



Miele S.A.U. Sede social
Avenida de Bruselas 31
28108 Arroyo de la Vega
Alcobendas (Madrid)
www.miele.es
Telf. 902 398 398
Fax. 91 662 02 66

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

Miele Center Barcelona
Vía Augusta 24-26
08006 Barcelona
Telf. 93 292 04 50

Recetas Navideñas







Caracolas de cerezas Amarena

aproximadamente 80 unidades

Ingredientes

Masa:

180 g de harina
60 g de azúcar
1 cucharada colmada de azúcar de vainilla
1 huevo
75 g de mantequilla

Ingredientes para el relleno:

100 g de cerezas amarena escurridas
100 g de semillas de amapolas
1 huevo
3 cucharadas de zumo de amarena

Accesorios:

Bandejas de repostería

Tiempo de preparación:

80-90 minutos

1 Formar la masa trabajando la harina con el azúcar, el azúcar de vainilla, el huevo y una porción pequeña de mantequilla. Deje enfriar la masa durante unos 30 minutos.

2 Cortar las cerezas amarena en trozos pequeños, mezclar con las semillas de amapola, el huevo y el zumo de amarena.

3 Dividir la masa fría en dos. Extender cada una de las mitades sobre una superficie enharinada formando un rectángulo de aprox. 24 cm x 20 cm.

4 Untar las dos masas con la masa de cerezas amarena y semillas de amapola. Enrollar cada una de las mitades de la masa desde los dos lados alargados hasta llegar al centro. Cortar a la mitad cada una de los rollos dobles de masa.

5 Colocar los cuatro rollos en una tabla de cortar, congelar durante aprox. 30 minutos o dejar enfriar durante más tiempo. Seguidamente, cortar cada rollo en rodajas de aprox. 1 cm de grosor. Colocar las caracolas tumbadas unas junto a otras sobre la bandeja de repostería y hornear hasta que se doren.

Ajuste recomendado

Función: Aire caliente plus
Temperatura: 150-160 °C
Nivel: 2+4 desde abajo
Tiempo de cocción: 20-25 minutos





Tarta de manzana y vainilla

para 12 porciones

Ingredientes

Masa:

3 claras de huevo
75 g de azúcar
1 cucharada colmada de azúcar de vainilla
3 yemas de huevo
75 g de harina

Ingredientes para el recubrimiento:

1 kg de manzanas ácidas
2 cucharadas de zumo de limón
75 g de azúcar
125 ml de zumo de manzana
1 sobre de polvo de pudín con vainilla para cocer
100 g de mantequilla en trozos
100 g de arándanos rehidratados (tarro)
250 ml de nata
1 cucharada colmada de azúcar de vainilla

Ingredientes para decorar:

Virutas de chocolate
Arándanos (tarro)

Accesorios:

Molde desmontable Ø 26 cm
Papel especial para hornos

Tiempo de preparación:

110-120 minutos

1 Batir la clara de huevo a punto de nieve, incorporar al final el azúcar y el azúcar de vainilla. Batir la yema hasta que esté esponjosa y después incorporar la harina. Colocar la masa en el papel de hornear situado sobre el molde desmontable y hornear hasta que se dore.

2 Soltar el bizcocho del molde, retirar el papel de hornear. Dejar enfriar y colocar sobre una fuente para tartas.

3 Pelar las manzanas, cortarlas en cuartos y retirar el corazón. Rallar los cuartos de manzana con un rallador, rociar con zumo de limón y espolvorear con azúcar.

4 Mezclar removiendo el zumo de manzana con el polvo de pudín en una cazuela. Incorporar la manzana rallada y la mantequilla. Cocer durante aprox. 5 minutos sin dejar de remover; dejar enfriar unos 20 minutos.

5 Cubrir la base de tarta con arándanos. Colocar el borde del molde desmontable alrededor de la base de la tarta y distribuir la masa de manzana sobre la misma. Poner la tarta a enfriar.

6 Cuando la masa se haya enfriado bien, batir la nata añadiendo el azúcar de vainilla hasta que quede espesa y untar la masa de manzana con ella. Decorar con arándanos y virutas de chocolate.

Ajuste del horno
Función: Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura: 170-180 °C
Nivel: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 15-20 minutos + precalentamiento

Ajuste de la zona de cocción
Potencia: 8-9
Tiempo de cocción: 5-8 minutos





Tarta de bayas

para 12 porciones

Ingredientes

Masa:

175 g de margarina o mantequilla
3 huevos
150 g de azúcar
1 cucharada colmada de azúcar de vainilla
175 g de harina
1 cucharadita de levadura en polvo

Ingredientes para el recubrimiento:

250 g de mascarpone
250 g de requesón
100 ml de leche
2 huevos
50 g de azúcar
1 cucharada colmada de azúcar de vainilla
500 g de mezcla de bayas (congeladas)

Accesorios:

Molde desmontable Ø 26 cm

Tiempo de preparación:

65-75 minutos

1 Descongelar las bayas y dejar que escurran.

2 Para la masa, mezclar la mantequilla con los huevos y el azúcar de vainilla y remover hasta que quede cremosa. Incorporar removiendo la mezcla de harina y levadura. Distribuir la masa en el molde desmontable.

3 Mezclar el mascarpone con el requesón, la leche, los huevos, el azúcar y el azúcar de vainilla, extender sobre la base de la masa. Distribuir la fruta sobre la masa. A continuación, hornear hasta que se dore.



Ajuste recomendado

Función: Aire caliente plus
Temperatura: 150-160 °C
Nivel: 2° desde abajo
Tiempo de cocción: 60-70 minutos



Delicias de cacahuete

aproximadamente 40 unidades

Ingredientes

100 g de albaricoques secos
100 g de cacahuetes sin sal
100 g de cobertura de chocolate blanco

Ingredientes para decorar:
50 g de cobertura de chocolate negro

Accesorios:
Sartén
Bandeja de repostería
Papel especial para hornos

Tiempo de preparación:
50-60 minutos

1 Picar finamente los albaricoques. Picar los cacahuetes en cuatro partes, dorar en una sartén sin añadir grasa y dejar que se enfrien.

2 Fundir el chocolate blanco. Incorporar los cacahuetes y los albaricoques al chocolate líquido.

3 Utilizar dos cucharillas para formar pastitas y colocarlas sobre una bandeja de repostería recubierta con papel de hornear. Cuando el chocolate se haya secado, adornar con la cobertura oscura.



Ajuste de la zona de cocción
Ajuste: 1-9
Tiempo de cocción: 15-20 minutos



Corazones de nueces rellenos

aproximadamente 60 unidades

Ingredientes

Masa:

150 g de mantequilla blanda
130 g de azúcar glas
1 vaina de vainilla
1 pizca de sal
1 yema de huevo
250 g de harina
60 g de nueces molidas

Ingredientes para el relleno:

60 g de mazapán
120 g de mermelada de naranja

Ingredientes para decorar:

150 g de cobertura de chocolate negro fundido
50 g de nueces

Accesorios:

Bandejas de repostería

Tiempo de preparación:

90-100 minutos

1 Mezclar la mantequilla, el azúcar glas y la sal hasta formar una crema. Cortar la vaina de vainilla a lo largo, extraer la pulpa e incorporarla junto con la yema a la mezcla de mantequilla y azúcar.

2 Añadir la harina y las nueces molidas, remover en primer lugar y después amasar. Dejar que la masa tapada se enfrie durante al menos 1 hora.

3 Extender la masa sobre una superficie enharinada de modo que tenga un grosor de 2-3 mm. Utilizar un cortapasta para cortar corazones de aprox. 4 cm de tamaño, colocarlos juntos en la bandeja de repostería y hornear hasta que se doren.

4 Triturar el mazapán y la mermelada de naranja hasta formar una masa sin grumos. Untar la mitad de los corazones ya fríos con esta masa. Colocar un segundo corazón con el lado inferior sobre la masa de mazapán. Dejar reposar los corazones.

5 Fundir la cobertura de chocolate. Untar con ella los corazones o mojar en ella las mitades superiores. Colocar una nuez sobre el chocolate todavía blando.

