



Miele, S.A.U. Sede social
Avda. Bruselas, 31
28108 Arroyo de la Vega
Alcobendas (Madrid)
www.miele.es
Telf: 902 398 398

Miele Center Barcelona
Via Augusta 24-26
08006 Barcelona
Telf: 93 292 04 50

Miele Center Madrid
Avda. de Bruselas, 31
28108 Arroyo de la Vega (Alcobendas)
Telf: 91 111 55 66

Delicias navideñas



Una selección de recetas
navideñas creadas especial-
mente por Miele.



Índice



| | |
|-----------------------------------------------|----------|
| ■ Contenido | 3 |
| Tienda de accesorios Miele | 85 |
| Las recetas de la A a la Z | 86 |
| | |
| ■ Pasteles y repostería | |
| Galletas de mantequilla con relleno de toffee | 4 |
| Medias lunas de naranja | 6 |
| Palitos de miel | 8 |
| Rosquilla de almendra | 10 |
| Caracolas de lima | 12 |
| Galletas de nueces | 14 |
| Tarta de merengue y limón | 16 |
| Pastel de manzana y mazapán | 18 |
| Tarta con copos | 20 |
| Rebanadas de sémola | 22 |
| Rollo de ciruelas con mazapán | 24 |
| Pan de suero de mantequilla | 26 |
| Rosca de pan rellena | 28 |
| Pan de nueces | 30 |
| ■ Pescado | |
| Filete de pescado gourmet à la Bordelaise | 46 |
| Abadejo con guarnición de pimientos | 48 |
| ■ Vegetariano | |
| Soufflé de verduras | 66 |
| Tarta de queso | 68 |
| Cuscús de verduras | 70 |
| ■ Postres | |
| Mousse de saúco | 72 |
| Cerezas Amarena | 74 |
| Higos sobre cuadraditos de hojaldre | 76 |
| Calvado de manzana con espuma de mazapán | 78 |
| Confitura de granada con Sabayón de vainilla | 80 |
| Cóctel de Espresso frío | 82 |
| ■ Guarniciones | |
| Endivias gratinadas | 56 |
| Cebollas cremosas | 58 |
| Tiras de col de Milán | 60 |
| Caracolas d patata | 62 |
| Rollo de bizcocho de patata | 64 |
| ■ Tentempiés | |
| Rollo de hojaldre con espinacas y salmón | 32 |
| Cordon Bleu con patatas | 34 |
| Guiso de carne picada con repollo | 36 |
| Patatas gratinadas con calabacines | 38 |
| ■ Sopas | |
| Sopa de berza de Saboya | 40 |
| Sopa de pesto | 42 |
| Sopa de col | 44 |



Galletas de mantequilla con relleno de toffee

60 unidades

Ingredientes

Para la masa:

250 g de harina
75 g de azúcar
1 cucharada colmada de azúcar de vainilla
1 huevo
120 g de mantequilla blanda

Para el relleno:

130 g de mantequilla
130 g de sirope claro de remolacha
100 ml de nata

Para pintar:

125 g de cobertura de chocolate negro

1 Trabaje la harina, el azúcar, el azúcar de vainilla y un trozo de mantequilla cortado en trozos hasta formar una masa lisa. Deje enfriar la masa aproximadamente 30 minutos. Extiéndala de forma homogénea en un molde rectangular desmontable o sobre la mitad de una bandeja de repostería y hornee hasta que esté ligeramente dorada.

2 Mezcle en un recipiente la masa de toffee con mantequilla, el sirope de remolacha y la nata y cueza a fuego suave removiendo sin tapar hasta que la masa se haya reducido aproximadamente a la mitad y se haya espesado con un tono dorado. Vierta inmediatamente la masa de toffee sobre la base de la masa y deje enfriar.

3 Cuando la masa esté solidificada y firme, prepare la cobertura de chocolate negro y repártala de forma homogénea sobre la superficie del toffee. Parta inmediatamente en porciones. Si la superficie de la cobertura se solidifica del todo, la cobertura de chocolate se romperá al cortarla.

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 160-170 °C
Nivel de bandeja: 2° desde abajo
Tiempo de cocción: 25-30 minutos

Ajuste: Calentamiento de bóveda y solera

Temperatura: 170-180 °C
Nivel de bandeja: 2° desde abajo
Tiempo de cocción: 25-30 minutos

Ajuste: placa de cocción

Potencia: 7-6
Tiempo de cocción: 10-15 minutos





Medias lunas de naranja

70 unidades

Ingredientes

Para la masa:

250 g de harina
200 g de almendras molidas
2 cucharadas colmadas de azúcar de vainilla
2 cucharadas colmadas de ralladura de naranja
70 g de azúcar
200 g de margarina o mantequilla

Para rebozar:

2 cucharadas colmadas de ralladura de naranja
100 g de azúcar

1 Trabaje la harina y las almendras con el azúcar de vainilla, la ralladura de naranja, el azúcar y un trozo de margarina o mantequilla cortado en trozos hasta formar una masa lisa. Deje enfriar la masa durante toda la noche.

2 Divida la masa en porciones pequeñas y amase para formar medias lunas de aprox. 5 cm de largo. Colóquelas en la bandeja de repostería y hornee hasta que se doren.

3 Mezcle la ralladura de naranja y el azúcar en un plato hondo. Una vez horneadas, retire inmediatamente las medias lunas de la bandeja y rebócelas en el azúcar de naranja.

Ajuste: Aire caliente plus
Temperatura: 150-160 °C
Nivel de bandeja: 2° y 4° desde abajo
Tiempo de cocción: 18-25 minutos





Palitos de miel

70 unidades

Ingredientes

Para la masa:

125 g de miel
50 g de azúcar moreno
75 g de mantequilla
300 g de harina
2 cucharaditas de levadura en polvo
2 cucharaditas de especias para pan de especias
1 huevo

Para la decoración:

Ralladura de una naranja ecológica
2 cucharadas de azúcar
250 g de azúcar glas
Zumo de naranja

1 Caliente la miel en un recipiente, junto con el azúcar moreno y la mantequilla hasta que se derrita. Deje enfriar.

2 Añada la harina, la levadura, las especias y el huevo, la masa de miel y amase. Deje enfriar la masa durante 60 minutos. A continuación, forme "palitos" haciendo pequeños rollos de aprox. 6 cm de largo, colóquelos en fila en la bandeja de repostería y hornee.

3 Mezcle el azúcar glas con un poco de zumo de naranja y remueva hasta obtener un baño de azúcar espeso. Decore los palitos con el baño de azúcar y espolvoréelos con el azúcar de naranja.

Ajuste: Aire caliente plus
Temperatura: 150-160 °C
Nivel de bandeja: 2° y 4° desde abajo
Tiempo de cocción: 15-20 minutos
Ajuste: placa de cocción
Potencia: 8-6
Tiempo de cocción: 3-6 minutos





Rosquillas de almendras

60 unidades

Ingredientes

Para la masa:

3 claras de huevo
250 g de azúcar glas
400 g de almendras molidas
½ tubito de esencia de almendras amargas

Para el baño:

50 g de confitura de grosellas negras
130 g de azúcar glas

1 Bata las claras de huevo a punto de nieve y, para finalizar, añada con cuidado el resto del azúcar. Incorpore las almendras y la esencia.

2 Sobre una bandeja de repostería recubierta con papel especial para hornos, forme pastiñas del tamaño de una nuez. Rellene una manga pastelera con la masa a punto de nieve (tamaño de la boquilla 6-7). Hornee las rosquillas hasta que se doren ligeramente.

3 Caliente ligeramente la confitura y mezcle con azúcar glas. Introduzca el baño en una bolsa de congelación, haga un pequeño corte en una esquina y decore la rosca.

