

ROBOT MULTIFUNCIÓN

Thermomix

PROFESSIONAL



• Manual de instrucciones y recetario •



TOP COOK®

ÍNDICE

Manual de instrucciones

Precauciones de seguridad	4
Especificaciones técnicas	5
Sistemas de seguridad	6
Descripción y partes del robot	6
Panel de control y funciones	7
Instrucciones de uso y funcionamiento	8
Limpieza y mantenimiento	9
Solución de problemas y garantía - SAT	10
Registro de garantía	11
<i>Recetario</i>	13

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Por su seguridad, lea detenidamente este manual de instrucciones antes de usar el Robot de cocina. No utilice el dispositivo para funciones distintas a las que se explican en este manual. **Consérvelo para futuras consultas.**

Seguridad en la instalación

- Antes de enchufar el dispositivo a la red eléctrica, compruebe que la tensión y la alimentación cumplen las especificaciones requeridas. No lo enchufe a la red eléctrica hasta que esté totalmente desembalado y montado.
- El Robot de cocina ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. No lo utilice con fines comerciales.
- No utilice el dispositivo en exterior.
- Coloque el dispositivo sobre una superficie plana, estable y resistente al calor; deje una distancia de seguridad desde sus extremos para evitar que se caiga. Asegúrese de dejar espacio suficiente en la parte superior cuando lo utilice (armarios, elementos suspendidos, etc.). Es posible que el robot se desplace o haga ruido mientras esté en funcionamiento, debido a la potencia.
- No sumerja en líquidos la base de la jarra o ninguna parte eléctrica del dispositivo, para evitar que se produzca un cortocircuito eléctrico, podría sufrir daños. Utilice un paño húmedo para limpiarlo. No permita que entre líquidos ni suciedad en la base central, ni restos de comida.
- Desconecte el cable de la corriente antes de limpiarlo o cuando no lo vaya a utilizar durante un periodo largo de tiempo.
- Este dispositivo, sólo puede ser reparado por un Servicio de Asistencia Técnica oficial (SAT). Las reparaciones ajenas a éste o un uso inadecuado pueden provocar riesgos para el usuario y la anulación de la garantía.
- No utilice el dispositivo ni sobre, ni cerca de focos de calor como hornos o placas vitrocerámicas. No lo exponga al sol.
- Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños y adviértales de que la jarra puede estar caliente.
- Este robot no está destinado para ser utilizado por personas (incluyendo a los niños) que tengan reducidas sus facultades físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia o conocimientos necesarios, a menos que les supervise o instruya sobre el uso del robot una persona responsable de su seguridad.
- Si se estropea el cable suministrado, el SAT o su distribuidor autorizado podrán reemplazarlo para evitar situaciones de peligro.
- Compruebe que hay suficiente ventilación alrededor del dispositivo para permitir la salida del vapor.

Seguridad durante el uso y funcionamiento

- Inspeccione periódicamente el dispositivo y sus accesorios, incluyendo el vaso medidor y el cable de conexión, para detectar posibles daños. Una pieza o parte dañada puede suponer un peligro. No lo encienda si tiene alguna parte dañada, en este caso, contacte con el Servicio de Asistencia Técnica (SAT) oficial o con su distribuidor.
- No deje el robot desatendido mientras está en funcionamiento.
- No mueva ni levante el dispositivo mientras esté en funcionamiento o conectado a la red eléctrica.

- No utilice el dispositivo con las manos mojadas.
- Apague siempre el dispositivo del botón OFF antes de retirar el enchufe de la toma de corriente. No tire del cable.