Ajuste recomendado

Función: Aire caliente plus
Temperatura: 150-160 °C
Nivel: 2+4 desde abajo
Tiempo de cocción: 15-20 minutos

Ajuste recomendado

Función: Programa automático
Programa: Figuritas de galleta

Ajuste alternativo

Función: Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura: 160-170 °C
Nivel: 2 ó 3 desde abajo
Tiempo de cocción: 10-12 minutos con precalentamiento





Panecillos de avena

para 8 unidades

Ingredientes

Masa:

300 ml de agua tibia
21 g de levadura fresca
1 cucharadita de azúcar
200 g harina de trigo
(tipo 405)
200 g harina integral de trigo
(tipo 1050)
100 copos de avena en grano
20 g de mantequilla blanda
2 cucharaditas de sal

Ingredientes para pintar y espolvorear:

agua
30 g de copos de avena en grano

Accesorios:

Bandeja de repostería

Tiempo de preparación:

130-140 minutos

1 Diluir removiendo la leva-
dura y el azúcar en el agua
templada.

2 Trabajar la harina de trigo,
la harina integral de trigo,
los copos de avena, sal y man-
tequilla hasta formar una masa
lisa y elástica. Dejar que suba en
el horno a 35 °C con Calor de
bóveda/solera o con el programa
automático "Masa de levadura/
Dejar fermentar" durante aprox.
45 minutos.

3 Cortar la masa en 8 porcio-
nes, formar los panecillos.
Untar la parte superior de los
mismos con agua y sumergir en
los copos de avena.

4 Colocar los panecillos unos
junto a otros en la bandeja
de repostería y dejar que suban
en el horno a 35 °C con Calor
de bóveda/solera aprox. otros
20 minutos. Seguidamente,
extraer del horno la bandeja de
repostería con los panecillos.
Precalentar el horno y hornear
los panecillos hasta que se
doren.

Ajuste recomendado

Función: Función Clima
Temperatura: 200-210 °C
Nivel: 2º desde abajo
Número/tipo de entradas de
vapor:
1/manual
Cantidad de agua: véase display
1ª entrada de vapor: activar
inmediatamente después de
introducir los alimentos
Tiempo de cocción: 20-30
minutos

Ajuste alternativo

Función: Aire caliente plus
Temperatura: 200-210 °C
Nivel: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 20-30
minutos





Panecillos de hamburguesa

para 6-8 unidades

Ingredientes

Masa:

100 ml de leche
100 ml de agua
1 sobre de levadura seca (7 g)
13 g de malta para hornear
350 g harina de trigo
(tipo 405)
20 g de azúcar
5 g de sal
25 g de mantequilla blanda
½ huevo

Ingredientes para pintar y espolvorear:

½ huevo
4 cucharadas de leche
1 cucharada de sésamo

Accesorios:

Bandeja de repostería

Tiempo de preparación:

110-120 minutos

>> Consejo:

con 6 masas crudas los panecillos serán algo mayores y sirven para la receta "Hamburguesa de pastel de carne".

1 Poner todos los ingredientes para la masa en un cuenco y trabajar con las varillas durante 6 minutos hasta formar una masa lisa.

2 Cubrir la masa con un paño húmedo e introducirla en el horno para que suba a 35 °C con Calor de bóveda/solera o con el programa automático "Masa de levadura/Dejar fermentar" durante 30 minutos.

3 Amasar brevemente la masa, distribuirla en 6-8 unidades de masa cruda y dejar que suban otros 10 minutos tapados con un paño húmedo.

4 Formar bolas con la masa cruda, colocarlas sobre la bandeja de repostería con el cierre hacia abajo y aplastarlas un poco. Cubrirlas con un paño húmedo y dejar subir durante aprox. otros 30 minutos.

5 Mezclar la mitad del huevo con la leche, untar con esta mezcla la masa cruda, espolvorear con sésamo y hornear hasta que se dore.

Ajuste recomendado

Función: Función Clima
Temperatura: 190-200 °C
Nivel: 2º desde abajo
Número/tipo de entradas de vapor:
1/manual
Cantidad de agua: véase display
1ª entrada de vapor: activar después de 2 minutos o a 130 °C
Tiempo de cocción: 18-25 minutos

Ajuste alternativo

Función: Aire caliente plus
Temperatura: 190-200 °C
Nivel: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 18-25 minutos





Pan de semillas de amapola

para aproximadamente 20 rebanadas

Ingredientes

250 ml de agua tibia
21 g de levadura fresca
500 g harina integral de trigo (tipo 1050)
1 cucharadita de azúcar
2 cucharaditas de sal
1 cucharada de vinagre
20 g de mantequilla blanda

Ingredientes para pintar y espolvorear:

agua
20 g de semillas de amapola

Accesorios:

Bandeja de repostería

Tiempo de preparación:

130-140 minutos

1 Disolver la levadura en agua templada. Poner la harina, el azúcar, la sal, el vinagre y la mantequilla en un robot de cocina. Añadir la parte de levadura y trabajar todo hasta formar una masa lisa y elástica.

2 Dejar que la masa suba en el horno a 35 °C con Calor de bóveda/solera o con el programa automático "Masa de levadura/Dejar fermentar" durante aprox. 45 minutos.

3 Amasar brevemente la masa hasta formar un pan alargado de unos 20 cm. Untar la parte superior con agua y espolvorear con semillas de amapola.

4 Colocar el pan en la bandeja de repostería, hacer varios cortes transversales y dejar que suba en el horno a 35 °C con Calor de bóveda/solera durante otros 20 minutos.

5 Extraer la bandeja de repostería con el pan, precalentar el horno y hornear hasta que se dore.

Ajuste recomendado

Función: Función Clima
Temperatura: 180-190 °C
Nivel: 2º desde abajo
Número/tipo de entradas de vapor:
1/manual
Cantidad de agua: véase display
1ª entrada de vapor: activar inmediatamente después de introducir los alimentos
Tiempo de cocción: 35-45 minutos + precalentamiento

Ajuste alternativo

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





Pan dulce navideño

para 18 porciones

Ingredientes

Masa:

500 g de harina
21 g de levadura fresca
200 ml de leche tibia
100 g de mantequilla blanda
90 g de azúcar
½ cucharadita de sal
1 huevo
1 cucharadita de especias para pan de especias
180 g de pasas
100 g de cáscara de limón confitada
100 g de almendras picadas
50 g de mazapán
100 g de masa bruta de turron
25 g de azúcar glas

Ingredientes para untar:
100 g de mantequilla fundida

Ingredientes para espolvorear:
Azúcar glas

Accesorios:
Bandeja Universal

Tiempo de preparación:
130-140 minutos

1 Disolver la levadura desmeñizada en leche templada y formar una masa lisa junto con la harina, la mantequilla, el azúcar, la sal, el huevo y las especias para pan de especias.

2 Por último, mezclar las almendras, las pasas y la cáscara de limón confitada. Cubrir la masa con un paño húmedo e introducirla en el horno para que suba a 35 °C con Calor de bóveda/solera durante unos 60 minutos.

3 Calentar ligeramente la masa de turron, con un tenedor amasar junto con el mazapán rallado y el azúcar glas. Formar con esta masa un rollo de 30 cm de largo con la ayuda de film transparente.

4 Extender la masa formando un óvalo de 30 cm de largo. Colocar encima el rollo de turron y doblar una mitad formando un pan.

5 Colocar el pan dulce sobre una bandeja de repostería, dejar que suba tapado con un paño húmedo durante 15 minutos y seguidamente introducirlo en el horno.

6 Una vez horneado, untarlo con la mantequilla mientras aún está caliente y espolvorearlo con azúcar glas.

Ajuste recomendado

Función: Función Clima
Temperatura: 150-160 °C
Nivel: 2° desde abajo
Número/tipo de entradas de vapor:
1/automático
Cantidad de agua: véase display
Tiempo de cocción: 35-45 minutos

Ajuste alternativo

Función: Aire caliente plus
Temperatura: 150-160 °C
Nivel: 2° desde abajo
Tiempo de cocción: 35-45 minutos





Bocaditos de crema de cacao y avellanas

aproximadamente 80 unidades

Ingredientes

Masa:

200 g de mezcla de frutos secos (avellanas, anacardos, almendras, nueces)
125 g de mantequilla
125 g de azúcar
2 cucharadas colmadas de azúcar de vainilla
1 pizca de sal
1 huevo
175 g de harina
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de levadura en polvo
1 tubito de aroma de ron

Accesorios:

Bandejas de repostería

Tiempo de preparación:

45-55 minutos

1 Picar finamente la mezcla de frutos secos. Mezclar la mantequilla, el azúcar, el azúcar de vainilla y la sal hasta obtener una masa cremosa. Añadir el huevo y el aroma de ron y remover. Incorporar removiendo la harina, la levadura y la mezcla de frutos secos.

2 Formar y colocar pastitas pequeñas en la bandeja de repostería con la ayuda de 2 cucharillas y hornear hasta que se doren.

