

**Recetas**

**Robot New Cook**

# Indice

## A

albóndigas 1  
albóndigas 2  
alcachofas en salsa  
alubias con chorizo y panceta .  
ajomoje  
alitas de pollo  
almejas al vapor  
arroz  
arroz blanco  
arroz con chipirones  
arroz con costilla  
arroz con gambas y calamares  
arroz con magro de cerdo  
arroz con mejillones  
arroz negro

arroz con pollo  
arroz con salchichas  
atún encebollado

## B

bacalao rápido  
bikini de calabacín

## C

cacke de salchichas y queso  
calamares en su tinta  
caldereta de cordero  
caracoles  
carne guisada  
carne con tomate  
carrillada  
castañas asadas

champiñones y espárragos a la plancha con  
jamón de pavo adobado

champiñones rellenos

cinta de lomo asada

coliflor con nata

conejo asado al ajillo

conejo guisado

costillas salsa original

costillas de cerdo guisadas

crema de calabacín

crema de champiñones

D

doradas al horno

E

espirales gratinados

estofado de pavo

F

fideuá \*

G  
guisantes con jamón

H

huevos a la turca

J

judías pintas

judías con tomate

judías verdes con patatas

judías verdes con sepia

L

lacitos de pasta con tomate y salchichas

lasagna de queso de oveja

lentejas 1

lentejas 2

lentejas 3

lentejas con corazones de alcachofas y

jamón

## M

macarrones  
macarrones a la carbonara  
macarrones con marisco  
macarrones con queso y nueces  
macarrones a la tinta de calamar  
magro de cerdo con verduras \*  
magro de cerdo raso  
medallones de merluza con nata  
mejillones al vapor  
merluza con gambas, mejillones y langostinos\*  
merluza a la gallega  
merluza a la marinera  
merluza rellena con salmón ahumado  
muslitos de pollo  
muslitos de pollo con arroz

## Ñ

ñoquis con nata y paté

## P

palitos de cangrejo al ajillo  
paella  
paella de pollo valenciana  
pan de zanahoria  
pastel de berenjenas  
pastel de calabacín  
pastel de merluza, atun y queso  
pastel salado  
patatas en ajopollo  
patatas fritas  
patatas con pimientos  
pechuga de pollo con manzana y piña al curry  
pechugas de pollo al tomillo  
pescao con gambas, mejillones y langostinos.  
pimientos del padrón fritos  
pisto  
pollo al ajillo  
pollo a la catalana  
pollo a la cerveza \*  
pollo con champiñones y cava

pollo al chilindrón  
pollo a la cocacola  
pollo a la jardinera  
pollo al limón  
pollo con setas  
pollo con patatas 1  
pollo con patatas 2  
pollo con tomate  
potaje  
potage con arroz

## Q

queso de cabra con cebolla caramelizada  
quiche

## R

rancho canario  
revuelto de judías verdes  
risotto  
rollitos de bonito con bacon  
rollito de pollo con queso de cabra  
rollitos de ternera

## S

salchichas al vino  
salmón con cava con champiñones y alcachofas  
salmón a los 4 quesos  
secreto con salsa 5 quesos  
sepia con patatas y almejas  
sepia en su tinta  
spaguettis  
spaguettis al ajillo  
spaguettis al ajillo con gambas  
spaguettis con bacon al roquefort  
spaguettis con chorizo fresco y tomate \*  
solomillo de cerdo  
solomillo a la piña

## T

tallarines con gambas  
tomate 4 quesos  
tortellini a la carbonara \*  
tortilla francesa especial

tortilla de patatas  
trucha al horno

V  
verduras al vapor con jamón

# A

## Albóndigas 1

500 gr de carne picada  
Sal  
Ajo en polvo  
Perejil  
2 huevos  
Pan rallado

Para el sofrito  
Cebolla  
2 dientes de ajo  
½ pimiento verde  
2 tomates

Agregar a la carne: sal, ajo en polvo , perejil, 2 huevos y un puñado de pan rallado. Se deja media hora en el frigo. Se hacen las albóndigas y se pasan por harina, se fríen y se reservan, Se sofríe una cebolla 2 dientes de ajo medio pimiento verde y 2 tomates. Se pasa por el pasapurés se echan las albóndigas una hoja de laurel un chorro de agua, y otro chorro de vino blanco, un poco de pimentón dulce, y ave creen. Poner **menú guiso, 15 minutos**, si hay mucho caldo se puede echar maicena para espesar.

## **Albóndigas 2**

1/2 kg de carne  
2 huevos  
ajo y perejil  
miga de pan mojada en leche (opción: pan  
rallado)  
sal

### **para la salsa**

1 cebollita picada  
2 dientes de ajo  
perejil y orégano  
1/2 cucharadita de pimentón  
80 ml vino blanco (medida del vaso medidor)  
sal  
1 pastilla avecrem (opcional)

Batir los huevos, machacar el ajo y picar el perejil. Añadirse a la carne junto con la miga de pan mojado en leche y mezclar bien. Hacer las albóndigas con un poquito de harina. Luego en **menù freir** con 100 ml de aceite se van dorando y apartando.

Dejar el aceite y dorar la cebollita y los dientes de ajo junto con el perejil u orégano y media cucharadita de pimentón. Añadirle el vino e incorporar las albóndigas. Cubrir de agua y programar **menu guiso, 15 minutos, potencia 1**.



## **Alcachofas en salsa**

1 kilo de alcachofas  
2 cucharadas soperas colmadas de pan rallado  
2 cuacharadas soperas de aceite  
1 cucharada (de las de café) de perejil picado  
2 dientes de ajo muy picados  
1 limón  
Agua y Sal

Se quitan a las alcachofas sus hojas externas que son duras. Se les cortan las puntas de las hojas, se frotan bien con medio limón (para que no se pongan oscuras) y se cortan en dos o en cuatro a lo largo (dependiendo de lo grandes que sean las alcachofas). Se echan en agua fresca con unas gotas de zumo de limón, reservando una raja para el guiso.

Cuando están todas las alcachofas preparadas, se escurren y se ponen en la cubeta, se les añade la rodaja de limón, el pan rallado espolvoreado, el aceite, el perejil y los ajos muy picados. Se cubre con agua fría (la justa) y se añade la sal al gusto. Se revuelve todo bien con una cuchara de madera.

Se tapa, se pone **menú guiso, temperatura 1, 25-30 minutos...** (abrir la tapa y mirar)

*Nota:* probar una hoja para saber que ya están listas.

## **Alitas de pollo**

Programar menu horno, 70 min, temperatura 1

## **Alubias con chorizo y panceta**

Alubias (remojadas la noche anterior)

Chorizo

Panceta adobada

Cebolla

Pimentón

Aceite de oliva

Sal

Hacer un rehogado en el programa freir, en potencia 2, hasta que la cebolla este hecha, echar el chorizo y la panceta cortada, rehogar otro poquito, despues una cucharita de pimentón ( con rapidez que se quema ) echar las alubias escurridas y luego cubrilas bien de agua.

Programar **menú guiso temperatura 1,1h 15min.**

## **Ajomoje**

1 manojillo de espárragos verdes finos  
1 pimiento verde italiano  
1 cebolla pequeña  
1 par de tomatillos maduros  
ajo  
unos poquillos cominos molidos  
sal  
700 ml de agua

Ponemos a calentar el robot en **menú freír, temperatura 1, 15 min**, mientras picamos las verduras, cuando empiece a descontar el tiempo añadimos la cebolla , cuando esté transparente , ponemos el pimiento y los espárragos dejamos que poche un poco y por último añadimos el tomate, dejamos que termine el tiempo y añadimos el agua sal al gusto, y añadimos un majado con el ajo y los cominos no os paséis con ellos pues dan un sabor muy fuerte, **programamos el menú guiso, temperatura 1 , 20 min** no cerrar la tapa. En los últimos 2 min cascar un huevo por persona en el guiso y dejar terminar.

*Nota:* servirlo con trocitos de pan duro del día anterior.

## **Almejas al vapor**

500g de almejas  
1 rodaja de limón  
1 hoja de laurel

Poner las almejas junto al limón y la hoja de la cubeta, seleccionar **menu vapor, temperatura 1, 5 min.**

## **Arroz**

1 Pimiento seco  
2 ó 3 dientes de ajo  
1 cebolla picada  
1 pimiento verde  
2 tomates rojos pelados  
pimienta en grano  
clavo y cominos  
azafrán  
sal  
anillas de calamar

gambas peladas  
guisantes  
arroz

Programamos **menu freir**, temperatura 1. freimos un pimiento seco y 2-3 dientes de ajo, cuando esten listos sacar y reservar, echar la cebolla picada, pimiento verde y refreir hasta que empiece a dorarse la cebolla, añadir los siguientes ingredientes triturados en la batidora (el pimiento seco frito, los ajos fritos, un par de tomates rojos pelados, un diente de ajo crudo, pimenta en grano, un clavo y cominos ), refreir unos minutos y añadir las anillas de calamar, gambas peladas, y guisantes, remover un poco y agregar el arroz, el azafrán, cubrir de agua unos tres dedos por encima, sal, y programar **menu guiso**, **temperatura 1 ,20 min.**

### **Arroz blanco**

1 vaso arroz  
2 vasos agua

Programar **menu guiso**, **4 minutos**, **temperatura 1**

## **Arroz con chipirones**

champiñones

ajo

1 botecito tomate natural

1+1/2 medida de arroz

3 medidas de agua

1/2 pastilla avecrem (opcional)

sal

Sofreir los champiñones con ajo, en **menú freir**. tapa abierta, añadir el tomate natural, luego echarle el arroz, el agua, avecrem y la sal. Programar **menú guiso**, **temperatura 1, 8 minutos**.

## **Arroz con costilla**

1kg de costillas adobadas pequeñas  
2 vasos medidores de arroz  
1/2 cebolla  
1 pimiento verde italiano  
1 diente de ajo  
1 pastilla caldo de carne  
aceite,sal,laurel pimienta  
11 vasitos medidores de agua

Ponemos el robot con un chorrito de aceite **menu freir, temperatura 3**, para hacer el sofrito, y añadimos la cebolla cortadita, el ajo y el pimiento, cuando este sofrito añadimos las costillas y las sofreimos bien, a continuación añadimos los 2 vasitos medidores de arroz y los sofreimos un momento, luego añadimos 11 vasitos medidores de agua, el laurel, pimienta,la pastilla de caldo y sal. Programamos **4 minutos, menu guiso, temperatura 1**.

*Nota:* Este arroz es caldoso si se desea mas seco poner menos agua.

## Arroz con gambas y calamares

ajo

cebolla

pimientos verde y rojos

1 cucharada tomate frito

1 sobre azafrán

arroz

calamares y gambas peladas

caldo de pescado

Programar menú freír, y hacer un sofrito con el ajo, la cebolla, los pimientos verde y rojo y una cucharada de tomate frito, después echar un sobre de azafrán. Cuando queden 3 minutos echar el arroz y rehogarlo todo, luego añadir los calamares y las gambas ya peladas. Por último añadir el caldo de pescado. Luego poner **menú guiso, temperatura 12 minutos,potencia 1**. Listo!



## **Arroz con magro de cerdo**

200 gr de magro de cerdo  
1 vaso medidor de arroz  
1/2 cebolla  
ajo en polvo  
2 cucharadas de tomate triturado  
pimiento verde y rojo al gusto  
700 ml de agua (mas o menos )  
pimenton dulce al gusto  
colorante una pizquita  
1 pastillita de avecrem

Ponemos a calentar el robot, **menu plancha, temperatura 1, 10 min.** Mientras se calienta picamos la cebolla el pimiento verde y rojo y salpimentamos la carne , cuando el robot esta caliente sofreimos las verduras 5 min mas o menos despues añadimos la carne damos unas vueltas y dejamos terminar el tiempo. Cubrimos con el agua y programamos **menu guiso, temperatura 1, 45min**, cuando le queden 15 min para terminar añadimos el arroz y dejamos terminar dejamos reposar unos min y a comer.

