

I Ampliacion

Recetas New Cook

Menú

Arroz con Cigalas

Arroz meloso con combinado de pescado y Rape

Bacalao con marisco

Champiñones y setas con jamón serrano

Crema de Calabacín II

Guiso de judías y garbanzos con chipirones y arroz

Guiso de patatas con carne María

Judías con Tomate

Lentejas de María

Lentejas con carne

Lomo en salsa con zanahorias

Macarrones con carne y tomate

Masa para pizzas y bollos preñaos

Merluza con Verduras

Mero con Gambas y Gula

Muslitos de pollo Plus

Pisto

Pollo a la Andaluza

Pollo a la Coca-Cola II

Pollo Guisado María

Pollo a mi manera

Pollo Asado

Pulpito encebollado

Redondillo de cerdo en salsa de soja

Salmón en Papillote

Arroz con Cigalas

1/2 kg. de cigalas de tamaño medio/pequeño
2 tazas de arroz
5 tazas del caldo que haremos. (Se puede echar 1 medida más de agua)
1 hoja de laurel
2 dientes de ajo
1/4 de cebolla
1 pimiento verde
1 tomate maduro mediano/grande
Colorante paellas
Sal

Cortar las cabezas con las patas a las cigalas y pelar las colas. Poner todas las cáscaras en una cazuela con sal y una hoja de laurel y dejar que se vaya cociendo a fuego medio.

Mientras tanto hacer el sofrito en el robot **Menú freir, 10 min. Temperatura 1.** con el pimiento verde cortado a trozos pequeños, la cebolla muy menuda, el ajo picado y el tomate pelado y cortado en trozos pequeños.

Mientras se hace el sofrito, colar el caldo que hemos hecho con las cáscaras de las cigalas y reservarlo caliente.

Una vez hecho el sofrito añadir las colas de cigala peladas y rehogarlas. Echar el arroz y sofreírlo con todo lo demás. Añadir un poco de colorante de paella y dar unas vueltas para que se mezcle todo bien.

Añadir el caldo de la cocción de las cigalas y programar **Menú guiso, 12-14 min, temperatura 1**

Nota: estos ingredientes es para 2 personas

Nota II: antes de comerlo comprobar que os gusta en ese punto.

Arroz meloso con combinado de pescado y Rape

1 cebolla

250 gr de combinado de pescado (lo venden en la pescadería de Mas y Mas)

2 trozos de cola de rape (se le quita la espina para utilizar en la elaboración del caldo)

6 gambones

tomate triturado (un poc más de medio bote)

arroz (2 vasitos del robot)

2-3 dientes de ajo

azafrán

pimentón dulce

Primero se hace el caldo con las cabezas de las gambas y la espina de la cola del rape, con la medida de 4 vasitos del robot de agua. Se le añade un poquito de sal y azafrán y se le va quitando la espumita que suelta

Aparte, poner un poco de aceite y sal en el robot y pochar la cebolla en **menú freir, temperatura 2**. Cuando esté tierna echarle los gambones (sin la cabeza), el combinado de pescado y el rape. Pasados unos minutos se le añade los dientes de ajo, el pimentón y el tomate y remover un ratito. Finalmente, se le añade el arroz y se dan unas vueltas. Se cancela el menú freir. Se cuele el caldo, se añade al robot, y programar **Menú guiso, tiempo 11 min (aprox.) tempt.1**.

Bacalao con marisco

50 ml aceite oliva

60 gr puerro

1 ajo

2 zanahorias (120 gr aprox.)

1/2 pimiento rojo (120 gr)

1 calabacín (200 gr)

800 gr de lomos de Bacalao en su punto de sal

8 gambones

8 gambas rojas

100 ml de vino blanco

240 ml agua

perejil

pizca de pimienta negra molida

pizca de pimentón dulce

pizca de pimentón picante

Programar **Menú Freir, temperatura 2** e ir incorporando las verduras cortadas hasta que se hayan sofrido. Luego añadir el Bacalao y los demás ingredientes y programar **Menú Guiso, tiempo 30 min, temperatura 1**.

