

Para la masa de levadura:

500 g Harina de trigo (tipo 45)
1 Dado de levadura fresca (42 g)
2 C Azúcar
160 ml Leche tibia
2 Huevos (tamaño mediano)
2 Yemas de huevo (tamaño mediano)
1 Pizca de sal
2 C Amaretto (licor italiano de almendra amarga)
150 g Mantequilla blanda

Para el relleno:

3 Manzanas (p. ej., Cox Orange o Boskop)
60 g Pasta de mazapán
50 g Uvas pasas
50 g Almendras picadas
1 Sobre de azúcar de vainilla
2 C Ron oscuro
2 C Mantequilla derretida
200 g Castañas (peladas y cocidas)

Además:

Mantequilla para los moldes
1 Yema de huevo
2 C Leche

1 Para la masa de levadura: poner la harina en una fuente y hacer un hueco en el centro. Desmenuzar la levadura y disolverla con el azúcar en leche tibia. Verter esta mezcla en el hueco hecho en la harina. Recoger algo de harina desde los bordes e incorporar en la mezcla removiendo hasta obtener una masa de consistencia algo espesa. Tapar la fuente con un paño húmedo y dejar subir la masa durante 15 minutos en un lugar cálido y sin corrientes de aire.

2 Agregar los huevos y las yemas, la sal, el amaretto y la mantequilla y mezclar con la harina restante. Amasar con las varillas hasta obtener una masa elástica y con una superficie brillante. Volver a dejar subir tapada otros 45 minutos.

3 Para el relleno: lavar las manzanas, quitar las pepitas y cortar en trozos gruesos. Cortar el mazapán en dados pequeños. Mezclar amasando el mazapán, las uvas pasas, las almendras, el azúcar de vainilla y el ron. Meter esta mezcla junto con 1 - 2 C de agua en un cazo y cocer sobre la placa hasta que los trozos de manzana estén blandos, removiendo continuamente. Dejar enfriar la masa.

4 Picar gruesamente las castañas e incorporar a la masa de manzana y mazapán. Engrasar los moldes para pudding.

5 Volver a amasar la masa, dividir en 2 porciones y aplanar con el rodillo formando rectángulos de 26 x 30 cm cada uno. Repartir el relleno sobre los tercios anteriores de los rectángulos. Enrollar la masa, poner los cilindros en los moldes y dejar subir durante 30 minutos.

6 Mezclar la yema con la leche y pintar los brioches con esta mezcla. Hornear durante 40 - 50 minutos a 170 °C (Función Clima, con 1 golpe automático de vapor, 2º nivel de bandeja desde abajo). Retirar los brioches del horno, dejar enfriar un rato sobre una rejilla de cocina antes de desmoldar. Cuando estén aún tibios, cortar en rebanadas y servir según gusto con nata montada y azúcar glas espolvoreado por encima.

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 170 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 40 - 50 minutos
Golpes de vapor: 1, automático

Brioches con jarabe de hierba limón

8 Tazas o moldes de corona pequeños (c/u 6 cm Ø)

Ingredientes

Para el jarabe:

4 Tallos de hierba limón
20 g Jengibre
150 g Azúcar

Para la masa de levadura:

250 g Harina de trigo (tipo 45)
1 c Ralladura de cáscara de limón sin tratar
1/2 Dado de levadura fresca (21 g)
1 c Miel
1 Sobre de azúcar de vainilla
50 ml Leche tibia
4 Huevos (tamaño mediano)
50 g Mantequilla blanda
Sal

Además:

Mantequilla para los moldes

1 Para el jarabe: quitar las hojas exteriores de la hierba limón, así como la mitad superior seca. Picar finamente la mitad inferior. Pelar el jengibre y picar gruesamente. Llevar a ebullición ½ l de agua con el azúcar y la hierba, y apartar.

2 Para la masa de levadura: poner la harina y la ralladura de limón en una fuente y hacer un hueco en el centro. Desmenuzar la levadura y disolverla con el azúcar de vainilla y la miel en leche tibia. Verter esta mezcla en el hueco hecho en la harina. Recoger algo de harina de los bordes y mezclarla con la leche hasta obtener una masa de consistencia algo espesa. Tapar la fuente con un paño húmedo y dejar subir la masa durante 15 minutos en un lugar cálido y sin corrientes de aire.

3 Agregar los huevos, la mantequilla y 1 pizca de sal y mezclar con la harina restante y amasar con las varillas hasta obtener una masa elástica y con una superficie brillante. Si la masa fuera demasiado blanda, incorporar más harina. Volver a dejar subir tapada otros 30 minutos.

4 Engrasar las tazas. Volver a trabajar brevemente la masa. Dividirla en 8 porciones formando bolas y poner cada una en una taza. Dejar subir las bolas otros 30 minutos.

5 Hornear durante 20 - 25 minutos a 170 °C (Función Clima, con 1 golpe automático de vapor, 2º nivel de bandeja desde abajo). Retirar del horno, dejar enfriar algo sobre una rejilla de cocina, desmoldar y colocar los brioches en un molde para soufflé. Pasar el jarabe de hierba limón por el chino y mojar los brioches en el mismo.

>> Sugerencias y trucos:

La hierba limón y el jengibre son portadores de aromas que combinan idealmente con frutas exóticas. Podrá servir los bizcochitos, por ejemplo, con mangos cortados en trozos pequeños o con lichis.

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 170 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 20 - 25 minutos
Golpes de vapor: 1, automático

Baklava con higos al vino tinto

1 Molde rectangular (30 x 25 cm)

Ingredientes

Para los higos:

200 ml Vino tinto
150 ml Vino de Oporto
50 g Azúcar
Las semillas de 1 vaina de vainilla
Canela en polvo
8 Higos maduros

Para el relleno:

200 g Queso fresco
80 g Semillas de adormidera trituras
(mezcla preparada)

Además:

6 Placas de hojaldre (c/u aprox. 75 g; congelado)
Mantequilla para el molde
2 - 3 C Mantequilla derretida
50 ml Zumo de naranja
1 Ramita de canela
100 g Miel
50 g Pistachos molidos

1 Para los higos: en un cazo, hacer un jarabe mezclando ambos vinos, el azúcar, las semillas de vainilla y una pizca de sal. Lavar los higos, cortar en octavos y dejar cocer a fuego lento en el jarabe durante 5 - 8 minutos, hasta que tengan una consistencia muy blanda y casi se deshagan.

2 Para el relleno: en una fuente, mezclar las semillas de adormidera trituras con el queso fresco, removiendo hasta obtener una consistencia homogénea.

3 Descongelar la masa de hojaldre. Engrasar el molde. Colocar longitudinalmente las dos placas de hojaldre solapadas sobre la encimera enharinada y aplanar hasta obtener tres placas del tamaño del molde. Forrar el molde con una placa y poner por encima la mezcla de queso. Colocar por encima la otra placa y distribuir sobre ella los higos. Cubrir todo con la tercera placa y pintarla con mantequilla. Cortar algunos rectángulos de 1 cm de profundidad en la superficie y poner la baklava a enfriar en la nevera durante 20 minutos.

4 Hornear durante 25 - 35 minutos a 180 °C (Función Clima, con 1 golpe automático de vapor, 2º nivel de bandeja desde abajo). Retirar la baklava del horno y dejar enfriar un poco.

5 Verter 100 ml de agua, el zumo de naranja, la ramita de canela y la miel en un cazo y llevar a ebullición. Apartar del fuego, dejar reposar un rato y retirar la canela. Empapar la baklava con este jarabe y espolvorear por encima con pistachos. Cortar en trozos antes de servir.

>> Sugerencias y trucos:

La baklava es un postre oriental muy dulce. La versión clásica turca se hace con finísimas capas de masa yufka (como se conoce la masa filo en Turquía) y se rellena con nueces, almendras y pistachos.

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 180 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 25 - 35 minutos

Golpes de vapor: 1, automático



Pastel de hojaldre con crema pastelera al romero

1 Molde desmontable (28 cm Ø)

Ingredientes

Para la masa de levadura:

250 g Harina de trigo (tipo 45)
1/2 Dado de levadura fresca (21 g)
1 C grande de Azúcar
1 Sobre de azúcar de vainilla
80 ml Leche tibia
1 Huevo (tamaño mediano)
1 c Ralladura de cáscara de limón sin tratar
50 g Mantequilla blanda
Sal

Para la costra:

75 g Mantequilla
50 g Azúcar
1 1/2 C Miel
75 g Nata líquida
100 g Almendras en laminillas
1 c Romero picado

Para la crema:

3 Hojas de gelatina blanca
100 g Cáscara de limón escarchada
250 ml Nata líquida
1/4 l Leche
60 g Azúcar
Las semillas de 1 vaina de vainilla
1 C Natillas en polvo
2 Yemas de huevo (tamaño mediano)

Además:

Mantequilla para el molde

1 Para la masa de levadura: poner la harina en una fuente y hacer un hueco en el centro. Desmenuzar la levadura y disolverla con ambos tipos de azúcar en leche tibia. Verter esta mezcla en el hueco hecho en la harina. Recoger algo de harina desde los bordes e incorporar en la mezcla removiendo hasta obtener una masa de consistencia algo espesa. Tapar la fuente con un paño húmedo y dejar subir la masa durante 15 minutos en un lugar cálido y sin corrientes de aire.

2 Agregar el huevo, la ralladura de limón, la mantequilla y una pizca de sal y mezclar con la harina restante. Amasar con las varillas hasta obtener una masa elástica y con una superficie brillante. Dejar reposar tapado en la nevera durante 45 minutos.

3 Para la costra: en un cazo, derretir la mantequilla con el azúcar. Incorporar removiendo la miel, la nata líquida, las almendras y el romero, dejar cocer a fuego lento y después, dejar enfriar la masa.

4 Engrasar el molde y forrar la base con papel de horno. Aplanar la masa de levadura con el rodillo y forrar el molde con la misma. Pinchar la masa varias veces con un tenedor. Repartir por encima la masa de almendras y dejar subir durante 30 minutos.

5 Hornear durante 35 – 45 minutos a 170 °C (Función Clima, con 1 golpe automático de vapor, 2º nivel de bandeja desde abajo) hasta que el pastel esté dorado. Retirar del horno, desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla de cocina.

6 Para la crema: poner la gelatina a remojo en agua fría. Picar finalmente la cáscara de limón escarchada.

Calentar 200 ml de leche con el azúcar y las semillas de vainilla. Desleír las natillas en polvo con la leche restante y mezclar con las yemas hasta que no queden grumos. Verter la mezcla en la leche caliente. Llevar brevemente a ebullición, apartar del fuego, dejar enfriar un rato y disolver en esta masa la gelatina exprimida. Agregar la cáscara de limón. Poner el recipiente dentro de otro que contenga agua helada y enfriar la crema batiéndola continuamente. Montar la nata líquida a un punto muy firme. Cuando comience a gelatinizarse la crema, incorporar cuidadosamente la nata montada.

7 Cortar el pastel transversalmente por la mitad y, con un cuchillo panero, dividir la parte superior en 16 trozos. Repartir la crema con ayuda de una espátula sobre la base inferior y volver a colocar los trozos. Dejar reposar el pastel durante 1 hora.

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 170 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 35 - 45 minutos
Golpes de vapor: 1, automático

Tartitas de pera caramelizada con yogur griego

12 unidades

Ingredientes

900 g Masa de hojaldre (congelada)

Para las peras:

6 Peras maduras (p. ej., Williams)
150 g Azúcar
2 Sobres de azúcar de vainilla
200 ml Vino blanco (dulce)
La cáscara de 1/2 naranja sin tratar
1 Ramita de canela

Para el yogur:

200 g Nueces mezcladas
60 g Azúcar glas
2 C Agua
300 g Yogur griego (10 % grasa)

Además:

Harina para la superficie de trabajo
1 Yema de huevo (tamaño mediano)
2 C Leche
80 g Azúcar glas

1 Descongelar la masa de hojaldre. Pelar las peras, cortar por la mitad, retirar el corazón. Llevar a ebullición 800 ml de agua con el azúcar, el azúcar de vainilla, el vino blanco, la cáscara de naranja y la canela. Agregar las peras, dejar cocer a fuego lento durante 4 minutos y dejar reposar 30 minutos.

4 En una sartén, poner el agua y el azúcar glas y dejar caramelizar. Agregar las nueces, mezclar bien, repartir las nueces sobre una bandeja de repostería forrada con papel de horno y dejar enfriar.

3 Picar gruesamente las nueces y mezclar una mitad con el yogur. Dejar escurrir las peras y repartir las nueces entre los huecos de las frutas.

4 Aplanar la masa de hojaldre a un tamaño de 40 x 40 cm y colocar las peras con la cara de corte hacia abajo sobre la masa, dejando un poco de espacio entre unas y otras. Cortar la masa alrededor de las peras, dejando un margen de 1 1/2 cm, de modo que obtendremos 12 tartitas. Mezclar la yema con leche y pintar con esta mezcla los bordes. Poner las tartitas de pera sobre una bandeja de repostería forrada con papel de horno.