*Nota:* Este arroz queda caldoso

## Arroz con mejillones

Ajos  
Cebolla  
Tomate  
1 ñora  
1 hoja laurel

Mejillones  
Arroz  
Agua (doble cantidad que de arroz)  
Azafrán

Poner en la cubeta un poco de aceite y programar **menu plancha** ,temperatura 1 y sin tiempo, lo que dura el cursos rodando. Echar unos dientes de ajos en láminas, cebolla, tomate en trocitos, un pimiento seco o ñora(puede ser natural) y una hoja de laurel. Cuando se sofríe programar de nuevo **menu guiso, temperatura 1, 10 minutos**. Echar los mejillones(cocidos,de lata,o congelados :previamente descongelados), el arroz,el doble del arroz de agua, un poco de azafran o colorante y una pastilla de caldo de pescado. Cerrar y de vez en cuando mirar el agua por si se queda seco y le echarle un pelin mas de agua, (aunque pocas veces hay que añadirla mucho más). Probad el arroz a los diez minutos, a veces parece duro pero dejandolo encendido, como se queda en funcion calentar, se termina de hacer. Si no, se vuelve a programar **menu guiso** sin tiempo ,pues con lo que tarda el cursor se hace (depende del tipo de arroz)

## **Arroz negro**

2 vasos y medio (de los de agua)de arroz  
4 vasos de agua  
sofrito(yo es que suelo tenerlo hecho congelado)  
300 grs anillas de calamar  
125 grs de gambas crudas  
sal  
3 sobrecitos tinta de calamar.  
1 pastilla caldo de pescado.

Programamos **menu guiso, potencia 1, 30 min.** Ponemos un poquito de aceite en la cubeta y echamos el sofrito removemos e introducimos las anillas de calamar cortadas a trocitos durante los 30 min para que se ponga blandito antes de echar el arroz. Una vez finalizado,volvemos a programar **menu guiso, temperatura 1, 18 minutos** y echamos el arroz y removemos un poco luego echamos el agua y la tinta de calamar que estara disuelta en un poco de agua y la pastilla de caldo,cerramos. Cuando queden unos 5 min para finalizar añadimos las gambas. Una vez que termina lo dejamos reposar un par de minutos.

## **Arroz con pollo**

½ kg de pollo en trozos  
1 pimiento verde  
sal  
1 ajo  
1/2 cebolla  
1 pastilla de caldo pollo  
400 gr de arroz  
½ litro de agua  
pimenton  
colorante  
150 ml aceite

Hechar el aceite y lo poner en **modo freir 10 min a temperatura 2**, y dorar el pollo (vamos mirando de vez en cuando como se puede abrir la tapa y removemos para que se dore bien por todos lados) cuando este dorado añadimos la cebolla y el ajo, despues el pimiento y en cuanto éste esté blando una puntita de pimenton (ojo que no se quemé)

Seguidamente el arroz en crudo que se sofria 1 minuto, la pastilla de caldo, media cucharadita de colorante y sal al gusto.

Por ultimo añadimos el agua y ponemos **modo guiso, temperatura 1, 8 min** y a ... comer!!

## **Arroz con salchichas**

cebolla

ajo

puerro

salchichas

2 tomates en trocitos

1 medida de arroz

2 medidas de agua

azafrán

sal

Primero sofreir: cebolla, ajo, puerro y después añadir las salchichas y el azafran con un poco de sal. (potencia 2, 5 minutos en el menu de freir). también añadir dos tomates secos en trocitos.

Despues añadimos una medida de arroz y el agua. Programar **menú guiso, temperatura 1, 12 minutos.**

## **Atún encebollado**

6 medallones de atun (congelados de mercadona,descongelados antes de utilizar)

1+1/2 cebolla

50ml vino blanco

aceite

1 cucharadita de pimienta moliida

2 hojas de laurel

sal

2 cucharaditas de comino molido

1/2 pastilla de caldo de pescado

Programamos **menu freir**,cortamos la cebolla a rodajitas finitas y la ponemos a pochar en la cubeta. Cuando la tenemos pochada añadimos el resto de los ingredientes, removemos un poco. Cancelamos y volvemos a programar **Menu guiso, temperatura 1, 20 minutos** Los ultimos 5 minutos se le pone potencia 2 con la tapa abierta, porque tendrá mucho liquido.

## **B**

### **Bacalao Rápido**

1 kg zanahoria

Coliflor y Brócoli (bolsa del Mercadona en la sección de congelados)

4 Lomos de Bacalao al punto de sal (en la sección de congelados del Mercadona)

1 litro de agua

sal

Meter todos los ingredientes en la cubeta (pasar antes por el grifo para que se descongelen un poco), añadir el agua y echarle la sal. También se le pueden echar 2 ó 3 patatas triscadas en trozos.

Programar **Menú Guiso, Temperatura 1, tiempo 40 minutos.**

## **Bikini de calabacín**

2 calabacines

5 ó 6 lonchas de jamón york

5 ó 6 lonchas de queso para fundir

1/2 vaso medidor de salsa de soja

orégano

sal y pimienta

chorrito de aceite de oliva

Cortar el calabacín en rodajas y salpimentarlo.

Untar la base de la cubeta con el aceite e ir colocando rodajas de calabacín hasta cubrir la base. Luego, poner una capa encima de jamón york y terminar con otra capa de queso. Repetir esta operación varias veces.

Terminar con una capa de calabacín y espolvorear con orégano. Echar la salsa de soja por encima. Programar **menú horno, temperatura 1, 5 min.** Aprox.

*Nota:* queda con forma de una tortilla

*Nota 2:* se puede hacer con berenjenas, jamón serrano...



# C

## Cacke de salchichas y queso

3 o 4 huevos segun tamaño

200 gr de harina

150 gr de leche

100 gr de aceite de girasol

1 cucharada sopera de mostaza de Dijon

8 o 10 salchichas frankfurt

1 sobre de levadura

100 gr de queso emmental rallado

sal y pimienta blanca

Batir los huevos con la mostaza, la sal, la pimienta y cuando estén bien batidos añadir poco a poco y sin dejar de batir la leche y el aceite. Una vez obtenida una crema añadir la harina mezclada con la levadura química y el queso rallado. Enharinar ligeramente las salchichas y reservar. Engrasar y enharinar la cubeta de la cuki y poner la mitad de la mezcla en ella, luego ir colocando las salchichas, verter el resto de la mezcla y poner encima las demas salchichas.

**Programar menú horno, potencia 1, 45 o 50 minutos**

Una vez hecho sacar de la cuki la cubeta y esperar que se temple, desmoldar y dejar enfriar sobre rejilla antes de consumir.

## **Calamares en su tinta**

500 gr anilla de calamar

1 cebolla

1 ajo

3 cucharadas aceite

1 hoja laurel

1 vaso vino blanco

2 cucharadas harina

2 bolsitas de tinta

Poner **menu guiso temperatura 1, 5 min** y cocinar. El cursor se ha puesto a dar vueltas y la cubeta ha empezado a calentarse, echar el aceite y las 2 cucharadas de harina y mover hasta que se disuelva la harina, picar la cebolla en 4 trozos, el ajo lo ponerlo entero junto con al laurel. Echar las anillas bien lavadas y escurridas, darles unas vueltas y poner la tinta previamente disuelta en el vaso de vino. Cerrar la tapa y dejar hasta que el cursor pare de descontar.

## **Caldereta de cordero**

1 kg de cordero  
1 cebolla  
70 ml de aceite  
2 dientes de ajos  
150 ml de vino blanco  
100 ml de agua  
1 yogur natural  
2 pastillas de caldo de carne  
pimienta  
4 patatas

Sofreir la cebolla, los ajos y el cordero en **menu freir**, 20 minutos. Posteriormente echar el vino, agua, el yogur, las pastillas de caldo, la pimienta. Pelar las patatas y cortar a daditos, freirlas aparte un poco, cuando estén doradas echarlas al guiso del cordero. Programar **menu guiso**, **temperatura 1**, **30 minutos** y a servir.

## Caracoles

400 gr de pierna de cordero deshuesada	1 pastilla de caldo
1 cebolla mediana	750ml de agua
2 dientes de ajo o ajo en polvo	1 cucharadita de las de cafe , de hierbas provenzales
1 pimiento verde italiano	125 g de jamon en trocitos
1/2 pimiento rojo	1 cucharadita de harina o maicena
1 tomate	aceite , sal y pimienta
2 bolsitas de caracoles precocidos de las que venden en mercadona (en la seccion de congelados)	

Ponemos a calentar el robot **menu plancha**, temperatura 1, 15 min, mientras calienta preparamos picamos todas las verduras enjuagamos un poco los caracoles (ya descongelados), y salpimentamos la carne , cuando empiece a descontar el tiempo hacemos un sofrito con todas las verduras , cuando estén pochaditas se añade la carne y damos unas vueltas hasta que acabe el tiempo, añadimos las hierbas, la pastilla de caldo, los caracoles y cubrimos con el agua ponemos **menu guiso, temperatura 1, 60 min.** Luego , cuando le queden 15 min para acabar, sofreimos aparte un poco el jamon en una sartén y añadimos la harina y el sofrito al guiso. Dejamos acabar

*Nota:* en vez de cordero se puede hacer con magro de cerdo.

## Carne guisada

1/2 kg carne picada salpimentada  
cebolla picada  
zanahorias picada  
2 ó 3 tomatitos maduros  
2 dientes de ajo

Poner la Cuqui a calentar mientras se pica la cebolla, zanahoria, y los tomatitos. Poner un poquito de aceite en la cubeta junto con la cebolla, zanahoria, tomate, y ajos, **menu freir** 3 ó 4 minutos. Todo esto pasarlo después por el pasa pure. Volver a meter en el robot y añadir la carne (medio kilo) en trocitos que previamente le había puesto sal y pimienta. Añadir un vasito medidor y medio, o algo menos de vino blanco y un medidor más de agua (o poquito menos)

Cerrar y programar **22 minutos en menú guiso, temperatura 1**. Cuando pase ese tiempo abrir y añadir unas laminas de champiñones. Cerrar y programar otra vez **menu guiso 25 minutos**.

## Carne con tomate

Carne de cerdo troceada  
1 pimiento verde  
1 cebolla pequeña  
2 hojitas de laurel  
1 cabeza de ajos  
Tomate frito (1 brick)  
Sal, aceite, nuez moscada.

Echar un chorreón de aceite junto con todos los ingredientes en crudo y poner en **menú guiso durante 25 minutos a potencia 2.**  
Luego abrir la tapa echar el tomate frito y remover.

## **Carrillada**

carrillada de cerdo iberico cortada en trozos  
1 cebolla muy picada  
2 dientes de ajo cortado en laminas  
medio vaso de vino tinto ( de los de agua)  
un vaso de agua  
harina. sal y un cubito maggi  
1 zanahoria

ponemos en la new cook aceite **menú freir**, y doramos la carne previamente enharinada y con sal. Poner **menú guiso**, echamos la cebolla, el ajo y la zanahoria y rehogamos 2 ó 3 minutos, con la new cook destapada echamos el vino y esperamos 2 minutos para que se evapore un poco, para acontinuacion añadir el agua y el cubito de magi, tapamos y programamos **menú guiso, potencia 1, 15 minutos**.