Ajuste recomendado

Función: Aire caliente plus
Temperatura: 150-160 °C
Nivel: 1+3 desde abajo
Tiempo de cocción: 18-20 minutos

Ajuste alternativo

Función: Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura: 170-180 °C
Nivel: 2° desde abajo
Tiempo de cocción: 15-18 minutos + precalentamiento





Tarta de naranjas con nata

para 14-16 porciones

Ingredientes

Bases para las tartas:

250 g de cobertura oscura
150 g de harina
3 cucharadas de maicena
1 cucharadita de levadura en polvo
1 cucharadita ralladura de piel de naranja
175 g de mantequilla blanda
150 g de azúcar
1 cucharada colmada de azúcar de vainilla
3 huevos

Ingredientes para el relleno:

9 láminas de gelatina neutra
4-5 naranjas
1 limón
100 g de azúcar
750 ml de nata

Ingredientes para decorar:

1 naranja
150 ml de nata

Accesorios:

Molde desmontable Ø 26 cm

Tiempo de preparación:

100-110 minutos

>> Consejo:

el sabor de la naranja es más intenso cuanto más extensa sea la tarta.

1 Fundir la cobertura al baño María.

2 Poner la harina, la maicena y la levadura en un cuenco. Incorporar la mantequilla, el azúcar, el azúcar de vainilla, la piel de la naranja y los huevos y batir todo hasta formar una masa suave.

3 Engrasar la base del molde desmontable y espolvorearlo con harina. Poner un cuarto de la masa en el molde desmontable, extender de forma homogénea y hornear hasta que se dore.

4 Extraer inmediatamente la base de la tarta del molde desmontable una vez horneada y untar la parte superior con la cobertura. Hornear otras tres bases para tarta con el resto de la masa, untarlas y dejar enfriar.

5 Ablandar la gelatina sumergiéndola en agua fría durante unos 10 minutos. Exprimir el limón y las naranjas. En total se necesitan 325 ml de zumo.

6 Calentar 5 cucharadas de zumo y disolver en el mismo la gelatina diluida. Mezclar removiendo la gelatina y el azúcar y añadir al resto del zumo. Dejar enfriar hasta que la masa empiece a ganar consistencia. Remover de vez en cuando. Montar la nata e incorporarla.

Ajuste recomendado

Función: Aire caliente plus
Temperatura: 160-170 °C
Nivel: 2º desde abajo
Tiempo de cocción en el horno para las bases de tarta: 10-12 minutos





Nubes de naranja

aproximadamente 35 unidades

Ingredientes

2 claras de huevo
1 pizca de sal
75 g de azúcar
1 cucharada colmada de azúcar de vainilla
2-3 cucharaditas de piel de naranja
175 g de almendras molidas

Ingredientes para untar:
80 g de azúcar glas
3 cucharadas de zumo de naranja
2-3 pieles de naranja confitadas, finamente picadas

Accesorios:
Bandas de repostería
Papel especial para hornos

Tiempo de preparación:
60-70 minutos

>> Consejo:

también encontrará una receta de naranjas confitadas en este recetario.

1 Montar la clara a punto de nieve, incorporar al final lentamente la sal y el azúcar. Incorporar la piel de naranja y las almendras.

2 Utilizar dos cucharillas para formar porciones del tamaño de una nuez, colocarlas unas junto a otras en una bandeja de repostería recubierta con papel de hornear y hornear hasta que el color blanquecino se torne dorado.

3 Mezclar el azúcar glas con un poco de zumo de naranja hasta formar un baño de azúcar espeso. Untar la superficie de las nubes inmediatamente después de sacarlas del horno con el baño de azúcar y espolvorearlas con los dados de piel de naranja.



Ajuste recomendado

Función: Aire caliente plus
Temperatura: 130-140 °C
Nivel: 2+4 desde abajo
Tiempo de cocción: 25-35 minutos



Caracolas de pan al pesto

para 20 unidades

Ingredientes

Masa:

21 g de levadura fresca
150 ml de agua tibia
300 g de harina
4 cucharadas de aceite de oliva
1 pizca de azúcar
½ cucharadita de sal

Ingredientes para el relleno:

130 g de pesto
1 cucharada de perejil picado
1 cucharada de albahaca picada
1 cucharada de cebollino picado
125 g de jamón cocido en dados

Ingredientes para untar:

1 yema de huevo
1 cucharada de leche

Accesorios:

Molde desmontable Ø 26 cm
Papel especial para hornos

Tiempo de preparación:

95-105 minutos

>> Consejo:

un delicioso bocado por la tarde en buena compañía. En lugar de jamón, también se pueden utilizar 100 g de nueces picadas.

1 Disolver la levadura desmeñizada en agua templada y formar una masa lisa junto con la harina, el azúcar, la sal y el aceite de oliva. Cubrir la masa con un paño húmedo e introducirla en el horno para que suba a 35 °C con Calor de bóveda/solera durante unos 45 minutos.

2 Mezclar el pesto con las hierbas. Engrasar el molde desmontable y cubrir la base con papel de hornear.

3 Colocar la masa de levadura sobre una superficie enharinada para formar un rectángulo alargado (60 cm x 18 cm). Distribuir por encima la mezcla de pesto y los dados de jamón y enrollar la masa por el lado alargado.

4 Cortar el rollo en 20 piezas de aprox. 3 cm de ancho. Voltear las caracolas y colocarlas planas en el molde unas junto a otras manteniendo un poco de separación. Cubrir la masa de nuevo con un paño húmedo e introducirla en el horno para que suba a 35 °C con Calor de bóveda/solera durante otros 30 minutos.

5 Mezclar la yema con la leche, untar el pan con esta mezcla y hornear hasta que se dore.

Ajuste recomendado

Función: Función Clima
Temperatura: 170-180 °C
Nivel: 2º desde abajo
Número/tipo de entradas de vapor:
1/automático
Cantidad de agua: véase display
Tiempo de cocción: 40-50 minutos

Ajuste alternativo

Función: Aire caliente plus
Temperatura: 170-180 °C
Nivel: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 40-45 minutos





Porciones de tarta al estilo de la Selva Negra

para 24 porciones

Ingredientes

Masa:

3 tarros de guindas amargas (cada uno con un peso escruido de 350 g)
150 g de cobertura oscura
400 g de harina
180 g de mantequilla blanda
200 g de azúcar
1 cucharada colmada de azúcar de vainilla
1 sobre de levadura en polvo
4 huevos
1 pizca de sal
3 cucharadas de kirsch
6 cucharadas de leche

Ingredientes para el recubrimiento:

800 + 200 ml de nata
3 cucharadas colmadas de estabilizador para nata
3 cucharadas colmadas de azúcar de vainilla
300 g de cobertura oscura

Accesorios:

Bandeja Universal
Cazuela

Tiempo de preparación:

170-180 minutos

>> Consejo:

el pastel se puede preparar el día anterior y de esta forma estará bien refrigerado.

1 Dejar escurrir las cerezas.
1 Fundir la cobertura y dejar que se enfrie un poco.

2 Mezclar la mantequilla, el azúcar, el azúcar de vainilla y la sal hasta obtener una masa cremosa. Añadir los huevos batidos de uno en uno. Mezclar la harina y la levadura en polvo, mezclar con la leche, el kirsch y la cobertura fundida.

3 Extender la masa sobre una bandeja universal, distribuir las cerezas escurridas sobre la misma y hornear. A continuación, dejar que el pastel se enfrie bien.

4 Montar 800 ml de nata a la vez que se va añadiendo poco a poco el estabilizador para nata y el azúcar de vainilla. Distribuir la nata montada sobre el pastel y dejar enfriar unos 30 minutos.

5 Fundir la cobertura en 200 ml de nata a fuego lento, dejar enfriar unos minutos hasta que empiece a endurecerse. Untar con ello la superficie de la nata montada. Poner a enfriar al menos 30 minutos y servir a continuación.

Ajuste del horno

Función: Aire caliente plus
Temperatura: 160-170 °C
Nivel: 2° desde abajo
Tiempo de cocción: 40-50 minutos

Ajuste de la zona de cocción

Potencia: 1-2
Tiempo de cocción: 10-15 minutos





Patatas gratinadas a la Bolognese

para 6 porciones

Ingredientes

500 g de carne picada
1 cucharada de mantequilla
2 cebollas picadas
200 g de apio en dados pequeños
3 zanahorias en rodajas finas
1 diente de ajo picado fino
3 cucharadas de salsa de tomate
150 ml de vino tinto
1 lata de tomates en trozos (850 ml)
2 cucharaditas de orégano
2 cucharaditas de albahaca picada
700 g de patata peladas y en rodajas
200 g de mozzarella en dados
Sal
Pimienta

Accesorios:

Cazuela especial para asar
Molde (aprox. 23 cm x 30 cm)

Tiempo de preparación:
100-110 minutos

1 Dorar la carne picada con la mantequilla sin dejar de remover, incorporar los dados de cebolla y rehogar. Rehogar también los dados de apio, las rodajas de zanahoria y el ajo durante 5 minutos.

2 Incorporar la salsa de tomate, el vino tinto y los tomates. Condimentar con orégano, albahaca, sal y pimienta y dejar hervir durante otros 5 minutos.