Seguridad con los accesorios, funciones y/o componentes

- Los accesorios incluidos sólo pueden ser utilizados con el Robot de cocina.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante no debe utilizarse, podrían causar lesiones personales o daños al dispositivo.
- ¡La cuchilla está muy AFILADA! No toque el filo de las cuchillas, tenga especial cuidado al vaciar la jarra y durante la limpieza.
- No sobrepase con los ingredientes los límites mínimos y máximos marcados en el interior de la jarra.
- La jarra se calienta durante su uso, sujétela por el asa.
- Utilice el dispositivo siempre con la tapa de la jarra y la junta de goma limpias. Asegúrese de que el borde de la jarra está limpio antes de cocinar. Revise periódicamente la junta de goma para comprobar que no presenta daños. En caso de estar dañada o tener algún escape o fuga, reemplace la junta de goma inmediatamente. *Contacte con el servicio técnico para adquirir un repuesto.*
- No intente abrir la tapa si el robot está en funcionamiento, hágalo sólo cuando las cuchillas estén totalmente paradas.
- No caliente la jarra si está vacía.
- Después de usar la jarra, no toque el cuerpo de la jarra o la base central, estará caliente y podría quemarse. Cuando abra la tapa de la jarra tenga cuidado con el vapor. No toque la tapa durante el proceso de calentamiento o cocción.
- No utilice la función Turbo o aumente repentinamente la velocidad si está cocinando con temperatura.
- Coloque el vaso medidor en el orificio de la tapa siempre que utilice el robot. No lo sujete si cocina con temperatura.
- Sujete el vaso medidor si utiliza velocidad alta o la función *Picar hielo* para picar o triturar alimentos fríos.
- Utilice una espátula de madera o silicona para remover los alimentos y/o vaciar la jarra.

¡TENGA CUIDADO! Cuando termine de cocinar la comida estará caliente. Por favor tenga cuidado al retirar la comida de la jarra, podría causar riesgos serios o quemaduras. No toque la superficie.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Potencia del motor: 600W, CLASE I
- Potencia de calor: 700-900W
- Voltaje: 220-240V, 50-60Hz
- Temperatura regulable: 0-120°C
- Revoluciones cuchilla giratoria: RPM 2000-8000
- Velocidad regulable: 6 niveles + Turbo
- Capacidad de la jarra: 2.8 litros
- Capacidad útil de jarra: 1.5 litros

SISTEMAS DE SEGURIDAD

El Robot de cocina, lleva incorporados diferentes sistemas de seguridad, que pueden llegar a bloquear el funcionamiento del robot en caso de detectar algún fallo o peligro, entre ellos, destacamos:

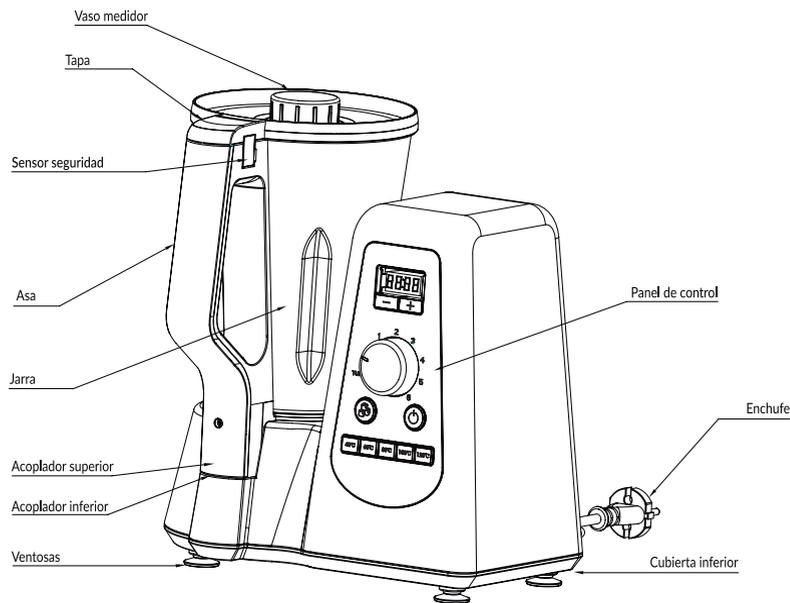
- **Doble sensor** en la tapa, que no permite activar el funcionamiento hasta que la tapa está cerrada correctamente.
- **Anti-abrasión:** cuando trabaje con temperatura, no permitirá aumentar la velocidad a más de 3. Cuando termine de cocinar con temperatura, el robot continuará el movimiento de las cuchillas durante 30 segundos, para evitar que se pegue o salpique hirviendo.
- **Sistema anti-rotura:** si la jarra no está bien conectada o no hace buen contacto, aparecerá en pantalla Error E2

DESCRIPCIÓN Y PARTES DEL ROBOT

El Robot de cocina, ayuda a preparar cualquier tipo de receta de forma rápida y sencilla. Es el complemento perfecto para cocinar.