## **Castañas asadas**

**Menú horno, temperatura 3, 25 min.** Con la rejilla puesta que no se quemem.

Nota: Mientras se calienta la máquina ir haciendo un corte en el culete y meter dentro cuando empiece a descontar el tiempo

## Champiñones y espárragos a la plancha con jamón de pavo adobado

300g de champiñones frescos

1/2 manojo de espárragos trigueros

3 filetes de fiambre de pavo (opcional: sustituir por pechuga de pavo...)

ajo en polvo al gusto

perejil

Ponemos a calentar el robot con un poco de aceite en la cubeta **menu plancha** y mientras

se calienta el robot troceamos los champis, los espárragos y el pavo. Cuando el tiempo empieza a descontar añadimos todo. ponemos el ajo en polvo, el perejil y salamos al gusto (no pongais mucha sal porque el champiñon la coje mucho ) damos unas vueltas cerramos y dejamos que termine



## Champiñones rellenos

2 bandejas de champiñones enteros  
tomate frito  
jamon serrano (se puede comprar picado)  
queso rallado para gratinar

Lavamos bien los champiñones y retiramos el rabito. Rellenamos con: tomate, un poquito de jamon y por ultimo el queso, los introducimos en la cubeta **menú horno**, **temperatura 2, 35 minutos** y listo. *Nota:* se pueden meter en una base de silicona para que no se pequen

## Cinta de lomo asada

1 trozo cinta de lomo ( 1 kg. Aproximado)

2 ajos

1 cebolla

1 zanahoria

vino blanco

1 cuchara de manteca de cerdo

1 cuchara de mantequilla

un chorretón de aceite

½ vaso medidor de caldo de carne (avecrem o similar)

sal y pimienta.

Se ata muy bien la carne y se salpimenta, en la cubeta echamos la manteca, mantequilla y el aceite encendemos la olla en **menú freír** y doramos muy bien el lomo (8 ò 10 minutos), mientras picamos la cebolla y zanahoria en trozos regulares, los ajos lo ponemos con piel, cuando la carne este dorada le ponemos todo el picado y ajos, le damos unas vueltas hasta que la cebolla empiece a tomar color, en este punto echamos el vino y el caldo se le da unas vueltas, se cancela el programa y se cierra la olla. Programamos de nuevo **menú guiso, potencia 1, 45 minutos**. Cuando termine dejamos que salga el vapor y abrimos la olla, sacamos la carne con cuidado y el resto lo pasamos por pasapurés o batidora y queda una salsa riquísima.

## **Coliflor con nata**

coliflor

ajos

bacon

queso rayado

2 brick pequeños de nata

Primero freir unos ajitos tiernos con beicon en el **menu freir**, 2 minutos y luego coloque la coliflor, junto con la nata y el queso rayado y remover todo, añadir sal al gusto y programar **menu guiso, temperatura 1, unos 15 minutos** aproximadamente.

*Nota:* ir mirando para calcular el tiempo.

*Nota 2:* la coliflor se echa cruda, se cuece en la nata

## Conejo asado al ajillo

conejo salpimentado

ajo

aceite de oliva

Ponemos la rejilla, el conejo encima. Le ponemos ajo por encima y un poquito de aceite de oliva, **menu horno temperatura 2, tiempo 40 minutos**

*Nota 1:* ir dandole vueltas.

*Nota 2:* queda un poco blanco pero de sabor genial.

*Nota 3:* se puede hacer con las hierbas que quieras y con pollo tambien.

## Conejo guisado

unos dientes de ajo

3 tomates

1 cebolla

1 pimiento verde

laurel

2 vasitos medidores vino blanco

1/2 vasito medidor agua

Se corta en trozos el conejo y se salpimenta. Se reboza un poco en harina y se dora con unos ajos.

Se hace sofrito con 3 tomates 1 cebolla 1 pimiento verde. Y se pasa por el pasapurés.

Echar Aavecren, laurel, el vino y el agua. Programar **menú guiso, temperatura 1, 60 minutos.**

## **Costillas salsa original**

2 kg de costillas de cerdo troceadas

1 sobre de condimento para costillas barbacoa de Maggi

salsa agridulce (50g salsa tomate, 25 ml vinagre, 15 ml vino Jerez, 2 cucharadas de azúcar y 1 cucharada de Maicena, todo a fuego suave 10 minutos)

Mezclar los polvos del sobre de Maggi con la salsa agridulce y mezclar con las costillas. Meter 1 kg de costillas en cada bolsa para horno que trae el condimento y cerrarlas intentando no dejar aire dentro. Programar **menú horno, potencia 2, 40 minutos** y listo, muy buenas!

## Costillas de cerdo guisadas

costillas

ajo en polvo

### para el sofrito

cebolla

ajo

pimiento verde

pimiento rojo

tomate

vino blanco

tomillo

Se fríen las costillas cortadas, saladas y habiendo echado ajo en polvo. Se reservan y se hace un sofrito con: cebolla, ajo, pimiento verde, pimiento rojo, y tomates . Se pasa por el pasa purés, y se vuelve a echar en la cubeta. Se echa un poco de tomillo, las costillas, avencen, un chorrito de vino blanco y otro de agua, programar **menú guiso**, **temperatura 1, 20 ó 25 minutos**.

## Crema de calabacín

2 calabacines  
2 patatas medianas  
1 cebolla grande  
1 ajo  
1 pastilla avecrem pollo  
aceite

Se echa un chorrito de aceite y se frie la cebolla y el ajo picadito, que vaya pochando un poco, seguidamente se echa el calabacín, la patata y el avecrem que se vayan pochando.

Cuando ya están sofritos, echar el agua y programar **menú guiso, temperatura 1, 10 min.** Cuando acabe batir con batidora.

*Nota:* después de batir se le puede echar queso rallado.



## Crema de champiñones

1/2 kilo de champiñones

1/2 taza de aceite de oliva virgen extra

2 dientes de ajo

3 ó 4 quesitos

limon

1 litro de agua ó un poco menos ( me sobró )

opcional 1 patata pequeña

pimienta

sal

Lavar y trocear los champiñones. Rociar con el zumo de un limón y mezclar para que no se pongan oscuros.

Poner el aceite dejar calentar y añadir los ajos en láminas, sofreír 1 minuto.

Añadir los champiñones, la sal, agua y pimienta, remover.

Una vez lo hice en **menu freir**, 5 minutos sin la patata ( comprobar que el champiñón esté hecho ) y la otra con patata y **menú guiso, temperatura 1, 10 minutos.**

*Nota:* Para servir poner un chorrito de aceite por encima, y unas láminas de jamon serrano frito.

## D

### Dorada al horno

2 doradas medianas

1 pimiento verde

1 cebolla

1 tomate

un chorrito de aceite pero ni siquiera un

cuarto del vaso medidor.

sal al gusto

tomillo para espolvorear

un limón, la mitad exprimido para echarlo

sobre las doradas y la otra mitad en rodajas.

Ponemos la rejilla en la cubeta. Hacemos una cama de pimiento verde y cebolla

Colocamos las doradas encima a las que habremos echado sal y un chorrito de limón

A continuación el chorrito de aceite y el tomillo (el tomillo en último lugar que si lo echamos antes del aceite se nos desparramará por la cubeta)

Poner unas rodajas de tomate encima de las doradas y el resto de cebolla y pimiento en tiras.

Por último metedle una rodajita de limón en la boca a las doradas, les da muy buen gusto.

Cuando tengamos las doradas preparadas, poner el robot en **potencia 1, menú horno, 15 minutos**. Tened en cuenta que mientras el cursor da vueltas las doradas ya se van haciendo por tanto, entre los 15 - 17 minutos que aproximadamente da vueltas el cursor y los 15 de horno es más que suficiente.

## E

### Espirales gratinados \*

2 vasitos medidores de espirales  
pechuga picada  
bechamel  
queso rayado para gratinar

Freir la pechuga picada (menú freir) una vez terminado la retiraremos y pondremos agua y los espirales en **menu guiso, temperatura 1, tiempo 4 minutos**

Ecurrimos y añadimos la pechuga y la bechamel, mezclamos y añadimos el queso rallado y programamos **menú horno, temperatura 1, tiempo 10 minutos.**

## **Estofado de pavo**

70ml aceite  
130gr pimiento rojo  
150gr puerro  
150 calabacin  
2 dientes ajo  
300-500gr pavo  
2 vasos agua  
2 zanahorias  
700gr patatas  
2 cucharadas de pimiento choricero(opcional)  
1 pastilla caldo de carne  
1 hoja laurel  
1 cuch perejil  
1 cucharadita de cominos(poquito que da mucho gusto)  
1 cucharadita nuez moscada  
1 cucharadita pimienta

Trocear las verduras y poner con el aceite **menú freir** 7 minutos, añadir los demas ingredientes y el agua, **programar menú guiso, temperatura 1, tiempo 40-60 min** y listo pa mojar pan !!!

## F

### Fideuá \*

500 gr de Fideos para Fideuá  
250 gr de Chipirones en trozos  
1 Cebolla picada  
1 Diente de ajo  
2 cucharadas de tomate triturado  
Tiritas de pimiento de colores  
Gambas congeladas al gusto

Guisantes congelados al gusto  
Azafrán al gusto  
1 litro de caldo de Pescado  
Colorante Alimentario al gusto  
Aceite  
Sal

Comenzamos sofriendo en **menú plancha** el ajo picado, la cebolla picada, los pimientos y los guisantes. Sazonamos y dejamos que pierdan el agua. Continuamos añadiendo los chipirones también sazonados, sofreímos un minuto y entonces añadimos el tomate triturado. Movemos bien y añadimos las gambas, el sobre de pasta. Lo movemos de nuevo y vertemos el caldo de pescado, el colorante, un poquito de azafrán y una última pizca de sal. Cerramos y programamos **menú guiso, temperatura 1, 6 min. Aprox.**

*Nota:* A esta receta se le puede añadir cualquier verdura que tengamos en el congelador, como alcachofas, brocoli, espárragos verdes.

*Nota:* esta receta está adaptada, controlar el tiempo.

## G

### Guisantes con jamón

1 cebolla picada

2 ajos picados

1 tomate natural en daditos

150 gr de jamón serrano en daditos

1 bolsa de guisantes congelados (500 o 600 gr)

Ponemos en la cubeta un chorrito de aceite, la cebolla, los ajos y el tomate. Seleccionamos menú freir y sofreimos un poquito el jamón. Luego añadimos los guisantes (sin descongelar) y 2 medidores llenos de agua. Removemos y lo ponemos en función **menú guiso, potencia 1, 12 min.**

# H

## Huevos a la turca

1 huevo duro por persona cortado como si fueran gajos de naranja.

400 gr. de carne picada mixta.

1 cebolla y 2 dientes de ajo picados.

1 cucharada de pimentón dulce y 1/2 de pimentón picante (opción: añadir una cayena sin semillas).

1 hoja de laurel, 2 granos de pimienta y 2 clavillos.

1 pastilla de caldo.

1/2 vaso de vino blanco.

1/2 vaso de aceite.

Agua.

Se ponen todos los ingredientes, menos los huevos, en la cubeta, mezclarlos, cubrir de agua, programar la olla en el **menú guiso, temperatura 1, 12 ó 14 minutos**.

Colocar en el recipiente en el que se vaya a servir y añadir los huevos, esperar un poco que cojan algo de sabor y...a comer

## J

### Judías pintas

1/2 kg judias pintas

aceite

1 pimiento

1 cebolla

2 hojitas de laurel

1 chorizo

1 morcilla

5 patatas

agua

pimenton dulce y pimenton picante

Partimos la cebolla en daditos y el pimiento tambien, **menú freir temperatura 1**. Echamos la judias, el agua (que las cubra un par de deditos por encima), las patatas, las hojitas de laurel, programamos **menu guiso,temperatura 1, 45 min**. Una vez que ya esten echas, freiremos un poco de aceite pimenton dulce y picante segun el gusto en una sartén a parte y lo añadiremos a las judias.