Ajuste: Aire caliente plus
Temperatura: 120-130 °C
Nivel de bandeja: 1° y 3° desde abajo
Tiempo de cocción: 25-35 minutos





Caracolas de lima

40 unidades

Ingredientes

Para la masa:

250 g de harina
1 pizca de sal
30 g de azúcar moreno
160 g de mantequilla
60 g de nata agria
3 cucharadas de cuajada de limón o de mermelada de limón

Para el baño:

El zumo de una lima
100 g de azúcar glas

1 Forme una masa con la harina con sal, el azúcar, la mantequilla cortada en dados pequeños y la nata agria. Deje enfriar la masa alrededor de 30 minutos y, después, extiéndala sobre una superficie enharinada hasta formar un rectángulo de aproximadamente 20 x 40 cm.

2 Unte la placa de masa con la cuajada de limón y enróllela desde el lado largo. Deje enfriar el rollo tapado durante unos 30 minutos.

3 Corte el rollo en rodajas de aproximadamente 1 cm de grosor. Colóquelas en la bandeja de repostería y hornee hasta que se doren. Mezcle el azúcar glas y el zumo de lima hasta formar un baño, unte por encima las caracolas calientes.

Ajuste: Aire caliente plus
Temperatura: 150-160 °C
Nivel de bandeja: 1° y 3° desde abajo
Tiempo de cocción: 25-30 minutos





Galletas de frutos secos

40 unidades

Ingredientes

Para la masa:

150 g de mezcla de frutos secos (avellanas, nueces, nueces de Macadamia) picados gruesos
75 g de mantequilla
75 g de azúcar moreno
1 cucharada colmada de azúcar de vainilla
1 pizca de canela
120 g de harina
½ cucharadita de levadura en polvo
1 huevo

Para rociar:

Cobertura de chocolate negro

1 Mezcle la mantequilla, el azúcar, el azúcar de vainilla y la canela hasta obtener una masa cremosa, añada la harina mezclada con la levadura y el huevo. Por último, incorpore los frutos secos.

2 Forme porciones pequeñas con la masa y colóquelas sobre la bandeja de repostería. Hornee hasta que se doren. Caliente la cobertura de chocolate y viértala sobre las galletas de frutos secos.

Ajuste: Aire caliente plus
Temperatura: 150-160 °C
Nivel de bandeja: 1° y 3° desde abajo
Tiempo de cocción: 15-20 minutos





Tarta de merengue y limón

16 porciones

Ingredientes

Para la masa:

125 g de mantequilla blanda
125 g de azúcar
1 cucharada colmada de azúcar de vainilla
4 yemas de huevo
2 cucharadas de leche
1 cucharada colmada de ralladura de limón
150 g de harina
2 cucharaditas de levadura en polvo

Relleno:

4 claras de huevo
150 g de azúcar

Para el relleno:

600 ml de nata
2 cucharadas colmadas de polvo estabilizante para nata
2 cucharadas colmadas de azúcar de vainilla
1 cucharada colmada de ralladura de limón
6 cucharadas de zumo de limón
4 cucharadas de licor de limón

>> Consejo:

En lugar del licor de limón, también se puede utilizar confitura de limón. La tarta sabrá mejor un día después de su preparación.

1 Mezcle la mantequilla, el azúcar, el azúcar de vainilla y las yemas de huevo hasta formar una masa cremosa. Añada la leche y la ralladura de limón a la harina mezclada con levadura y remueva. Introduzca la mitad de la masa en un molde desmontable (Ø 26 cm), alisar.

2 Para el relleno, bata las claras de huevo a punto de nieve y, para finalizar, añada con cuidado el resto del azúcar. Unte la masa con la mitad de las claras a punto de nieve y horneéla hasta que se dore. Desmolde la masa y colóquela sobre una placa. Hornee igualmente el resto de la masa con las claras a punto de nieve.

3 Monte la nata a la vez que añade el azúcar de vainilla y el polvo estabilizante para nata. Mezcle la ralladura de limón, el zumo de limón y el licor de limón. Unte el fondo con la nata. Coloque la segunda masa por encima. Deje enfriar.

Ajuste: Calentamiento de bóveda y solera

Temperatura: 160-170 °C
Nivel de bandeja: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 20-25 minutos por balda + Precaleamiento





Pastel de manzana y mazapán

12 porciones

Ingredientes

Para la masa:

300 g de harina
½ cucharadita de levadura en polvo
50 g de azúcar
150 g de mantequilla, en dados
5 cucharadas de agua fría

Para el relleno:

120 g de mazapán
150 g de mantequilla blanda
100 g de azúcar
1 kg de manzanas ácidas (p. ej. Boskop)

Para pintar:

1 yema de huevo
2 cucharadas de leche

1 Mezcle y amase la harina con la levadura, el azúcar, un trozo de mantequilla troceado y el agua hasta formar una masa lisa. Deje enfriar la masa aproximadamente 30 minutos. A continuación, coloque aproximadamente 2/3 de la masa sobre la base de un molde desmontable (Ø 26 cm).

2 Ralle el mazapán de forma que quede grueso, distribúyalo sobre la base. Mezcle la mantequilla con el azúcar hasta obtener una masa cremosa. Pele las manzanas y rállelas también gruesas. Ligue bien la mezcla de manzanas ralladas con la mezcla de mantequilla y azúcar y añada a la ralladura de mazapán. Alíse ligeramente.

3 Desenrolle el resto de la masa sobre una superficie enharinada. Corte tiras de 1-2 cm de ancho con una ruedecilla para cortar masa y colóquelas formando una rejilla sobre la superficie de las manzanas.

4 A continuación, bata la yema de huevo con la leche. Unte las tiras de masa con esta mezcla. Hornee el pastel hasta que se dore.

Ajuste: Aire caliente plus
Temperatura: 150-160 °C
Nivel de bandeja: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 50-60 minutos





Tarta con copos de cereza y semillas de amapola

12 porciones

Ingredientes

Para la masa:

100 g de mazapán
400 g + 50 g de harina
1 cucharadita de levadura en polvo
200 g de mantequilla blanda
130 g de azúcar
1 pizca de sal
1 cucharada colmada de azúcar de vainilla
4 huevos
½ sobre de natillas en polvo
200 g de nata agria
250 g de semillas de amapola
50 g de almendras molidas
2 vasos de guindas (350 g escurridas)

1 Ralle el mazapán grueso y con los 400 g de harina, la mantequilla, la levadura en polvo, el azúcar, la sal y un huevo prepare la masa para los copos. Coloque 2/3 de la masa para los copos como base y borde en un molde desmontable (Ø 26 cm).

2 Escurra las cerezas. Mezcle la nata agria, el resto de los huevos y el azúcar de vainilla. Hornee el pan en el horno precalentado hasta que se dore. Trabaje 100 g de semillas de amapola con 50 g de harina con el tercio restante de los copos. Mezcle el resto de las semillas de amapola con las almendras molidas y extiéndalas sobre la base. Coloque por encima las cerezas escurridas, a continuación, la masa de nata agria y, por último, los copos de amapola. Hornee hasta que se dore en el horno precalentado.

Ajuste: Calentamiento de bóveda y solera

Temperatura: 170-180 °C

Nivel de bandeja: 1º desde abajo

Tiempo de cocción: 50-60 minutos

+ Precalentamiento

Ajuste: Cocción intensiva

Temperatura: 150-160 °C

Nivel de bandeja: 1º desde abajo

Tiempo de cocción: 50-60 minutos

+ Precalentamiento





Rebanadas de sémola

12 unidades

Ingredientes

Para la masa:

4 huevos
200 g de azúcar
2 cucharadas colmadas de azúcar de vainilla con bourbon
1 pizca de sal
400 g de yogur natural
50 g de mantequilla, líquida
100 ml de zumo de naranja
200 g de sémola
2 cucharaditas de levadura en polvo

Para rociar y espolvorear:

150 ml de zumo de naranja
Azúcar glas

1 Mezcle los huevos con el azúcar, el azúcar de vainilla y la sal hasta obtener una masa cremosa. Añada el yogur, la mantequilla y el zumo de naranja. Por último, incorpore la levadura en polvo mezclada con la sémola y remuévalo bien.