3 Introducir en el molde aprox. un tercio de las rodajas de patata, la mitad de la salsa de carne picada, de nuevo otra capa con otro tercio de patatas, el resto de la salsa y las patatas que queden. Espolvorear con mozzarella y hornear hasta que se dore.

Ajuste de la zona de cocción

Potencia: 7-9
Tiempo de cocción: 15-20 minutos

Ajuste del horno recomendado

Función: Aire caliente plus
Temperatura: 150-160 °C
Nivel: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 60-70 minutos





Soufflé de albóndigas de patata

para 4 porciones

Ingredientes

6 albóndigas de patata
(de bolsas para hervir o de
masa para albóndigas)

2 calabacines medianos

5 tomates

60 g de mantequilla

30 g de harina

500 ml de leche

Sal

Pimienta

2 cucharadita de caldo
granulado

100 g de panceta en lonchas

20 g de perejil picado

250 g de queso emmental,
rallado

Accesorios:

Cazuela

Molde (aprox.

23 cm x 30 cm)

Tiempo de preparación:

90-95 minutos

>> Consejo:

en lugar de calabacines también se
pueden utilizar puerros. También
resulta un plato vegetariano
delicioso sin utilizar la panceta de
cerdo.

1 Cocer las albóndigas de
patata en agua salada según
las instrucciones del paquete,
dejar que se enfrien y cortarlas
en rodajas de 1 cm de grosor.
Cortar los tomates y el calabacín
en rodajas algo más finas.

2 Calentar 220 g de mantequi-
lla en una cazuela,
añadir las rodajas de calabacín y
retirar una vez dorados.

3 Calentar el resto de la
mantequilla, dorar con ella
la harina y añadir la leche poco
a poco sin dejar de remover.
Condimentar generosamente la
salsa con caldo, sal y pimienta,
cocer brevemente y, a continua-
ción, incorporar el perejil y la
mitad del queso.

4 Cubrir el molde con capas
alternas de rodajas de
albóndiga de patata, tomate,
y calabacín. Cortar las rodajas
de panceta de cerdo en dados,
repartir por encima y distribuir
la sopa por encima de forma
homogénea.

5 Por último, espolvorear con
el queso restante y dorar en
el horno.

Ajuste de la zona de cocción

Potencia: 2-9
Tiempo de cocción: 20-30
minutos

Ajuste del horno

Función: Aire caliente plus
Temperatura: 170-180 °C
Nivel: 2° desde abajo
Tiempo de cocción: 35-45
minutos





Miniquiche de queso de cabra

para 12 porciones

Ingredientes

Masa:

325 g de harina
170 g de mantequilla en dados
1 huevo (tamaño L)
½ cucharadita de sal

Ingredientes para el relleno:

400 g de queso fresco de cabra
130 ml de nata
3 huevos
2 cucharadas de maicena
130 g de queso parmesano rallado
12 ramitas de tomillo
Sal
Pimienta negra

Accesorios:

Una bandeja para 12 magdalenas

Tiempo de preparación:

90-95 minutos

>> Consejo:

como variante también se pueden introducir 3 uvas en cada miniquiche antes de hornear. Se puede acompañar con una colorida ensalada con un aliño picante.

1 Trabajar todos los ingredientes hasta formar una masa fina, cortar en 12 porciones y formar bolas con ellas. Envolver cada bola por separado en film transparente y dejar enfriar aprox. 30 minutos.

2 Para el relleno, mezclar el queso fresco de cabra con nata, huevos, parmesano y maicena y salpimentar.

3 Engrasar la bandeja para magdalenas, extender cada bola de masa formando un círculo (aprox. Ø 9-10 cm) y llenar los moldes individuales con ellas formando tartaletas.

4 Distribuir el relleno en las tartaletas. Colocar una ramita de tomillo en cada una. Hornear los miniquiches hasta que queden dorados.

Ajuste recomendado

Función: Aire caliente plus
Temperatura: 170-180 °C
Nivel: 2° desde abajo
Tiempo de cocción: 30-40 minutos





Sopa de castañas

para 5 porciones

Ingredientes

1 cebolla picada
150 g de apio en dados
1 cucharada de mantequilla
1 zanahoria en dados
1 lata de castañas (280 g peso escurrido)
500-600 ml de caldo de verdura
200 ml de nata
Sal
Pimienta

Ingredientes para servir:
5 cucharaditas de nata agria

Accesorios:
Cazuela

Tiempo de preparación:
35-45 minutos

1 Rehogar la cebolla en dados con mantequilla hasta que esté transparente, junto con los dados de apio y de zanahoria. Escurrir las castañas, trocearlas y rehogarlas con el resto.

2 Regar con el caldo de verdura y dejar cocer a fuego lento durante unos 20 minutos.

3 Triturar la sopa, incorporar la nata y salpimentar. Servir con un poco de nata agria.

Ajuste de la zona de cocción
Potencia: 3-9
Tiempo de cocción: 25-30 minutos





Sopa de zanahorias y coco

para 6 porciones

Ingredientes

750 g de zanahoria
250 g de patata
1 cebolla
1 cucharada de aceite de oliva
1 lata de leche de coco (400 ml)
750 ml caldo de verdura
20 ml de zumo de naranja
Pimienta cayena
Sal
Pimienta

Ingredientes para servir:
6 cucharadas de crème fraîche

Accesorios:
Cazuela

Tiempo de preparación:
40-50 minutos

1 Pelar las cebollas, las zanahorias y las patatas. Cortar la cebolla fina, las zanahorias y las patatas en dados gruesos. Rehogar los dados de cebolla en aceite de oliva, incorporar los dados de patata y zanahoria y rehogar todo junto.

2 Incorporar la leche de coco y aprox. la mitad del caldo de verdura y dejar cocer aprox. 20 minutos.

3 Triturar la verdura cocida y blanda y llenar con el resto de caldo de verdura, dejar cocer.

4 Condimentar la sopa con sal, pimienta, cayena y zumo de naranja. Servir con crème fraîche.

>> Consejo:

condimentar cuidadosamente con la cayena, ya que el efecto picante no se aprecia hasta el final.

Ajuste de la zona de cocción

Potencia: 3-9
Tiempo de cocción: 25-30 minutos





Sopa de tomate y pan

para 6 porciones

Ingredientes

800 g de tomates
180 g de chapata o panecillos,
en dados
2 cebollas picadas
1 diente de ajo picado fino
1 cucharada de mantequilla
2 cucharadas de salsa de
tomate
200 ml de vino blanco
1000 ml caldo de verduras
1 cucharada de orégano en
hojas
Sal
Pimienta

Ingredientes para
espolvorear:
Hojas de albahaca

Accesorios:
Cazuela

Tiempo de preparación:
50-60 minutos

1 Pelar un tomate duro muy
fino con el pelador. Escaldar
los tomates blandos en agua hir-
viendo y, a continuación, pasar
por agua fría y retirar la piel.
Cortar los tomates en dados.

2 Calentar la mantequilla,
rehogar con ella los dados
de cebolla y el ajo. Incorporar
también los dados de pan.
Añadir los dados de tomate y
la salsa de tomate, el vino, el
caldo, orégano, sal y pimienta.

3 Cocer la sopa aprox. 30
minutos a fuego lento. Servir
con hojas de albahaca picadas.

Ajuste de la zona de cocción
Potencia: 3-9
Tiempo de cocción: 30-40
minutos





Guiso de pescado

para 4 porciones

Ingredientes

700 g de filetes de pescado de distintos tipos (salmón, gallo, rape, bacalao)
100 g de cangrejos de río listos para comer
4 cebollas picadas
2 dientes de ajo picados finamente
5 cucharadas de aceite
400 g de tomates cortados en trozos
100 ml de vino tinto
500 ml de fondo de pescado
2 cucharadas de perejil picado
Sal
Pimienta
Tabasco

Ingredientes para decorar:
3 dientes de ajo, machacados
6 cucharadas de aceite
6 rebanadas de pan blanco

Accesorios:

Cazuela
Sartén

Tiempo de preparación:
30-35 minutos

1 Sofreír los dados de cebolla y el ajo en aceite. Cortar el filete de pescado en trozos pequeños, añadir a la cebolla, sofreír.

2 Incorporar los trozos de tomate, el vino tinto, el fondo de pescado y los cangrejos de río. Condimentar con sal, pimienta y unas gotas de tabasco. Cocer tapado aprox. 15 minutos a fuego lento. A continuación, añadir el perejil.

3 Mezclar el ajo con 3 cucharadas de aceite y remover hasta obtener una pasta homogénea. Dorar por ambos lados las rebanadas de pan en la sartén con el aceite restante. Retirar, untar un lado con la pasta de ajo. Cortar las rebanadas en trozos pequeños.