## **Judías con tomate**

ajos

1 cebolla en juliana

taquitos de jamón

1 brick de tomate frito

judías

sal y pimienta

chorrito de agua

Programamos el robot en **menu freir** y echamos 2-3 ajos laminados, y una cebolla cortada en juliana, cuando queden un par de minutos para terminar añadir taquitos de jamón y dejar finalizar el tiempo. Luego añadimos un brick de tomate frito, las judias, sal, pimienta y un chorrito de agua y programamos **menu guiso, temperatura 1, 30 minutos.**

*Nota:* los tiempos dependen muchas veces de los ingredientes, puede llegar a hacerse en 12 min.

## **Judías verdes con patatas**

500 gr judías verdes

2 patatas

1 cebolla

1 tomate maduro

unos taquitos jamón serrano

sal

2 vasos de agua

aceite

Echar en un poco de aceite, la cebolla picada, el tomate y los taquitos de jamón, hacer un sofrito con esto en menú plancha. Luego, echar las judías, las patatas y el agua con la sal. Programar **menú guiso, temperatura 1, 20 minutos**.

## **Judías verdes con sepia**

500g de judias verdes ( pueden ser congeladas)  
1 sepia  
150 gr de jamon serrano a trocitos  
1 pastilla de caldo de pescado  
500 ml de agua  
1 cebolla mediana

2 dientes de ajo ( o ajo en polvo )  
1 tomate  
2 patatas medianas (opcional )  
aceite  
pimenton al gusto  
un poco de azafran o colorante

Ponemos a calentar el robot con un poco de aceite , **menu plancha, temperatura 1** , mientras se calienta preparamos los ingredientes , picamos las verduras y troceamos la sepia y el jamón, cuando la maquina empieza a descontar añadimos la cebolla y los ajos cuando esté transparente la cebolla, añadimos el tomate y dejamos pochar , cuando está todo bien pochadito añadimos el jamon y damos unas vueltas seguido añadimos la sepia y el pimenton (se puede poner un poco de dulce y otro poquito de picante), dejamos terminar el tiempo, añadimos las judias verdes (no hace falta que estén descongeladas) y las patatas la pastilla de caldo y el agua removemos bien y programamos **menu guiso, temperatura 1, tiempo 45 min.**

## L

### Lacitos de pasta con tomate y salchichas

un puñado de lazitos  
agua hasta que cubra la pasta

Programar **menu guiso, potencia 1, 5 minutos**

Sacar los lacitos y echar salchichas frankfurt junto con el tomate, programar **menu guiso, 2 minutos**, abrirlo y echarle un vistazo para que no se pegue.

## **Lasagna de queso de oveja**

Pasta de lasagna

### **Carne:**

2 libras de carne de ternero

Hinojo

2 cucharaditas de pimienta roja

Sal y pimienta

### **Salsa:**

2 ó 3 tomates triturados

1/2 cebolla picada

5 dientes de ajo enteros

1 cucharadita de pimienta roja

1 cucharadita de polvo de anchoas

Sal y pimienta

1/2 taza de vino tinto

1/4 taza de albahaca, oregano y tomillo

### **Relleno:**

16 oz de leche de oveja y queso de oveja blando

1 taza de queso pecorino romano  
3 - 4 oz de espinacas  
1/4 de albahaca seca  
2 - 3 tazas de champiñones frescos y rebanados

1. Precaliente el horno 375.
2. Cocine la pasta de lasagna en una olla grande con agua hirviendo con sal hasta que casi al dente. Retire del fuego y reservar en un poco de agua y aceite de oliva.
3. Mientras que la pasta esté hirviendo, utiliza un sartén mediano para el cordero y combinar los ingredientes de la carne con el condimento. En este momento también puede iniciar la salsa por la cebolla y el ajo, pique la cebolla y el ajo y mezcle con aceite de oliva, pasta de anchoas, pimienta roja, sal y pimienta.
4. Terminar la salsa, añadiendo el vino, cocinar hasta que el líquido haya casi desaparecido.
5. Agregue los tomates triturados a la salsa, cocinar a fuego lento, a fuego medio durante 10 minutos.
6. Prepare su relleno tomando la albahaca, los quesos blandos, el queso allado pecorino romano (reserva media taza de queso para gratinar). Combine todos los ingredientes del relleno en un recipiente de tamaño mediano.
7. Cortar lo champiñones.
8. Añadir las hierbas picadas y tomates a la salsa. Combine la carne y la salsa en este momento.

9. Ponga la carne en la sartén y añada el aceite de oliva y saltee los champiñones en fuego medio alto. Añadir sal, pimienta y tomillo a las setas. Saltear hasta que estén doradas. Agregue los champiñones al relleno.
10. Preparar un recipiente para hornear de 9x12 lasaña para que pueda empezar a hacer las capas.
11. Cubra el fondo del plato con una capa de salsa, seguida por una capa de fideos, y luego una capa de relleno (queso verduras y setas).
12. Repita las capas hasta llegar a la última fila de fideos, y luego terminar con una capa de salsa y espolvorear el queso de reserva en la parte superior.
13. Cubra con papel aluminio y coloque en el horno durante 30 minutos o hasta que haga burbujas. Remover el papel, bajar un poco la temperatura del horno. Cocine hasta que la lasaña y relleno esté dorado y burbujeante (5 minutos).
14. Retire del horno, dejar reposar durante 5-7 minutos antes de servir.
15. Sirva con pan, ensalada, y su vino favorito italiano.

## **Lentejas 1**

300 gr de lentejas (2 vasos)

1 Chorizo

1 Morcilla sin sangre

1 Zanahoria

1 Cebolla

1 Cuchara de café de pimentón dulce

1 Hoja de laurel

1 Patata

1/2 pastilla caldo de verduras

Agua 1,5 l

Sal

Aceite de oliva

Poner en **menú freir, potencia 1, durante 6 minutos** la morcillasin sangre, sin aceite (retirar la morcilla cuando ya esté hecha)

Poner en **menú Freir, potencia 1 durante 4 minutos**, 1/2 cebolla con un chorrito de aceite y una pizca de sal, cuando esté doradita, se añade una cucharada de café de pimentón dulce. Añadir el 1.5 l de agua. Echar las lentejas, la zanahoria, la patata y la 1/2 cebolla que nos quedaba todo ello troceadito. Añadir también la hojita de laurel, la 1/2 pastilla de caldo de verduras, el chorizo y un trocito de jengibre (este no es indispensable, pero le da más sabor) y sal al gusto de cada uno

Una vez que estén todos los ingredientes en el robot (menos la morcilla) programar **menú guiso, potencia 1 durante 60 minutos**. Finalizado el guiso, añadir la morcilla frita.



## Lentejas 2

300-350 gr. De lentejas (2 y medio vasitos medidores)	1 cucharadita de café de laurel en polvo (o 2 hojitas de laurel)
1 cebolla	1 pastilla de caldo concentrado de verdura
1 trozo de chorizo normal	Medio tarro de tomate frito casero de 350 gr.
1 trozo de chorizo picante	Media cucharadita de pimentón dulce de la Vera (o una cucharadita si es pimentón normal)
1 trozo de morcilla sin sangre	Aceite y Sal
1 trozo de rabo de cerdo, oreja ó costilla	1,5 litros de agua
1 pimiento verde	
1 zanahoria	

Meter la morcilla sin sangre en la cubeta, **menú freír, temperatura 1**. Sofreirla y sacarla

Echar un chorrito de aceite y en menú freír con la cubeta abierta, echar media cebolla, el pimiento y la zanahoria todo picadito. Cuando la cebolla y el pimiento se vean doraditos, echar el tomate frito casero y la media cucharadita de pimentón, remover todo

bien con una cuchara de madera y añadir la carne de cerdo. Cerrar la cubeta y dejar durante en **menú freír, temperatura 1, 2-3 minutos**.

Después cancelar el programa y añadir el agua, las lentejas, la media cebolla que falta, la cucharadita de laurel, la pastilla de verdura, los chorizos, sal al gusto y un chorrito de aceite. Tapar la cooki y programar **menú guiso, temperatura 1, 60 minutos** (depende de la legumbre, si está algo dura dejar unos 10 minutos más).

Cuando está lista abrir, añadir la morcilla y dejar un ratito el robot cerrado.

### **Lentejas 3**

350 gr de lentejas

2 ó 3 trozos de morcilla sin sangre

1 cebolla

1 trozo de pimiento verde

1 zanahorias1 cucharada de tomate frito

1 cucharada pimentón dulce

1 hoja de laurel

un poco de perejil

sal y aceite

Hacer un sofrito con la cebolla, zanahoria, pimiento, la cucharada de tomate, en **menú plancha**. Luego echarle todos los demás ingredientes, cubrirlo de agua y programar **menú fuego lento, temperatura 1, 180 minutos**.

*Nota:* se le puede echar un trozo de costilla

## Lentejas con coracones de alcachofas y jamón

300 gr. De lentejas

1 cebolla

½ pimiento verde

Zanahoria

3 ó 4 cucharadas de tomate natural triturado

Pimentón dulce

Dos paquetitos de taquitos de jamón

1 bolsa de coracones de alcachofas congeladas

Laurel

Aceite de Oliva

Sal ó pastilla de caldo de verduras.

Picar la cebolla y el pimiento verde, pelar la zanahoria y hacerla rodajitas. Poner en la cubeta un poquito de aceite y añadir la cebolla el pimiento, la zanahoria y las cucharadas de tomate natural triturado. **Menu freir**, 3 minutos, pero se vigila por si acaso. Cuando está doradita ya la cebolla se añade la cucharadita de pimenton dulce y se remueve. Inmediatamente ponemos los taquitos de jamon, las lentejas, coracones de alcachofas, laurel, sal o una pastilla de caldo de verduras. Se cubre de agua y **menú guiso, potencia 1, 60 minutos**.

*Nota:* se ha puesto 60 minutos porque aunque las lentejas son pardinas y no se habían puesto a remojo.

# M

## Macarrones

3 vasos medidores de macarrones

1/2 cebolla

ajo en polvo

perejil en polvo

150 gr de carne picada ternera/cerdo

100 gr de jamon en taquitos

1 brik de tomate frto de 400g

1 pastillita de avecrem

Hacemos un sofrito con la cebolla, el ajo, el perejil la carne y el jamon, **menu plancha**, potencia 2, 5 min

Quando esté hecho añadimos los macarrones, el tomate y agua que cubra la pasta a ras, removemos bien y ponemos **menu guiso**, **temperatura 1, 12 min** mas o menos, segun guste de cocida la pasta.

## Macarrones a la carbonara \*

250 gr macarrones  
150 ml nata  
200 bacon tiras  
1 cebolla  
50 gr mantequilla  
sal y pimienta  
un huevo

Ponemos la mantequilla en la cubeta y sofreimos la cebolla y el bacon durante 10 minutos. Añadimos los macarrones, nata, sal y pimienta, y agua que cubra justo la pasta.

Programamos **menú pasta/arroz**, batimos el huevo y cuando abramos la olla se lo echamos, removemos, añadimos queso rallado y ya está preparado para comer.

## **Macarrones con marisco**

3 vasos medidores de macarrones ( se puede usar otro tipo de pasta, como por ejemplo: hélices)

1 brik de tomate frito

1 paquete de preparado de paella ( de las que viene todo pelado )

cebolla

2 dientes de ajo

1 pastillita de caldo de pescado

400 ml de agua (solo cubrir )

Programamos el **menú plancha, temperatura1**, en el robot, mientras calienta , picamos la cebolla y el ajo. Añadimos la cebolla y el ajo y sofreimos un poco, a continuación añadimos el preparado de paella (previamente descongelado ) y salpimentamos , damos unas vueltas y dejamos terminar hasta que haya absorbido todo el agua que suelta, a continuación añadimos los macarrones, el brick de tomate, la pastilla de caldo y cubrimos con el agua, programamos **menú guiso, temperatura 1, 12 min** según guste la pasta de cocida

## **Macarrones con queso y nueces**

macarrones

nata

nueces

queso provolone

sal

pimienta

agua para cubrirlo todo

Programar **menú guiso, 15 minutos, temperatura 1**. Sacarlo pronto de la máquina, porque sino la salsita se consume y se quedan muy secos.