2 Coloque la masa en un molde desmontable grande y redondo (\varnothing 28 cm) o en uno rectangular y hornee hasta que se dore. Despues de hornear, píñchela con un palillo de madera. Rocíe con zumo de naranja y espolvoree con azúcar glas.

3 Deje reposar el pastel durante 30 minutos. Durante este tiempo el zumo de naranja se distribuye por todo el pastel. Corte en rebanadas y sirva.

>> Consejo:

Estará aún más delicioso si le añade salsa de frambuesas, zarzamora o arándanos.

Ajuste: Aire caliente plus
Temperatura: 150-160 °C
Nivel de bandeja: 2° desde abajo
Tiempo de cocción: 35-45 minutos
Ajuste: Cocción intensiva
Temperatura: 160 °C
Nivel de bandeja: 2° desde abajo
Tiempo de cocción: 40-45 minutos





Rollos de ciruelas con mazapán

16 porciones

Ingredientes

Para la masa:

4 huevos
1 pizca de sal
100 g de azúcar
120 g de harina
70 g de almendras molidas
1 cucharadita de levadura en polvo ligeramente llena
1 cucharadita rasa de especias para pan de especias
1 vaso (300-450 g) de mousse de ciruela
400 ml de nata
2 cucharadas colmadas de polvo estabilizante para nata
1 cucharada colmada de azúcar de vainilla con bourbon
100 g de masa cruda de mazapán
1 cucharada de azúcar glas
½ cucharadita de canela

>> Consejo:

Para que se potencie su sabor, se recomienda dejar reposar un día.

1 Separe las claras de las yemas. Bata las claras a punto de nieve con 4 cucharadas de agua caliente y sal y, para finalizar, añada cuidadosamente el resto del azúcar. Incorpore, después, la yema. Mezcle la harina, las almendras, la levadura en polvo y las especias e incorpore.

2 Coloque la masa sobre una bandeja de repostería cubierta con papel de hornear en el horno precalentado hasta que se dore.

3 Inmediatamente después de hornear, vierta la masa sobre un paño de cocina un poco humedecido o espolvoreado con azúcar, retire el papel de hornear con cuidado. Enrolle la placa de masa con el paño desde el lateral largo. Deje enfriar durante aprox. 1-2 horas.

4 Ralle la masa de mazapán gruesa. Bata la nata con el azúcar de vainilla y el polvo estabilizante para nata. Desenrolle, retire el paño y unte la placa de masa con mousse de ciruela dejando un borde libre de 2 cm.

5 Distribuya el mazapán y la nata sobre el mousse de ciruela y enrolle con la ayuda del paño. Mezcle la canela con el azúcar glas. Espolvoree el rollo con la mezcla.

Ajuste: Calentamiento de bóveda y solera

Temperatura: 170-180 °C
Nivel de bandeja: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 12-15 minutos
+ Precalentamiento





Pan de suero de mantequilla

20 rebanadas

Ingredientes

Para la masa:

700 g de harina de espelta
250 ml de suero de mantequilla
250 ml de agua caliente
1 dado de levadura (42 g)
75 g de pipas de calabaza
75 g de pipas de girasol
75 g de semillas de sésamo
75 g de semillas de lino
(enteras o molidas)
1 cucharada de comino,
(entero o molido)
2 cucharaditas de sal

1 Disuelva la levadura en suero de leche y agua caliente.

Mezcle bien el resto de los ingredientes en una fuente, incorpore a continuación el agua y amase durante al menos 3 minutos hasta formar una masa lisa.

2 Cubra la masa con un paño húmedo y deje que suba durante 30 minutos a 35 °C en el programa Calor de bóveda//solera o con el programa automático "Dejar subir la masa" durante 30 minutos.

4 Coloque la masa sobre la encimera enharinada y forme un pan alargado, espolvóreel con harina y deje que suba de nuevo en el programa Calor de bóveda y solera durante 15 minutos a 35 °C. Extraiga el pan, precaliente el horno y dore el pan.

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 180-190 °C
Nivel de bandeja: 2° desde abajo
Tiempo de cocción: 45-55 minutos
Ajuste: Función clima, 1 golpe de vapor directamente después de introducir los alimentos
Temperatura: 190-200 °C
Nivel de bandeja: 2° desde abajo
Tiempo de cocción: 40-50 minutos





Rosca de pan rellena

12 porciones

Ingredientes

Para la masa:

400 g de harina de trigo
1/2 dado de levadura (21 g), en trozos
2 cucharaditas de sal
15 g de azúcar
240 ml de agua tibia

Para el relleno:

180 g de calabacines
1 cebolla pequeña
1 cucharada de aceite de oliva
50 g de tomates de cóctel
125 g de mozzarella
1 lata de corazones de alcachofa es
(peso escurrido 240 g)
50 g de jamón curado, en dados
Sal, pimienta

Para pintar:

2-3 cucharadas de leche

1 Amase los ingredientes hasta formar una masa lisa y déjela reposar durante aprox. 30-45 minutos en un lugar cálido, hasta que se haya duplicado su tamaño.

2 Pele los calabacines en dados de aprox. un centímetro. Pele la cebolla, córtela en cuartos y, después, en rodajas. Caliente aceite en una sartén, dore la cebolla y el calabacín sin dejar de remover, saltee abundantemente con sal y pimienta. Trocee los tomates, escurra las alcachofas y córtelas en ocho trozos, corte también la mozzarella en dados.

3 Vuelva a trabajar la masa, colóquela sobre una encimera enharinada y extiéndala para formar un rectángulo (65 x 18 cm). Distribuya por encima la verdura sofrita, los tomates, la mozzarella, las alcachofas y los dados de jamón, salpíqueme. Cierre la masa por el lado largo sobre el relleno.

4 Coloque el rollo de masa con el lado de la unión hacia abajo a modo de rosco sobre una bandeja de repostería y apriete bien los dos extremos. Cábralo y deje que suba durante unos 15 minutos, unte con leche y hornee hasta que se dore.

Ajuste: placa de cocción

Potencia: 9-4
Tiempo de cocción: 5-8 minutos
Ajuste: horno
Aire caliente plus
Temperatura: 180-190 °C
Nivel de bandeja: 2° desde abajo
Tiempo de cocción: 30-40 minutos
Función Clima
Temperatura: 180-190 °C
Nivel de bandeja: 2° desde abajo
Golpe de vapor automático
Tiempo de cocción: 30-40 minutos





Pan de nueces

12 rebanadas

Ingredientes

Para la masa:

350 ml de agua
250 g de harina integral
250 g harina de centeno del tipo 1150
½ (21 g) dado de levadura
2 cucharaditas de sal
75 g de masa madre
100 g de sirope de remolacha
150 g de nueces picadas

1 Diluya la levadura en el agua tibia removiendo al tiempo.

Trabaje bien una masa mezclando las harinas, la sal, la masa madre y el sirope de remolacha.

2 Deje que la masa suba en un lugar cálido o en el horno a 30°C hasta que se haya duplicado su tamaño (aprox. 45 minutos).

3 Aparte la mitad de las nueces, pique en trozos gruesos el resto y únalas a la masa fermentada. Rellene un molde engrasado y enharinado (25 x 10 cm), alise la superficie con una espátula húmeda y disponga en el centro de la masa presionando ligeramente las 4 mitades de las nueces. Deje que vuelva a subir durante unos 15 minutos y hornee en el horno precalentado.