4 Distribuir los trozos de pan en cuatro platos y servir. Incorporar la sopa por encima.

Ajuste de la zona de cocción
Potencia: 4-9
Tiempo de cocción: 20-25 minutos





Filete de salmón en salsa de vino blanco

para 4 porciones

Ingredientes

4 filetes de salmón (de 150 g cada uno)

2 cucharadas de zumo de limón

250-300 g de hojas de espinacas (congeladas)

450 g de láminas de hojaldre (congeladas)

Sal

Pimienta

50 g de mantequilla

3 cucharadas de leche

1 yema de huevo

Ingredientes para la salsa:

1 cebolla picada muy fina

30 g de mantequilla

30 g de harina

500 ml de fondo de pescado

100 ml de vino blanco

150 g de crème fraîche

Sal

Pimienta

azúcar

Accesorios:

Bandeja de repostería

Papel especial para hornos

Cazuela

Tiempo de preparación:

110-120 minutos

1 Salpimentar los filetes de salmón, aderezar con zumo de limón. Descongelar las espinacas, escurrir, salpimentar.

2 Colocar las placas de hojaldre una sobre otra y extenderlas en una superficie espolvoreada con harina para formar un rectángulo grande (aprox. 30 cm x 50 cm). Precalentar el horno.

3 Distribuir aproximadamente la mitad de las espinacas en el centro de forma que queden bien repartidas por el hojaldre, colocar los filetes de salmón bien juntos, cubrir con el resto de espinacas y añadir copos de mantequilla. Cerrar la masa de hojaldre sobre el relleno y colocarla en una bandeja de horno cubierta con papel de hornear.

4 Batir con las varillas la yema con la leche. Pintar el paquete de masa de hojaldre con la mezcla e introducirla en el horno precalentado hasta que adquiera un tono dorado.

5 Para la salsa, saltear los dados de cebolla en mantequilla, espolvorear harina por encima. Añadir el fondo de pescado y el vino. Incorporar removiendo la crème fraîche, condimentar con sal, pimienta y una pizca de azúcar. Cocer aprox. 10 minutos sin tapar a fuego lento en una ajuste medio de modo que se reduzca la cantidad.

6 Servir la salsa por separado del hojaldre de salmón cortado en trozos.

Ajuste del horno

Función: Calentamiento de bóveda y solera

Temperatura: 180-190 °C +

Precalentamiento

Nivel: 2° desde abajo

Tiempo de cocción: 40-45 minutos

Ajuste de la zona de cocción

Potencia: 4-9

Tiempo de cocción: 15-20 minutos





Chorizo al vino tinto

para 2 porciones

Ingredientes

250 g de chorizo en rodajas
250 ml de vino tinto
1 hoja de laurel

Accesorios:
Cazuela

Tiempo de preparación:
30-35 minutos

1 Poner el chorizo en rodajas con el vino tinto y una hoja de laurel en una cazuela y cocer tapado a fuego suave durante aproximadamente 15 minutos.

2 Retirar las rodajas de chorizo y la hoja de laurel, dejar que siga cociendo el jugo del vino sin tapar hasta que se reduzca aproximadamente a la mitad. Regar las rodajas de chorizo con el vino y servir templado o caliente con baguettes.

>> Consejo:

es un sabroso aperitivo con pan blanco y un vaso de cerveza o una copa de vino.

Ajuste de la zona de cocción
Potencia: 3-9
Tiempo de cocción: 25-30 minutos





Hamburguesa de pastel de carne

para 6 porciones

Ingredientes

6 panecillos para hamburguesa
6 rodajas de pastel de carne (de 1 cm de grosor)
2 cucharadas de mantequilla
4 tomates
Hojas de lechuga iceberg
120 g de nata agria
4 cucharadas de mostaza
1 cucharada de mostaza picante
Sal
azúcar

Accesorios:
2 sartenes

Tiempo de preparación:
30-40 minutos

1 Mezclar la nata agria con los dos tipos de mostaza, sazonar con sal y una pizca de azúcar.

2 Enjuagar dos hojas de lechuga con agua fría y secar. Cortar los tomates en rodajas. Cortar los panecillos por la mitad. Dorar el pastel de carne con mantequilla por ambos lados.

3 Cubrir las mitades inferiores de los panecillos con lechuga, colocar encima las rodajas de tomate, el pastel de carne por encima de estas y la crema de nata agria y mostaza. Tapar con las mitades superiores de los panecillos y servir de inmediato.

>> Consejo:

también encontrará en este libro de cocina una sabrosa receta para panecillos de hamburguesa.

Ajuste de la zona de cocción

Potencia: 3-9

Tiempo de asado: 5-8 minutos





Pechuga de ganso con salsa de manzana

para 2-3 porciones

Ingredientes

1 pechuga de ganso
3 cucharadas de miel
500 ml de zumo de manzana
250 ml de vino blanco
6 clavos
6 bayas de enebro
3 hojas de laurel
2 cucharadas de balsámico tinto
1 cucharada de mantequilla
3 cebollas rojas en dados
3 manzanas ácidas
Sal
Pimienta

Ingredientes para la guarnición:

50 g de azúcar
4 manzanas, peladas y cortadas en cuartos
200 ml de zumo de manzana

Accesorios:

Cazuela
Bandeja para asar
Sartén

Tiempo de preparación:
140-150 minutos + 24 horas para marinuar

1 Calentar la miel en una cazuela, añadir el zumo de manzana y el vino. Añadir el clavo, las bayas de enebro, las hojas de laurel, el balsámico, sal y pimienta y cocer a fuego lento durante aproximadamente 10 minutos.

2 Dejar que el jugo se enfrie, incorporar la pechuga de ganso y dejar marinar toda la noche.

3 Retirar la pechuga de ganso, secar. Pasar el jugo por un colador y reservar. Pelar las manzanas, retirar los corazones y cortar en dados.

4 Dorar la pechuga de ganso con mantequilla en una cazuela para asar, añadir los dados de cebolla roja y de manzana, saltear ligeramente. Regar con un poco del jugo y cocinar sin tapar en el horno. Regar de vez en cuando con el jugo y asar hasta el final.

5 Para la guarnición se deberá caramelizar el azúcar en una sartén hasta que se dore, incorporar los cuartos de manzana, dar la vuelta, regar con zumo de manzana y cocinar a fuego lento durante unos 10 minutos.

6 Retirar la pechuga de ganso, deshuesar y colocar en una bandeja junto con la guarnición de manzana. Remover la salsa hasta que quede suave, añadir un poco más de líquido si fuera necesario y servir aparte de la carne.

Ajuste de la zona de cocción

Potencia: 4-9
Tiempo de cocción: 15-20 minutos

Ajuste del horno

Función: Aire caliente plus
Temperatura: 130-140 °C
Nivel: 2° desde abajo
Tiempo de cocción: 110-120 minutos





Pollo al curry y coco

para 3 porciones

Ingredientes

600 g de patatas peladas
400 g de filetes de pollo
1 cucharada de mantequilla
o aceite
300 g de zanahoria en rodajas
200 ml de caldo de verdura
1 lata de leche de coco
(425 ml)
3-4 cucharadas de curry en
polvo
Sal
Pimienta

Accesorios:

Cazuela
Sartén

Tiempo de preparación:
45-50 minutos

1 Trocear las patatas en dados gruesos, cocer durante 15 minutos sin dejar que se ablanden demasiado, escurrir.

2 Cortar los filetes de pollo de forma transversal a los nervios en tiras anchas de aprox. 1 cm. Dorar las tiras en una sartén con la mantequilla (o aceite) caliente. Espolvorear con curry en polvo, añadir las rodajas de zanahoria, sofreír.

3 Añadir el caldo y la leche de coco, salpimentar y dejar cocer a fuego lento durante aproximadamente 10 minutos.

4 Incorporar las patatas a la mezcla, cocer otros 5 minutos aprox.

Ajuste de la zona de cocción
Potencia: 3-9
Tiempo de cocción: 20-25 minutos





Asado al vino tinto con champiñones

para 6 porciones

Ingredientes

1200 g de carne de vacuno para asar
(cadera de vaca hervida o turnedó)

100 g de panceta ahumada entreverada en dados

200 g de cebolla picada

2 dientes de ajo picados finamente

2 cucharadas + 1 cucharada de mantequilla

3 cucharadas de harina

400 ml de vino tinto

800 ml caldo de buey

3 cucharaditas de hierbas provenzales

Sal

Pimienta

azúcar

750 g de champiñones en rodajas

100 g de crème fraîche

Accesorios:

Cazuela para asar con tapa

Sartén

Tiempo de preparación:

160-170 minutos

1 Rehogar los dados de panceta, cebolla y ajo en 2 cucharadas de mantequilla en una cazuela para asar situada en la zona de cocción hasta que se doren, desplazar al borde de la cazuela para asar.