5 Hornear durante 20 - 28 minutos a 180 °C (Función Clima, con 1 golpe automático de vapor, 2º nivel de bandeja desde abajo). Precalentar el grill (grande) a 240 °C. Precalentar el horno (grill grande) durante 5 minutos a 240 °C. Espolvorear las tartitas generosamente por encima con azúcar glas y caramelizarlas durante 3 – 4 minutos bajo el grill. Dejar enfriar y servir acompañadas del yogur griego.

Paso 1:

Ajuste: Función Clima
Temperatura: 180 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 20 - 28 minutos
Golpes de vapor: 1, automático

Paso 2:

Ajuste: Grill grande
Temperatura: 240 °C
Listón: 3º desde abajo
Tiempo de cocción: 3 - 4 minutos
+ 5 minutos de precalentamiento

Tarta de hojaldre con melocotón y albaricoque cocidos

1 Tarta (26 cm Ø)

Ingredientes

Para la carne de fruta cocida:

2 Melocotones
4 Albaricoques
80 g Azúcar
Las semillas de 1 vaina de vainilla
1 Ramita de canela
1 Anís estrellado
1 c Almidón

Para la crema:

220 ml Nata líquida
1 Sobre de azúcar de vainilla
400 g Chocolate blanco

Además:

500 g Masa de hojaldre (congelada)
1 Yema de huevo (tamaño mediano)
2 C Leche
125 g Nueces de Macadamia saladas
50 g Azúcar glas

1 Para la fruta cocida: lavar los melocotones y los albaricoques, deshuesar y trocear. En una fuente, mezclar los trozos de fruta con azúcar, semillas de vainilla, canela y anís y dejar macerar unos 30 minutos.

2 Cocer la mezcla en un cazo a fuego lento, hasta que la fruta esté blanda. Desleír el almidón con 1 C de agua fría y ligar el jugo. Retirar la canela y el anís y dejar enfriar.

3 Para la crema: calentar la nata líquida con el azúcar de vainilla. Picar finamente el chocolate y mezclar bien con la nata. Verter la crema de chocolate en una fuente y dejar enfriar.

4 Descongelar la masa de hojaldre. Aplanar sobre la encimera enharinada y cortar 2 círculos (c/u 26 cm Ø). Poner los círculos de masa sobre un trozo de papel de horno. Mezclar la yema con la leche y pintar la masa con esta mezcla. Picar gruesamente las nueces de Macadamia y espolvorear por encima.

5 Colocar los 2 círculos de masa sobre una bandeja de repostería y hornear sucesivamente durante 20 minutos a 180 °C (Función Clima, con 2 golpes de vapor) en el 2º nivel de bandeja desde abajo. Activar el 1º golpe de vapor al alcanzar la temperatura preseleccionada y el 2º directamente después de introducir la segunda placa de masa. Después, precalentar el grill (grande) a 240 °C. Espolvorear generosamente con azúcar glas por encima y dejar caramelizar bajo el grill durante 3 – 4 minutos en el 3º nivel de bandeja desde abajo. Retirar del horno y dejar enfriar.

6 Con la batidora de mano, batir la crema de chocolate durante 5 – 7 minutos hasta obtener una consistencia esponjosa.

7 Disponer una de las placas de hojaldre caramelizado sobre la bandeja de servir, distribuir por encima la crema de chocolate y sobre ésta la mezcla de frutas. Poner por encima la otra placa y cortar la tarta en 12 trozos, o dejar ambos círculos enteros. Antes de servir, dejar enfriar la tarta durante 30 minutos.

Paso 1:

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 180 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: aprox. 20 minutos

Golpes de vapor: 2; el 1º después de alcanzar la temperatura preseleccionada, el 2º directamente después de introducir la segunda placa de masa

Paso 2:

Ajuste: Grill grande

Temperatura: 240 °C

Listón: 3º desde abajo

Tiempo de cocción: 3 - 4 minutos
+ 5 minutos de precalentamiento



Strudel de quark con ruibarbo

2 Strudel

Ingredientes

Para la masa de strudel:

300 g Harina de trigo (tipo 45)
150 ml Agua tibia
1 Yema de huevo (tamaño mediano)
5 C Aceite
Sal

Para el relleno:

400 g Ruibarbo
140 g Azúcar
60 g Almendras molidas
60 g Mantequilla blanda
Las semillas de 1 vaina de vainilla
1 c Ralladura de cáscara de limón sin tratar
60 g Azúcar glas
2 Huevos (grandes; temperatura ambiente)
500 g Requesón ("Quark"), con menos del 10% en grasa
320 g Nata líquida
100 ml Jarabe de flores de saúco

Además:

Harina y aceite para amasar
60 g Mantequilla derretida

1 Tamizar la harina sobre una fuente. Mezclar removiendo la yema, 3 C de aceite, 1 pizca de sal y el agua. Agregar esta mezcla a la harina y amasar con las varillas hasta obtener una masa elástica. Dividir la masa en dos porciones, formando bolas. Frotar cada bola con 1 C de aceite, envolverlas en papel transparente y dejar reposar 1 hora.

2 Para el relleno: pelar el ruibarbo y cortar en trozos. Mezclar con 100 g de azúcar y dejar macerar unos minutos. Tostar las almendras en una sartén sin grasa.

3 Batir la mantequilla, las semillas de vainilla, la ralladura de limón y el azúcar glas hasta obtener una consistencia espumosa. Incorporar el requesón y el huevo. Montar 120 g de nata líquida a un punto muy firme e incorporar junto con el jarabe de saúco a la crema de requesón.

4 Aplanar una bola de masa sobre la encimera enharinada hasta obtener un cuadrado de 40 x 40 cm. Colocarlo sobre un paño de cocina enharinado y, con las manos untadas de aceite, estirar la masa sobre el dorso de la mano hasta obtener un rectángulo finísimo. Pintar la masa estirada ligeramente con mantequilla derretida y espolvorear por encima con las almendras tostadas.

5 Disponer la mitad de la crema de queso sobre 10 – 15 cm del tercio anterior de la masa. Escurrir el ruibarbo sobre una fuente. Repartir la mitad del ruibarbo sobre la masa de queso, dejando un borde de unos 5 cm a la izquierda y a la derecha. Doblar el borde y enrollar el strudel con ayuda del paño. Preparar el otro strudel del mismo modo.

6 Poner los strudel sobre la bandeja juntos, con la unión hacia abajo. Pintar los strudel con la mantequilla restante y espolvorear por encima con el azúcar reservado.

7 Hornear los strudel durante 20 minutos a 180 °C (Aire caliente plus, 2º nivel de bandeja desde abajo). Mezclar la nata restante con el jugo de ruibarbo y verter esta mezcla sobre los strudel. Hornear durante otros 25 – 30 minutos. Retirar del horno y dejar enfriar algo. Cortar en trozos y servir.

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 180 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 45 - 50 minutos

Strudel con cerezas y arroz con leche y praliné

2 Strudel

Ingredientes

Para la masa de strudel:

300 g Harina de trigo (tipo 45)
150 ml Agua tibia
1 Yema de huevo (tamaño mediano)
1 C Aceite
Sal

Para el relleno:

120 g Arroz con leche
400 ml Leche
50 g Azúcar
Las semillas de 1 vaina de vainilla
500 g Cerezas
60 g Mantequilla blanda
60 g Azúcar glas
Las ralladuras de cáscara de un limón y de una naranja sin tratar
2 Huevos (tamaño mediano, temperatura ambiente)
200 g Crème fraîche (temperatura ambiente)
200 g Praliné de nuez

Además:

Harina y aceite para amasar
60 g Mantequilla derretida
50 g Azúcar glas

1 Tamizar la harina sobre una fuente. Mezclar removiendo la yema, 3 C de aceite, 1 pizca de sal y el agua. Agregar esta mezcla a la harina y amasar con las varillas hasta obtener una masa elástica. Dividir la masa en dos porciones, formando bolas. Frotar cada bola con 1 C de aceite, envolverlas en papel transparente y dejar reposar 1 hora.

2 Llevar a ebullición la leche con el arroz, el azúcar y las semillas de vainilla y dejar cocer a fuego lento durante 15 - 20 minutos. Verter en una fuente y dejar enfriar. Lavar las cerezas, deshuesar y dejar escurrir.

3 Batir la mantequilla con el azúcar glas y las ralladuras de limón y de naranja hasta obtener una consistencia espumosa. Incorporar sucesivamente los huevos, batiendo continuamente. Incorporar la crème fraîche y después el arroz con leche. Cortar el praliné en trozos de 1 ½ cm.

4 Aplanar una bola de masa sobre la encimera enharinada hasta obtener un cuadrado de 40 x 40 cm. Colocar el cuadrado de masa sobre un paño de cocina enharinado y, con las manos untadas de aceite, estirar la masa sobre el dorso de la mano hasta obtener un rectángulo finísimo. Pintar la masa estirada en seguida con mantequilla derretida

5 Disponer la mitad de la mezcla de arroz con leche sobre 10 – 15 cm del tercio anterior de la masa. Poner la mitad de las cerezas sobre la mezcla de arroz y repartir los trozos de praliné longitudinalmente por encima del centro de la mezcla, dejando un borde de unos 5 cm a la izquierda y a la derecha. Doblar los bordes y con ayuda del paño enrollar el strudel hacia arriba. Prepa-

rar el otro strudel del mismo modo.

6 Poner los strudel en la bandeja junto, con la unión hacia abajo y pintarlos con la mantequilla restante.

7 Hornear los strudel durante 40 - 45 minutos a 180 °C (Aire caliente plus, 2º nivel de bandeja desde abajo). Precalentar el grill (grande) durante 5 minutos a 240 °C. Espolvorear los strudel con azúcar glas generosamente por encima y caramelizar bajo el grill durante 2 – 3 minutos en el 3º nivel de bandeja. Retirar del horno y dejar enfriar un rato. Cortar en porciones y servir.

Paso 1:

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 180 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 40 - 45 minutos

Paso 2:

Ajuste: Grill grande

Temperatura: 240 °C

Listón: 3º desde abajo

Tiempo de cocción: 2 - 3 minutos

+ 5 minutos de precalentamiento

Strudel de manzana, con galletas de mantequilla y almendras

2 Strudel

Ingredientes

Para la masa de strudel:

300 g Harina de trigo (tipo 45)

150 ml Agua tibia
1 Yema de huevo (tamaño mediano)
5 C Aceite
Sal

Para el relleno:

50 g Uvas pasas
3 cl Ron oscuro
1,2 kg Manzanas (variedad agria, p. ej., Cox Orange, Braeburn o Boskop)
1 c Canela en polvo
120 g Azúcar
El zumo de 1 limón
120 g Galletas de mantequilla
200 g Nata agria para cocinar
100 g Almendras en laminillas

Además:

Harina y aceite para amasar
60 g Mantequilla derretida
60 g Azúcar glas

1 Tamizar la harina sobre una fuente. Mezclar removiendo la yema, 3 C de aceite, 1 pizca de sal y el agua. Agregar esta mezcla a la harina y amasar con las varillas hasta obtener una masa elástica. Dividir la masa en dos porciones, formando bolas. Frotar cada bola con 1 C de aceite, envolverlas en film transparente y dejar reposar 1 hora.

2 Para el relleno: macerar las uvas pasas en ron. Pelar las manzanas, cortar en cuartos, quitar el corazón y trocear. En una fuente, mezclar las manzanas con las uvas pasas al ron, la canela, 50 g de azúcar y el zumo de limón. Introducir las galletas de mantequilla en una bolsita, desmenuzarlas e incorporarlas junto con la nata agria a la mezcla de manzanas.

3 Caramelizar el azúcar restante en una sartén hasta que esté ligeramente dorado. Incorporar las almendras en laminillas y, en seguida, repartir esta mezcla sobre una bandeja de repostería forrada con papel de horno. Dejar enfriar el crocante y picar finamente.

4 Aplanar una bola de masa sobre la encimera enharinada hasta obtener un cuadrado de 40 x 40 cm. Colocar el cuadrado de masa sobre un paño de cocina enharinado y, con las manos untadas de aceite, estirar la masa sobre el dorso de la mano hasta obtener un rectángulo finísimo.

5 Pintar la masa estirada en seguida con mantequilla derretida y espolvorear por encima con la mitad del crocante. Disponer la mitad del relleno de manzana sobre 10 – 15 cm del tercio anterior de la masa, dejando un borde de unos 5 cm a la izquierda y a la derecha. Doblar los bordes y con

ayuda del paño enrollar el strudel hacia arriba. Preparar el otro strudel del mismo modo.

6 Engrasar una bandeja de repostería. Poner los strudel en la bandeja juntos, con la unión hacia abajo. Pintar los strudel con la mantequilla restante. Hornearlos durante 40 - 50 minutos a 180 °C (Aire caliente plus, 2º nivel de bandeja desde abajo).

7 Retirar del horno y dejar enfriar un poco. Espolvorear generosamente por encima con azúcar glas, cortar en porciones y servir. Una bola de vainilla es el acompañamiento ideal.