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 160-170 °C
Nivel de bandeja: 2° desde abajo
Golpe de vapor: 1 golpe de vapor inmediatamente después de la introducción
Tiempo de cocción: 50-60 minutos
+ Precalentamiento
Ajuste: Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura: 160-170 °C
Nivel de bandeja: 2° desde abajo
Tiempo de cocción: 50-60 minutos
+ Precalentamiento

>> Consejo:

El pan tiene una apetitosa corteza oscura debido al sirope de remolacha. Para obtener un intenso sabor a nueces, también es posible tostar previamente las nueces en una sartén antiadherente sin añadir grasa.





Rollo de hojaldre con espinacas y salmón

3 porciones

Ingredientes

3 placas de hojaldre (congelado, aprox. 250 g)
250 g de espinacas picadas (congeladas)
1 cebolla picada fina
20 g de mantequilla
50 g de nata agria
250-300 g de salmón ahumado en lonchas
1 yema de huevo
3 cucharadas de leche
50 g de queso gouda rallado

Para la salsa:

30 g de mantequilla
30 g de harina
100 ml de nata
400 ml de caldo de verdura o de ave (instantáneo)
50 g de queso gouda rallado
Sal, pimienta y nuez moscada

1 Rehogue la cebolla cortada en dados en la mantequilla hasta que se dore, incorpore las espinacas sin descongelar, continúe rehogando, condimente con sal, pimienta y nuez moscada y deje que se cocine tapado durante unos 10 minutos a fuego lento.

2 Deje descongelar las placas de hojaldre, colóquelas una junto a la otra y presione bien las uniones para que queden juntas. Unte ligeramente las placas de masa con nata agria, coloque las lonchas de salmón dejando un borde de 1 cm de ancho. Distribuya las espinacas ya un poco frías sobre el salmón. Levante ligeramente la placa de masa por el lado más largo y enrolle.

3 Coloque el rollo sobre una bandeja de repostería. Bata la leche con la yema de huevo. Unte el rollo con la mezcla y espolvóreel con queso. Hornee hasta que se dore.

4 Caliente mantequilla en un recipiente para elaborar la salsa. Añada la harina sin dejar de remover. Mientras se remueve, añada la nata y el caldo. Incorpore el queso. Condimente con sal, pimienta y nuez moscada. Reduzca tapado durante unos 10 minutos.

Ajuste: placa de cocción

Potencia: 9-4/ 9-3
Tiempo de cocción: 12-15 minutos / 12-15 minutos
Ajuste: horno
Aire caliente plus
Temperatura: 170-180 °C
Nivel de bandeja: 2° desde abajo
Tiempo de cocción: 25-35 minutos





Cordon Bleu con patatas

4 unidades

Ingredientes

500 g de patatas cocidas frías
2 cucharadas de harina
½ huevo batido
4 lonchas de jamón cocido
4 lonchas de queso gouda
Sal, pimienta y nuez moscada
Pan rallado
Mantequilla para asar

1 Ralle las patatas gruesas, mezcle cuidadosamente con harina, huevo, sal, pimienta y una pizca de nuez moscada. Corte la masa en porciones. Aplaste cada una de las porciones sobre un trozo de plástico para envolver dándole forma ovalada (aprox. 20 x 15 cm).

2 En cada mitad, coloque una rodaja doblada de jamón y una loncha de queso gouda. Coloque por encima la mitad sin rellenar, cierre con la ayuda del plástico y presione bien para que la superficie quede cerrada. Haga lo mismo con las otras tres porciones.

3 Reboce cada Cordon Bleu con patatas en pan rallado. Ase con mantequilla caliente durante unos 10 minutos hasta que se dore.

>> Consejo:

Sirva como guarnición o como un pequeño plato con tomates o mezcla de lechugas o un chutney picante o afrutado, por ejemplo, con piña. Para ello, corte ½ piña y dos cebollas rojas en dados. Caramelice ligeramente la mantequilla y una cucharada de azúcar, añada los dados de cebolla y de piña, sofria con sal y pimienta y reduzca con dos cucharadas de vinagre balsámico blanco. Deje que reduzca tapado durante unos 15 minutos. Añada dos cucharadas de arándanos rojos y sirva con el Cordon Bleu.

Ajuste: placa de cocción

Potencia: 9-4

Tiempo de asado: 10-12 minutos





Guiso de carne picada con repollo

4 raciones

Ingredientes

1 kg de repollo, cortado en juliana
2 cebollas cortadas en dados
500 g de carne picada
50 g de mantequilla
200 g de panceta en dados
300 g de nata agria
Sal, pimienta
½ cucharadita de caldo granulado
½ cucharadita de comino molido
½ cucharadita de pimentón picante

1 Sofría las tiras de repollo en una sartén con mantequilla durante 10 minutos. Condimente con sal, pimienta y comino y colóquelas en un molde para soufflé.

2 Con la grasa restante, rehogue la cebolla en dados, incorpore la carne picada y sofría hasta que quede granulado. Condimente con sal, pimienta, el caldo y pimentón. Añada al molde donde se encuentra el repollo sofrito, mezcle bien. Mezcle la nata agria y los dados de panceta y distribuya la mezcla sobre la superficie del repollo con carne picada y hornee destapado en el horno hasta que se dore.

Ajuste: placa de cocción

Potencia: 9-7

Tiempo de asado: 10-12 minutos

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 160-170 °C

Nivel de bandeja: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 40-50 minutos

Ajuste: Calentamiento de bóveda y solera

Temperatura: 170-180 °C

Nivel de bandeja: 2º desde abajo

Tiempo de cocción: 40-50 minutos





Patatas gratinadas con calabacines

4 raciones

Ingredientes

500 g de patatas peladas
1 calabacín mediano en rodajas finas
100 g de queso gouda semicurado rallado
250 ml de nata
100 g de nata agria
1 diente de ajo, picado muy fino
8 lonchas finas de bacon
Sal, pimienta

1 Corte las patatas en láminas o en rodajas muy finas y colóquelas junto con las rodajas de calabacín en un molde para soufflé, mezcle con la mitad del queso. Mezcle la nata, la nata agria, el ajo, la sal y la pimienta. Incorpore después sobre la mezcla de verdura. Espolvoree con el resto del queso y hornee hasta que se dore.

2 Coloque las lonchas de bacon en una sartén sin grasa o bajo el grill precalentado hasta que se doren y queden crujientes. Sirva por encima del gratinado.

Ajuste: Aire caliente plus
Temperatura: 160-170 °C
Nivel de bandeja: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 50-60 minutos





Sopa de berza de Saboya

4 raciones

Ingredientes

1 cebolla cortada en dados
30 g de mantequilla
1 patata pelada, cortada en dados
400 g de col de Saboya en tiras
500 ml de caldo de verdura (instantáneo)
100 ml de nata
Sal, pimienta y nuez moscada
250 g de filetes de salmón
Sal, pimienta en grano

1 Rehogue la cebolla en dados con la mantequilla. Añada los dados de patata y las tiras de col y continúe rehogando. Incorpore el caldo de verduras y las especias, tape y deje cocer a fuego lento. Pase la sopa por el pasapuré e incorpore la nata.

2 Corte el filete de salmón en dados de aprox. 2 cm. Salpicemente. Dore por ambos lados en una sartén con muy poca grasa y retire del fuego.

3 Reparta la sopa en los platos, añada los dados de salmón como guarnición y sirva inmediatamente. En lugar de salmón también puede añadir picatostes crujientes.

Ajuste: placa de cocción

Potencia: 9-3

Tiempo de cocción de la sopa:

15-20 minutos

Tiempo de cocción del salmón:

4-6 minutos





Sopa al pesto

4 raciones

Ingredientes

1 rabillete de albahaca fresca
½ rabillete de eneldo
½ rabillete de perejil
50 g de piñones
50 g de parmesano rallado o grande pandano
2 cucharadas de aceite de oliva
6 cucharadas de nata
40 g de mantequilla
40 g de harina
300 ml de leche
700 ml caldo de verduras
Sal, pimienta

1 Tueste los piñones en una sartén antiadherente y déjelos enfriar.

2 Lave las hierbas, corte algunas hojas de albahaca para decorar. Triture bien finos los piñones, las hierbas, el parmesano, el aceite y la nata y salpimiente.