2 En la superficie que queda libre, dorar por ambos lados el asado de vacuno salpimentado. Distribuir de nuevo la mezcla de panceta y cebolla alrededor de la carne, espolvorear con harina y mezclar.

3 Añadir el vino tinto, el caldo y las hierbas. Cocinar tapado en el horno durante unos 60 minutos. Retirar la tapa, dar la vuelta a la carne y dejar asar sin tapar durante otros 60 minutos.

4 Saltear los champiñones en una sartén con 1 cucharada de mantequilla hasta que se evapore el jugo que sueltan. Salpimentar. Añadir a la carne y hornear otros 10 minutos hasta el final.

5 Cortar la carne en rodajas. Sazonar al gusto la salsa de champiñones con sal, pimienta, azúcar, remover la crème fraîche y verter sobre la carne.

Ajuste de la zona de cocción

Potencia: 8-9

Tiempo de asado: 10-15 minutos

Ajuste del horno

Función: Aire caliente plus

Temperatura: 140-150 °C

Nivel: 2° desde abajo

Tiempo de cocción: 130-140 minutos





Guiso de carne

para 8 porciones

Ingredientes

800 g de escalopes de cerdo
300 g de salchichas de carne picada de cerdo ahumada (p. ej., salchichas de cerdo, chorizo)
400 g de champiñones
1 tarro de guindillas suaves encurtidas
4 cebollas medianas en dados
1 lata de tomates pelados (425 ml)
2 latas de judías blancas con macedonia de verduras (a 800 ml)
250 ml de salsa de pinchos de carne

200 g de crème fraîche
250 ml de agua

Sal

Pimienta

3 cucharadas de caldo granulado

Accesorios:

Cazuela para asar con tapa

Tiempo de preparación:
110-120 minutos

>> Consejo:

recalentado también está muy bueno. Se puede acompañar con pan fresco.

1 Cortar el escalope en dados (aprox. de 1,5 cm), salpimentar y poner en una cazuela para asar.

2 Colocar las salchichas de carne picada de cerdo, los champiñones, cortar el chorizo en rodajas, añadir a la carne junto con los dados de cebolla y mezclar.

3 Picar ligeramente los tomates de lata y añadir a la cazuela para asar junto con el líquido. Incorporar también las judías con el líquido.

4 Mezclar removiendo la crème fraîche, el agua, la salsa de pinchos de carne y el caldo granulado y mezclar con el resto de los ingredientes.

5 Preparación con la función "Clima": Cocinar en el horno sin tapar durante unos 75 minutos, remover de vez en cuando. Por último, salpimentar al gusto.

6 Preparación con Aire caliente plus: Cocinar tapado en el horno durante unos 90 minutos, remover de vez en cuando. Por último, salpimentar al gusto.

Ajuste recomendado

Función: Función Clima
Temperatura: 190-200 °C
Nivel: 2° desde abajo
Número/tipo de entradas de vapor:
1/automático
Cantidad de agua: véase display
Tiempo de cocción: 70-80 minutos

Ajuste alternativo

Función: Aire caliente plus
Temperatura: 190-200 °C
Nivel: 2° desde abajo
Tiempo de cocción: 85-95 minutos





Chucrut afrutado

para 4 porciones

Ingredientes

1 cebolla mediana cortada finamente en dados
1 cucharada de mantequilla
500 g de chucrut (fresco o también puede ser cocido y envasado al vacío)
1 zanahoria grande
100 ml de zumo de manzana
4 bayas de enebro
1 hoja de laurel
comino
Sal
Pimienta
Una pizca de azúcar

Accesorios:

Recipiente de cocción al vapor sin perforar

Tiempo de preparación:

65-75 minutos

>> Consejo:

cocine el chucrut en una olla en la placa de cocción. Dore las cebollas en la mantequilla, añada después el resto de ingredientes con 250 ml de agua y cueza todo a fuego medio durante aprox. 30 minutos.

1 Colocar los dados de cebolla con la mantequilla en un recipiente para cocer al vapor sin perforar e introducir tapado en el horno a vapor durante 10 minutos a 100 °C.

2 Rallar finamente la zanahoria y añadir a las cebollas con el chucrut, el zumo de manzana y las hierbas. Mezclar todo bien y cocinar de nuevo en el horno a vapor sin tapar durante 30 minutos y condimentar si fuera necesario con sal, pimienta y azúcar.



Ajuste del horno a vapor

Temperatura: 100 °C
Tiempo de cocción: 10 + 30 minutos



Achicoria roja marinada

para 4 porciones

Ingredientes

2 unidades de achicoria
8 lonchas de beicon
1 cucharada de mantequilla

Ingredientes para la marinada:

8 cucharadas de aceite
2 cucharadas de zumo de limón
4 cucharadas de perejil picado
4 cucharadas de cebollino
Sal
Pimienta

Accesorios:

Sartén

Tiempo de preparación:
80-90 minutos

1 Cortar la achicoria en cuatro partes, extraer el tronco amargo. Mezclar todos los ingredientes de la marinada.

2 Distribuir los cuartos de achicoria roja en la marinada y rebozarlos en la misma. Dejar macerar aprox. 60 minutos.

3 Envolver cada cuarto con una rodaja de beicon y sofreír en la sartén por todos lados hasta que queden ligeramente dorados.

Ajuste de la zona de cocción
Potencia: 4-9
Tiempo de cocción: 10-15 minutos





Puré de coles de Bruselas con patatas

para 4 porciones

Ingredientes

600 g de patatas peladas
400 g de coles de Bruselas limpias
1000 ml caldo de verdura
20 g de mantequilla
Nuez moscada, rallada
Sal
Pimienta

Accesorios:

Cazuela

Tiempo de preparación:
45-50 minutos

1 Cortar las patatas en trozos, poner en una cazuela junto con las coles de Bruselas y el caldo y cocer durante aprox. 25 minutos. Escurrir el líquido de cocción.

2 Añadir la leche a la verdura y cocer brevemente. Retirar la cazuela de la placa de cocción, triturar la verdura, añadir mantequilla y dejar que se funda sin dejar de remover. Sazonar el puré con sal, pimienta y nuez moscada.

Ajuste de la zona de cocción
Potencia: 4-9
Tiempo de cocción: 25-30 minutos





Verdura a base de col de Saboya y naranjas

para 4 porciones

Ingredientes

Una col de Saboya de 1 kg
2 cebollas picadas finas
4 cucharadas de aceite
300 ml de caldo de verdura
1 cucharadita de tomillo picado
Comino, sal y pimienta
3 naranjas
100 g de nata
Una pizca de azúcar

Accesorios:

Cazuela

Tiempo de preparación:
60-70 minutos

1 Trocear la col en cuartos, retirar el tronco. Cortar la col en tiras, regar con agua caliente, dejar secar.

2 Saltear los dados de cebolla con aceite en una cazuela grande. Añadir la col y dejar reducir removiendo durante algunos minutos.

3 Sazonar con sal, pimienta, tomillo y un poco de comino. Añadir el caldo y dejar cocer tapado a fuego medio durante 30 minutos hasta que esté tierno.

4 Filetear las naranjas y cortar los filetes a la mitad. Recoger el zumo de naranja resultante y añadir a la col.

5 Añadir la nata y dejar que cueza durante otros 10 minutos sin tapar. Incorporar los filetes de naranja. Sazonar la col con sal, pimienta y azúcar.

>> Consejo:

es una guarnición ideal para caza y aves.

Ajuste de la zona de cocción

Potencia: 4-9
Tiempo de cocción: 40-45 minutos





Canelones de puerros y queso fresco

para 4 porciones

Ingredientes

12 rollos de canelones
(sin precocción)

Ingredientes para el relleno:
250 g de puerros
200 g de queso de untar
3 cucharadas de yogur
1 diente de ajo picado fino
Sal
Pimienta

Ingredientes para la salsa:
600 g de champiñones
200 g de puerros limpios
1 cebolla picada
1 cucharada de mantequilla
2 cucharadas de harina
500-600 ml de leche
Sal
Pimienta

Ingredientes para espolvorear:
200 g de mozzarella en dados

Accesorios:
Cazuela
Molde (aprox.
20 cm x 30 cm)

Tiempo de preparación:
110-120 minutos

1 Para el relleno, trocear los puerros a lo largo en cuatro partes, cortarlos en tiras finas y cocer en agua con sal durante aproximadamente 3 minutos. Escurrir los puerros, rociarlos con agua fría y dejar que suelten el agua.