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 180 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 40 - 50 minutos



Eclairs aromatizados con mousse de café

30 unidades

Ingredientes

Para la mousse:

250 g Chocolate fondant blanco para la cobertura
Cilantro, canela y clavo en polvo (una punta de cada)
1 C Café Espresso (instantáneo)
2 Hojas de gelatina blanca
1 Huevo (tamaño mediano)
1 Yema de huevo (tamaño mediano)
2 C Azúcar
2 C Licor de café (p. ej., Kahlúa)
500 g Nata líquida

Para la masa cocida:

1/8 l Leche
1/8 l Agua
100 g Mantequilla blanda
1 c Azúcar
Sal
150 g Harina de trigo (tipo 45)
4 Huevos (tamaño mediano)

Además:

Mantequilla y harina para la bandeja
1 Yema de huevo (tamaño mediano)
1 C Leche
Cacao en polvo para espolvorear

>> Sugerencias y trucos:

Kahlúa es un licor de café mexicano que goza de una gran popularidad, sobre todo como ingrediente de muchos cócteles, como el famoso Ruso Blanco.

1 Para la mousse: picar el chocolate fondant y derretir al baño maría muy caliente junto con las especias y el café Espresso instantáneo. Poner la gelatina a remojo en agua fría. Mezclar igualmente al baño maría el huevo entero, la yema, el azúcar y el licor, batiendo hasta obtener una consistencia cremosa e incorporar al chocolate. Exprimir la gelatina y disolverla en la crema. Dejar enfriar la crema a 30 - 35 °C e incorporar cuidadosamente la nata montada. Poner la mousse a enfriar durante 2 horas.

2 Para la masa: llevar a ebullición el agua con la leche, la mantequilla, el azúcar y una pizca de sal. Agregar la harina y remover con una cuchara de madera hasta que la masa se desprege de la base. Seguir removiendo durante al menos 1 minuto. En la base del recipiente debe formarse una capa blanca. Poner la masa en una fuente, dejar enfriar un rato antes de trabajarla con las varillas, incorporando sucesivamente los huevos. Al final volver a remover bien hasta que la masa tenga una superficie lisa y brillante.

3 Engrasar una bandeja de repostería y enharinarla. Rellenar la manga pastelera (con una boquilla de 8 mm Ø) con la mitad de la masa y poner tiras de 5 cm de longitud con una distancia de 4 cm entre ellas. Mezclar la yema con la leche y pintar las tiras de masa con esta mezcla.

4 Hornear durante 15 - 20 minutos a 180 °C (Función Clima, con dos golpes de vapor) en el 2º nivel de bandeja desde abajo. Activar el 1º golpe de vapor al alcanzar la temperatura preseleccionada y el 2º directamente después de introducir la segunda bandeja.

5 Retirar los eclairs del horno, dejar enfriar brevemente, y cuando aún estén calientes, cortar por la mitad y dejar enfriar por completo. Con ayuda de la manga pastelera (con boquilla estrellada) poner la mousse por encima de la parte inferior de los eclairs y volver a cubrir con la otra mitad. Espolvorear por encima cacao en polvo. Según gusto, decorarlos con un poco de mousse o con granos de café.

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 180 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 15 - 20 minutos por bandeja
Golpes de vapor: 2; el 1º después de alcanzar la temperatura preseleccionada, el 2º después de introducir la segunda bandeja

Pastelitos de maracuyá con almendras y jarabe de vainilla

8 - 10 Tarros para conservas (c/u 200 ml)

Ingredientes

4 Huevos (tamaño mediano)
1 Sobre de azúcar de vainilla
120 g Azúcar glas
120 g Almendras molidas
60 g Harina de trigo (tipo 45)
Sal
100 ml Zumo de maracuyá
Mantequilla para las copas
1 Lima
1 Trozo de jengibre, aprox. 2 cm
Las semillas de 2 vainas de vainilla
80 g Azúcar

>> Sugerencias y trucos:

Las vainas vaciadas de vainilla podrán aprovecharse para hacer azúcar de vainilla: introducir las vainas con azúcar en un tarro hermético. Dejar macerar durante una semana, ¡listo!

1 Separar las yemas de las claras. En una fuente, batir las yemas con el azúcar de vainilla y 70 g de azúcar glas hasta obtener una consistencia cremosa. Mezclar las almendras, la harina y una pizca de sal. Calentar ligeramente el zumo de maracuyá e incorporar a la mezcla de huevo, alternando con la mezcla de harina y almendras.

2 Montar las claras con 1 pizca de sal a un punto de nieve medianamente firme, ir añadiendo el azúcar glas restante y seguir batiendo hasta obtener un punto de nieve cremoso. Incorporar a la masa las claras montadas poco a poco.

3 Engrasar los tarros y llenarlos con la masa como máximo hasta dos tercios de su capacidad. Hornear los bizcochos durante 15 - 20 minutos a 170 °C (Bóveda y solera, 2º nivel de bandeja desde abajo).

4 Entretanto, exprimir la lima. Pelar el jengibre y laminar. En un cazo, llevar a ebullición 120 ml de agua, con el jugo de lima, las semillas de vainilla, el azúcar y el jengibre. Apartar el jarabe del fuego, dejar reposar brevemente, pasar por el chino y retirar el jengibre.

5 Sacar los bizcochitos del horno y dejar enfriar un rato sobre una rejilla de cocina. Rociar cada uno con 2 C de jarabe de vainilla. Según gusto, cortar 1 maracuyá por la mitad, decorar los tarros aún tibios con trozos de pulpa de maracuyá y servir.

Ajuste: Bóveda y solera

Temperatura: 170 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 15 - 20 minutos + precalentamiento

Buñuelos de viento con relleno de crema de naranja caramelizada

30 unidades

Ingredientes

Para la crema:

3 Hojas de gelatina blanca
120 g Azúcar
100 ml Zumo de naranja
270 ml Nata líquida
2 Claras de huevo (tamaño mediano)
130 g Crème fraîche

Para la masa cocida:

1/8 l Leche
1/8 l Agua
100 g Mantequilla blanda
1 c Azúcar
Sal
150 g Harina de trigo (tipo 45)
4 Huevos (tamaño mediano)

Además:

Mantequilla y harina para la bandeja
1 Yema de huevo (tamaño mediano)
1 C Leche
200 g Azúcar

1 Para la crema: poner la gelatina a remojo en agua fría. En un cazo, caramelizar 100 g de azúcar hasta que se dore y rebajarlo con el zumo. Dejar cocer la mezcla a fuego lento hasta que se haya derretido el azúcar. Agregar la mitad de la nata líquida y dejar reducir a la mitad, dejar enfriar un rato y disolver en él la gelatina exprimida.

2 Montar la nata líquida restante a un punto muy firme, igual que las claras, vertiendo lentamente el azúcar restante. Incorporar la crème fraîche a la crema de naranja caramelizada y después, alternando, la nata y las claras montadas. Poner la crema, tapada, a enfriar.

3 Para la masa: llevar a ebullición el agua con la leche, la mantequilla, el azúcar y una pizca de sal. Agregar la harina y remover con una cuchara de madera hasta que la masa se despegue de la base. Seguir removiendo durante al menos 1 minuto. En la base del recipiente debe formarse una capa blanca. Poner la masa en una fuente, dejar enfriar un rato antes de trabajarla con las varillas, incorporando sucesivamente los huevos. Al final volver a remover bien hasta que la masa tenga una superficie lisa y brillante.

4 Engrasar y enharinar dos bandejas de repostería. Rellenar la manga pastelera (con una boquilla de ½ cm Ø) con la mitad de la masa y poner montoncitos del tamaño de una nuez con una distancia de 4 cm entre ellos.

5 Mezclar la yema con la leche y pintar los montoncitos de masa con esta mezcla. Hornear durante 15 - 20 minutos a 180 °C (Función Clima, con dos golpes de vapor) en el 2º nivel de bandeja desde abajo. Activar el 1º golpe de vapor al alcanzar la temperatura preseleccionada, el 2º después de introducir la segunda bandeja. Retirar del horno.

6 Caramelizar el azúcar con 50 ml de agua en un cazo. Ensartar los buñuelos en una brocheta de madera, sumergir en el caramelo y dejar enfriar sobre una rejilla de cocina. Llenar la manga pastelera (boquilla de ½ cm Ø) con la crema de naranja caramelizada. Cortar los buñuelos transversalmente por la mitad y rellenar la mitad inferior con la crema. Volver a colocar la otra mitad y servir.

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 180 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 15 - 20 minutos por bandeja
Golpes de vapor: 2; el 1º después de alcanzar la temperatura preseleccionada, el 2º después de introducir la segunda bandeja



Tarta de masa cocida con crema Cassata

1 Tarta (24 cm Ø)

Ingredientes

Para la masa cocida:

1/8 l Leche

1/8 l Agua

100 g Mantequilla blanda

1 c Azúcar

Sal

150 g Harina de trigo (tipo 45)

4 Huevos (tamaño mediano)

Para la base:

200 g Masa de hojaldre (congelada)

2 C Leche

2 Yema de huevo (tamaño mediano)

Para el caramelo:

200 g Azúcar

Para la crema:

50 g Nueces tostadas

(avellanas, nueces, almendras)

120 g Frutas escarchadas

(p. ej., cereza para guarnición o cáscara de naranja confitada)

2 C Amaretto (licor italiano de almendra amarga)

250 g Nata líquida fría

50 g Azúcar glas

250 g Mascarpone

Además:

Mantequilla para las bandejas de horno

Harina para amasar

1 Para la masa: llevar a ebullición el agua con la leche, la mantequilla, el azúcar y una pizca de sal. Agregar la harina y remover con una cuchara de madera hasta que la masa se desprege de la base. Seguir removiendo durante al menos 1 minuto. En la base del recipiente debe formarse una capa blanca. Poner la masa en una fuente, dejar enfriar un rato y trabajarla con las varillas, incorporando sucesivamente los huevos. Al final volver a remover bien hasta que la masa tenga una superficie lisa y brillante.

2 Descongelar la masa de hojaldre. Engrasar dos bandejas de repostería. Aplanar la masa sobre la encimera enharinada, cortar un círculo de 24 cm Ø y ponerlo sobre una de las bandejas. Pinchar varias veces con un tenedor.

3 Rellenar la manga pastelera (boquilla de 1 cm Ø) con la mitad de la masa cocida y disponerla en espiral desde adentro afuera sobre la masa de hojaldre, dejando un borde de 1 cm. Rellenar la manga pastelera (boquilla de 1/2 cm) con la masa cocida restante y reservar.

4 Batir la leche con las yemas y pintar con esta mezcla la masa cocida. Hornear durante 35 - 40 minutos a 180 °C (Función Clima, con dos golpes de vapor). Activar el golpe de vapor al alcanzar la temperatura preseleccionada. Siempre que sea posible, activar la reducción de humedad después de 15 - 18 minutos.

5 Enharinar la segunda bandeja y, con ayuda de la manga pastelera, disponer 16 - 18 montoncitos de 2 cm con una distancia de 4 cm entre ellos. Pintar igualmente con la mezcla de leche y huevo.

6 Retirar la base horneada y dejar enfriar, desactivar la función de reducción de humedad. Introducir la bandeja con los buñuelos y hornear durante 20 - 25 minutos en el 2º nivel de bandeja desde abajo. Activar el 2º golpe de vapor directamente después de introducir la bandeja. Siempre que sea posible, volver a activar la reducción de humedad después de 10 minutos.

7 Caramelizar el azúcar con 50 ml de agua en un cazo. Ensartar los buñuelos en una brocheta de madera, sumergir en el caramelo y dejar enfriar sobre una rejilla de cocina.

8 Picar finamente las nueces y las frutas escarchadas y mezclar con el Amaretto. Montar la nata líquida con el azúcar glas a un punto muy firme, incorporar el mascarpone y después la mezcla de nueces y frutas. Llenar con esta mezcla la manga pastelera (boquilla de 6 mm Ø) y rellenar los buñuelos desde la parte inferior. Repartir los buñuelos alrededor del borde de la tarta, y fijar con un poco del caramelo. Decorar con la crema restante.

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 180 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción Bandeja 1: 35 - 40 minutos

Bandeja 2: 20- 25 minutos

Golpes de vapor: 2; el 1º después de alcanzar la temperatura preseleccionada, el 2º después de introducir la segunda bandeja

Rubias con cacahuetes

Para 1 base de pizza

Ingredientes

200 g Cacahuetes

400 g Azúcar moreno

200 g Mantequilla blanda

Sal

2 Huevos (tamaño mediano)

2 Yemas de huevo (tamaño mediano)

Las semillas de 1 vaina de vainilla

350 g Harina de trigo (tipo 45)

1 Tostar los cacahuetes en una sartén sin grasa a fuego medio hasta que estén ligeramente dorados. Sacar de la sartén y reservar.

2 Calentar en un cazo el azúcar, la mantequilla y 1/2 c de sal, removiendo continuamente hasta que el azúcar esté derretido. Dejar enfriar un rato la mezcla. Después, incorporar los huevos, las yemas y las semillas de vainilla.

3 Tamizar la harina sobre una fuente. Agregar la mezcla de huevo y amasar con las varillas. Forrar la bandeja de repostería con papel de horno, distribuir la masa con ayuda de una espátula. Espolvorear por encima con los cacahuetes picados.