Champiñones y setas con jamón serrano

champiñones y setas

chorrito de aceite de oliva

1 cebolla picada

taquitos de jamón serrano

1 medida de vino blanco

2 medidas de agua

1 tomate

1/2 pastilla avecrem

Echar un chorreón de aceite en la cubeta y programar **menú freir, temperatura 2**. y sofreír la cebolla picada y cuando esté listo añadir el jamón y los champiñones junto con las setas y dejar freír otro rato. Cuando ya esté, añadir el vino, el agua, el tomate y el avecrem. Programar **menú guiso, temperatura 2, tiempo 10 min**. Con la tapa cerrada.

Crema de Calabacín II

2 calabacines
1 cebolla
1 diente de ajo
1/2 litro de agua
1 pastilla de avecren
3 patatas
1 chorrito de aceite
4 quesitos

Programar **Menu freir, temperatura 2** y sofreir la cebolla y ajo con el cursor dando vueltas. Cuando este el aceite caliente, una vez que la cebolla y el ajo se hayan dorado echarer el calabacin pelado pero no del todo para que le de algo de color a la crema, y agregar la patata, la pastilla de avecren, los quesitos y rehogamos todo. Cuando haya terminado, echamos el medio litro de agua, programamos **Menu guiso, tiempo 30 minutos, temperatura 1**. esperamos a que termine el programa y desenchufamos la cucki y por ultimo batimos todo.

Guiso de patatas con carne María

350 grs. carne cerdo cortada en trocitos (puede ser costilla, que al llevar hueso sale muy jugosa, mejor si nos toca el trozo del hueso molar)	2 zanahorias
1 cebolla mediana	1 pimiento rojo
3 dientes de ajo	1 pimiento verde
1 ramillete de perejil	1 puñado de guisantes
patatas (ir echando hasta llegar casi a la raya de la cubeta)	40 ml. aceite de oliva virgen
1 tomate natural maduro	Sal
	1/2 vaso Vino blanco
	Colorante
	Agua

Preparar la carne (se puede preparar el mismo día ó tenerla ya preparada congelada)

Adobar la carne (sal, ajo-perejil de Ducros y aceite) y dejar macerar unas horas

Echar en la cubeta 40ml de Aceite y programar Menú Freir, Temperatura 2, Tiempo 10 minutos.

Cuando el aceite esté caliente, echar la carne y moverla para que se vaya pasando un poco por todos los lados. Después programar Menú Guiso, Temperatura 1, tiempo 25 minutos.

Añadimos, la cebolla y el ajo y lo vamos mezclando con la carne, después el perejil picadito, la zanahoria en dados, el tomate natural sin piel y en trocitos, los pimientos en trocitos y los guisantes (depende como sean de duros igual hay que cocerlos un poco antes), movemos unas

cuantas veces y cerramos la tapa (vigilar de vez en cuando) a los 10 minutos abrimos e incorporamos un poco de azafrán, movemos y después añadimos un vaso 1/2 vino blanco y 1/2 agua, y lo dejamos que se haga unos minutos con la tapa abierta, después volvemos a cerrarla hasta que la carne esté más o menos blandita.

Una vez tenemos la carne (si ya la teníamos en el congelador, es mejor dejar la noche anterior a descongelar), añadimos las patatas, un poco más de azafrán (esto es según nos guste el guiso de coloradito), la sal y de agua echaremos un poquitín menos de que cubra las patatas.

Programar Menú Guiso, Temperatura 1, Tiempo 45 minutos.

Guiso de judías y garbanzos con chipirones y arroz

1 cebolla pequeña

1 pimiento verde italiano

1/2 pimiento rojo

1 puerro

1 zanahoria

2 dientes de ajo o ajo en polvo

300 g de chipirones limpios

3 cucharadas de tomate triturado o tomate natural

1 poquito de preparado de paella o azafrán lo que tengais a mano

1 bote de alubias blancas cocidas, y otro de garbanzos también pequeño

1 pastilla de caldo de pescado

1/2 medida de arroz

Poner a calentar el robot con aceite en **Menú freir, 10 min** , mientras picar todas las verduras.

Luego las añadimos y hacer un sofrito con ellas. Cortar los chipirones en trocitos y añadir al sofrito. Salar un poco y añadir el preparado de paella. Remover y dejar terminar el tiempo. Añadir

los garbanzos y las alubias. Echar 750 ml de agua y la pastilla de caldo de pescado. Programar

Menú Guiso, 40 min, temperatura 1 , en los últimos 15 min añadir media medida de arroz y dejar terminar el tiempo.