## **Macarrones a la tinta de calamar**

250 gr de macarrones  
200 gr de calamar  
tinta de calamar  
200 gr de gambas  
fumet de gambas  
1 lata de mejillones al natural  
ajo en polvo  
cebolla

Mientras calentamos la Cuqui preparamos los ingredientes: troceamos el calamar, picamos la cebolla, pelamos las gambas y hacemos el fumet con las cabezas.

Despues en el **menu plancha**, temperatura 2, pochamos un poco la cebolla, a continuacion añadimos las gambas y el calamar, añadimos ajo en polvo al gusto y sofreimos un poco.

Añadimos los mejillones con el caldo, los macarrones, la tinta de calamar y fumet hasta cubrir la pasta a ras. Mezclamos bien y programamos **menu guiso, temperatura 1, 8 ó 10 min**, segun os guste la pasta de cocida.

*Nota:* tambien se puede meter todo junto y programar como en la receta original

## **Magro de cerdo con verduras \***

1 lata de "fritada" de verduras (mercadona la tiene muy buena)

1 bote de patatas precocias y peladas

1/2 kg aprox. de magro de cerdo

1 cucharada de aceite

2 ajos

sal

Programar **menu freir** 2 min, a potencia media. Añadir el aceite y los ajos con la tapa abierta

cuando empiece la cuenta atras añadimos el magro para que se dore un poco y la fritada, unas patatas cortadas y la sal. Programar **menu guiso, 8 min. a potencia 1 ó 2.**

*Nota:* version extra-expres: añadir los ingredientes a la cubeta y programar 10min potencia media.

## **Magro de cerdo rasso**

1/2kilo de magro

1 cebolla grande

1 pimiento gordo

Un poquito de vino blanco(Un chorrito de vino)

sal

Cortaremos la cebolla y el pimiento en trocitos pequeños. Freimos la cebolla y el pimiento (menú plancha o menú freir). Una vez veamos que esta dorado estos dos ingredientes, salpimentamos el magro y lo echaremos en la cubeta con un poco de vino blanco, lo removeremos todo para que el magro coja todo el sabor de los ingredientes y pondremos a freir (**menú plancha o menú freir**) cuando veais que el jugo se ha evaporado ya esta listo.

*Nota:* tener cuidado que el jugo se pega.

*Nota 2:*Quedaría muy bueno con unas patatas fritas rehogadas en la carne.

*Nota 3:*Tambien se podría hacer con ajo frito si no os gusta la cebolla.

## **Medallones de merluza con nata**

6 medallones de merluza  
4 cucharadas de aceite de oliva  
4 ajos majados junto con perejil fresco  
sal al gusto  
200 ml de nata (un brick pequeño)  
un puñadito de almejas  
un puñadito de gambas peladas

Echar todo junto en la cubeta **menú plancha, 5 minutos, temperatura 1**. ¡listo!

## **Mejillones al vapor**

1 malla de mejillones  
2 vasos normales de agua  
sal.

Ponemos la rejilla del robot, los 2 vasos de agua, sal y añadimos los mejillones limpios. Programamos **menu vapor, 1 minuto, temperatura 1** y listos.

## Merluza con gambas, mejillones y langostinos \*

1 cebolla

3 dientes de ajo

15 langostinos cocidos y pelados

1 kg de filetes de merluza

1 latita de champiñones laminados

400 gr de gambas peladas congeladas (del mercadona)

200 gr de mejillones congelados (mercadona)

Chaca

Sal

Aceite

Espicias al gusto

Poner cualquier menú para sofreír la cebolla y los ajos todo muy picado. Cuando esté pochado añadimos las gambas, los langostinos pelados y los mejillones y rehogamos durante unos minutos, añadimos la chaca partida en trocitos y los champiñones y rehogamos de nuevo. Eché las especias, y poner los filetes de merluza cortados por la mitad, echar el vino blanco y **menú guiso, temperatura 1, 10 min.**

*Nota:* se puede usar cualquier pescado

## **Merluza a la gallega**

8 medallones de merluza  
70 ml de aceite  
2 ajos grandes  
2 patatas  
100 ml de agua  
1 cebolla  
250gr de guisantes  
1 zanahoria  
1 cucharada de pimenton dulce  
1 cucharadita de pimenton picante  
1 cucharadita de sal

Cortamos las patatas, la cebolla, y la zanahoria. Introducimos todos los ingredientes en el robot menos los guisantes y programamos **menu guiso, 30 minutos, temperatura 1** cuando queden aproximadamente 5 minutos echaremos los guisantes.

## **Merluza a la marinera**

3 Patatas (no muy grandes)

4 Piezas de Merluza

2 Dientes de Ajo

Perejil

Aceite (4 o 5 cucharadas)

Sal

Gambas (congeladas)

Almejas (congeladas)

Pelar y cortar las patatas en lonchas finas, tipo tortilla de patata, colocarlas en la base de la cubeta, que lo cubra bien (si sois muy patatero, podéis hacer más patatas, salen riquísimas), por encima, colocar los trozos de merluza (cortar en trozos de tres dedos de ancho aprox.)

Por encima de las patatas, cubriéndolo todo igualmente, echar las cuatro/ cinco cucharadas de aceite de oliva, sal (al gusto), majar los dientes de ajo con el perejil en un mortero y untarlo todo por encima de los trozos de merluza, colocar las gambas y las almejas por encima. Cerrar la tapa, y programar **menú horno, temperatura 2, tiempo 2/3 minutos**. Un minuto antes de que termine el progra, abrir la tapa y echar un poco de vino blanco (o agua) por encima para que no quede muy reseco y salga con algo de jugo/caldillo y ¡listo!

## **Merluza rellena con salmón ahumado**

Lomo de merluza

Lonchas de salmón ahumado

Champiñones

1 brick pequeño de nata

Se coge una merluza limpia y sin la espina central, para la cuqui partirla a la mitad, quedando como dos libros. Cada una se salpimenta poco y se le mete en medio una loncha de salmón ahumado. Se pone un poco de aceite en la cubeta y la merluza dentro (también se puede poner la rejilla), se rocia con otro poco de aceite y programar **menu horno, temperatura 1,10 min.** Cuando marque 5 minutos cambiar la temperatura a 2 y dejar los 5 min. restante.

La salsa se hace poniendo un poco de aceite en la cubeta, se parten los champis muy menuditos (de lata) y se echan en la cubeta **menu freir**, temperatura 1, 5 minutos. Incorporar un brick de nata líquida después y programar **menu guiso, temperatura 1, 5 minutos**, según se vea que la nata cueza un poco y se reduzca.



## **Muslitos de pollo**

Chorro de aceite

1 cebolla picada en juliana

1 pimiento verde cortado en tiras

1 tomate rallado

1 vaso de vino blanco

2 muslos y contramuslos de pollo en trozos al gusto

Sal, pimienta, tomillo

Poner todo esto junto y en crudo. Programar **menú guiso, 25 minuto, potencia 2**

## **Muslitos de pollo con arroz \***

10 muslitos de pollo.

Un chorrito de aceite.

sal,orégano,ajo (puede ser molido), tomillo y curry (bastante para que coja color).

Arroz (tres cubiletes).

caldo de pollo (un poco mas de medio litro).

Se pone el pollo y las especias en el robot, se rocía con el aceite y se sofríe hasta que quede doradito, (**menú freir**) después cuando este bien dorado se echa el arroz y se sofríe también un poco. Se echa el caldo,se cierra y programamos **menú guiso,temp.1**

# Ñ

## Ñoquis con nata y paté

1 cebolla pequeña  
500 gr de ñoquis frescos  
2 salchichas cortadas en daditos  
200 gr de nata para cocinar  
1/2 lata de pate  
agua, aceite y sal.

Poner la cebolla con un chorrito de aceite **menu freir**, potencia 2, 4 minutos.

Cuando esté pochada añadir las salchichas y sofreir todo junto. Añadir los ñoquis, la nata, el pate, sal y 1/2 vaso de agua para cubrir, programamos **menu guiso, 8 minutos, temperatura 1.**

# P

## **Palitos de cangrejo al ajillo**

1 paquetito de palitos de mar (250 gr)

3 cucharadas de aceite de oliva

4 ajos fileteados

1 guindilla pequeña

Sal al gusto

Los palitos cortaditos en tiras se ponen en la cubeta junto con los demás ingredientes, **menú plancha, 5 minutos, temp 1,**

## **Paella**

receta de la paella

300gr de arroz

300gr de pollo

3 ajos

1 cebolla

colorante

6 o mas gambas a gusto

calamares

1 chorrito de aceite

1 bote pequeño de guisantes

1 tomate natural o un poco de tomate frito

agua

sal al gusto

Freir el pollo **menu freir**, potencia 1, 10 minutos, ver que esta doradito y a continuacion freir el ajo, la cebolla y el tomate con el mismo aceite una vez todo frito le echaremos el arroz lo moveremos todo, echar el agua que cubra el arroz por lo menos 3 dedos y programar **menu guiso, temperatura 1, 20 minutos**. Cuando este cociendo le echaremos las gambas, los calamares y los guisantes,el colorante, la sal.

## **Paella de pollo valenciana**

1 / 2 litro de aceite	1 cebolla pequeña
1 pollo cortado en 8 piezas	2 tomates
2 tazas de arroz	Azafrán
5 tazas de caldo de carne	1 diente de ajo (opcional)
1 pimiento verde y 1 rojo	Perejil
1 lata pequeña de guisantes	Sal

Iniciar el calentamiento de la mitad del aceite y una vez caliente se añade el pollo cortado y dejar cocer durante 15 min. Añadir la cebolla picada. Después de 5 minutos, agregar los tomates picados, sin semillas y pelados.

Dejar cocer a fuego lento unos 5 minutos más, hacer puré los tomates con una espumadera. Colar y lo tiro en la paellera.

Agregue el resto del aceite a la paellera. Tire el pimiento verde, cortado en pedazos cuadrados de media pulgada. Agregue el pollo frito. Mantenga revolviendo con una cuchara de madera, sin que tome color. Tira la sal y el caldo de carne, caliente pero no hirviendo. Esto se completa con el caldo de 5 tazones de fuente.

Agitar la paellera un poco que tomar por las asas para que sea caldo de los flujos de todo. Todo esto debe hacerse a fuego medio.

Mientras tanto, en una mezcla de mortero agregue un poco de ajo (opcional), el perejil y el azafrán, con un poco de sal para que no se resbale, y mojar con un par de cucharadas soperas de agua templada. Derrame esta mezcla sobre el arroz y agitar de nuevo la paellera.

Cuando el caldo se haya reducido a la mitad adornar la paella con el pimiento rojo cortado en listones, y los guisantes.

Dejar cocer unos 20 minutos.

Una vez que el arroz esté cocido y el caldo reducido ha retirar la paellera del fuego, sobre una bayeta mojada, dejando que repose unos 5 minutos.

*Nota:* Se sirve con algunos grupos grandes de limón sin pelar como decoración.

## **Pan de zanahoria**

4 huevos medianos.

2 ½ tazas de harina.

2 tazas de zanahorias en tiras finas.

1 ½ tazas de azúcar.

1 ¼ tazas de aceite de maíz.

2 cucharaditas de canela.

2 cucharaditas de polvo de hornear.

1 ½ cucharaditas de bicarbonato de sodio.