4 Hornear durante 35 - 45 minutos a 160 °C (Bóveda y solera, 2º nivel de bandeja desde abajo). Retirar del horno y dejar enfriar algo. Cortar la masa cuando está aún tibia en trozos de 4 cm y servir.

>> Sugerencias y trucos:

En lugar de los cacahuetes podrá utilizar almendras o nueces, o refinar la preparación con 1 - 2 C de uvas pasas, arándanos rojos secos o albaricoques.

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 160 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 35 - 45 minutos

Tartaletas con yogur, arándanos y muesli crocante

10 Moldes para tartaletas (c/u 10 –12 cm Ø)

Ingredientes

Para la pastaflora:

100 g Mantequilla fría
250 g Harina de trigo (tipo 45)
100 g Azúcar glas
Sal
2 Huevos (tamaño mediano, temperatura ambiente)

Para el crocante:

100 g Azúcar
150 g Muesli suizo (mezcla de cereales)

Además:

200 g Arándanos
1 Sobre de azúcar de vainilla
1 c Almidón
Mantequilla para los moldes
80 g Chocolate fondant blanco para la cobertura
200 g Yogur griego (10 % de grasa)

>> Sugerencias y trucos:

Las tartaletas admiten una gran variedad de rellenos y de elementos decorativos. Según gusto podrá servirlos con cremas dulces (p. ej., a base de yogur, requesón o queso fresco) y decorarlas con bayas o trozos de frutas de temporada (p. ej., frambuesas o cerezas).

1 Para la pastaflora: cortar la mantequilla en dados pequeños. Mezclar la harina, el azúcar glas y 1 pizca de sal. Amasar la mezcla rápidamente con las varillas incorporando los dados de mantequilla. Añadir los huevos sin dejar de amasar, y envolver la masa en papel transparente. Dejar reposar en la nevera durante 1 hora.

2 Para el crocante: caramelizar el azúcar en un cazo hasta que haya tomado un tono dorado. Incorporar la mezcla de muesli y, en seguida, poner el caramelo sobre una bandeja de repostería forrada con papel de horno, repartiendo la masa con ayuda de una espátula y dejar enfriar por completo. Picar gruesamente el muesli crocante.

3 Quitar los arándanos de los racimos, lavar y dejar escurrir. Mezclar con el azúcar de vainilla en un cazo, machacar ligeramente con un tenedor y calentar. Desleír el almidón con un poco de agua fría, y ligar con esta mezcla los arándanos.

4 Engrasar los moldes. Aplanar la pastaflora sobre la encimera enharinada hasta obtener un grosor de 3 mm. Con un cortamasas o a mano, cortar círculos de unos 12 cm Ø. Forrar los moldes con la masa, y dejar que sobresalga un borde de 1 cm. Poner a enfriar nuevamente durante 15 minutos.

5 Pinchar la base de la masa varias veces con un tenedor y hornear los moldes durante 18 – 23 minutos a 170 °C (Aire caliente plus, 1^{er} y 3^{er} nivel de bandeja desde abajo). Retirar del horno y dejar enfriar un rato, antes de desmoldarlos y dejarlos enfriar por completo.

6 Picar el chocolate fondant y derretir al baño maría. Pintar las tartaletas por dentro con una fina capa de chocolate, y dejar endurecer. Después, repartir en cada tartaleta 1 C de arándanos y 1 C de yogur. Espolvorear por encima con el muesli crocante y servir.

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 170 °C

Listón: 1° y 3° desde abajo

Tiempo de cocción: 18 - 23 minutos



Biscotti de piñones con albaricoques

40-50 unidades

Ingredientes

150 g Piñones
280 g Harina de trigo (tipo 45)
1/2 c Levadura en polvo (polvo de hornear)
100 g Albaricoques (secos)
125 g Mantequilla blanda
185 g Azúcar glas
2 Huevos (tamaño mediano, temperatura ambiente)
1/2 c Canela en polvo
Sal
1 c Ralladura de la cáscara de una naranja sin tratar
Harina para amasar

1 Tostar los piñones en una sartén sin grasa hasta que estén ligeramente dorados y dejar enfriar. En una fuente, mezclar la harina con el polvo de hornear. Picar finamente los albaricoques.

2 Batir la mantequilla con el azúcar glas hasta conseguir una consistencia espumosa. Incorporar sucesivamente los huevos junto con la canela, 1 pizca de sal y la ralladura de naranja. Agregar la mezcla de harina, mezclar todo bien y amasar hasta obtener una masa suave. Incorporar, amasando, los trozos de albaricoque y los piñones.

3 Dividir la masa en 4 porciones, formando cilindros de 30 cm con las manos enharinadas. Forrar la bandeja de repostería con papel de horno. Disponer los cilindros de masa sobre la bandeja, dejando la distancia suficiente, después aplastar homogéneamente formando una tira de 4 cm de ancho y 1 ½ cm de grosor.

4 Hornear durante 30 – 35 minutos a 180 °C (Bóveda y solera, 2º nivel de bandeja desde abajo). Retirar del horno y dejar enfriar un rato sobre una rejilla de cocina. Dejar el horno encendido. Cortar los cilindros de masa en rodajas de 2 cm de grosor y volver a colocar sobre la bandeja. Dorar otros 10 minutos aproximadamente. Retirar del horno y dejar enfriar por completo. Según gusto, espolvorear generosamente por encima con azúcar glas.

>> Sugerencias y trucos:

Los biscotti podrán acompañarse con un rico almíbar: llevar a ebullición el zumo de 2 limones, con 120 g de azúcar, 1 ramillete de albahaca y 400 ml de agua y dejar reposar 5 minutos. Pasar por el chino y dejar enfriar.

Ajuste: Bóveda y solera

Temperatura: 180 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 30 - 45 minutos
+ precalentamiento



Shortbread con praliné de nuez

1 Molde rectangular (20 x 30 cm)

Ingredientes

Para la masa batida:

250 g Mantequilla blanda
120 g Azúcar glas
1 Sobre de azúcar de vainilla
Sal
300 g Harina de trigo (tipo 45)

Para la cobertura:

150 g Nueces
120 g Azúcar muscovado (véanse las sugerencias) o azúcar moreno
120 ml Leche condensada
120 g Mantequilla
200 g Praliné de nuez
60 ml Nata líquida

1 Forrar el molde de repostería con papel de horno. Para la masa batida: en una fuente, batir la mantequilla con el azúcar, el azúcar de vainilla y una pizca de sal hasta conseguir una consistencia espumosa. Incorporar la harina, removiendo. Verter la masa en el molde y repartir bien con una espátula. Hornear durante 25 – 30 minutos a 160 °C (Bóveda y solera, 2º nivel de bandeja desde abajo). Retirar del horno y dejar enfriar un rato.

2 Para la cobertura: picar muy finamente las nueces. En un cazo, calentar el azúcar muscovado, la leche condensada y la mantequilla, sin que llegue a hervir. Cuando se haya derretido el azúcar, repartir esta mezcla sobre la masa y poner a enfriar en la nevera durante 20 minutos.

3 Trocear el praliné. Llevar a ebullición la nata en un cazo y derretir el praliné en ella. Con ayuda de una espátula, repartir cuidadosamente la crema de praliné sobre la masa y poner nuevamente a enfriar.

4 Desmoldar el pan y cortar longitudinalmente por la mitad. Cortar en tiras de unos 2 cm y servir acompañado de té o café.

>> Sugerencias y trucos:

El "azúcar muscovado" es azúcar cande húmedo sin refinar, constituido de finos cristales sueltos con un fuerte aroma a caramelo y una ligera nota que recuerda al regaliz. Se consigue en las tiendas de productos ecológicos, asiáticos, herbodietéticos y en tiendas de té.

Ajuste: Aire caliente plus
Temperatura: 160 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 25 - 35 minutos



Pan y panecillos

La elaboración de pan es más sencilla de lo que parece. Ya sea dulce o salado, hecho en casa sabe mejor y, además, nos ofrece la posibilidad de hacer nuestras propias combinaciones de ingredientes. ¿Qué mejor forma de empezar el día que con un pan recién horneado?



Información básica sobre los distintos tipos de masa

Elaboración de pan de dos harinas



1 En una fuente, cubrir las semillas de centeno con agua y dejar hinchar tapadas durante 1 día aproximadamente. Escurrir después.

2 Con la ayuda de la batidora de varillas, mezclar bien la harina de centeno y de trigo y hacer un hueco en el centro.



3 Desmenuzar la levadura. Disolverla con el pie de masa madre, el azúcar y el agua y verter esta mezcla en el hueco hecho en la harina.



4 Recoger de los bordes un poco de harina y mezclar con la levadura disuelta hasta obtener una masa de consistencia algo espesa. Tapar con un paño de cocina y dejar subir en un lugar cálido durante 30 minutos.



5 Agregar las semillas de centeno, la sal y las especias e incorporar la harina restante. Amasar bien sobre la encimera enharinada, hasta que la masa tenga un tacto suave.



6 Dejar subir tapada durante 1 hora. Dividir la masa en las porciones deseadas y formar los panecillos. Antes de hornear, poner sobre una bandeja de repostería enharinada y dejar subir otra hora.



Información básica sobre masas de repostería

La harina de trigo se utiliza comúnmente como base para la elaboración de innumerables creaciones de panes, bizcochos y repostería. En el comercio se encuentran diferentes tipos de harina (véase también el glosario, p. 301). Cuanto más alto sea su número de tipo, mayor será su contenido en vitaminas y minerales. Un factor determinante en la harina de trigo es su contenido en gluten, que determina la capacidad de hinchamiento y que confiere a las preparaciones una estructura estable - lo que explica las buenas propiedades para el horneado.

Debido a su estructura proteica, la harina de centeno sola con levadura no puede ser utilizada para la panificación. La acidificación de la masa con ayuda de masa madre mejora enormemente las propiedades de horneado y las características organolépticas. A menudo se mezcla la harina de trigo con la de centeno y se agrega levadura, adicionalmente al pie de madre, para aprovechar las ventajas de ambas y para obtener un sabroso pan de buena consistencia.

Elaboración de la masa de levadura



de los bordes.

1 Poner la harina en una fuente y hacer un pequeño hueco en el centro. Derretir la levadura y el azúcar en agua templada y echar la mezcla en el hueco. Comenzar a trabajar la masa recogiendo la harina



2 Tapar con un paño húmedo y dejar subir 15 minutos en un lugar cálido. Amasar con las varillas. Dejar subir tapado otros 30 minutos en un lugar cálido y sin corrientes de aire.



3 Volver a amasar brevemente y aplanar sobre una superficie enharinada. Proseguir según la receta y dejar subir nuevamente 15 minutos antes de hornear la masa.

Elaboración de la masa madre



un color gris y presente pequeñas burbujas en su costra.

1 Mezclar una pequeña cantidad de harina de centeno con agua tibia hasta obtener una masa de consistencia espesa. Dejar fermentar tapado durante unos días, hasta que la capa superficial haya tomado



2 Con las varillas, amasar añadiéndole previamente una pizca de sal y la harina restante, según receta, hasta obtener una masa suave al tacto.



la noche.

3 Poner un paño limpio enharinado en una fuente, poner encima la bola de masa y cubrir con el paño. Tapar la fuente con papel transparente y dejar subir la masa durante

Información básica sobre masas de repostería

Como indica su nombre, la masa de levadura se elabora a base de levadura o polvo de hornear. Cuando los hongos de la levadura se encuentran en condiciones propicias, su metabolismo aumenta y producen dióxido de carbono, que es a su vez responsable de que la masa suba, haciéndola más esponjosa y ligera. Junto con la harina se añade azúcar como "combustible" adicional. La humedad y temperaturas entre los 30 – 40 °C crean las condiciones ideales para la actividad de los hongos.

La masa madre es utilizada como la levadura para "leudar" (hacer subir) las masas, sobre todo para el pan de centeno. El principio es similar al de la masa de levadura, pero se aprovecha la acción de levaduras y bacterias lácticas presentes en el ambiente natural. Para ello se elabora primero un "pie de madre" que se deja fermentar un tiempo para que actúen los microorganismos antes señalados. En el comercio encontrará esta masa inicial como producto preparado, para facilitar así la elaboración de la masa de pan.

Pan rústico de masa madre con harina de centeno

1 Pan (2 kg)

Ingredientes

750 g Harina de centeno (tipo 1150)
750 g Harina de trigo (tipo 1050)
700 ml Agua tibia
Sal
Harina para amasar

1 Para el pie de masa madre: en una fuente, mezclar 500 g de harina de centeno con el agua hasta obtener una masa de consistencia espesa, después cubrir con papel transparente. Dejar subir en un lugar cálido durante al menos 3 - 4 días, hasta que la masa haya tomado un color gris y presente pequeñas burbujas en su costra.

2 Mezclar el pie de masa con la harina de centeno restante, la harina de trigo y 1 C de sal. Amasar con las varillas durante al menos 5 minutos hasta obtener una masa suave. Forrar una fuente con un paño de cocina enharinado. Poner por encima la masa y cubrir con el paño. Tapar la fuente con papel transparente para evitar que se seque la masa y dejar subir durante la noche, entre 12 - 14 horas.