Judías con Tomate

2 ó 3 ajos laminados

1 cebolla en juliana

taquitos de jamón

1 brick pequeño de tomate frito

judías

sal y pimienta

Programar el robot en **Menu freir, 7 min, temperatura 1**. Cuando empiece a descontar el tiempo echamos el ajo, y la cebolla cortada en juliana. Cuando queden un par de minutos para terminar añadir el jamón y dejar finalizar el tiempo. Luego añadir el tomate frito, las judias, sal, pimienta y un chorrito de agua. Programar **Menu guiso, 30 minutos, temperatura 1**.

Lentejas de María

350 gm de lentejas pardinas
1 cebolla mediana
2 dientes de ajo
2 zanahorias
200 gm de costilla de cerdo fresca

1 manita salada de cerdo
1 litro y 200 ml de agua
1 cucharadita de pimentón dulce
sal (1 cucharada sopera colmada)
1 puñado de arroz

Poner a remojo las lentejas el día anterior

Cocer la costilla 10 min. Aproximadamente, el día anterior para quitarle un poco la grasa

Poner a desalar la manita de cerdo el día anterior y escaldarla 30 min (para quitarle también la grasa).

Echar en la cubeta todo en crudo: la cebolla, ajo, zanahoria, pimentón dulce, la carne, las lentejas, el agua y por último la sal. Programar Menú Guiso, Temperatura 1, Tiempo 60.

Cuando ya esté, abrir y echar el puñado de arroz, a continuación Programar Menú Guiso, Temperatura 1, tiempo 10 minutos.

Nota: no hace falta echarle aceite porque la carne ya suelta sustancia y no les hace falta.

Lentejas con carne

350 gr de lentejas pardinas
1 cebolla mediana
2 dientes de ajo
2 zanahorias
200 gramos de costilla de cerdo fresca
1,200 litros de agua
1 cucharadita de pimentón dulce
sal (+-una cucharada sopera colmada)
un puñado de arroz

Poner a remojo las lentejas el día anterior

Cocer la costilla +- 10 min el día anterior para quitarle un poco la grasa

También echarle 1 mano de cerdo salada, que pondríamos a desalar el día anterior y escaldaríamos +- 30 min (para quitarle también la grasa)

Echar en el bol todo en crudo:

la cebolla, ajo, zanahoria, pimentón dulce, la carne, las lentejas, el agua y por último la sal.

Programar **Menú Guiso, Temperatura 1, tiempo 60 min.**

Nota: Una vez termiando se puede echar arroz, y programar **Menú Guiso, temperatura 1, tiempo 10 min.** *Nota 2* : no se les echa aceite porque la carne ya suelta sustancia y no les hace falta.

Lomo en Salsa con Zanahorias

Filetes de lomo
1 cebolla grande
2 ó 3 zanahorias
1 pastilla de avecrem

Agua
Vino (opcional)
Aceite
Sal y pimienta

Programar **Menú Freír, temperatura 1** (el tiempo da igual). Echar un chorrito de aceite y pasar los filetes salpimentados hasta que estén doraditos. Se apartan.

A continuación ponemos a freír la verdura cortada hasta que esté doradita. Todo esto con la tapa abierta. **Cancelamos el menú Freír.**

Añadir a la carne a la verdura y ponemos el vino (un chorrito) y el agua hasta que el líquido llegue aproximadamente a la mitad de la carne. Ponemos el cubito de Avecrem y un poquito más de sal.

Cerramos la tapa y programamos **Menú Guiso, temperatura 1, tiempo 25-30 minutos aproximadamente.**

Cuando esté listo, sacamos la carne y pasamos la verdura y parte del caldito por la batidora para hacer la salsa. Servimos los filetes con la salsita por encima y patatas fritas.

Macarrones con carne y tomate

cebolla picada

carne picada

orégano

sal

aceite

macarrones (medida: 2 platos)

Hacer un sofrito con la carne, cebolla, sal, aceite y orégano durante unos **10 min, Menú freir , temperatura 2.** luego añadir los macarrones crudos y el agua justo por encima q cubra todo, Programar **Menú guiso, tiempo 7 min, temperatura 1.**

Masa para pizzas y bollos preñaos

100 ml de leche

100 ml de agua

50 ml de aceite

400 gr de harina

sal

un sobre de levadura de panaderia de marca maizena

Mezclarlo todo bien y amasar en una cacerola. Luego dejarlo reposar 1 hora, tapada con un trapo y con una tapa. Programar **Menú Horno, potencia 2, tiempo 20 min.**

Nota: Las cantidades da para hacer 2 pizzas.