Características:

- Permite cocinar multitud de recetas, además de ahorrar espacio, tiempo y energía, ya que incorpora las funciones de diferentes electrodomésticos en un sólo dispositivo.
- Funciones: triturar, trocear, rallar, batir, masas blandas, cocinar, emulsionar y picar hielo.
- Manejo muy simple e intuitivo a través del panel de control y la pantalla LED.
- Velocidad, temperatura y tiempo ajustable, según la necesidad de cada receta.
- Función *Turbo*, máxima potencia para picar alimentos duros.
- Función *Picar hielo*, diseñada con su propia programación para alargar la vida útil del producto.
- Aviso sonoro y alarma de fin de programación.
- Cuchillas ergonómicas, permiten mover toda la comida dentro de la cubeta de manera homogénea, evitando que la comida se enganche y haga el efecto torbellino.
- Engranajes metálicos que aseguran la durabilidad y ayudan a evitar roturas a corto plazo.
- Incluye cepillo limpiador y vaso medidor.



PANEL DE CONTROL Y FUNCIONES

ON/OFF: Presione este botón para encender y/o apagar el dispositivo. Púselo cuando necesite detener el movimiento y activar el modo de espera.

+: Presione este botón para aumentar el tiempo, siempre que sea superior a 01:00 min., se mostrará en la pantalla. Una vez están las cuchillas en movimiento, no podrá modificar el tiempo.

-: Presione este botón para reducir el tiempo, se mostrará en la pantalla. Una vez están las cuchillas en movimiento, no podrá modificar el tiempo.

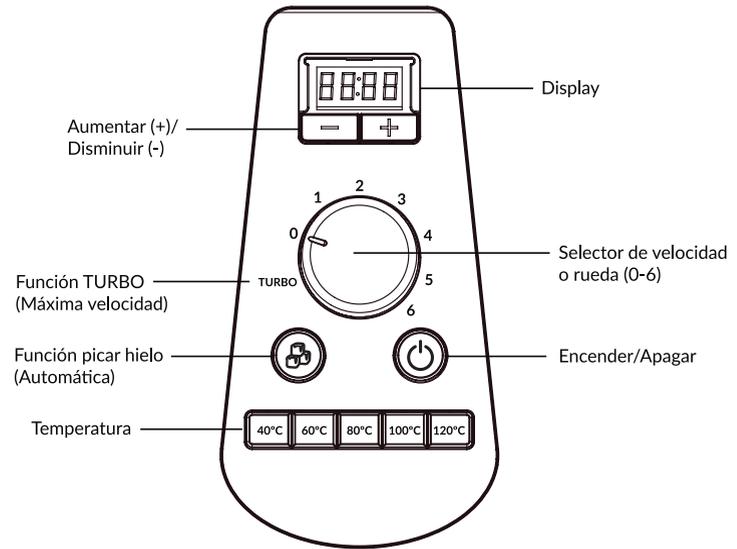
Hielo: este programa trabaja automáticamente, activa el movimiento de las cuchillas durante 3 segundos, lo detiene 2 segundos, y así sucesivamente, hasta 03:00 min. como máximo.

40°C | 60°C | 80°C | 100°C | 120°C: una vez seleccionado el tiempo, presione este botón para seleccionar la temperatura deseada. Cuando trabaja con temperatura, puede cambiar la temperatura mientras el robot está cocinando. Una vez termina el tiempo marcado, el robot bajará la temperatura y seguirá moviendo las cuchillas durante 30 segundos, para evitar que la comida se pegue o apelmace.