3 Sobre la encimera enharinada, formar un pan redondo. Poner el pan sobre una bandeja de repostería, espolvorear por encima con harina y, con ayuda de un cuchillo, hacer una cruz de 1 cm de profundidad en la superficie. Hornear en el horno precalentado durante 65 - 75 minutos a 180 °C (Función Clima, con 2 golpes de vapor, 2º nivel de bandeja desde abajo). Activar el primer golpe de vapor tras introducir el pan, el segundo después de otros 10 minutos. Siempre que sea posible, activar la función de reducción de humedad después de 20 minutos. El pan estará hecho cuando al golpearlo suene un poco a hueco. Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla de cocina.

>> Sugerencias y trucos:

Para hacer un pan con masa madre preparada: elaborarlo como la masa de levadura, mezclando 500 g harina de centeno (tipo 1150), 350 g harina de trigo (tipo 1050), 1 dado de levadura (42 g), 150 g masa madre, 1 C de azúcar, 450 ml de agua tibia y 3 c de sal y hornear durante 50 - 60 minutos.

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 180 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 65 - 75 minutos

+ precalentamiento

Golpes de vapor: 2; el 1º golpe de vapor directamente después de introducir la bandeja, el 2º después de otros 10 minutos



Panecillos con cerveza negra y semillas de anís

1 Molde desmontable (28 cm Ø)

Ingredientes

100 g Azúcar
500 ml Cerveza negra
125 ml Agua
500 g Harina de trigo (tipo 1050)
500 g Harina de trigo (tipo 55)
1 Dado de levadura fresca (42 g)
1 C Sal marina fina
1 c Semillas de anís
Mantequilla para el molde
Harina para espolvorear

1 Caramelizar el azúcar en un cazo hasta que esté dorado. Añadir la cerveza y el agua y llevar la mezcla a ebullición, hasta que el azúcar se haya disuelto por completo. Apartar del fuego y dejar enfriar hasta que esté tibio.

2 Mezclar ambas harinas en una fuente grande y hacer un hueco en el centro. Disolver la levadura desmenuzada en la cerveza caramelizada y verter esta mezcla en el hueco hecho en la harina. Recoger un poco de harina de los bordes y mezclar con la levadura, hasta obtener una masa de consistencia algo espesa. Tapar la fuente con un paño de cocina y dejar subir la masa en un lugar cálido durante 15 minutos.

3 Agregar la sal y las semillas de anís y mezclar todo con la harina restante. Amasar con las varillas durante al menos 5 minutos hasta obtener una masa elástica con una superficie brillante. Tapar con un paño de cocina húmedo y dejar subir otros 45 minutos en un lugar cálido.

4 Engrasar el molde desmontable. Dividir la masa en seis porciones, formando bolas. Colocar una bola en el centro del molde y las demás alrededor, formando un círculo. Espolvorear por encima con algo de harina y dejar subir nuevamente 30 minutos.

5 Hornear en el horno precalentado durante 30 - 35 minutos a 190 °C (Función Clima, con 1 golpe de vapor, 2º nivel de bandeja desde abajo). Activar el golpe de vapor directamente después de introducir los panecillos. Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla de cocina. Desmoldar y separar los panecillos individuales.

>> Sugerencias y trucos:

Si hay niños en la casa, podrá sustituir la cerveza negra por cerveza de malta. En tal caso, reduzca la cantidad de azúcar a 60 g, puesto que la cerveza de malta ya es muy dulce.

Pan de trigo y centeno con 5 especias

1 Pan (1,4 kg)

Ingredientes

200 g Semillas de centeno

1/2 Dado de levadura fresca (21 g)
125 g Masa madre líquida
350 ml Agua tibia
1 C Azúcar
300 g Harina de centeno (tipo 1150)
300 g Harina de trigo (tipo 55)
1 1/2 C Mezclas de (5) especias en polvo
1 C (rasa) Sal marina fina
1 C Semilla de hinojo
1 C Semillas del cilantro
Harina para espolvorear

1 En una fuente, cubrir las semillas de centeno con agua y dejar hinchar tapadas durante 1 ½ días aproximadamente. Escurrir después.

2 Disolver la levadura desmenuzada en 350 ml de agua tibia con la masa madre y el azúcar. Mezclar ambas harinas en una fuente grande y hacer un hueco en el centro. Verter la mezcla de masa madre y levadura en el hueco hecho en la harina. Recoger un poco de harina de los bordes y mezclar con la levadura hasta obtener una masa de consistencia algo espesa. Tapar la fuente con un paño húmedo y dejar subir la masa durante 30 minutos en un lugar cálido.

3 Agregar las semillas de centeno, la mezcla de especias y la sal y amasar todo con las varillas durante al menos 5 minutos. Tapar la fuente con papel transparente y dejar subir la masa durante 1 hora en un lugar cálido.

4 Formar con la masa un pan alargado y ponerlo sobre una bandeja de repostería. Espolvorear por encima con semillas de hinojo y de cilantro, hundiéndolas ligeramente con las manos. Volver a dejar subir el pan tapado con un paño de cocina durante 1 hora en un lugar cálido.

5 Espolvorear por encima con algo de harina. Hornear en el horno precalentado durante 55 - 65 minutos a 190 °C (Función Clima, con 1 golpe de vapor, 2º nivel de bandeja desde abajo). Activar el golpe de vapor directamente después de introducir el pan. Siempre que sea posible, activar la función de reducción de humedad después de 15 minutos. Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla de cocina.

>> Sugerencias y trucos:

Para este pan podrá crear su propia mezcla de especias, mezclando, por ejemplo, ½ C de comino en polvo y de cilantro con ½ C de anís, de hinojo y de cardamomo en polvo.

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 190 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 55 - 65 minutos + precalentamiento
Golpes de vapor: 1; después de introducir el pan

Baguettes con rellenos variados

2 Baguettes (c/u 400 g)

Ingredientes

Para la masa:

aprox. 125 ml Leche templada
aprox. 125 ml Agua tibia
1 c Azúcar
1/2 Dado de levadura fresca (21 g)
500 g Harina de trigo (tipo 55)
1 C (rasa) Sal marina fina

Para el relleno con berenjenas:

1 Chiles rojos
1 Berenjena (aprox. 350 g)
2 C Aceite de oliva
Sal
Pimienta del molinillo

Para el relleno con avellanas:

200 g Avellanas trituradas

Además:

Harina para la superficie de trabajo y la bandeja de horno
2 C Leche para pintar

1 Para la masa: Disolver la levadura desmenuzada en la leche mezclada con el agua y el azúcar. Poner la harina en una fuente grande y hacer un hueco en el centro. Verter la mezcla de leche en el hueco hecho en la harina y recoger un poco de harina de los bordes y mezclar con la levadura, hasta obtener una masa de consistencia algo pegajosa. Tapar la fuente con un paño húmedo y dejar subir la masa durante 30 minutos en un lugar cálido.

2 Agregar la sal y amasar con las varillas unos 5 minutos hasta obtener una masa elástica con una superficie brillante. Tapar la fuente con un paño húmedo y dejar subir la masa en un lugar cálido durante 45 minutos.

3 Para el relleno con berenjena: partir a la mitad el chile longitudinalmente, quitar las semillas, lavar y picar finamente. Limpiar y lavar la berenjena y cortarla en dados pequeños. Freír en aceite de oliva a fuego medio durante 3 - 4 minutos. Agregar el chile y seguir friendo hasta que la berenjena esté blanda. Sazonar con sal y pimienta. Para el relleno con avellanas, tostar las avellanas en una sartén sin grasa.

4 Volver a amasar brevemente y dividir en dos porciones. Incorporar en una porción de masa las avellanas. Aplanar la segunda porción, formando una tira más ancha. Disponer la berenjena a lo largo por el centro. Doblar la masa sobre el relleno. Formar de ambas porciones un rollo de unos 40 cm. Poner los rollos de masa con una distancia suficiente sobre una bandeja de repostería. Practicar varias incisiones oblicuas en la superficie de los panes. Tapar con un paño enharinado y dejar subir durante 30 minutos.

5 Pintar la masa con la leche. Poner encima de la baguette de berenjenas los dados de berenjena restantes. Hornear en el horno precalentado durante 20 - 30 minutos a 200 °C (Función Clima, con 1 golpe de vapor, 2° nivel de bandeja desde abajo). Activar el primer golpe de vapor directamente después de introducir las baguettes. El pan estará hecho cuando al golpearlo suene un poco a hueco. Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla de cocina.

6 Como alternativa podrá hacer baguettes de cebolla o queso feta. Para la baguette de cebolla, amasar una porción de masa con 2 C de tomillo picado y 150 g de cebolla tostada. Para la baguette de feta, amasar una porción de masa con 200 g de queso feta desmenuzado y 1 C de miel, y hornear siguiendo las instrucciones de la receta.

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 200 °C

Listón: 2° desde abajo

Tiempo de cocción: 20 - 30 minutos

+ precalentamiento

Golpes de vapor: 1; directamente después de introducir la bandeja



Pan de nueces con jarabe de arce

2 Panes c/u 500 g

Ingredientes

250 g Harina de trigo (tipo 1050)
250 g Harina de trigo (tipo 45)
1/2 Dado de levadura fresca (21 g)
aprox. 250 ml Agua tibia
1 C Jarabe de arce (o azúcar cande)
200 g Nueces
50 g Mantequilla blanda
2 C Aceite de nuez
1 c Sal marina fina
Harina para amasar

1 Mezclar ambas harinas en una fuente grande y hacer un hueco en el centro. Disolver la levadura desmenuzada mezclada con el jarabe de arce y el agua. Verter esta mezcla en el hueco hecho en la harina. Recoger un poco de harina de los bordes y mezclar con la levadura, hasta obtener una masa de consistencia algo pegajosa. Tapar la fuente con un paño húmedo y dejar subir la masa en un lugar cálido durante 30 minutos.

2 Triturar finamente la mitad de las nueces en la batidora. Picar gruesamente la otra mitad con un cuchillo. Agregar la mantequilla, las nueces, el aceite de nuez y la sal a la masa y trabajarla con las varillas durante al menos 5 minutos hasta que se haya formado una masa suave y elástica. Tapar la fuente con un paño húmedo y dejar subir la masa en un lugar cálido durante 45 minutos.

3 Volver a amasar brevemente y dividir la masa en dos porciones. Formar dos panes alargados y ponerlos sobre una bandeja de repostería, guardando una distancia suficiente entre ambos. Tapar con un paño enharinado y dejar subir 30 minutos.

4 Retirar el paño cuidadosamente. Espolvorear por encima de los panes algo de harina. Hornear en el horno precalentado durante 35 - 40 minutos a 200 °C (Función Clima, con 1 golpe de vapor, 2º nivel de bandeja desde abajo). Activar el golpe de vapor directamente después de introducir los panes. Si desea una costra más oscura, aumente la temperatura hacia el final del tiempo de cocción. Dejar enfriar los panes sobre una rejilla de cocina.

>> Sugerencias y trucos:

Para el pan de avellanas se sustituirán las nueces y el aceite de nuez por las mismas cantidades de avellana y aceite de avellana. Para una variante más refinada podrá utilizar nueces de Macadamia picadas sin sal y el aceite correspondiente.

Pan de patata con comino

1 Pan (1 kg)

Ingredientes

400 g Harina de trigo (tipo 55)
1 Dado de levadura fresca (42 g)
100 ml Leche templada
1 C Comino en polvo
1 C Extracto de malta (de venta en herbolarios)
400 g Patatas (de consistencia harinosa después de cocidas, preparar un día antes)
1 Huevo (tamaño mediano)
1 c Sal
Harina para amasar
Sal marina para espolvorear

1 Poner la harina en una fuente grande y hacer un hueco en el centro. Disolver la levadura desmenuzada en la leche. Verter esta mezcla junto con el comino y el extracto de malta en el hueco hecho en la harina. Recoger un poco de harina de los bordes y mezclar con la levadura hasta obtener una masa de consistencia algo pegajosa. Tapar la fuente con un paño húmedo y dejar subir la masa en un lugar cálido durante 15 minutos.

2 Pelar las patatas y rallarlas. Agregar el huevo y la sal e incorporar la harina restante. Amasar todo con las manos enharinadas hasta obtener una masa suave. Dejar subir tapada durante 30 minutos en un lugar cálido.

3 Volver a amasar brevemente, formar un pan alargado y ponerlo sobre una bandeja de repostería. Espolvorear por encima con sal marina y dejar subir tapada con un paño durante otros 30 minutos.

4 Retirar el paño cuidadosamente y espolvorear por encima del pan un poco de harina. Hornear en el horno precalentado durante 50 - 60 minutos a 190 °C (Función Clima, con 1 golpe de vapor, 2º nivel de bandeja desde abajo). Activar el golpe de vapor directamente después de introducir el pan. Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla de cocina.

>> Sugerencias y trucos:

El extracto de malta es un jarabe elaborado a base de azúcar de malta que mejora las propiedades de la masa durante el horneado y refuerza el sabor del pan. El extracto puede sustituirse por jarabe de remolacha.