BOLLOS PREÑAOS -> la masa que sobra hacerla bolitas y meterle un chorizo dentro. **Menu horno, potencia 2, tiempo 15 minutos**

Merluza con Verduras

1 chorro de aceite(solo para cubrir el culo de la cubeta)

300gr de merluza

1 cebolla

3 dientes de ajo

1 chorrito de vino blanco

250gr de menestra

sal

pimenton dulce

400 ml de agua

Prograr **Menú Freir, potencia 1**, añadir el aceite. Echar la cebolla en daditos y el ajo machacado con perejil. Pasado 7 minutos, le echar la menestra, rehogar con la cebolla y el ajo y añadir vino blanco. Una vez pasado el tiempo,añadir el agua, el pimenton y programar **Menú Guiso, 25 min, potencia 1**. Remover todo bien para que se junte los sabores. Añadir la sal y cuando queden 5 minutos echar la merluza en trocitos.

Nota: se puede echar arroz ya cocido a última hora.

Mero con Gambas y Gula

2 Patatas
2 filetes de mero troceado
1 diente de ajo
1 pizca de perejil
2 puñados de gambas peladas
1 bandejita de gulas (opcional)
Sal al gusto
un chorrito de aceite

Poner en el robot un chorrito de aceite y a continuación una base de patatas cortadas finas con una pizca de sal y los trozos de mero salpimentados. Hechar el ajo triturado por encima junto con las gambas y las gulas. Programar **Menu Horno ,tres minutos, temperatura 2**. Abrir la tapa y añadir un poco de vino blanco o agua, para darle un toque final. Programar **menú freir, 1 minuto, temperatura 2**.

Muslitos de pollo plus

1 chorro de aceite
1 cebolla picada en tiras
1/2 pimiento verde picado en tiras
1/2 calabacin en tiras
unas gambas peladas (al gusto)
1 vaso vino blanco
2 patatas cortadas en cuadraditos no muy pequeños
sal, pimienta y un poco tomillo
4 muslitos de pollo.

Sofreirlo todo en **Menú Freir, temperatura 2**. Luego programar **Menú Guiso, temperatura 2, tiempo 25 min**

Pisto

1 Calabacín
1 Pimiento Verde
1 Pimiento Rojo
1 Cebolla
1 bote de tomate triturado
1 chorrito aceite

Meterlo todo en la cubeta excepto el tomate (pasarlo un poquito con la tapa abierta) y luego echarle el bote de tomate. Programar Menú Guiso, Potencia 2, tiempo 14 min.

POLLO A LA ANDALUZA

1/2 Pollo troceado

1 Cebolla

1 Pimiento Rojo

200 gr Harina de Trigo

200 ml Aceite de Oliva

Hiervas Provenzales al gusto

Sal

Trocear toda la verdura y enharinar el pollo. Echar todo en la cubeta y **Programar Menú Guiso, temperatura 3, tiempo 20 minutos.**

Pollo a la Coca-Cola II

2 contra muslos de pollo
1 cebolla
media pastilla de avecren
aceite
2 vasos de coca cola
medio vaso de vino blanco

Preparamos los contra muslos partiendolos por la mitad, trituramos la cebolla y el avecren todo junto para que espese un poco con la cebolla. Programar **menu freir, tiempo 10 minutos, temperatura 2**. echamos el pollo con el cursor dando vueltas siempre y cuando el aceite este caliente, una vez que estén dorados los retiramos. Freimos con la tapa abierta (por que si no se cuecen) añadimos la cebolla, el avecren, el vino blanco, y la coca cola, programamos **menu guiso, tiempo 20 minutos, temperatura 1**. Esperar a que termine el tiempo y a servir.

Pollo Guisado María

5 Traseros de Pollo
1 Cebolla mediana
3 dientes de Ajo
1 Pimiento rojo
40 ml. Aceite de oliva virgen exta
Azafrán

Lavar, salar y adobar el pollo. Después dorar el pollo (hay hacer 5 trozos primero y otros 5 después, cuando estén todos se reservan).