Rueda o selector de velocidad: gire la rueda hasta el nivel de velocidad deseado:

- **0:** Posición Stop o parado
- **1:** perfecta mover los alimentos o cocinar con temperatura.
- **2-3:** Rango de velocidad media para trocear los alimentos.
- **4-6:** Rango de velocidad alta para picar, triturar, pulverizar, etc.
- **Turbo:** velocidad máxima, perfecta para conseguir una mezcla homogénea en unos segundos.

Complete su robot con el Kit de Vapor o la Báscula electrónica de cocina escribiendo al servicio de asistencia técnica sat@calmahogar.com o bien llamando al **965108146** en horario de 10:00 a 14:30 de lunes a viernes.

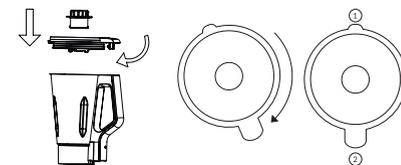


INSTRUCCIONES DE USO Y FUNCIONAMIENTO

• Colocar la jarra y encender la máquina

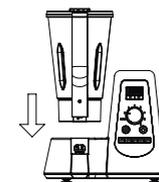
Antes de utilizarlo por primera vez, lave cuidadosamente la jarra y el resto de elementos con jabón, tenga especial cuidado la base de la jarra: no se puede mojar. Posteriormente, enchufe el cable eléctrico.

Incorpore los ingredientes dentro de la jarra, según la receta y coloque la tapa, tal y como se muestra en los dibujos: coloque la tapa sobre la jarra, presione hacia abajo y gire hacia la izquierda, fíjese en el dibujo del “candado cerrado”. **¡OJO!** Asegúrese que el extremo 1, marcado en el dibujo, encaja con la jarra, y el extremo 2 con la asa.



Inserte el vaso medidor en el orificio de la tapa y gírelo ligeramente hasta que quede bien fijado.

Coloque la jarra en la base central en la posición correcta y haga una ligera presión hacia abajo para que el conector haga contacto correctamente, recuerde que los conectores están en la base de la jarra. Encienda el dispositivo del botón ON/OFF, automáticamente se activará el modo de espera y el display mostrará 00:00. Una vez tenga colocada la jarra correctamente, ya puede empezar a cocinar. Si durante unos minutos no utiliza el robot, éste entrará automáticamente en reposo y se apagará.



• Programar el robot

Cuando ya tiene la jarra instalada correctamente con los ingredientes y la tapa colocada junto con el vaso medidor, sólo falta programar el robot, para ello, encienda el robot y seleccione los parámetros necesarios, según la receta, en el siguiente orden:

1. **Tiempo:** seleccione el tiempo con los botones +/-, siempre que sea superior a 01:00 min. hasta 60:00 min. Si el tiempo necesario es inferior a 01:00 minuto, no se puede programar, tendrá que hacerlo manualmente.
2. **Temperatura:** pulse el botón de la temperatura deseada, puede cambiarla durante la cocción. Si cocina sin velocidad, una vez seleccione el tiempo y la temperatura el robot empezará a funcionar. Si selecciona temperatura, por seguridad, la velocidad máxima será la 3, podrá seguir girando la rueda, pero no aumentará.
3. **Velocidad:** gire la rueda de velocidad hasta la deseada, entre 1 y 6. *Para trabajar sólo con velocidad* (sin tiempo ni temperatura), gire directamente la rueda o selector de velocidad a la deseada y para detener el movimiento gírela en sentido contrario hasta 0.

Para detener la programación:

- El robot detendrá el movimiento cuando el tiempo llegue a 00:00 y emitirá un pitido.
- Si tiene velocidad y quiere detener el movimiento: gire la rueda de la velocidad a 0.
- Si está trabajando sin velocidad y quiere detener el funcionamiento: presione el botón ON/OFF para detener la programación.