3 Caliente la mantequilla, dore brevemente la harina y añada leche y caldo sin dejar de remover, deje cocer varios minutos a fuego lento.

4 Añada dos cucharadas de pesto a la sopa y bata energicamente con la batidora. Sirva con el resto del pesto y de las hojas de albahaca.

>> Consejo:

Como decoración puede tostar ligeramente unas tiras de jamón ahumado en una sartén y acompañar con ellas la sopa.

Ajuste: placa de cocción

Potencia: 9-4
Tiempo de cocción: 10-15 minutos





Sopa de col

8 raciones

Ingredientes

1 kg de repollo
2 patatas grandes cortadas en dados
2 cebollas cortadas en dados
2 cucharadas de aceite
400 ml de caldo de carne (instantáneo)
250 ml de salsa chile para el grill
150 ml de kétchup
1 cucharada de pimentón dulce
Sal, pimienta
4 salchichas de carne picada, ahumada
200 g de crème fraîche

1 Corte la col en tiras finas. Caliente el aceite, sofria los dados de cebolla y las tiras de col, añada los dados de patata y rehogue. Añada el caldo, la salsa, el kétchup y las especias y deje cocer a fuego medio durante unos 50 minutos.

2 Corte las salchichas de carne picada en rodajas, añada a la sopa y deje cocer otros 15 minutos. Incorpore la crème fraîche, mezcle y sirva la sopa.

Ajuste: placa de cocción

Potencia: 9-3

Tiempo de cocción: 60-70 minutos





Filete de pescado à la Bordelaise

4 raciones

Ingredientes

4 filetes de bacalao o de gallineta (de 200 g cada uno)
4 rebanadas de pan de molde
1 cebolla picada fina
120 g de mantequilla
5 cucharaditas de perejil, cebollino y eneldo picados congelados
El zumo de un limón
2 claras de huevo
Sal, pimienta

Para el relleno:
20 g de mantequilla

1 Coloque los filetes de pescado uno al lado del otro un molde para soufflé. Salpimiente y rocíe con un poco de zumo de limón. Rehogue la cebolla en dados con la mantequilla hasta que esté transparente.

2 Ponga el pan de molde en el vaso de la batidora y pique finamente. Añada la mantequilla, el zumo de limón, la mezcla de cebolla, las hierbas, la sal y la pimienta. Bata las claras a punto de nieve y mezcle.

3 Distribuya esta mezcla sobre los filetes de pescado. Cubra con pequeños trozos de mantequilla y hornee hasta que se doren.

Ajuste: Aire caliente plus
Temperatura: 180-190 °C
Nivel de bandeja: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 30-40 minutos





Abadejo con guarnición de pimientos

4 raciones

Ingredientes

800 g de filetes de abadejo o gallineta
4 cucharaditas de mostaza
20 g de mantequilla
1 pimiento rojo y 1 pimiento amarillo
2 cucharadas de salsa de tomate
1 cucharada de harina
500 ml de puré de tomate con hierbas
200 ml de nata
Sal, pimienta

1 Salpimiente los filetes de pescado, colóquelos en un molde para soufflé y unte con mostaza.

2 Corte los pimientos en mitades, retire los nervios y las semillas y córtelos en dados. Rehogüelos en mantequilla e incorpore la salsa de tomate. Espolvoree con harina y añada los tomates triturados sin dejar de remover. Incorpore la nata y cocine a fuego lento durante unos cinco minutos.

3 Salpimiente la salsa y viértala sobre los filetes de pescado. Hornee sin tapar.

4 Sírvalos acompañados de arroz.

Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 160-170 °C
Nivel de bandeja: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 25-35 minutos

Ajuste: Calor de bóveda y solera
Temperatura: 180-190 °C
Nivel de bandeja: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 25-35 minutos





Böfflamott (Guiso bávaro de carne)

6 raciones

Ingredientes

1,4 kg de asado de vacuno (pieza de carne guisada al estilo vienés)
40 g de mantequilla derretida
2 cebollas cortadas en dados
100 g de apio en dados
200 g zanahorias en dados
1 manojo de cebolletas en aros
2 cucharadas de azúcar glas
3 cucharadas de salsa de tomate
3 cucharadas de coñac
350 ml de vino tinto
1 l de caldo de buey (instantáneo)
10 bayas de enebro
10 granos de pimienta negra
5 hojas de laurel
La piel de ½ naranja ecológica
1 cucharada de vinagre balsámico tinto
Sal, pimienta

>> Consejo:

Sirva con zanahorias parisinas, preparadas con un poco de mantequilla y espolvoreadas con abundante perejil y patatas cocidas sin piel o bolas de patata. El "Böfflamott" es desde hace mucho tiempo la variante alemana del plato francés "Boeuf à la mode".

1 Salpimiente la carne de vacuno, dore en una cazuela para asar por ambos lados con mantequilla fundida y retire del fuego. Añada la verdura preparada a la cazuela, rehogue y aparte.

2 Espolvoree con azúcar glas el jugo del asado y deje que se caramelice ligeramente. Incorpore la salsa de tomate, rehogue. Riegue con el coñac y la mitad del vino tinto, lleve a ebullición y deje que reduzca.

3 Introduzca en la cazuela para asar la pieza de asado, el resto del vino tinto, el caldo, las bayas de enebro, los granos de pimienta, el laurel, el balsámico y la cáscara de naranja, tape y cocine en el horno a fuego lento. A media cocción, dar la vuelta. Extraiga la pieza de carne y córtela en rodajas. Si fuera necesario, ligue la salsa con un poquito de maicena desleída y sírvala acompañando la carne.

Ajuste: placa de cocción

Potencia: 9-7
Tiempo de asado: 10-12 minutos
Ajuste: Aire caliente plus
Temperatura: 130-140 °C
Nivel de bandeja: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 130-150 minutos





Pollo con pimientos

6 raciones

Ingredientes

6 muslos de pollo
100 g de tomates secos en aceite
2 cucharadas de aceite
2 cebollas cortadas en dados
1 diente de ajo, picado fino, al gusto
3 pimiento rojos o amarillos limpios y cortados en dados
250 g de arroz
4 cucharadas de salsa de tomate
100 g de aceitunas negras sin hueso
3 cucharaditas de pimentón dulce
1 cucharadita de pimentón picante
2 cucharadas de tomillo picado
Sal, pimienta
1 l de agua caliente

1 Escurra los tomates secos. Cuele el aceite y añádalo a una cazuela para asar con el otro aceite. Añada los muslos de pollo y dórelos por ambos lados, salpimiente y retire del fuego.

2 Rehogue los dados de cebolla y de pimiento en el resto del aceite (y el ajo, si se desea). Añada el arroz, rehogue hasta que cambie de color. Rehogue también la salsa de tomate. Incorpore las aceitunas, los tomates cortados en trozos pequeños, las especias y el agua, mezcle bien. Coloque encima los muslos de pollo dorados, tape y cocine en el horno sin darle la vuelta ni remover.

Ajuste: placa de cocción

Potencia: 9-7
Tiempo de asado: 10-15 minutos
Ajuste: Aire caliente plus
Temperatura: 160-170 °C
Nivel de bandeja: 2° desde abajo
Tiempo de cocción: 50-60 minutos
Ajuste: Calor de bóveda y solera
Temperatura: 170-180 °C
Nivel de bandeja: 2° desde abajo
Tiempo de cocción: 50-60 minutos





Pierna de jabalí con salsa de cerveza y miel

8 raciones

Ingredientes

2 kg de pierna de jabalí sin huesos

Marinada:

1 l de cerveza negra
200 g de miel líquida
4 ramas de romero
5 bayas de enebro

Para la salsa:

2 cucharadas de mantequilla derretida
125 ml de zumo de manzana
400 ml de caldo de carne de caza
100 ml de nata
Sal, pimienta
Maicena

1 Ate la pierna de jabalí con hilo de cocina para formar una pieza de asado compacta. Para la marinada, mezcle la miel con cerveza negra. Añada después las bayas de enebro picadas y las ramas de romero. Coloque la carne en la marinada, tape y dé la vuelta varias veces, deje reposar unos 2-3 días.