2 Mezclar el queso fresco, el yogur y ajo, incorporar los puerros y sazonar bien con sal y pimienta.

3 Para la salsa, cortar los champiñones en rodajas y los puerros en finos aros.

4 Sofreir las rodajas de champiñones y la cebolla en la mantequilla, incorporar los aros de puerro y rehogar hasta que se haya reducido el líquido generado. Espolvorear por encima con harina y añadir leche mientras se remueve, llevar a ebullición. Salpimentar bien y dejar cocer a fuego suave aproximadamente 5 minutos.

5 Verter la mitad de la salsa de champiñones en el molde. Distribuir el relleno con la ayuda de dos cucharillas o con una manga pastelera con boca lisa grande en el interior de los rollos de pasta y colocarlos unos junto a otros en la salsa.

6 Regar con el resto de la salsa, espolvorear los dados de mozzarella y hornear hasta que se dore.

Ajuste de la zona de cocción
Potencia: 4-9
Tiempo de cocción: 3 + 15-20 minutos

Ajuste del horno recomendado
Función: Aire caliente plus
Temperatura: 170-180 °C
Nivel: 2° desde abajo
Tiempo de cocción: 40-45 minutos

Ajuste del horno alternativo
Función: Función Clima
Temperatura: 170-180 °C
Nivel: 2° desde abajo
Número/tipo de entradas de vapor:
1/automático
Cantidad de agua: véase display
Tiempo de cocción: 40-45 minutos





Tomates con relleno de cuscús

para 4 porciones

Ingredientes

8 tomates
100 g de cuscús (instantáneo)
150 ml de caldo de verdura
50 g de aceitunas negras sin hueso, partidas a la mitad
150 g de mozzarella o feta, en dados
2 cucharadas de aceite
3 cebolletas cortadas en aros finos
1 diente de ajo picado fino
1-2 cucharadas de perejil picado
1 cucharadita de hojitas de tomillo
Sal
Pimienta
50 g de queso parmesano rallado

Accesorios:

Cazuela
Molde (aprox.
23 cm x 30 cm)

Tiempo de preparación:
75-85 minutos

1 Cortar una rodaja de los tomates a modo de tapa, extraer la pulpa, reservar todo. Llevar a ebullición brevemente el caldo de verduras.

2 Regar el cuscús con el caldo caliente de verduras, dejar a remojo aproximadamente 10 minutos y salpimentar a continuación.

3 Sofreir los aros de cebolleta y el ajo en aceite y añadir al cuscús.

4 Añadir al cuscús las aceitunas, los dados de mozzarella o feta, tomillo, perejil y la pulpa de los tomates, salpimentar de nuevo en caso necesario.

5 Colocar los tomates en un molde, distribuir la mezcla de cuscús en los tomates, colocar el resto de la mezcla en la tapa de los tomates finamente cortada.

6 Espolvorear los tomates con queso parmesano e introducir en el horno.

Ajuste de la zona de cocción

Potencia: 9-7
Tiempo de cocción: 10-15 minutos

Ajuste del horno

Función: Aire caliente plus
Temperatura: 170-180 °C
Nivel: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 40-45 minutos





Gratinado de remolacha con nueces

para 4 porciones

Ingredientes

500 g de remolacha (fresca o también puede ser cocida y envasada al vacío)
2 cucharadas de aceite
1 cebolla mediana
½ ramillete de perejil liso
30 g de nueces picadas gruesas
100 g de nata
100 ml caldo de verdura
100 g de queso emmental o queso artesano de pastor.

Sal

Pimienta

Accesorios:

Sartén
Molde (aprox. 20 cm x 25 cm)

Tiempo de preparación:

55-110 minutos

1 Cortar la remolacha precocida al vacío en rodajas (o pelar y cocinar la remolacha fresca en el ajuste de cocción al vapor a 100 °C, 50 minutos). Picar el perejil finamente.

2 Cortar las cebollas en tiras finas. Calentar aceite en una sartén y dorar las tiras de cebolla con las nueces durante aprox. 5 minutos a fuego medio.

3 Cubrir el molde con una capa de rodajas de remolacha. Colocar por encima la mitad de la mezcla a base de cebolla y nueces y la mitad del queso rallado. Aplicar por encima una segunda capa de rodajas de remolacha, la segunda mitad de la mezcla de cebolla y nueces, el perejil y el resto del queso.

4 Mezclar removiendo la nata y el caldo, incorporar al molde y hornear hasta que se dore.

Ajuste de la zona de cocción

Potencia: 5-7

Tiempo de cocción: 5-8 minutos

Ajuste del horno

Función: Aire caliente plus

Nivel: 2º desde abajo

Temperatura: 160-170 °C

Tiempo de cocción: 30-40 minutos





Terrina de avellanas

para 8 porciones

Ingredientes

Bizcocho:

3 claras de huevo
60 g de azúcar
3 yemas de huevo
70 g de harina
1 cucharadita de cacao
20 g de mantequilla fundida

Ingredientes para la crema de avellanas:

100 g de avellanas picadas
250 ml de leche
2 yemas de huevo
60 g de azúcar
1 cucharada colmada de azúcar de vainilla
4 láminas de gelatina neutra
250 ml de nata
50 g de crocante de avellanas

Ingredientes para decorar:

Rodajas de melocotón
Nata

Accesorios:

Bandeja de repostería
Papel especial para hornos
Moldes en forma de terrina o cuadrados
Plástico transparente

Tiempo de preparación:

80-85 minutos +
4 horas para enfriar

1 Batir las claras para el bizcocho, incorporar el azúcar al final. Mezclar las yemas y añadir la harina mezclada con cacao a la masa de las claras. Por último, incorporar removiendo la mantequilla fundida.

2 Extender y hornear la masa sobre 2/3 de la bandeja de repostería cubierta con papel de hornear. Inmediatamente después de hornear, colocar la placa de bizcocho sobre un paño de cocina húmedo o espolvoreado con azúcar, retirar el papel de hornear.

3 Tostar las avellanas peladas en un recipiente sin grasa hasta que se doren. Añadir la leche, cocer y dejar reposar aproximadamente 30 minutos.

4 Poner la gelatina a remojo en agua fría durante aproximadamente 10 minutos. Pasar la leche cocida con avellanas por un colador, recogiendo el líquido.

5 Poner las yemas, el azúcar de vainilla y la leche en una cazuela. Remover a baja potencia hasta conseguir una mezcla cremosa.

6 Escurrir la gelatina y disolverla en la crema mientras se sigue removiendo. Dejar enfriar la crema, remover de vez en cuando. Tan pronto como empiece a endurecerse, añadir la nata montada y el crocante de avellanas.

7 Cubrir la terrina o moldes cuadrados con film transparente, dejar que los bordes sobresalgan bastante. Recortar la placa de bizcocho de modo que el molde se pueda revestir. Colocar el bizcocho en el molde. Incorporar la crema, cubrir con la placa de bizcocho. Doblar por encima el film transparente que sobresale.

8 Dejar enfriar durante 4 horas como mínimo, volcar y retirar el film. Cortar la terrina en rodajas y disponerlas en platos. Decorar con puntos de nata y, si se desea, con un par de rodajas de melocotón.

Ajuste del horno

Función: Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura: 170-180 °C
Nivel: 3° desde abajo
Tiempo de cocción: 10-15 minutos + precalentamiento

Ajuste de la zona de cocción

Potencia: 1-9
Tiempo de cocción: 15-20 minutos





Panna Cotta de café

para 4 porciones

Ingredientes

250 ml de nata
40 g de azúcar
1 cucharada colmada de azúcar de vainilla
2 cucharadas rasas de café en polvo (instantáneo)
2 láminas de gelatina

Ingredientes para decorar:

100 ml de nata
1 cucharada sopera de granos de moca o virutas de chocolate

Accesorios:

Cazuela
4 moldes individuales

Tiempo de preparación:

25-30 minutos +
varias horas para enfriar

1 Poner la gelatina a remojo en agua fría durante aproximadamente 10 minutos. Poner la nata con el azúcar, el azúcar de vainilla y el café en polvo en una cazuela y cocer.

2 Dejar enfriar ligeramente la mezcla de la nata; a continuación, añadir la gelatina escurrida y remover hasta que quede cremoso.

3 Distribuir la nata con café en los moldes de ración. Dejar enfriar al menos cuatro horas, lo mejor es dejar enfriar durante toda la noche.

4 A la hora de servir, volcar los moldes sobre los platos, decorar con nata montada, virutas de chocolate o granos de moca.

Ajuste de la zona de cocción

Potencia: 8-9

Tiempo de cocción: 3-5 minutos





Rodajas de naranja escarchada

aproximadamente 20 rodajas

Ingredientes

2 naranjas sin exprimir
600 g de azúcar
1 vaina de vainilla

Ingredientes para decorar: cobertura oscura

Accesorios:

Cazuela
Parrilla

Tiempo de preparación:

50 minutos + 12–13 días

1 Lavar las naranjas y cortarlas en rodajas de 5 mm de grosor. No utilizar los extremos. Cortar longitudinalmente las vainas de vainilla y extraer la pulpa con el lado romo del cuchillo.