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 190 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 50 - 60 minutos + precalentamiento
Golpes de vapor: 1; directamente después de introducir la bandeja

Focaccia con queso de cabra y almendras

Para 1 bandeja

Ingredientes

750 g Harina de trigo (tipo 1050)
1 Dado de levadura fresca (42 g)
1 C Miel
350 ml Agua tibia
1 C Ralladura de cascara de limón sin tratar
1 C Sal marina fina
8 C Aceite de oliva (virgen extra)
Harina para la superficie de trabajo
1/2 Manojito de tomillo
70 g Azúcar
150 g Almendras peladas
200 g Queso de cabra (en rulo)

1 Poner la harina en una fuente grande y hacer un hueco en el centro. Disolver la levadura desmenuzada y la miel en el agua. Verter esta mezcla en el hueco hecho en la harina. Recoger un poco de harina de los bordes y mezclar con la levadura, hasta obtener una masa de consistencia algo espesa. Tapar la fuente con un paño húmedo y dejar subir la masa en un lugar cálido durante 15 minutos.

2 Agregar la ralladura de limón, la sal marina y 5 C de aceite de oliva y mezclar todo bien. Amasar con las varillas durante al menos 5 minutos hasta obtener una masa elástica con una superficie brillante. Tapar la fuente con un paño y dejar subir la masa en un lugar cálido durante 45 minutos.

3 Volver a amasar brevemente y aplanar la masa con el rodillo sobre la encimera enharinada, formando un rectángulo del tamaño de la bandeja de repostería (aprox. 40 x 30 cm). Poner la masa sobre la bandeja de repostería. Tapar con un paño de cocina y dejar subir en un lugar cálido durante 30 minutos.

4 Lavar el tomillo, sacudir para secarlo y quitar las hojas. Caramelizar el azúcar en una sartén. Incorporar las almendras, repartir el caramelo de almendras sobre una bandeja de repostería y dejar enfriar. Picar gruesamente las almendras.

5 Retirar el paño cuidadosamente. Hacer pedacitos el queso y distribuir junto con las almendras sobre la masa. Presionar un poco la cobertura con las manos, espolvorear por encima con las hojas de tomillo y rociar con el aceite de oliva restante.

6 Hornear durante 30 - 35 minutos a 180 °C (Función Clima, con 1 golpe automático de vapor, 2° nivel de bandeja desde abajo). Retirar la focaccia del horno y dejar enfriar sobre una rejilla de cocina hasta que esté tibia. Cortar en trozos y servir.

Ajuste: Función Clima
Temperatura: 180 °C
Listón: 2° desde abajo
Tiempo de cocción: 30 - 35 minutos
Golpes de vapor: 1, automático



Caracolas de pan con pesto de perejil y berenjenas

10 – 12 Caracolas

Ingredientes

Para la masa:

1 kg Harina de trigo (tipo 55)
1 Dado de levadura fresca (42 g)
2 C Azúcar
aprox. 600 ml Agua tibia
1 C Sal marina

Para el pesto:

1 Ramillete de perejil
1/2 Manojito de levístico
100 ml Aceite de oliva
50 g Queso Parmesano rallado
50 g Piñones (tostados)
Sal
Pimienta del molinillo

Para las berenjenas:

3 Berenjenas (900 – 1000 g)
Sal
Pimienta del molinillo
60 ml Aceite de oliva

Además:

Harina para la superficie de trabajo

1 Para la masa: poner la harina en una fuente grande y hacer un hueco en el centro. Disolver la levadura desmenuzada y el azúcar en el agua. Verter esta mezcla en el hueco hecho en la harina. Recoger un poco de harina de los bordes y mezclar con la levadura, hasta obtener una masa de consistencia algo espesa. Tapar la fuente con un paño húmedo y dejar subir la masa en un lugar cálido durante 15 minutos.

2 Incorporar la harina restante y la sal marina y amasar con las varillas no menos de 5 minutos hasta obtener una masa elástica con una superficie brillante. Tapar la fuente con un paño y dejar subir la masa en un lugar cálido durante 45 minutos.

3 Para el pesto: lavar las hierbas, sacudir para secarlas, quitar las hojas y hacer un puré agregando el aceite de oliva, el queso Parmesano y los piñones. Sazonar con sal y pimienta.

4 Lavar las berenjenas, secarlas con papel de cocina y cortarlas longitudinalmente en rebanadas de ½ cm de grosor. Salpimentar las rebanadas y dejar que suelten el agua durante 10 minutos. Secar con papel de cocina y freír por ambos lados en aceite de oliva durante 2 minutos.

5 Volver a amasar brevemente y dividir la masa en dos porciones. Aplanar ambas porciones sobre la encimera enharinada hasta obtener un tamaño de 40 x 40 cm y un grosor de 1 cm y distribuir por encima el pesto. Poner por encima las rebanadas de berenjena y enrollar la masa. Cortar los rollos en rodajas de 5 cm de grosor. Disponer juntas con la cara de corte hacia arriba sobre una bandeja de repostería. Tapar y dejar subir durante otros 30 minutos.

6 Hornear durante 25 - 30 minutos a 180 °C (Función Clima, con 1 golpe automático de vapor, 2º nivel de bandeja desde abajo). Retirar del horno, separar cuidadosamente las caracolas y dejar enfriar sobre una rejilla de cocina.

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 180 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 25 - 30 minutos
Golpes de vapor: 1, automático

Ingredientes

500 g Harina de trigo (tipo 55)
1/2 Dado de levadura fresca (21 g)
1 C Miel
250 ml Leche templada
40 g Mantequilla blanda
1 c Sal marina fina

200 ml Vino de Oporto
2 C Azúcar
10 Higos frescos
1 C Romero picado
Mantequilla para las tazas

>> Sugerencias y trucos:

Pruebe la receta con estos ingredientes: freír 100 g de albaricoques (fruto seco) con 2 c de salvia picada y 100 g de tocino cortado en dados, dejar enfriar e incorporar a la masa.

Panecillos de higos al romero hechos en taza

8 – 10 tazas (c/u 150 ml)

1 Poner la harina en una fuente grande y hacer un hueco en el centro. Disolver la levadura desmenuzada y la miel en la leche. Verter la mezcla de leche en el hueco hecho en la harina y recoger un poco de harina de los bordes y mezclar con la levadura, hasta obtener una masa de consistencia algo espesa. Tapar la fuente con un paño húmedo y dejar subir la masa en un lugar cálido durante 15 minutos.

3 Entretanto, en una sartén, reducir a jarabe el Oporto con el azúcar. Lavar los higos, cortar una cruz en la parte superior y agregar junto con el romero al jarabe de vino. Dejar cocer brevemente a fuego lento, después, verter la mezcla en una fuente para que los higos no se ablanden demasiado.

3 Entretanto, en una sartén, reducir a jarabe el Oporto con el azúcar. Lavar los higos, cortar una cruz en la parte superior y agregar junto con el romero al jarabe de vino. Llevar a ebullición brevemente, después, verter la mezcla en una fuente para que los higos no se ablanden demasiado.

4 Cortar 10 cuadrados pequeños de una hoja de papel de horno y humedecerlos con agua. Engrasar las tazas y forrarlas con el papel. Volver a amasar brevemente la masa y formar 10 bolas del mismo tamaño. Repartir las bolas en las tazas, y hacer un hueco con el pulgar. Poner en cada hendidura 1 higo con un poco del jarabe y dejar subir la masa otros 15 minutos.

5 Hornear durante 15 - 20 minutos a 180 °C (Función Clima, con 1 golpe automático de vapor, 2º nivel de bandeja desde abajo). Retirar del horno y dejar enfriar algo. Desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla de cocina.

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 180 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 15 - 20 minutos
Golpes de vapor: 1, automático

Chapata rellena de tomates y jamón de Parma

1 Aro ovalado (40 x 30 cm)

Ingredientes

Para la masa:

1 kg Harina de trigo (tipo 55)
30 g Levadura fresca
2 C Miel
600 ml Agua tibia
2 C (rasas) Sal marina fina
6 C Aceite de oliva (virgen extra)

Para el relleno:

2 Ramilletes de albahaca
200 g Tomates secos
12 Lonchas de jamón de Parma
200 g Queso Parmesano
100 g Alcaparras

Además:

Harina para espolvorear

1 Poner la harina en una fuente grande y hacer un hueco en el centro. Disolver la levadura desmenuzada y la miel en el agua. Verter esta mezcla en el hueco hecho en la harina. Recoger un poco de harina de los bordes y mezclar con la levadura, hasta obtener una masa de consistencia algo espesa. Tapar la fuente con un paño húmedo y dejar subir la masa en un lugar cálido durante 15 minutos.

2 Agregar la sal y el aceite de oliva y mezclar todo bien. Amasar con las varillas no menos de 5 minutos hasta obtener una masa elástica con una superficie brillante. Dejar subir tapada en un lugar cálido durante al menos 45 minutos.

3 Para el relleno: lavar la albahaca, sacudir para secarla, quitar las hojas y cortar en tiras. Cortar los tomates secos en dados gruesos y el jamón en tiras. Rallar finamente el queso Parmesano. Escurrir las alcaparras.

4 Volver a amasar brevemente y aplanar con el rodillo formando un rectángulo del tamaño de 80 x 20 y de 1 cm de grosor. Repartir todos los ingredientes del relleno a lo largo del centro del rectángulo de masa. Doblar a izquierda y derecha sobre el relleno y apretar bien la unión.

5 Formar del rollo un pan ovalado y apretar bien los extremos. Poner el pan con la unión hacia abajo sobre una bandeja de repostería. Enharinar el aro y dejar subir tapado durante 30 minutos en un lugar cálido.

6 Hornear en el horno precalentado durante 40 - 50 minutos a 180 °C (Función Clima, con 1 golpe de vapor, 2º nivel de bandeja desde abajo). Activar el golpe de vapor directamente después de introducir el pan. Retirar del horno, dejar enfriar sobre una rejilla de cocina y servir el pan estando aún tibio.

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 180 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 40 - 50 minutos
+ precalentamiento
Golpes de vapor: 1, directamente después de introducir la bandeja



>> Sugerencias y trucos:

Para el relleno podrá utilizar otros ingredientes como dados de calabacines y pimientos asados y, en lugar del queso Parmesano y de la albahaca, podrá usar su queso preferido y una mezcla de otras hierbas.

Panecillos con cebolla y mejorama hechos en latas

8 Panecillos

Ingredientes

Para la masa:

1 kg Harina de trigo (tipo 55)
30 g Levadura fresca
2 C Miel
aprox. 600 ml Agua tibia
2 C (rasas) Sal marina

Para el relleno:

1 Manojito de mejorana
300 g Cebolla blanca
2 C Aceite
1/2 C Azúcar
Sal marina
1 Chile rojo
200 g Queso Scamorza
(tipo de queso Mozzarella ahumado)

Además:

Mantequilla para las latas
Harina para amasar

1 Para la masa: poner la harina en una fuente grande y hacer un hueco en el centro. Disolver la levadura desmenuzada y la miel en el agua. Verter esta mezcla en el hueco hecho en la harina. Recoger un poco de harina de los bordes y mezclar con la levadura, hasta obtener una masa de consistencia algo espesa. Tapar la fuente con un paño húmedo y dejar subir la masa en un lugar cálido durante 15 minutos.

2 Incorporar la harina restante y la sal marina y amasar todo con las varillas durante unos 5 minutos hasta obtener una masa elástica con una superficie brillante. Tapar la masa de levadura con un paño y dejar subir la masa en un lugar cálido durante 45 minutos.

3 Para el relleno: lavar la mejorana, sacudir para secarla, y quitar las hojas. Pelar la cebolla, cortar por la mitad y después en trocitos. Freír la cebolla en aceite a fuego medio hasta que esté crujiente y dorada. Incorporar las hojas de mejorana y el azúcar y dejar caramelizar un poco. Sazonar con una pizca de sal marina. Separar un tercio de la cebolla e incorporar el resto a la masa.

4 Lavar y secar bien 8 latas de conserva sin tapa (c/u 400 ml). Engrasar las latas y forrarlas con papel de horno.

5 Cortar por la mitad el chile longitudinalmente, quitar las semillas, lavar y picar finamente. Cortar el queso Scamorza en 8 dados. Con las manos enharinadas, formar de la masa 8 círculos del mismo tamaño. Poner sobre cada uno 1 trozo de queso Scamorza y una pizca del chile picado. Doblar los círculos de masa encima del relleno y formar una bola. Presionar las bolas en las latas y repartir la cebolla restante

por encima. Dejar subir los panecillos otros 30 minutos.

6 Hornear durante 20 - 25 minutos a 180 °C (Función Clima, con 1 golpe automático de vapor, 2º nivel de bandeja desde abajo). Retirar los panes del horno y dejar enfriar algo. Sacarlos de las latas y dejar enfriar sobre una rejilla de cocina hasta que estén tibios.

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 180 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 20 - 25 minutos
Golpes de vapor: 1, automático

Pan rústico con sal marina gruesa

2 Panes (c/u 700 g)

Ingredientes

500 g Harina de trigo (tipo 55)
500 g Harina de trigo (tipo 1050)
30 g Levadura fresca
1 C Miel
550 ml Agua tibia
150 g Masa madre líquida
75 ml Aceite de oliva (virgen extra)
1 C Sal marina gruesa
Harina para espolvorear

1 Mezclar ambas harinas en una fuente grande y hacer un hueco en el centro. Disolver la levadura desmenuzada y la miel en el agua. Verter esta mezcla en el hueco hecho en la harina. Recoger un poco de harina de los bordes y mezclar con la levadura, hasta obtener una masa de consistencia algo pegajosa. Tapar la fuente con un paño húmedo y dejar subir la masa en un lugar cálido durante 15 minutos.