¼ de cucharadita de sal.

Precaliente el horno a 350 ° F (175 ° F).

Mezcle un poco de aceite de maíz con azúcar. Añadir cada uno de los cuatro huevos de uno en uno, batiendo bien después de cada vez que se añade alguno.

Mezcle la harina, canela, polvo de hornear, el bicarbonato de sodio y la sal.

Agregue zanahoria rallada. Hornee en un molde engrasado durante unos 90 minutos.

Dejar enfriar sobre una rejilla.



## Pastel de Berenjena

2 o 3 berenjenas  
medio pimiento rojo  
medio pimiento verde

una cebolla pequeña  
carne picada  
tomate natural triturado (1/2 lata)  
queso rayado y tranchetes.

*Nota:* Hacer el relleno en una sartén, para no tener que estar cambiando luego para montar el pastel, pero también se puede hacer en el robot.

Cortamos las berenjenas en rodajas finitas. Las ponemos en remojo en agua fría para que suelte el amargor. Las freímos, solo pasarlas por la sartén para que queden blanditas. Las apartamos en papel de cocina para que suelten todo el aceite. Troceamos el pimiento rojo y verde (en trocitos muy pequeños), lo ponemos todo a freír en la sartén con un poco de aceite a fuego muy despacito. Mientras se hace cortamos una cebolla muy pequeñita y cuando los pimientos se están pochando añadimos la cebolla, cuando esta pochadita añadimos la carne salpimentada. La pasamos solo para quitarle el color rojo de la carne. Añadimos tomate natural. Reservar.

Cubrir la cubeta con papel de hornear, así será más fácil desmoldarla. Poner en la base 4 o 6 berenjenas. Añadimos el preparado de la carne y un poco de queso rallado. Otra capa de berenjena, otra de carne y así sucesivamente hasta terminar con una de tranchetes y queso rayado por encima. **Menu Horno, temperatura 1, 20 minutos** y listo.

## **Pastel de calabacín**

1 calabacín

lonchas de jamón york

lonchas de queso el caserio

queso rallado para fundir el caserio ( de eso que vienen mezclados )

oregano y sal

Pincelar la cubeta con aceite sin exceso. Cortar el calabacín en rodajas finas como de medio dedo, colocarlas en la cubeta cubriéndola, salar ( no pasarse porque el calabacín coje mucho la sal) añadir las lonchas de jamón queso y más jamón. Tapar con más calabacín, salar un pelin y espolvorear con el queso rallado y oregano. Programar el robot **menu horno, temp 2, 10 min**

## Pastel de merluza, atun y queso

3 huevos

250 ml de leche

Filetes de merluza

1 lata de atun (de las 100 gr aproximadamente)

70 gr de queso enmenthal rallado

2 cucharadas de harina

sal (una cucharadita de cafe)

pimienta y nuez moscada, al gusto.

Freir la merluza salada y enharinada y luego desmenuzarla. Batimos los huevos, la leche, la harina sal nuez moscada y pimienta cuando lo tengamos bien batidos le añadimos el pescado, el atun tambien desmenuzado y bien escurrido de aceite y por ultimo el queso. Removemos bien. Untamos la cubeta y ponemos papel vegetal . Añadimos la mezcla y programamos **menú horno, temperatura 1, 30 minutos**.

*Nota:* cuando salte el cursor lo pasamos a temperatura 2.

## **Pastel salado**

4 Huevos

180 gr de harina

100gr aceite de oliva

100o gr de leche

sal pimienta

hierbas provenzales

### **para el relleno**

100 gr de jamon serrano (se puede poner picado)

100 gr pimienta morron

100 gr aceitunas rellenas de anchoa

2 Huevos duros

Picamos todos los ingredientes del relleno y reservamos. En un bol ponemos los huevos, la harina, el aceite la leche sal pimienta e hierbas, primero los liquidos y por ultimo la harina y lo mezclamos muy bien. Luego añadimos los ingredientes del relleno que teniamos reservados y volvemos a mezclar bien. Untamos cubeta con mantequilla, palpel horno e introducimos la mezcla. Programamos **menú horno, temperatura 1, 45 minutos.**

## **Patatas en ajopollo**

10-12 almendras  
2 dientes de ajos enteros  
2 rebanadas de pan  
1 tomate cortado por la mitad  
1 clavo  
2 ó 3 granos de pimienta  
8-10 cominos en grano

4 patatas medianas por persona  
2 hojas laurel  
Azafrán  
Sal  
Agua  
1 huevo por persona

Cubrir el fondo de la cubeta con aceite y freir las almendras, ajos, rebanadas de pan y el tomate, en **menu freir, temperatura 1**. (Se puede freir primero todos los ingredientes menos el tomate, durante 5 min. luego sacarlos y poner el tomate otros 5 min.)

Se machacan en el mortero el clavo, la pimienta , los cominos y todo lo frito anteriormente. En la cubeta, con el aceite de freir todo lo anterior, se echan patatas, laurel, azafrán, sal, el machacado y se cubre con agua, se programa el robot **menú guiso, temperatura 1, 30 min.** y cuando le queden unos 5 min. para terminar se cascan unos huevos y se añaden .

## **Patatas fritas**

100 ml aceite  
patata para freir

Programar **menú freir, potencia 2, tiempo 15 minutos**

## **Patatas con pimientos**

4 papas  
2 pimientos verdes  
½ cebolla  
sal al gusto  
1vasito medidor de aceite.

Se pican las patatas, los pimientos y la cebolla. Programar **modo horno, 13 o 15 min.**

Y lo removeremos a los 5 min. ya que se puede pegar algo. Añadir la sal y dejar que se hagan.

## Pechugas con manzanas y piña al curry

2 pechugas de pollo (cortadas en tiras y salpimentadas)  
1 cebolla pequeña (picadita fina)  
1/2 pimiento rojo picado  
1 manzana (cortada en trocitos)

1 rodaja de piña natural (cortada en trocitos)  
1/2 vaso medidor de vino blanco  
1 dedo del vaso medidor de aceite  
curry

Echarlo todo en la cubeta, programar **menú plancha, temperatura 1, 8 ó 10 min.**

*Nota:* se puede poner menú lento, 1h.

## Pechugas de pollo al tomillo

80 ml de aceite

3 o 4 dientes de ajo pelados y enteros

pechuga de pollo fileteada

1 pastilla de caldo de pollo

pimienta, tomillo

80 ml. de coñac

el zumo de un limòn

un chorrito de agua

Ponemos **menu freir, 12 minutos temperatura 1**, doramos los ajos y las pechugas, cuando esten doradas añadimos la pastilla de caldo de pollo, pimienta, tomillo, el zumo de un limòn, el coñac, el agua y ponemos **menu guiso, temperatura 1 unos 15-20 minutos.**

*Nota:* ponerle 20min si se le añade patatas en taquitos



## Pescado con gambas, mejillones y langostinos

1 cebolla

3 dientes de ajo

15 langostinos cocidos y pelados

1 kg de filetes de panga (yo uso congelados)

1 latita de champiñones laminados

400 gr de gambas peladas congeladas (del mercadona)

200 gr de mejillones congelados (mercadona)

Chaca

Sal

Aceite

Especias al gusto

Poner cualquier menú para sofreír la cebolla y los ajos todo muy picado. Cuando esté pochado añadimos las gambas, los langostinos pelados y los mejillones y rehogamos durante unos minutos, añadimos la chaca partida en trocitos y los champiñones y rehogamos de nuevo. Echar las especias, y poner los filetes de pescado cortados por la mitad, echar el vino blanco y programar **menú horno, temperatura 1, 9 minutos.**

## **Pimientos del padrón fritos**

Programar **menu freir, temperatura 3, 10 minutos.**

*Nota:* quedan muy blanditos y pasaditos.

## **Pisto**

1 calabacin

1 pimiento verde

1/2 pimiento rojo

1 cebolla pequeña

1 bote de tomate triturado

Programarlo, **potencia 2, menu guiso, 14 minutos**

## Pollo al ajilo \*

1/2 Kg de pollo troceado

2 Ajos

1 tomate pequeño

Un puñadito de almendras tostadas

Una rebanada de pan tostado

Aceite

Sal y pimienta

1 tacita de vino blanco

3 tacitas de agua

Echar un chorro de aceite en la olla, mientras se calienta salpimentar los trozos de pollo y picar los ajos. Introducir todo en la olla y dejar que se doren los ajos y el pollo.

Pelar el tomate, trocearlo y añadirlo al pollo. Dejar que se haga 2 minutos.

En un mortero machacar las almendras con el pan y añadirselo al pollo. Ponerle una tacita pequeña de vino blanco y 3 de agua. Cerrar la olla y programar en **menú guiso, temperatura 1, 8 min.**

Después abrirlo y poner otros 5 minutos pero con la olla abierta.

## Pollo a la catalana

8 contra muslos, o 4 muslos partidos en dos  
1 tomate maduro de 75 gramos o Como  
pongo yo 2 tomates  
130 gramos de cebolla a trozos gordos  
1 ramita de canela  
6 ajos grandes  
1 hoja de laurel  
230 cc. de coñac( se puede poner la mitad  
de coñac y la otra mitad de  
moscatel).

90 gramos de aceite de oliva  
40 gramos de manteca de cerdo (se puede  
poner solo aceite unos 100ml)  
sal y pimienta  
un puñadito de piñones  
unas cuantas pasas de corinto, 4 orejones y  
ciruelas pasas sin  
hueso.  
Una ramita de canela

Poner el aceite, y calentar en **menú freir**, temp 3, los minutos que se quiera porque es solo para que coja fuerza, luego lo vamos a anular. Añadir la cebolla y el tomate, la canela, los ajos, la hoja de laurel, el pollo en trozos y lo dejamos dorar bien, cuando halla cogido color añadir los frutos secos, el coñac, el moscatell y la ramita de canela. Progamar **menú guiso**, **temperatura 1 durante 40 minutos** mas o menos.

## Pollo a la cerveza \*

1 pollo

Cebolla

Aceite de oliva

Harina

Laurel

Perejil

1 pastilla de caldo de verduras de Avecrem

1 lata de cerveza

Troceamos y salamos el pollo, lo pasamos por harina y lo doramos en la cubeta en **menú freir o plancha**, con un poco de aceite, reservamos el pollo y ponemos en la cubeta el aceite restante la cebolla y la doramos un poquito, añadimos entonces el pollo, la cerveza, el perejil y la pastilla de caldo (si es necesario antes quitamos un poco de aceite si queda mucho) programamos **menú guiso, temperatura 1, ?? minutos**

## **Pollo con champiñones y cava**

1/2 pimiento rojo  
1/2 pimiento verde  
1/2 cebolla

2 zanahorias pequeñas  
10 champiñones frescos  
6-8 trozos de pollo  
1 botellas cava benjamin

Limpiamos y picamos las verduras, los champis a la mitad y lo ponemos a pochar con un poco de aceite en **menú freir**, 4 minutos aprox. echamos el pollo y el cava y programamos **menu guiso**, **potencia 1**, **60 min.**

*Nota:* la salsa se puede triturar.

## **Pollo al chilindrón**

1 pollo troceado a cuartos  
1 cebolla grande  
2 ajos  
1 pimiento rojo  
2 pimientos verdes italianos  
5 tomates maduros  
1 hoja de laurel  
jamon serrano en taquitos  
1 vaso de vino blanco  
aceite de oliva sal  
1 pastilla de avecren.

Echar en la cubeta un chorro de aceite, la cebolla y los ajos bien picaditos que se vayan pochando. Seguidamente echar los pimientos (tambien bien picados) dejar hacer un par de minutos y añadir el jamon y el pollo.

Programar **menu freir**, temperatura 2, 5 ó 6 minutos, cuando acabe echar la pastilla de avecren, la hoja de laurel, y el vaso de vino blanco. Programar **menu fuego lento 100 minutos**.