2 Seque la carne con papel de cocina, dore bien con mantequilla fundida por todos lados y salpimiente. Riegue con aproximadamente 200 ml de marinada, tape y hornee durante unos 110 minutos.

3 Añada el resto de la marinada y cocine otros 30 minutos sin tapar. Retire la carne. Añada el caldo de carne caza, el zumo de naranja y la nata al caldo del asado, ligue ligeramente con maicena. Corte el asado en rodajas y sirva acompañado de la salsa.

Ajuste: Aire caliente plus
Temperatura: 170-180 °C
Nivel de bandeja: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 140-150 minutos
+ Precalentamiento





Endivias gratinadas

3 porciones

Ingredientes

3 endivias
30 g de mantequilla de hierbas
250 ml de salsa bechamel
1 cucharada de hierbas provenzales
50 g de queso Gouda o Emmental, rallado
Sal, pimienta

1 Corte las endivias longitudinalmente en dos y retire el tallo amargo. Dore ligeramente las mitades por ambos lados con la mantequilla de hierbas, salpimiente, añada 4 cucharadas de agua y cocine durante unos 5 minutos.

2 Vierta la salsa bechamel en un molde para soufflé, mezcle las hierbas. Coloque por encima las mitades de las endivias y vierta el resto del líquido del asado. Espolvoree con queso y gratine hasta que se doren.

Ajuste: placa de cocción

Potencia: 9-4
Tiempo de asado: 8-10 minutos
Ajuste: Aire caliente plus
Temperatura: 170-180 °C
Nivel de bandeja: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 15-20 minutos
+ Precalentamiento





Cebollas cremosas

3 porciones

Ingredientes

2-3 cebollas
30 g de mantequilla
50 ml de vino blanco
200 ml de nata
50 g de nata agria
Sal, pimienta
2 cucharadas de perejil picado

1 Pele las cebollas, córtelas por la mitad y, después, en tiras finas. Caliente mantequilla en una sartén y rehogue la cebolla dándole la vuelta. Incorpore el vino blanco, lleve brevemente a ebullición. Añada la nata y la crema agria y salpimiente.

2 Cueza las cebollas tapadas durante unos 10 minutos. Añada perejil y sirva. Combina muy bien con carne salteada.

Ajuste: placa de cocción
Potencia: 9-3
Tiempo de cocción: 10-20 minutos





Tiras de col de Saboya

2 raciones

Ingredientes

600 g de col de Saboya
1 cucharada de mantequilla
125 ml de agua
½ cucharadita de caldo de verduras en granulado
100 g de mantequilla
40 g pan rallado
3 cucharadas de perejil picado
Sal, pimienta

1 Corte la col de Saboya en rodajas, rehogue en una sartén con mantequilla, condimento con sal, pimienta y el caldo. Cubra con agua, tape y cueza durante 15 minutos. Coloque la verdura en una fuente.

2 Derrita la mantequilla, dore ligeramente y añada el pan rallado. Añada esta mezcla con el perejil por encima de la col de Saboya, 40 g de pan rallado, mezcle de forma que quede suelta.

Ajuste: placa de cocción
Potencia: 9-3
Tiempo de cocción: 10-15 minutos





Caracolas de patata

12 unidades

Ingredientes

800 g de patatas peladas
100 g de harina
50 g de maicena
100 g de mantequilla blanda
½ cucharadita de levadura en polvo
Sal y nuez moscada

Relleno I para 6 caracolas:

1 pimiento (rojo, naranja, amarillo)
1 cebolla picada en dados pequeños
20 g de margarina
1 cucharadita de harina
Sal, pimienta

Relleno II para 6 caracolas:

50 g de mantequilla derretida
75 g de pan rallado
3 cucharadas de perejil picado
Sal, pimienta

Para pintar:

1 huevo
2 cucharadas de leche

1 Cueza las patatas en agua con sal hasta que estén blandas y aplaste con una prensa. Añada harina, maicena, mantequilla, levadura, nuez moscada, sal y pimienta y mezcle todo bien. Deje enfriar la masa.

2 Para el relleno I: corte los pimientos en mitades, trocee en cuartos, retire los nervios y las semillas. Corte los cuartos en daditos pequeños. Rehogue los dados de cebolla en la margarina, añada los dados de pimiento, rehogue brevemente. Añada harina y salpimiente.

3 Para el relleno II: mezcle bien todos los ingredientes y condimente.

4 Divida la masa de patata en dos. Desenrolle o aplaste cada mitad en un plástico para envolver formando un rectángulo de aproximadamente 26 x 18 cm de tamaño. Reparta el relleno por encima.

5 Enrolle la masa de patata por el lado alargado. Corte el rollo en 6 rodajas. Coloque las rodajas en dos bandejas de repostería. Bata el huevo con la leche. Unte las caracolas con la mezcla y gratine hasta que se dore.

Ajuste: placa de cocción

Potencia: 9-4
Tiempo de cocción: 25-30 minutos / 5-8 minutos
Ajuste: Aire caliente plus
Temperatura: 180-190 °C
Nivel de bandeja: 1° y 3° desde abajo
Tiempo de cocción: 25-30 minutos





Rollo de bizcocho de patata

6 porciones

Ingredientes

200 g de patatas
2 yema de huevo
40 g de mantequilla
5 cucharadas de nata
4 claras de huevo
50 g de harina
½ cucharadita de levadura en polvo
Sal, pimienta y nuez moscada

Para el relleno:

1 cucharada de azúcar
1 cebolla mediana picada en dados pequeños
1 cucharadita de mantequilla
80 ml de vino tinto
3 cucharaditas de hierbas aromáticas*
Sal, pimienta, azúcar

1 Para el relleno: caramelice 1 azúcar en una cazuela pequeña, añada la mantequilla y los dados de cebolla y rehogue. Riegue con vino tinto y cueza a fuego lento sin tapar durante aproximadamente 15 minutos (nivel 6-7), hasta que las cebollas estén blandas, hasta que el vino se evapore y la masa esté ligeramente cremosa. Mezcle la crème fraîche con las finas hierbas.

2 Pele las patatas, córtelas en dados y cuézalas en agua salada hasta que se ablanden. Aplaste con una prensa o con un tamiz. Remueva la yema y la mantequilla hasta que la mezcla esté cremosa. Añada la mousse de patata y la nata. Sazone con sal, pimienta y nuez moscada al gusto. Añada las claras al punto de nieve y la harina mezclada con levadura.

3 Extienda la masa de patata sobre una bandeja de repostería con papel de hornear en una superficie de 25 x 25 cm y dore en el horno precalentado. Despues de hornear, desprenda la masa y retire el papel de hornear.

4 Unte inmediatamente la placa de masa con la masa de cebolla. Enrolle bien la masa y córtela en aproximadamente 6 porciones. Sirva como guarnición con la carne salteada.

>> Consejo:

Envuelva el rollo de bizcocho de patata recién preparado en papel aluminio y manténgalo caliente durante algo más de tiempo. Corte justo antes de servir.