2 Agregar la masa madre, el aceite de oliva y la sal y amasar todo con las varillas durante al menos 5 minutos hasta obtener una masa elástica con una superficie brillante. Tapar la fuente con un paño húmedo y dejar subir la masa en un lugar cálido durante 45 minutos.

3 Volver a amasar y dividir en dos porciones. Formar dos panes redondos y colocar sobre la bandeja del horno. Cubrir con un paño de cocina y dejar reposar otros 30 minutos.

4 Retirar el paño cuidadosamente y espolvorear un poco de harina por encima de los panes. Hornear en el horno precalentado durante 40 - 50 minutos a 180 °C (Función Clima, con 1 golpe de vapor, 2º nivel de bandeja desde abajo). Activar el golpe de vapor directamente después de introducir el pan. El pan estará hecho cuando al golpearlo suene un poco a hueco. Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla de cocina.

>> Sugerencias y trucos:

Esta receta básica puede refinarse agregando algunos ingredientes. Según gusto, añada a la masa 2 C de alcaparras, tomates secos picados, finas hierbas picadas o aceitunas negras (deshuesadas y cortadas en aros).

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 180 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 40 - 50 minutos + precalentamiento
Golpes de vapor: 1; directamente después de introducir la bandeja

Focaccia de cerezas al romero

10 panes pequeños

Ingredientes

Para la masa:

500 g Harina de trigo (tipo 55)
1 C Romero picado
1/2 Dado de levadura fresca (21 g)
2 C Azúcar
300 ml Leche templada
Sal

Además:

400 g Cerezas
2 C Azúcar
Harina para la superficie de trabajo
2 C Azúcar glas
100 g Chocolate blanco

1 Para la masa: poner la harina y el romero en una fuente y hacer un hueco en el centro. Disolver la levadura desmenuzada y el azúcar en la leche. Verter esta mezcla en el hueco hecho en la harina. Recoger un poco de harina de los bordes y mezclar con la levadura, hasta obtener una masa de consistencia algo espesa. Tapar la fuente con un paño húmedo y dejar subir la masa en un lugar cálido durante 15 minutos.

2 Lavar las cerezas, secarlas y deshuesarlas. Mezclarlas con el azúcar y reservar. Incorporar la harina restante y 1/2 c de sal en la masa y amasar con las varillas no menos de 5 minutos hasta obtener una masa elástica con una superficie brillante. Cubrir y dejar subir 30 minutos más.

3 Volver a amasar brevemente la masa y dividirla en 10 porciones iguales. Aplanarlas sobre la encimera enharinada formando círculos de 1 cm de grosor. Colocar las masas sobre una bandeja de repostería.

4 Secar las cerezas con papel de cocina y repartirlas sobre las masas, después hundirlas ligeramente en la masa. Espolvorear por encima con azúcar glas y dejar subir otros 30 minutos.

5 Hornear durante 25 - 30 minutos a 180 °C (Función Clima, con 1 golpe automático de vapor, 2º nivel de bandeja desde abajo). Retirar las focaccia del horno y dejar enfriar sobre una rejilla de cocina. Rallar gruesamente el chocolate y espolvorear por encima de los panes.

>> Sugerencias y trucos:

La focaccia dulce se puede preparar opcionalmente con bayas como frambuesas, moras o arándanos. También puede cubrir las con albaricoques o manzanas cortadas en rodajas.

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 180 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 25 - 30 minutos
Golpes de vapor: 1, automático



Panecillos dulces de Espresso y mantequilla a la vainilla

10 Panecillos

Ingredientes

Para la mantequilla a la vainilla:

100 g Mantequilla blanda
Las semillas de 1 vaina de vainilla
2 C Azúcar glas

Para la masa:

500 g Harina de trigo (tipo 55)
200 ml Espresso cargado, templado
100 ml Leche condensada dulce
1/2 Dado de levadura fresca (21 g)
Sal
80 g Amarettini (galletas almendradas italianas)

>> Sugerencias y trucos:

Amarettini son galletitas italianas esponjosas y crujientes a base de almendra. Su nombre se debe al sabor amargo característico por la adición de licor Amaretto. Se sirven con el café o café Espresso.

1 Para la mantequilla a la vainilla: mezclar removiendo la mantequilla, las semillas de vainilla y el azúcar glas en una fuente, hasta obtener una consistencia espumosa. Verter la mezcla en un bol y poner a enfriar.

2 Para la masa: poner la harina en una fuente y hacer un hueco en el centro. Mezclar la leche condensada con el café Espresso. Disolver la levadura desmenuzada en esta mezcla. Verter todo en el hueco hecho en la harina. Recoger un poco de harina de los bordes y mezclar con la levadura, hasta obtener una masa de consistencia algo espesa. Tapar la fuente con un paño húmedo y dejar subir la masa en un lugar cálido durante 15 minutos.

3 Incorporar la harina restante y una pizca de sal. Amasar todo con las varillas durante 5 minutos hasta obtener una masa elástica con una superficie brillante. Volver a cubrir y dejar subir en un lugar cálido durante 30 minutos.

4 Picar gruesamente las Amarettini e incorporar las migas a la masa. Dividir la masa en 10 porciones iguales y formar bolitas.

5 De una hoja de papel de horno, recortar 10 tiras c/u 6 x 30 cm de longitud. Enrollar las bolitas en las tiras y atar flojo con hilo de cocina, puesto que la masa subirá un poco. Poner las bolitas sobre una bandeja de repostería y dejar subir otros 30 minutos.

6 Hornear en el horno precalentado durante 20 - 30 minutos a 180 °C (Función Clima, con 1 golpe de vapor, 2º nivel de bandeja desde abajo). Activar el golpe de vapor directamente después de introducir los panecillos. Retirar los panecillos del horno y dejar enfriar hasta que estén tibios. Según gusto, abrirlos y servir con mantequilla a la vainilla.

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 180 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 20 - 30 minutos

+ precalentamiento

Golpes de vapor: 1; directamente después de introducir la bandeja

Trenza de chocolate con chile

2 unidades

Ingredientes

150 ml Leche
150 g Chocolate amargo suave
600 g Harina de trigo (tipo 55)
1 C Azúcar
1/2 c Chile en polvo
1 Dado de levadura fresca (42 g)
1 Huevo (tamaño mediano)
120 g Mantequilla blanda
Sal
Harina para la superficie de trabajo
1 Yema de huevo (tamaño mediano)
50 ml Nata líquida

>> Sugerencias y trucos:

Como acompañamiento podrá servir las trenzas de chocolate con helado de vainilla o de nuez. La versión "chocolatissima" se servirá con helado de chocolate. Cortar la trenza en rebanadas y servir con el helado y almendras en laminillas tostadas.

1 Calentar la leche en un cazo. Picar el chocolate fondant y derretirlo en la leche, removiendo continuamente. Dejar enfriar esta mezcla hasta que esté tibia.

2 Poner la harina en una fuente grande y hacer un hueco en el centro. Poner en éste el azúcar, el chile en polvo y la levadura desmenuzada y verter por encima el chocolate derretido. Recoger un poco de harina de los bordes y mezclar con la levadura, hasta obtener una masa de consistencia algo espesa. Tapar la fuente con un paño húmedo y dejar subir la masa en un lugar cálido durante 15 minutos.

3 Agregar el huevo, la mantequilla y una pizca de sal e incorporar la harina restante. Amasar todo con las varillas durante al menos 2 minutos hasta obtener una masa elástica con una superficie brillante. Si la masa estuviera excesivamente blanda, añadir más harina. Dejar subir tapada en un lugar cálido durante otros 30 minutos.

4 Volver a trabajar brevemente la masa y dividir en dos porciones. Dividir a éstas en tres partes iguales y, sobre la encimera enharinada, alargar cada parte de la masa hasta formar un cilindro con una longitud de 25 cm. Hacer una trenza con tres de estas tiras y doblar los extremos hacia abajo.

5 Poner las trenzas de chocolate sobre una bandeja de repostería. Batir la yema con la nata líquida y pintar con esta mezcla las trenzas. Dejar subir otros 30 minutos.

6 Hornear durante 25 - 30 minutos a 180 °C (Función Clima, con 1 golpe automático de vapor, 2º nivel de bandeja desde abajo). Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla de cocina.

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 180 °C

Listón: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 25 - 30 minutos

Golpes de vapor: 1, automático

Panecillos de plátano con nueces de macadamia

1 Molde desmontable (28 cm Ø)

Ingredientes

500 g Harina de trigo (tipo 55)
1/2 Dado de levadura fresca (21 g)
100 ml Jarabe de arce
50 ml Leche templada
1 Lima
2-3 Plátanos
Sal
Mantequilla para el molde
200 g Nueces macadamia saladas (tostadas)

1 Poner la harina en una fuente grande y hacer un hueco en el centro. Disolver la levadura desmenuzada y 60 ml del jarabe de arce en la leche. Verter esta mezcla en el hueco hecho en la harina. Recoger un poco de harina de los bordes y mezclar con la levadura hasta obtener una masa de consistencia algo espesa. Tapar la fuente con un paño húmedo y dejar subir la masa en un lugar cálido durante 15 minutos.

2 Exprimir la lima. Pelar los plátanos y hacerlos puré junto con el zumo de lima. Pesar 300 g del puré (agregar agua si no fuera suficiente). Verter el puré de plátano en la fuente e incorporar la harina restante y una pizca de sal. Amasar todo con las varillas hasta obtener una masa elástica con una superficie brillante. Tapar la fuente con un paño y dejar subir la masa en un lugar cálido durante otros 30 minutos. Engrasar el molde desmontable y ponerlo a enfriar.

3 Volver a trabajar brevemente la masa y dividirla en porciones del tamaño de una pelota de golf. Poner muy juntas las bolas en un molde desmontable y dejar subir la masa tapada otros 30 minutos.

4 Pintar la masa con el jarabe de arce restante. Picar finamente las nueces y espolvorear por encima.

5 Hornear durante 30 - 35 minutos a 180 °C (Función Clima, con 1 golpe automático de vapor, 2º nivel de bandeja desde abajo). Retirar los panecillos del horno, dejar enfriar un poco, desmoldarlos y dejar enfriar por completo sobre una rejilla de cocina.

>> Sugerencias y trucos:

Para realzar la preparación con un toque exótico podrá servir los panecillos de plátano con un vaso de leche de coco. Para ello, mezclar la leche de coco (de lata) y leche a partes iguales con cubitos de hielo. Endulzar, según gusto.

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 180 °C
Listón: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 30 - 35 minutos
Golpes de vapor: 1, automático





Glosario

BAÑO DE HIELO (AGUA FRÍA)

Colocar una fuente de metal con la crema o la salsa dentro de un recipiente más grande que se habrá llenado de agua fría (con cubitos de hielo) y remover hasta que se haya enfriado a la temperatura deseada antes de utilizar la preparación para ulteriores procesos de cocción.

BAÑO MARÍA

Disponer un recipiente con los alimentos dentro de un recipiente de mayor tamaño que se habrá llenado en parte con agua caliente o hirviendo. Sirve, por ejemplo, para derretir chocolate o mantener calientes cremas delicadas, sopas, o para batir salsas. En muchos platos, el baño maría no debe superar cierta temperatura para evitar que los alimentos cuajen o se corten. Para enfriar cremas se utiliza un baño de hielo o de agua fría (véase BAÑO DE HIELO)

BATIR / MONTAR

Con ayuda de la batidora de varillas, batir la mantequilla fría cortada en dados o nata para incorporarla en sopas, salsas, cremas y purés, dotándolos de una consistencia especialmente cremosa y esponjosa.

BLANQUEAR

Sumergir el alimento (p. ej., verduras) brevemente (máx. 5 minutos) por porciones en agua (salada) hirviendo y, a continuación, refrescar en agua fría (helada) para parar la cocción (véase REFRESCAR). Los alimentos fijan su color y se mantienen crujientes, también resulta más fácil pelarlos. El blanqueado permite congelar los alimentos durante más tiempo.

CARAMELIZAR

Mezclar el azúcar con un poco de agua y calentar hasta obtener un jarabe marrón, o derretir el azúcar sin agua en una sartén o un cazo hasta que tome color. También se pueden caramelizar frutas o verduras y otros alimentos, espolvoreando encima azúcar (glas) y poniendo éstos en una sartén o debajo el grill hasta que se derrita el azúcar.

COCCIÓN CIEGA

Horneado previo de bases de pastaflora sin relleno, para evitar que la base se moje en el posterior horneado. Para mantener la forma de la masa y para evitar que suba excesivamente, se extiende por encima papel de horno con leguminosas (p. ej., lentejas, guisantes o habas).

DESGLASAR / DESGLACEAR

Diluir el jugo concentrado que queda en la cazuela después de la cocción de verduras, carne, roux, caramelo, etc. agregando líquido frío o caliente (p. ej., agua, caldo, vino o leche).