## **Pollo a la cocacola**

8 muslos de pollo

2 vasos de cocacola

medio vaso de vino blanco

1 sobre de sopa de cebolla

Aceite

En el menu freir y con aceite abundante, dorar un poco los muslos, para que queden mas sellados, con la tapa abierta para ir vigilando.

Una vez que están ,echarles el sobre de sopa , los vasos de cocacola y el medio de vino, remover y cerrar. Programar **menú guiso, temperatura 1, 15 min.**



## **Pollo a la jardinera**

2 pechugas de pollo troceadas (o pollo en trozos)

2 zanahorias

1 latita de champiñones

1 puñado de judías verdes (pueden ser congeladas)

1 latita de guisantes

1 cebolla pequeña

3 dientes de ajo

1 lata de tomate triturado (no frito)

1/2 litro de caldo de pollo (puedes hacerlo con pastilla de avecrem)

tomillo

sal y pimienta

2 o 3 patatas gorditas en trozos

Sofreimos todas las verduras, **en menú freír, a potencia 2.**  
añadir el pollo y los demás ingredientes y programar **menú guiso, temperatura 1, 20 minutos**

## **Pollo al limón**

2 Pechugas de pollo a tiras

3 Patatas cortada a tacos(como para tortilla pero mas gruesos)

1 Cebolla cortada fina

5 ajos

1 Pastilla de avecrem

Sal

Zumo de 3 limones

Aceite

Programamos el robot **menu Freir**,ponemos la cebolla cortada finita y el ajo. Cuando empiece a transparentar la cebolla echamos el pollo y lo doramos un poco, luego la patata y el avecrem. Agregamos un chorrito de aceite, el zumo de los limones y un poquito de agua, si se quiere que coja mas sabor se le puede añadir 2 trozos de los limones exprimidos. cancelar menu freir y volver a programar **Menu guiso, temperatura 1, 30 min.**

## **Pollo con setas**

8 muslos de pollo (o un pollo troceado)

1 cebolla.

Dos packs de Moixernons o Boletus (o cualquier otro tipo de seta seca)

1 tomate grande.

1 copa de jerez.

1 pimiento verde.

4 dientes de ajo.

Caldo de pollo para cubrir.

Picada (almendras y dos galletas María)

Se salpimenta el pollo y se coloca en la cubeta junto el tomate y la cebolla rallados, las setas previamente remojadas, los ajos y el pimiento picados y el resto de los ingredientes. Se cubre con el caldo de pollo, aunque no en su totalidad. Se programa **menú guiso, potencia 1, 40 min.**

## **Pollo con patatas 1**

4 patatas peladas y cortadas a rodajas gruesas  
1 cebolla cortada  
1 tomate troceado  
2 hojas de laurel  
1 cabeza de ajos desgranada  
aceite, sal ,pimienta,piñones  
8 trozos de pollo

Poner la cooki a calentar mientras se prepara todo, poner en la cubeta las hojas de laurel, el pollo salpimentado, las patatas y el resto de los ingredientes, un chorito de aceite y los piñones. Programar **menu horno, temperatura 2, 40 mint.**

## **Pollo con patatas 2**

4 patatas medianas, cortadas en rodajas gorditas  
1 cebolla, en julianas  
1 tomate, cortado a trozos  
2 dientes de ajo, enteros  
2 hojas de laurel  
8 trozos de pollo salpimentados  
Orégano  
vino blanco

Calentar la cuqui mientras se preparan los ingredientes; a continuación poner el pollo en la base de la cubeta, luego las patatas y los demás ingredientes (excepto el vino) y rociar con oregano y un chorro de aceite. Programar **40-45 minutos, en menú horno, potencia 2**; y cuando le queden unos 10 minutos para terminar echarle un vasito de vino blanco.

**¡¡Nota:** si se va a programar el robot, y se le echan todos los ingredientes a la vez, hay que programar la **potencia al 1**, porque sinó el cursor nunca pararía y se quemaría todo!!

## **Pollo con tomate**

pechuga de pollo troceada  
cebolla picada  
ajo picado  
2 hojas de laurel  
tomate frito  
sal, pimienta, albahaca, nuez moscada  
aceite

Poner un poco de aceite en la cubeta y echar todos los ingredientes. Cerrar y programar **menú guiso, potencia 1, 25 minutos.**

## **Potaje**

400 gr garbanzos cocidos  
espinacas  
un puñado y medio de arroz  
1 pastilla de caldo vegetal  
1 hojita de laurel  
1 cebolla

4 dientes de ajo  
1 cuchara de café con pimentón dulce  
sal  
aceite de oliva (para el sofrito)  
Agua (algo menos de litro y medio, más o  
menos 1,300 ml)

- Primero se hace un sofrito con la cebolla y el ajo muy troceado. Se pone el robot a potencia uno, **menú freir**, durante unos 4 minutos.
- Hecho el sofrito, se añade la cuchara pequeña de pimentón dulce y se remueve un poquito.
- A continuación se añade los 1,300 ml de agua, los garbanzos, el arroz, las espinacas, la hoja de laurel, la pastilla del caldo vegetal y la sal al gusto de cada uno.
- Se programa el robot con el **menú guiso, potencia 1 durante 45 min** (podría estar menos tiempo ya que los garbanzos están cocidos. A mi me gusta que esté más tiempo para que los garbanzos cojan más sabor)

*Nota:* Si se cuece un huevo y se le añade al potaje troceadito el potaje estará más rico todavía...y si además se le añade a este guiso un poquito de bacalao.

## Q

### Queso de cabra con cebolla caramelizada

1 rollo de queso de cabra  
50 gr de cebolla fresca  
2 cucharadas soperas de azucar  
una pizca de canela  
unas gotas de vinagre de modena  
una pizca de sal

#### *para hacer la cebolla:*

Se corta la cebolla en juliana, finita, se echa un poquito de aceite y se pone **menu freir**, temperatura 2, 1- 1.30 aprox., cuando la cebolla esté doradita se echa el azucar, y la canela, se deja un poquito que se derrita el azucar, una vez que ves el azucar caramelizado, le echas unas gotas de vinagre de modena y una pizca de sal. Se remueve un par de veces y.... LISTO!



Para el queso:

Poner un poco de papel de aluminio, encima el queso, **menu horno**, temperatura 1, 2 min. Aproximadamente. Ir comprobando porque el queso se derrite con facilidad

## Quiche

3 Huevos

200 ml de nata

2 cucharadas soperas de maicena

125 gr de jamon york(yo he utilizado taquitos de pavo)

125 gr de bacon

125 gr de queso enmenthal rayado

1 cucharadita de sal

1 pizca de pimienta

Batir los huevos con la nata, la maicena, sal y pimienta. Trocear el bacon y el jamon york y agregarlo junto con el queso a la mezcla anterior. Mezclar todo muy bien. Untar la cubeta con un poco de aceite y espolvorear con harina o poner papel horno).

Introducimos la mezcla en la cubeta y programamos **Menu Horno, temperatura 1, 25 min.** Cuando arranca el tiempo lo he pasado a temperatura 2.

# R

## Rancho canario

500 gr de patatas partidas en trozos	1 cebolla
100 gr de bacon	ajo
100 gr de chorizo en rodajas	1 cucharadita de pimentón
200 gr de fideo tipo fideua	1 poquito de azafrán o colorante alimentario
1 bote pequeño de judías o garbanzos	1 pastillita de caldo
1 tomate maduro	

Ponemos a calentar el robot **menú plancha**, cuando está caliente hacemos un sofrito con el ajo la cebolla y el tomate, cuando esté pochado añadimos el chorizo y el bacon doramos un poco y añadimos las patatas y las judías, volvemos a programar el robot , **menú guiso, temp 1, 20 min** y añadimos 500 ml de agua y la pastilla de caldo cerramos y dejamos terminar , cuando haya acabado añadimos la cucharadita de pimentón y el azafrán o colorante, los fideos, y si vemos que anda corto de caldo añadimos un poco más de agua , removemos bien y volvemos a programar el **menú guiso temp 1, 10 min** dejamos acabar y a comer

## **Revuelto de judías verdes**

1/2 K. de judias verdes  
ajos  
jamón  
sal, pimienta,  
zumo de un limón  
agua  
1 ó 2 huevos

Ponemos **menù freir, 3- 4 min.** cuando empieza a descontar añadimos los ajos laminados , remomevos un poco y añadimos el jamón, cuando termine añadimos las judias troceadas, sal, pimienta, un vaso pequeño de agua (poco mas del vaso medidor)y programamos **menu guiso, temperatura 1, 12 min.** Cuando este listo añadimos el zumo del limón, y los huevos se dejan cuajar con el calor que queda en el robot y cuando esten cuajados se rompen y se mezclan con las judias y !!!LISTO!!

## **Risotto**

750 ml de caldo de verduras

250 ml vino blanco

250 gr arroz

2 cucharadas soperas mantequilla

1 chorrito de aceite de oliva

1 puerro partido en rodajitas

250 gr champiñones laminados

50 gr de queso rayado parmesano

Tener hervido el caldo con el vino y mantenerlo aparte en un cacito caliente a fuego lento.

Calentar en la cubeta en **menu freir**, temperatura 1, 2 minutos el chorrito de aceite con la mantequilla, sofreír el puerro sin dejar de mover (que no se queme) añadir los champiñones hasta que suelten el juguito, incorporar el arroz un minuto sin dejar de mover (todo esto con la tapa abierta).

Incorporar el caldo y el queso. Cancelar menu anterior y poner **menú guiso**, **temperatura 1, 8 ó 9 minutos** ( ir mirando). Todo esto con la tapa cerrada.

## Rollito de bonito con bacon

Bonito 600gr  
bacon ( en lonchas) 200gr  
Zanahoria 150 gr, mas o menos  
1 cebolla  
20 ml aceite de oliva  
50ml vino blanco  
tomillo, y sal al gusto.

Pedir en la pescaderia que nos limpien el bonito quitandonos la piel y las espinas, en casa cortarlo en cuadrados grandes.

Picar muy menuda la cebolla y la zanahoria.

Salamos el bacon y lo enrollamos con las lonchas de bonito, yo he puesto un palillo para que no se desenrollen

Todo a la cubeta, programar **menú horno, 1 hora** (mas o menos), mejor ir mirando.

## Rollito de pollo con queso de cabra

Filetes de pollo

sal

hierbas provenzales

queso de cabra de untar

1 brick nata

pimienta

aceite

Extender los filetes de pollo, echar sal y las hierbas provenzales, untar el queso y formar el rollito, agarrarlo con palillos de dientes. Poner en la cubeta un poco de aceite, **menu freir** y darle un par de vueltas a los rollitos, luego cancelamos. Volvemos a programar **menu guiso, temperatura 1, 30 minutos** y cubrimos los rollitos con la nata y un poquito de agua, añadir la sal y un poco de pimienta. Remover y listo.

## **Rollito de ternera**

6 filetes de ternera finitos  
6 lonchas de queso  
6 lonchas de jamon cocido  
2 salchichas frankfurt  
pimiento rojo (yo he utilizado el que viene enlatado)  
1 trocito de cebolla

Extender los filetes y poner encima el jamon, el queso, el pimiento extendido, la salchicha y un poquito de cebolla en cada rollito. Sujetar bien y los atar.

Aliñar con un vasito de vino blanco, pimiento y sal.

Programar **menú horno, temperatura 1, unos 10 minutos.**



# S

## Salchichas al vino

Salchichas gordas  
sal y pimienta  
vino

Freir un poco las salchichas, tras salpimentarla, para que tengan un poquito de color. Luego se echa un vasito de vino y programar **menu guiso, temperatura 1, 2 minutos...** listas para comer.