Ajuste: placa de cocción

Potencia: 6-7 / 9-5
Tiempo de cocción: 12-15 minutos / 15-20 minutos
Ajuste: Calor de bóveda y solera
Temperatura: 180-190 °C
Nivel de bandeja: 2° desde abajo
Tiempo de cocción: 20-30 minutos
+ Precaleamiento





Soufflé de verduras

4 raciones

Ingredientes

2 cucharadas de aceite
2 pimientos
(rojo y amarillo)
1 calabacín en rodajas finas
200 g de champiñones
laminados
1 cebolla en aros
1 lata (425 g) de tomates
troceados
100 g de queso gouda rallado
2 cucharaditas de orégano,
picado
1 cucharadita de tomillo
picado
Sal, pimienta

1 Corte los pimientos en mitades, retire los nervios y las semillas y córtelos en tiras finas. Caliente el aceite en una sartén, rehogue brevemente las tiras de pimiento, el calabacín, los champiñones laminados y los aros de cebolla dándoles la vuelta. Añada los tomates, incluido el jugo.

2 Condimente con orégano, tomillo, sal y pimienta. Coloque la verdura en un molde para soufflé. Espolvoree con queso y hornee hasta que se dore. Sirva acompañado de arroz.

Ajuste: placa de cocción

Potencia: 9-8
Tiempo de asado: 8-10 minutos
Ajuste: Aire caliente plus
Temperatura: 150-170 °C
Nivel de bandeja: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 30-40 minutos





Tarta de queso

8 porciones

Ingredientes

Para la cobertura:

250 g de harina
1 huevo
125 g de mantequilla
4 cucharadas de agua fría
1 cucharadita de sal

Para la cobertura:

20 g de mantequilla
2 cebollas en aros finos
40 g de harina
350 ml de leche
100 g de queso gouda rallado
100 g de queso artesano de pastor rallado
2 huevos
200 g de nata agria
200 g de Camembert cortado en rodajas
Sal, pimienta y nuez moscada

1 Amase la harina con la levadura, el azúcar, un trozo de mantequilla troceado y el agua hasta formar una masa lisa. Extienda la masa sobre una superficie enharinada, póngala en un molde para tartas (Ø 30 cm). Presione ligeramente el borde y deje que el molde se enfríe al menos durante 30 minutos. Hornee previamente la base de la masa hasta que se dore.

2 Rehogue los aros de cebolla con la mantequilla. Mezcle la harina con la leche, vierta y remueva hasta que quede suave. Cueza a fuego lento unos cinco minutos. Incorpore el queso rallado.

3 Deje enfriar la masa. A continuación, incorpore a los huevos mezclados con nata agria. Condimente con sal, pimienta y nuez moscada. Vierta la masa de queso y cebolla en la base caliente horneada previamente. Cubra con lonchas de Camembert y hornee hasta que se dore.

Ajuste: placa de cocción

Potencia: 9-3
Tiempo de asado: 7-10 minutos
Aire caliente plus
Temperatura: 170-180 °C
Nivel de bandeja: 2° desde abajo
Precocción: 15-20 minutos
Tiempo de cocción: 30-35 minutos
Calor de bóveda y solera
Temperatura: 170-180 °C
Nivel de bandeja: 2° desde abajo
Precocción: 15-20 minutos
Tiempo de cocción: 30-35 minutos





Cuscús de verduras

3-4 raciones

Ingredientes

150 g de mezcla para cuscús (instantáneo)
500 ml de caldo de gallina caliente (instantáneo)
3 cucharadas de aceite
1 cebolla cortada en aros
250 g de champiñones laminados
1 calabacín pequeño, cortado en rodajas delgadas
3 tomates troceados en dados
400 g de queso de cabra, en tacos
3-4 cucharadas de pasta de pimentón
sal y pimienta

1 Rocíe la mezcla de cuscús con el caldo caliente de pollo y deje en reposo aproximadamente 10 minutos.

2 Rehogue los aros de cebolla con grasa caliente, añada las rodajas de champiñón y de calabacín, rehogue y salpimiente.

3 Mezcle el cuscús con la verdura, los dados de tomate, la pasta de pimentón y los tacos de queso de cabra y ponga la mezcla en el molde para soufflé. Hornee destapado hasta que se dore.



Ajuste: Aire caliente plus

Temperatura: 160°C
Nivel de bandeja: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 40-45 minutos



Mousse de saúco

6-8 raciones

Ingredientes

6 hojas de gelatina neutra
100 g de chocolate blanco
250 g de mascarpone
250 g de requesón
200 ml de sirope de saúco
1 cucharada colmada de azúcar de vainilla
300 ml de nata

Para servir:
arándanos, frambuesas o fresas

1 Parta el chocolate en trozos y déjelo fundir. Ponga la gelatina a remojo en agua fría durante unos 10 minutos, presione y diluya en el ajuste más bajo. Añada un poco de sirope y remueva hasta que quede suave.

2 Mezcle el mascarpone, el quark, el sirope, la mezcla de gelatina, el chocolate y el azúcar de vainilla. Deje enfriar hasta que la masa se empiece a endulcer. A continuación, incorpore la nata montada.

3 Distribuya la mousse en una fuente o en vasos individuales y deje enfriar durante varias horas. Sirva acompañada de arándanos, frambuesas o fresas ligeramente endulzados.

Ajuste: placa de cocción

Potencia: 1-2

Tiempo para fundir: 2-5 minutos





Cerezas Amarena

Ingredientes

1 kg de cerezas negras
700 g de azúcar moreno
1 cucharadita de aroma de almendras amargas
La ralladura de una naranja ecológica
1 ramita de canela
½ cucharadita de anís molido

1 Deshuese las cerezas, póngalas en una cazuela y caliéntelas a fuego lento sin llegar a cocer con el azúcar, la esencia, la ralladura de la naranja, la ramita de canela y el anís. Cuando se haya formado jugo, cueza a fuego lento durante aproximadamente 2 horas.

2 Retire la rama de canela. Rellene los tarros con las cerezas calientes y el líquido y ciérrelos.

>> Consejo:

Las cerezas amarena son un acompañamiento muy sabroso para el helado de vainilla o como base para un delicioso helado de amarena. Para ello, triture 200 g de cerezas amarena con un poco de zumo. Mezcle 3 yemas con 50 g de mantequilla y 2 cucharadas de azúcar de vainilla hasta formar una masa cremosa. Incorpore otras 10 cerezas amarena en cuartos con 500 ml de nata montada. Deje enfriar la masa cremosa durante al menos 5 horas y después sirva decorada en forma de bolas con nata y un poco de zumo.

Ajuste: placa de cocción

Potencia: 3-4

Duración: 120-150 minutos





Higos sobre cuadraditos de hojaldre

4 raciones

Ingredientes

4 brevas frescas
1 cucharada de mantequilla
3 cucharadas de azúcar
El zumo de dos naranjas
2 placas rectangulares
de hojaldre (congelado)
2 cucharadas de mantequilla
con azúcar glas

Para servir:
4 bolas de helado de vainilla

1 Parta los higos a la mitad.
Ponga la mantequilla y el azúcar en una sartén, funda y caramelice ligeramente. Quite el tallo y la parte final, parta a la mitad.

2 Coloque las mitades de los higos con la superficie de corte en la mezcla de mantequilla y azúcar y deje cocer a fuego lento durante unos 5 minutos. Riegue con el zumo de naranja y cueza otros 5 minutos. Retire las mitades de los higos.

3 Descongele las placas de hojaldre y pártalas a la mitad. Coloque los cuatro trozos de masa en una bandeja de repostería. Unte con mantequilla y espolvóreelos con azúcar glas. Introduzca en el horno precalentado y hornee aproximadamente 10 minutos hasta que se dore.

4 Distribuya dos mitades por cada cuadradito de hojaldre y hornee otros cinco minutos. Coloque los cuadrados en platos de postre y rocíe con el zumo de naranja. Para servir, acompañelos de una bola de helado.