2 Llevar a ebullición 150 g de azúcar y la pulpa de vainilla en 280 ml de agua. Añadir las rodajas de naranja y hervir 30 segundos exactos. Retirar la cazuela de la placa de cocción y tapar. Dejar reposar todo durante 1 día.

3 Al día siguiente, escurrir las naranjas con cuidado, colar el agua de cocción de las naranjas y volver a cocerla con otros 150 g de azúcar. Añadir las rodajas de naranja y hervir de nuevo 30 segundos exactos. Tapar de nuevo las naranjas y dejar macerar durante 1 día. Repetir el proceso el 3er y 4º día hasta que el azúcar se haya agotado.

4 Escurrir las naranjas de nuevo con cuidado el 5º día, colar el agua de cocción de las naranjas y volver a cocerlo sin añadir azúcar. Hervir por última vez las rodajas de naranja durante 30 segundos.

>> Consejo:

los cuartos de naranja confitada metidos en bolsitas son un regalo muy especial. Se conservan durante algunas semanas. Los limones también se pueden confitar.

5 Cortar las rodajas de naranja en cuatro partes, a la mitad o dejarlas enteras para que se sequen, colocarlas sobre la parrilla y dejar secar 7-8 días, de modo que ya no se peguen.

6 Seguidamente, se puede sumergir la mitad de los trozos de fruta en la cobertura oscura.

Ajuste de la zona de cocción

Potencia: 7-9

Tiempo de cocción: 4 x 4-5 minutos





Mousse de limas con albahaca

para 6 porciones

Ingredientes

3 láminas de gelatina neutra
El zumo y la peladura de 2 limas
5 ramitas de albahaca
250 g de requesón
50 g de nata agria
90 g de azúcar
3 claras de huevo
Una pizca de sal

Ingredientes para la salsa:
300 g de frambuesas
80 g de azúcar

Accesorios:
Cazuela
6 tarros

Tiempo de preparación:
30-35 minutos +
2 horas para enfriar

>> Consejo:

la salsa de frambuesa quedará aún más fina si la pasa por el colador después de triturarla.

1 Ablanchar la gelatina sumergiéndola durante 10 minutos en agua fría. Calentar en una cazuela el zumo y la cáscara de las limas con 50 g de azúcar hasta que el azúcar se haya disuelto (no llevar a ebullición).

2 Escurrir ligeramente la gelatina y disolverla en el zumo de lima caliente. Dejar que se enfrie.

3 Arrancar las hojas de albahaca y triturar finamente junto con el requesón, la nata agria y la mezcla de gelatina y lima.

4 Batir las claras con sal y montar a punto de nieve. Incorporar a la mezcla de requesón y nata agria 40 g de azúcar y las claras a punto de nieve removiendo con cuidado. Verter en los tarros y dejar en el frigorífico al menos 2 horas hasta que se endurezca.

5 Triturar la fruta con el azúcar para hacer un puré y aderezar con ella la mousse de limas y albahaca.

Ajuste de la zona de cocción

Potencia: 1-3

Tiempo de cocción: 3-5 minutos





Tartaletas de frambuesas y mascarpone

para 6 unidades

Ingredientes

225 g de láminas de hojaldre (congeladas)
200 ml de leche
1 vaina de vainilla
1 cucharadita de mantequilla
150 g de mascarpone o ricotta
1 cucharada de maicena
2 cucharadas de azúcar
1 yema de huevo
1 clara de huevo
18 frambuesas

Accesorios:

Cazuela
Bandeja para seis magdalenas

Tiempo de preparación:
90-100 minutos

1 Cortar la vaina de vainilla a lo largo, extraer la pulpa con la parte roma de un cuchillo.

2 Incorporar la pulpa y la vaina junto con la mantequilla a la leche, llevar a ebullición y dejar que se enfrie ligeramente. Retirar la vaina de vainilla. Descongelar el hojaldre.

3 Mezclar removiendo el mascarpone o ricotta con la maicena, azúcar y la yema de huevo. Incorporar removiendo la mezcla a la leche ya fría.

4 Colocar sobre la placa de cocción removiendo constantemente y llevar a ebullición brevemente hasta que la mezcla esté cremosa. Dejar enfriar y a continuación incorporar la clara a punto de nieve.

5 Estirar las placas de hojaldre sobre una superficie ligeramente espolvoreada con harina y cortar seis cuadrados de aproximadamente 10 cm x 10 cm. Colocar cada cuadrado en un hueco de la bandeja para magdalenas. Presionar los restos de masa que sobresalgan.

6 Rellenar con la crema de mascarpone los seis moldes pequeños con la masa. Insertar tres frambuesas en cada molde. Hornear inmediatamente hasta que queden dorados. Dejar enfriar ligeramente. Servir las tartaletas templadas espolvoreadas con un poco de azúcar glas.

Ajuste de la zona de cocción
Potencia: 7-9
Tiempo de cocción: 3 + 5-8 minutos

Ajuste del horno
Función: Aire caliente plus
Temperatura: 160-170 °C
Nivel: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 35-40 minutos





Accesorios y productos para el cuidado de su aparato



Accesorios opcionales

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 variedad de accesorios que están óptimamente adaptados a los aparatos de Miele. Para la preparación de las recetas recogidas en este libro de cocina recomendamos los accesorios siguientes:

- Recipientes de cocción y sartenes Miele
- Bandeja gourmet
- Bandeja universal para asar
- Bandejas de repostería
- Moldes para el horno
- Tabla de cortar

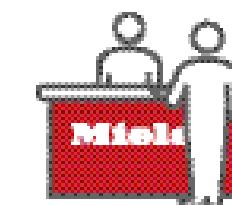
Productos originales de Miele para el perfecto cuidado de sus aparatos

En el día a día en la cocina pueden acumularse rápidamente restos de suciedad rebelde. Para eliminarlos por completo y para garantizar al mismo tiempo que no se dañen las superficies y reluzcan como nuevas durante más tiempo, resulta fundamental la elección del producto de limpieza adecuado.

De ahí que Miele ofrezca productos de limpieza y cuidado específicamente desarrollados para sus electrodomésticos. Con estos productos se asegura una limpieza profunda y sin complicaciones.

El cuidado de sus aparatos con los productos de limpieza y de cuidado de Miele contribuye al funcionamiento fiable de sus electrodomésticos a lo largo de toda su vida útil.

Todos los accesorios, así como los productos de limpieza y cuidado están disponibles en la tienda online de Miele en www.miele-shop.com, a través del teléfono de atención al cliente Miele (véase reverso) o a través de su distribuidor especializado Miele.



Las recetas de la A a la Z

A	
Achicoria roja marinada	64
Asado al vino tinto con champiñones	58
C	
Canelones de puerros y queso fresco	70
Caracolas de cerezas Amarena	6
Caracolas de pan al pesto	30
Chorizo al vino tinto	50
Chucrut afrutado	62
Corazones de nueces rellenos	14
Crema de cacao y avellanas	24
D	
Delicias de cacahuete	12
F	
Filete de salmón en salsa de vino blanco	48
G	
Gratinado de remolacha con nueces	74
Guiso de carne	60
H	
Hamburguesa de pastel de carne	52
M	
Miniquiche de queso de cabra	38
Mousse de limas con albahaca	82
N	
Nubes de naranja	28

P	
Pan de semillas de amapola	20
Pan dulce navideño	22
Panecillos de avena	16
Panecillos de hamburguesa	18
Panna Cotta de café	78
Patatas gratinadas a la bolognese	34
Pechuga de ganso con salsa de manzana	54
Pollo al curry con coco	56
Potaje de pescado	46
Puré de coles de bruselas y patatas	66
R	
Rodajas de naranja escarchada	80
S	
Sopa de castañas	40
Sopa de tomate y pan	44
Sopa de zanahorias y coco	42
Soufflé de albóndigas	36
T	
Tarta al estilo de la Selva Negra	32
Tarta de bayas	70
Tarta de manzana y vainilla	8
Tarta de naranjas con nata	26
Tartaletas de frambuesas y mascarpone	84
Terrina de avellanas	76
Tomates rellenos de cucús	72
V	
Verdura con col de Saboya y naranjas	68





Redacción:
Claudia Krumsiek, fábrica de Oelde
Sigrid Langemeier, fábrica de Oelde
Fotografía:
Martina Urban, Hamburgo
Diseño:
Frauke Riekmann, Hamburgo
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 & Co. KG, Gütersloh
Salvo modificaciones
Nº de mat. xx xxx xxx