## **Salmón con cava y champiñones y alcachofas**

400 gr de tomate de conserva con una cucharada de azúcar ( para quitar el amargor ) ó poner tomate natural	180 gr de pimiento rojo a trocitos
400 gr salmón	12 champiñones ( 170 grs ) a cuartos
2 dientes de ajo enteros con cortes	perejil y sal
125 gr puerro ( 1/2 puerro grande )	un bote de alcachofas en cuartos, incluido el caldo
	1 y 1/2 vaso de cava

Programar **menú horno, temperatura 1, 20 - 25 min**

## Salmón a los 4 quesos

1 salmón  
chorrito aceite  
1 paquete 4 quesos  
1 brick nata cocinar  
albahaca  
sal

Poner el salmón en la cubeta en filetitos pequeños y finos rodeandola toda. Echarle un chorrito de aceite (no mucho que el salmon suelta grasilla) la sal, espolvorr con un poquito albahaca y echar por encima un paquete de 4 quesos para fundir, y la nata. Programar **menu horno, potencia 2, unos 3 minutos.**

## **Secreto con salsa 5 quesos**

1 cebolla picada

1 brick pequeño de nata

½ bolsa queso rayado 5 quesos

Primero en **modo freir** dar un poco de color a la carne. Una vez doradita, echarle una cebolla muy picadita. Hacerlo con la tapa abierta para ir moviéndolo un poco

• Cuando esté blandita la cebolla, echarle la nata y media bolsa de queso rayado cinco quesos. Poner **menu guiso, temperatura 1, durante 15 minutos** y ¡listo!

## Sepia con patatas y almejas

1 Tomate grande sin piel y cortado a trocitos.

1 cebolla grande picadita.

2 patatas grandes.

Almejas.

Guisantes ( un puñado)

1 Sepia Grandecita.

5 ajos a rodajas.

laurel

vino blanco ( medio vasito como de cafe)

pimientón dulce

sal

aceite

agua

Poner la Cuqui en **menu freir**, temperatura 2 y sofreir el tomate, la cebolla picadita y los ajitos. cuando le quede unos 4-5 minutos para terminar echar la sepia y el vino blanco.

Una vez terminado, poner los guisantes, el laurel, las almejas, las patatas y un poquito de pimienton dulce.

cubrir casi todo con agua y sal. **Menu Guiso, temperatura 1, 30 minutos.**

## Sepia en su tinta

1/2 cebolla

2 ajos

2 tintas

60 ml vino blanco

pastilla de caldo de pescado

harina de 1 a 1 1/2 cucharadas

2 guindillas y laurel

2 o 3 cucharadas de tomate triturado

pimenton (una pizca)

En un mortero machamos los ajos con la guindilla y la pastilla de caldo, añadimos el vino y las tintas y reservamos

Ponemos aceite y rehogamos la cebolla, añadimos la sepia rehogamos, ponemos la harina y rehogamos, pimenton, tomate y añadimos lo del mortero y el laurel damos vueltas, programamos **menu guiso, potencia 1, 12 minutos**.

*Nota:* esta receta está adaptada, con lo cual los tiempos pueden no estar bien calculados.

## **Spaguettis**

Cubrir tan solo la pasta con agua y programar **menú guiso, temperatura 1, 9 minutos.**

*Nota:* estar pendiente porque igual necesitan un poco de agua

## **Spaguettis al ajillo**

Spaguetti

2 dientes de ajo.

4 palitos de cangrejo

Perejil

Aceite

Sal o pastilla de caldo

Queso rallado

Primero, ponemos la newcook a calentar con un poco de aceite en **menu guiso, temp 1, 12 minutos** y después de picar bien los ajos y los palitos de cangrejo lo añadimos al aceite y lo sofreimos. Mientras gira el cursor que coge la temperatura se va haciendo el sofrito. Después, se añade la pasta, la sal (o pastilla de caldo las que utilicéis), una pizca de perejil y agua que recubra únicamente la pasta. Cerramos la newcook y esperar nuestro plato.

Cuando termine el tiempo, se sacan los spaguetti en una fuente si queréis para servir o directamente en el plato. Le añadimos un chorrillo de aceite (si han quedado secos) un poco de queso rayado, y una pizca más de perejil.

*Nota:* No pasarse echando agua, porque puede que pase el tiempo de cocinado y os quede agua en la cubeta con los spaguetti y entonces se pasarían



## Spaguettis al ajillo con gambas

ajos  
gambas  
spaguettis  
agua y sal

Ponemos el aceite a calentar **menu plancha, tem 2**. Sofreimos el ajo y las gambas, cuando termine ponemos los espaguetis partidos en dos con algo de caldo o si nó, con agua cubrirlos, echar un poquito de sal. Pgrogramar **menu guiso, temp 1, 6-9 min.**

*Nota:* Se le puede poner alguna hierba para aromatizar mas y un poco de queso rayado.

## **Spaguettis con bacon al roquefort**

250 gr de espaguettis  
150 gr de cintas de bacon  
1/2 cebolla picada

sal  
una cuña de queso roquefort  
200 ml de nata para cocinar

Hacer un sofrrito con la cebolla y el bacon programando **menu plancha**, **temperatura 2**, añadimos los espaguettis, la nata el roquefort y la sal, cubrimos de agua y programamos **menu guiso**, **temperatura 1**, **10 ó 12 min** (segun gusten de cocidos)

## Spaguettis con chorizo fresco y tomate \*

2 chorizos frescos.

Espaguetis.

Medio puerro(solo la parte blanca)

2 dientes de ajo, orégano.

400gr. de tomate triturado.

Media medida de tomate frito.

Ponemos un chorrito de aceite en la olla **menú cocina**, cortamos el puerro el y el ajo en trocitos muy pequeños y lo rehogamos en el aceite junto al orégano, cortamos los chorizos en rodajas finas y rehogamos también, ponemos el tomate triturado y frito con la sal, partimos los espaguetis a la mitad y los echamos a la olla, apagamos menú cocina y cerramos la olla, programamos **menú arroz 7"** con la válvula cerrada cuando termine ponemos la válvula en abierto, abrimos y comprobamos si queremos programamos unos minutos mas según gustos.

## Solomillo de cerdo

1 solomillo de 600 gr

8 dientes de ajo

1 medida vaso medidor de whisky

Media medida de agua

1 pastilla de caldo de carne

El zumo de una lima

Aceite hasta la marca 40 del vaso medidor.

Ponemos el aceite en la cubeta y seleccionamos **menú freir**, cuando esté caliente el aceite ponemos el solomillo sal pimentado y le doramos por todos lados, si es muy grande lo podemos partir por la mitad, cuando estén dorados los sacamos y reservamos.

En ese mismo aceite añadimos los ajos picaditos y los vamos haciendo, cuando cojan color añadimos el zumo de la lima y el whisky y el agua , removemos todo y añadimos los solomillos, cancelamos el menú y cerramos , seleccionamos **menú guisos**, **temperatura 1, 40 minutos**, se corta en trozos de dedo y medio de ancho y 10 minutos mas para que coja el jugo y no este seco

## **Solomillo a la piña**

4 cebollas grandes

2 solomillos

una lata grande de piña en su jugo.

aceite, sal y pimienta (a su gusto)

Para hacerlo de forma más tradicional programaremos la Cuqui en **menú feir**, con la tapa abierta y rehogaremos el solomillo ya salpimentado. Luego pochamos la cebolla (si esté menú tuviera demasiada potencia hacerlo en menú guiso así nos quedara bien hecha y sin quemarse.)

A continuación le introducimos el solomillo ya partido en trozos, la piña partida en cuartos y el jugo de la lata; programamos **menú guiso, temperatura 1, 40** minutos, podemos ir abriendo la tapa para remover si queremos.

Cuando el solomillo y la piña estén tiernos ya estará listo.

*Nota 1:* si vemos que queda poca salsa le podemos añadir un poco de agua y por lo contrario nos queda mucho caldo le podemos añadir una taza de leche fría con una dos cucharas de maizena para espesar la salsa.

*Nota 2:* la piña tiene que ser en su jugo no en almibar

# T

## Tallarines con gambas

tallarines

gambas

aceite

tomate natural

ajos

perejil

caldo de una latita de berberechos

Cortar los dientes de ajo en láminas, el tomate también cortado, las gambas y aceite y poner en la **menú plancha**, potencia 1, 3 minutos con la tapa cerrada. Posteriormente añadir el caldo de los berberechos, el perejil, los tallarines y agua hasta cubrir cerrar la tapa. Programar **menú guiso, temperatura 1, durante 9 minutos.**

## Tomate 4 quesos

3 ó 4 tomates  
paquete de 4 quesos rallado o en taquitos  
sal y pimienta  
orégano  
1 dedito de aceite

Poner el aceite en la cubeta. Cortar los tomates a la mitad, salpimentarlos y echarles orégano. Luego rellenarlos con el queso y terminar espolvoreando con orégano. Meterlos dentro de la cubeta y programar **menú horno, temperatura 1, 8 minutos.**

## Tortellini a la carbonara

1 paquete de tortellini  
Bacon en tiras  
1 cebolla picada  
1 brick de nata  
1 huevo  
Queso rallado  
Sal  
Aceite

Sofreír la cebolla en un poco de aceite y añadirle el bacon el tiritas, dar unas vueltas y añadir la nata y los tortellini, echar agua, sólo que los cubra. Programar **menú guiso, temperatura 2, 9 minutos**, mientras batir un huevo con el queso rallado (preferentemente parmesano). Cuando pase el tiempo abrir y añadirle la mezcla de huevo y queso sin parar de mover, se convertirá en una cremita, salpimentar y servir espolvoreado con abundante queso rallado.



## Tortilla francesa especial

3 huevos  
rojadas de tomate frito  
espárragos trigueros  
1 lata bonito  
unas lonchas queso tranchette

Poner a calentar en **menú freir**, 2 o 3 minutos mientras se preparan los ingredientes. Batir 3 huevos y echar en la máquina ya caliente, poner por encima rodajitas de tomate finito, espárragos trigueros, una lata de bonito en aceite de oliva escurrido y unas lonchas de queso tipo Tranchette. Poner **4 minutos en menú guiso**.

Nota: No os olvidar echar sal y el aceite necesario que es una cucharadita pequeña para hacer la tortilla.

## Tortilla de patatas

Patatas, huevos y aceite

Poner a calentar el robot en menú freir, luego echar las patatas finitas y las poner en freir potencia 1 durante 5 minutos, abrí y las moví un poquito y las dejé abiertas 1 minuto más, escurrir, batir los huevos y lo mezclarlo todo. Como la cuqui estaba caliente no hizo falta calentarla, echarlo con solo una cucharada de aceite para que no se pegue y programar **menú guiso, potencia 1, 5 min.**

## Trucha al horno

patatas en rodajas  
filetes de trucha  
cebolla  
pimiento verde  
tomate  
vino blanco  
agua

Poner encima de la rejilla unas patatas en rodajas no muy gordas, encima los filetes de truchas salados. Encima de estos cebolla, pimiento verde y tomate partido en juliana. Un chorro de aceite, un poco de vino y un pelin de agua. Programar **menu horno, temperatura 2, 8 minutos**. Abrir de vez en cuando por si se queda seco agregando agua.

# V

## Verduras al vapor con jamón

ajos

taquitos de jamón

verdura (patatas, judías...)

En el **menu freir** se hace un sofrito de ajos y taquitos de jamon (Esto no se hace si se quiere única y exclusivamente al vapor), después echar una patatita y las judías sin descongelar junto con un chorrito de agua, menos de medio vaso de los de agua. Poner **menu vapor, temperatura 1, 20 min.**

**Gracias** a todos los que habéis compartido  
vuestras recetas para que esta recopilación haya  
sido posible