Ajuste: Calor de bóveda y solera
Temperatura: 170-180 °C
Nivel de bandeja: 2º o 3º desde abajo
Tiempo de cocción: 15-20 minutos
+ Precalentamiento





Manzanas al Calvado con espuma de mazapán

4 raciones

Ingredientes

4 manzanas
20 g de azúcar
50 ml de agua
150 ml de vino blanco
3 cucharadas de calvados
100 g de mazapán, rallado
100 ml de nata
2 cucharadas de pistachos, picados

1 Pele las manzanas, pártalas por la mitad, retire el corazón. Ponga en una sartén el agua, el vino, el calvados y el azúcar, mezcle y lleve a ebullición.

2 Incorpore las mitades de las manzanas y rehogue tapadas 3 minutos por cada lado. Retire las manzanas, déjelas escurrir y colóquelas en un molde con la parte del orificio hacia arriba.

3 Deje que el jugo se enfríe un poco y, después, Triture 100 ml del líquido con el mazapán. Monte la nata e incorpore. Distribuya la nata de mazapán sobre las manzanas y dórelas en el horno.

4 Sirva espolvoreadas con los pistachos.

>> Consejo:

En lugar de vino y calvados también se puede sustituir la cantidad de líquido por zumo de manzana.

Ajuste: placa de cocción

Potencia: 9-4
Tiempo de cocción: 8-10 minutos
Ajuste: Aire caliente plus
Temperatura: 190-200 °C
Nivel de bandeja: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 25-30 minutos





Gelatina de granada con Sabayón de vainilla

6 raciones

Ingredientes

Para la gelatina de granada:

1,2 l de zumo de granada
120 g de azúcar
1 cucharada colmada de azúcar de vainilla
10 hojas de gelatina roja

Para el sabayón de vainilla:

2 yemas de huevo
125 ml de leche
125 ml de nata
1 cucharadita de maicena
1 cucharada de azúcar
1 cucharada de azúcar de vainilla
1 vaina de vainilla

Para la decoración:

Granos de granada

1 Ponga el zumo de granada con el azúcar y el azúcar de vainilla en una cazuela y deje cocer a fuego lento sin tapar hasta que la cantidad de líquido se haya reducido a aproximadamente 1 l.

2 Ponga a remojo las hojas de gelatina en agua fría durante aproximadamente 10 minutos, presione, sumerja en el zumo aún caliente y mezcle.

3 Reparta el líquido de la gelatina en 6 vasos de ración o póngalo en una fuente y deje enfriar al menos durante 5 horas.

4 Abra la vaina de vainilla a lo largo, pero sin cortar. Raspe el contenido de la vaina. Mezcle en una cazuela la yema con leche, nata, maicena, azúcar, azúcar de vainilla y la vaina de vainilla.

5 Coloque en la placa de cocción a fuego lento y remueva continuamente para que espese de forma cremosa hasta que en el centro de la cazuela se vean marcas de remover. La salsa no deberá cocer mientras espesa.

6 Decore la gelatina de granada con un par de granos de granada y sirva acompañada del sabayón de vainilla.

Ajuste: placa de cocción

Potencia: 9-7 / 2-3
Duración: 8-10 minutos / 5-7 minutos





Cóctel de Espresso frío

12 tazas para café espresso

100 ml de nata
2-3 cucharadas de espresso en polvo (instantáneo)
3 yemas de huevo
75 g de azúcar
1 cucharada colmada de azúcar de vainilla
250 ml de nata

Para la decoración:
100 ml de nata
Cacao en polvo

1 Lleve a ebullición brevemente 100 ml de nata y café en polvo espresso y deje enfriar. Mezcle la yema con azúcar y el azúcar de vainilla hasta formar una masa cremosa, añada la mezcla de nata y espresso y mezcle de forma que quede una mezcla suave.

2 Monte 250 ml de nata e incorpore a esta crema. Distribuya la crema de espresso en tazas de espresso e introduzcalas en el congelador durante aproximadamente 3 horas.

3 Monte la nata solo a medias para decorar.

4 Extraiga las tazas del congelador aproximadamente 10 minutos antes de servir. Distribuya la nata a medio montar como "crema" sobre las tazas y espolvoree con cacao.

Ajuste: placa de cocción
Potencia: 8-9
Duración: 2-3 minutos





Accesorios y productos para el cuidado



Accesorios especiales

Para obtener perfectos resultados en sus recetas, no solo necesita un aparato de excelentes prestaciones e ingredientes de primera calidad, sino también los accesorios adecuados. Miele ofrece una amplia selección de accesorios que se adaptan a la perfección a sus aparatos.

Los siguientes accesorios que se enumeran son especialmente adecuados para preparar las recetas descritas en este libro de cocina:

- Cazuelas y sartenes para asar de Miele
- Cazuelas Universales para asar
- Bandejas de repostería
- Bandejas Universales
- Moldes para soufflés
- Tabla de cortar

Productos originales Miele para el cuidado de aparatos y accesorios

Durante el trabajo de cocina habitual se puede generar suciedad resistente. A fin de eliminarla en profundidad y de garantizar al mismo tiempo que no se produzcan daños en las superficies y que parezcan nuevas durante más tiempo, es de vital importancia seleccionar el producto de limpieza adecuado.

Por este motivo, Miele le ofrece una gama de productos especiales para la limpieza y el mantenimiento óptimo de nuestros aparatos. Con ellos, la limpieza resultará muy sencilla.

Utilizando nuestros productos de limpieza y cuidado, favorecerá el funcionamiento correcto a lo largo de toda su vida útil.

Podrá adquirir todos los accesorios y los productos de limpieza y mantenimiento en la tienda online de Miele en www.miele-shop.com, a través del teléfono de atención al cliente de Miele (véase la parte posterior) o a través de su distribuidor especializado Miele.



www.miele-shop.com



Las recetas de la A a la Z



A
Abadejo con guarnición de pimientos 48

B
Böfflamott (guiso bávaro de carne) 50

C
Caracolas de lima 12
Cordon Bleu con patatas 34
Cebollas cremosas 58
Caracolas de patata 62
Cuscús de verduras 70
Cerezas Amarena 74

E
Endivias gratinadas 56
Espresso, helado 82

F
Filete de pescado gourmet à la Bordelaise 46

G
Galletas de mantequilla con relleno de toffee 4
Galletas de nueces 14
Guiso de carne picada con repollo 36
Gelatina de granada con Sabayón de vainilla 80

H
Higos sobre cuadraditos de hojaldre 76

M
Medias lunas de naranja 6
Mousse de saúco 72
Manzanas al Calvado con espuma de mazapán 78

P
Palitos de miel 8
Pastel de manzana y mazapán 18

Pan de suero de mantequilla 26
Pan de nueces 30

Patatas gratinadas con calabacines 38
Pollo con pimientos 52

Pierna de jabalí con salsa de cerveza y miel 54

R
Rosquillas de almendras 10
Rebanadas de sémola 22
Rollo de ciruelas con mazapán 24
Rosca de pan rellena 28
Rollo de hojaldre con espinacas y salmón 32
Rollo de bizcocho de patata 64

S
Sopa de berza de Saboya 40
Sopa al pesto 42
Sopa de col 44
Soufflé de verduras 66

T
Tarta de merengue y limón 16
Tarta con copos de cereza y semillas de amapola 20
Tiras de col de Saboya 60
Tarta de queso 68

Redacción:
Claudia Krumsiek, Werk Oelde
Sigrid Langemeier, Werk Oelde
Fotografía:
Martina Urban, Hamburgo
Estilismo:
Frauke Riekmann, Hamburg
Estilismo de alimentos:
Clarence Brown IV, Hamburgo
Jens Piotraschke, Hamburgo
Sarah Trenkle, Hamburgo
Idea, realización y producción:
Miele Communication International, Gütersloh

La reimpresión, aunque sólo sea de algunos fragmentos, está permitida únicamente con consentimiento expreso y previo de Miele & Cie. KG y citando las fuentes.

© Miele & Cie. KG, Gütersloh
Salvo modificaciones
Nº de mat. 10 037 890 (12/14)