Programar **Menú Freir, Temperatura 3, Tiempo 30 minutos** con la tapa abierta
Luego echar el Pimiento rojo cortado en tiras anchas y éstas por la mitad (cuando esté, retirar y reservar)

Programar Menú Freír, Temperatura 3 (no programar tiempo) con la tapa cerrada (se puede abrir de vez en cuando para darles la vuelta)

Echar la Cebolla y el Ajo cortado en trozos muy pequeños. Añadir un poquito de aceite (como una cucharadita de postre) y Programar Menú Guiso, Temperatura 3, Tiempo 10 minutos.

Cuando esté la cebolla blandita, incorporar los trozos de pollo, echarles por encima un poco de azafrán y luego colocar los trozos de pimiento rojo. Programar Menú Guiso, Temperatura 3 , Tiempo 40 min.

Nota: Después de freír el pollo, quedan restos de éste pegados en la cubeta, no hace falta lavarla, ya que al añadir el pimiento rojo, éste va soltando una salsita, y luego con la cebolla y el ajo se va ablandando. Y al final, el pollo salió muy jugoso y muy blandito y con un montón de salsa.

Pollo a mi manera

1 Pollo troceado
1 trozo de pimiento rojo
1 trozo de pimiento verde
1 zanahoria
1 cebolla o cebolleta
1 manzana
1 patata grande
1 chorrito de aceite
1 chorrito de vinagre ó vinagre de manzana

Poner el robot en **Menú freir, 6 mint, temperatura 2**. Hechar en este orden la cebolla, pimientos rojo y verde, zanahoria, ajo, todo bien picadito, salpimentar el pollo y añadir . Cortar las patatas en trozos pequeños y la manzana en taquitos. Por ultimo añadir el vinagre y cerrar el robot. Programar **Menú Horno, 30 mint, temperatura 2**.

Pollo Asado

4 contramuslos de pollo

3 o 4 patatas medianas

sazonador de pollo asado

zumو de limón

1 chorrillo de aceite

sal

1 vasito de caldo de carne (yo pongo esto porque no puedo poner vino pero si vosotros teneis costumbre le poneis que le va muy bien)

Salpimentar el pollo. Pelar y cortar las patatas en rodajas gruesas. Colocar papel vegetal y la rejilla del horno en la cubeta, luego poner las patatas haciendo una cama y espolvorear un poco con el sazonador. Poner encima el pollo rociando con el zumo del limon y sazonar también con un poco de sazonador. Se añade el caldo o vino y el chorrillo de aceite. Programar **menú horno, 45 min.**

Temperatura 1.

Pulpito encebollado

1 kg de pulpitos
2 cebollas grandes
3 dientes de ajo
1 hoja de laurel
1 vasito medidor de vino blanco

Programamos **menú freír, temperatura 2**, durante unos 5 min. Echamos los ajos cortados en láminas y cuando empiecen a coger color añadiremos la cebolla cortada a láminas. Le añadimos un poquito de sal para que "caramelizada". La iremos vigilando para q no se pegue y cuando esté pochada (blandita) añadimos la hoja de laurel. Mezclamos durante unos segundos y añadimos los pulpitos (previamente bien lavados y escurridos, sacan mucho agua). Los freimos un par de minutos y cambiamos al **programa guiso, tiempo 40 min, temperatura 1**. Añadimos el vaso de vino y los dejamos que vaya haciéndose. Con el agua que sueltan los pulpitos será suficiente pero si lo creéis oportuno podéis añadirle un poquito de agua.

Redondillo de Cerdo en Salsa de Soja

2 redondillos de cerdo
salsa de soja kikoman
sal pimienta y nuez moscada molidas
aceite

Salpimentar los redondillos por todos los lados con la sal, la pimienta y la nuez moscada. Colocar dentro del robot. Cubrir con la salsa de soja y un poco de aceite
Programar **Menú Horno, temperatura 3, tiempo 60 minutos.**

A la mitad del tiempo abrir y dar la vuelta. Servir frío o caliente, cortado en rodajas y cubierto con la salsa.

Opcional: Se puede acompañar con puré de patatas

Salmón en papillote

2 rodajas de salmón

Ajo en polvo (puede ser natural o seco)

Perejil

Sal

Aceite (1 cucharadita por rodaja)

Precalentar el robot 5 min.

Mientras se precalienta, cortar dos trozos de papel de aluminio, lavar el pescado y ponerlo encima, uno en cada trozo, poner el ajo, la sal, el perejil y la cucharadita de aceite.

Cerrar los "sobres" y meterlo en la cubeta del robot. Programar **Menú Horno, temperatura 1, tiempo 15 minutos.**