DESLEÍR

Adicionar un líquido o alguna preparación removiendo hasta obtener una masa de consistencia lisa y homogénea. Por ejemplo, para hacer una ligazón (véase LIGAR) se mezcla primero una parte del líquido con harina o almidón, removiendo continuamente hasta que no queden grumos, antes de verter esa mezcla en la salsa o sopa.

ESCALDAR

Verter o sumergir brevemente en agua hirviendo verduras (p. ej., tomates), frutas (p. ej., albaricoque, melocotón) para facilitar su pelado (ver BLANQUEAR).

ESTOFAR

Los alimentos rehogados (sobre todo, carne y verduras) se cuecen en un recipiente tapado y a fuego lento en la placa o en el horno. Durante el proceso se rocían repetidas veces (p. ej., con caldo, fondo, su propio jugo), pero sin quedar nunca completamente sumergidos en el líquido de cocción.

FREÍR

Freír en un baño de grasa (aceite o manteca) a una temperatura máxima de 180 °C trozos de carne, pescado, verduras o frutas (con o sin rebozado). Para este proceso es ideal una freidora o un cestillo para sumergir los alimentos en el aceite/la grasa caliente.

GLASEAR

Cubrir carne, pescado o verduras con un líquido poco denso que queda brillante al solidificarse. Se puede hacer con azúcar derretido, chocolate fondant o el propio jugo de cocción. El glaseado dota a los alimentos de un bonito brillo, a la vez que refuerza el sabor de los mismos.

GRATINAR

Espolvorear sobre alimentos salados o dulces pan rallado, queso rallado o copitos de mantequilla o verter por encima huevo mezclado con leche y/o queso y calentar al horno a fuego vivo o bajo el grill hasta que estén dorados y tengan una costra crujiente.

Glosario

HARINAS (CLASES)

Existen diversos tipos de harina cuya clasificación se refiere al grado de extracción (es decir, por el residuo de cenizas o contenido en minerales en que queda en 100 g de harina), y en definitiva, “lo blanca” que queda. No existe una tipología unificada a nivel europeo. En España se utilizan las designaciones por su grado de extracción, T-45, T-55, T-70 y T-75. En algunos recetarios nos encontramos con indicaciones que utilizan la tipología alemana por números (indicado a continuación entre paréntesis).

La harina blanca habitual de trigo del tipo 45 (405) es ideal para la repostería. La harina blanca con más fuerza (“harina de fuerza”) del tipo 55 (550), se usa para pan y repostería que queremos que suba. La harina integral más oscura (1050) se utiliza para pastaflores y masas trabajadas de levadura. La harina de centeno (1150) es ideal para mezclas con harina de trigo y se utiliza para panes fuertes. Salvo otra indicación, para las recetas del presente libro utilizaremos la harina blanca normal del tipo 45 según la clasificación española.

LIGAR / LIGAZÓN

Espesar líquidos (p. ej., fondos de cocción, sopas, salsas, etc.) incorporando almidón (maicena) o harina. Primero se mezcla el almidón o la harina con algún líquido frío (agua), removiendo hasta que no queden grumos. La mezcla se vierte en la sopa o salsa, removiendo, y se cuece unos instantes.

MARINAR

Colocar carnes, aves o pescados - antes de asarlos, prepararlos al grill o freírlos - para aromatizarlos o ablandarlos por horas o días, en una mezcla, p. ej., de aceite, vinagre o limón, sal, especias o finas hierbas. Con ello se refina el sabor y la carne sale particularmente tierna.

PASAR POR EL TAMIZ

Pasar una sopa, salsa o un puré por un tamiz fino para refinarla, eliminando los grumos o trozos que quedan de la cocción.

REDUCIR

Hacer hervir en el cazo o en la sartén a fuego fuerte y sin tapar un fondo, un caldo, una sopa o una salsa hasta lograr que tenga el espesor deseado. Sirve para obtener un concentrado sabroso.

REFRESCAR

Verter encima de un alimento agua helada o sumergirlo, después de haberlo blanqueado, en agua helada para detener la cocción. En el caso de la pasta y del arroz se evita así que se apelmacen. Los huevos, tomates, albaricoques y similares resultan más fáciles de pelar y las hortalizas (verdes) conservan su color.

SAL

La sal común o de mesa – cuyo nombre químico es cloruro sódico – refuerza el sabor propio de los alimentos. A menudo se utiliza sal marina que es extraída del agua de mar en salinas mediante evaporación y que contiene, aparte de cloruro sódico, aproximadamente un 2% de minerales y oligoelementos como calcio, magnesio, flúor y yodo.

SOFREÍR

Freír removiendo verduras, carne, pescado o aves a baja temperatura, solo con un mínimo de grasa, para precocinarlos parcialmente. El alimento debe tomar un color intenso, pero debe seguir desprendiendo sustancias aromáticas y gustativas.

TOSTAR

Dorar un alimento (p. ej., nueces, pan, cebolla) sin adición de grasa o líquidos a fuego fuerte en una sartén, en el horno o en la tostadora.

TRINCHAR

Cortar convenientemente la carne, el pescado o las aves, en porciones o trozos antes de servir. Lo más fácil es disponer la pieza sobre una tabla de madera y cortarla con un cuchillo (trinchante) puntiagudo y afilado.



Índice

A		D		O			
Atún crujiente “en croûte” con chutney de mango	22	Dorada en costra de sal marina con salsa de lima y alcaparras	30	Ossobuco de cordero con coco, tomates y cilantro	93	Pan de patata con comino	205
Asado de cerdo crujiente con puré de verduras y rollo de pan	73					Panecillos de higo al romero hechos en taza	209
Aleta de ternera rellena y canelones de apio	81	E		P		Panecillos hechos en lata con cebolla y mejorana	212
		Empanada de pata de ternera salada con ensalada de rabanitos	80	Panini con verduras al grill y mozzarella	21	Pan rústico con sal marina gruesa	213
B		Entrecots de ternera en costra de gambas, con puré de patatas	82	Pizza con salami al hinojo y queso Scamorza	26	Panecillos dulces de Espresso y mantequilla a la vainilla	216
Brochetas de langostinos con apio al jengibre	18	Entrecot con salsa de estragón y mostaza	86	Popietas de rape con cebolletas y pan de ajo	38	Panecillos de plátano con nueces de macadamia	218
Bacalao con mejillones al azafrán, en papillote	36	Estofado de buey con costra de ajo de oso y cebollas perla	88	Pulpo con puré de patatas	40		
Bogavante gratinado con crema de apio y mantequilla a la vainilla	42	Eclairs aromatizados con mousse de café	182	Pargo en hoja de banana con salsa de tres aromas	41	Q	
Bolas horneadas con relleno de toffee y crema de bayas	133			Pularda asada con chorizo y patatas hervidas	48	Quiche de zanahorias con ensalada de manzana	16
Bizcocho de chocolate con merengue de frambuesa	134	F		Pintada tailandesa con ensalada de aguacate y pomelo	50	R	
Bizcocho de zanahorias con sésamo crocante	151	Flammkuchen (Tarta alsaciana, con cebolla blanca y sal especiada)	24	Pollo de corral en papillote, con migas de beicon y perejil	51	Ragú de ganso en costra de pan	66
Bizcocho de almendras con queso y cobertura de chocolate	154	Focaccia con queso de cabra y almendras	206	Pavita rellena de calabaza y vinagreta de arándanos rojos	54	Rabo de buey con robellones y ensalada a las finas hierbas	85
Biscuit de almendras con crema de saúco	158	Focaccia dulce de cerezas al romero	214	Picantones “en croûte” con limas y pepinos al cilantro	55	Ragú de conejo envuelto en hojaldre con sal de romero con naranja	117
Biscuit a la genovesa con crème brûlée	159			Pechuga de ganso estofada, con ensalada de manzana y apio	59	Rubias con cacahuets	187
Brioche de manzana con castañas	170	G		Pato entero al jengibre con repollo caramelizado	62		
Brioques con jarabe de hierba limón	171	Goulash de carpa al estilo húngaro	37	Pato lacado a al pekinesa con Pak-Choi y ensalada de mango	64	S	
Baklava con higos al vino tinto	172	Goulash picante de cerdo con nata agria y pudding de pan	77	Popietas de carne asada con frutas en vinagre y cebolla tostada	89	Salvelino relleno a la Toscana	32
Bañuelos de viento con relleno de crema de naranja caramelizada	184	Goulash de jabalí con migas al tomillo y lasaña de setas	98	Pierna de cordero asada con ajo caramelizado	92	Strudel de gambas con ensalada de tomate a la albahaca y alioli	33
Biscotti de piñones con albaricoques	190			Pierna de corzo con jengibre frito	97	Solomillos de cerdo glaseados con albaricoque y apio	70
Baguettes con rellenos variados	202	H		Patatas al horno con remolacha, robellones y berenjena	102	Strudel de salsiccia con remolacha y salsa de mostaza con higos	78
		Higos al horno con mascarpone y jamón	17	Pudding de pan con verduras estofadas y mantequilla al levístico	104	Solomillo rosa con cebada mondada al vino tinto con vainilla	90
C		Hojas de strudel con melocotón y mousse de chocolate blanco	132	Pastel de patatas en capas sobre lecho de setas con cebolletas	105	Strudel de batata y apio con pesto de albahaca y hierbabuena	116
Calamares rellenos al jengibre con salsa de tamarindo	44			Pudding de patatas con salmón al chile, hinojo y costra de pan	106	Soufflé de quark a la vainilla con arándanos y brioche	129
Curry a la tailandesa con piña y tomate	56	J		Pastel de macarrones con tomates, setas y queso Taleggio	108	Soufflé de pan Pumpernickel con picotas al tomillo y miel	137
Confit de pato con canela y salsa de cítricos	60	Jamón de cerdo glaseado con miel	76	Pastel de rigatoni con antipasti a la boloñesa	109	Tarta crujiente con crema de asperilla olorosa	148
Costillas adobadas con costra de rábano picante y risotto	72			Pastel de orechiette con brócoli y migas de chile	110	Strudel de quark con ruibarbo	178
Cochinillo con dátiles al tomillo y tomates al horno	74	L		Pizza con espárragos, ajo de oso y queso fresco	114	Strudel con cerezas y arroz con leche y praliné	179
Cordero asado con costra crocante y verduras al vinagre balsámico	94	Lomo de corzo en costra de pan con mousse de manzana asada	96	Pastel de calabaza con ensalada picante de naranjas y sésamo	118	Strudel de manzana con galletas de mantequilla y almendras	180
Canelones con relleno de radicchio y cebolla con queso Ricotta	113	Lasaña de calabaza con carne de ternera y piñones	112	Pimientos rellenos con cuscús y chutney de limón	121	Shortbread con praliné de nuez	192
Cebolla rellena con ratatouille (pisto) y pan de pizza	120			Pastel en capas con fresas	136		
Chocolate fondant con sorbete de Kombucha	130	M		Plátano al horno en pasta brick con salsa criolla	142	T	
Crema catalana al jazmín con naranja especiada	138	Muslos de pavo con salsa verde y verduras asadas al grill	52	Pastel de calabaza con nueces y jengibre confitado	166	Tartaletas saladas de manzana con foie gras de pato y rúcula	14
Crêpes gratinados con relleno de requesón y limas	141	Magret de pato con apio y albóndigas de sémola	58	Pastel de hojaldre con crema pastelera al romero	174	Tortilla con trucha ahumada y berros	20
Corona con frutas del bosque	150	Muslos de ganso con cocas de pera y cebolla	65	Pastelitos de maracuyá con almendras y jarabe de vainilla	183	Ternera con crema de calabaza y espinacas	25
Clafutis de frambuesa con piñones	155	Mini-Panettone con arándanos rojos	164	Pan rústico de masa madre con harina de centeno	198	Trucha asalmonada con polenta y espárragos verdes	34
Caracolas de pan con pesto de perejil y berenjenas	208			Panecillos con cerveza negra y semillas de anís	200	Ternera con cebolla rellena a las finas hierbas	84
Chapata rellena de tomates y jamón de Parma	210			Pan de trigo y centeno con 5 especias	201	Tarta de tomate con yogur y migas crujientes de parmesano	122
				Pan de nueces con jarabe de arce	204		

Índice

Tartaletas de Moscato d'Asti con grosellas	126
Torrone con higos gratinados con frutas de verano	128
Tarta Tatin de piña con pesto de cacahuete	140
Tarta criolla con mango y nueces	152
Tarta de chocolate a la Sacher con jengibre confitado	156
Tarta de queso fresco al coco con mango	160
Tarta de Latte macchiato con mazapán	162
Tortitas de toffee a la vainilla con almendras tostadas	163
Tarta de maracuyá con arroz con leche y azúcar cande caramelizado	167
Triángulos de hojaldre con ruibarbo y frangipán	168
Tartitas de pera caramelizada con yogur griego	175
Tarta de hojaldre con melocotón y albaricoque cocidos	176
Tarta de masa cocida con crema Cassata	186
Tartaletas con yogur, arándanos y muesli crocante	188
Trenza de chocolate con chile	217