Si ha cocinado con temperatura, por su seguridad, espere unos segundos antes de abrir la tapa, entonces retire la tapa de la jarra. Finalmente, sujete el asa de la jarra y tire cuidadosamente hacia arriba para extraer la jarra de la base.

• Función “Hielo”:

La función picar hielo se utiliza sin programación, trabaja automáticamente activándose durante 3 segundos y parando 2 segundos, así sucesivamente. Simplemente introduzca los ingredientes congelados en la jarra, cierre la tapa correctamente y presione el botón Hielo, este programa es ideal para hacer granizados, sorbetes o para picar alimentos duros congelados. Para detener el movimiento pasado el tiempo necesario, presione de nuevo el botón Hielo. Tiempo máximo 3 minutos.



- Asegúrese que la tapa está bien cerrada y conectada antes de empezar a cocinar.
- No toque la jarra cuando está en uso o cuando haya terminado de cocinar, podría quemarse.
- No moje la base de la jarra.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de utilizar el robot por primera vez es preciso limpiarlo cuidadosamente, incluyendo todos los accesorios que estén en contacto con los alimentos. Debe limpiar todos los elementos que están en contacto directo con la comida, como la jarra, la tapa o el vaso medidor, para ello siga los siguientes pasos:

- Desconecte el dispositivo de la corriente eléctrica
- Limpie los elementos con un estropajo y detergente suaves. NO utilice detergentes abrasivos, ni estropajos duros. Séquelos cuidadosamente antes de guardar. *(No moje la base de la jarra, podría dañar los conectores y afectar al funcionamiento)*
- Para limpiar la base central, utilice un paño suave o ligeramente humedecido. No le aplique agua directamente para evitar que penetre en su interior. Tenga cuidado con las cuchillas, están muy afiladas y podría cortarse.

Importante:

- Seque muy bien la jarra después de limpiarla. Ayudará a alargar la vida del producto.
- No introduzca la jarra o cualquier otro elemento en la máquina lavavajillas.
- Tenga cuidado al limpiar las cuchillas de la jarra, éstas no son desmontables y están muy afiladas.
- No sumerja la base central en agua o cualquier otro líquido, causaría daños irreparables no cubiertos por la garantía.
- NO MOJE LA BASE DE LA JARRA, CUIDADO CON LAS CONEXIONES INFERIORES.

ADVERTENCIA: si quedan restos de comida pegados en el interior de la jarra, añada agua con unas gotas de detergente o vinagre y programe 1 minuto, temperatura 40°, velocidad 5. Deje a remojo unos minutos y límpiela.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS, SERVICIO TÉCNICO Y GARANTÍA

Si detecta algún problema, por favor, compruebe los siguientes casos antes de contactar con el servicio técnico. No desmonte ni manipule el robot.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
<i>Aparece el error E1 en pantalla</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Se ha filtrado líquido. Deje secar 1-2 días y compruebe de nuevo. Si el E1 persiste, contacte con el Servicio técnico. • Fallo del sensor. Contacte con su distribuidor o Servicio técnico.
<i>Aparece el error E2 en pantalla</i>	La tapa o la jarra no está bien colocadas. Mueva la rueda sobre la que se coloca la jarra y compruebe que encaje correctamente.
<i>Las cuchillas no mezclan bien</i>	<ul style="list-style-type: none"> • El voltaje no es correcto. • Hay poca cantidad de ingredientes o excede la capacidad. • Si los ingredientes están congelados, puede que necesite bajar con una espátula hacia las cuchillas y volver a programarlo unos segundos hasta que consiga el resultado deseado.
<i>Se ha parado en medio de un programa (estando en funcionamiento) y/o no se enciende.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • La máquina lleva funcionando demasiado tiempo, debido a un sobrecalentamiento se ha parado. Desenchúfela y déjela reposar unos minutos. Vuelva a conectarla. • Por seguridad, puede que el motor deje de funcionar si lleva mucho tiempo trabajando y se calienta, pero si tiene seleccionadas temperatura y tiempo seguirán funcionando. En este caso, apague el robot y déjelo enfriar unos minutos. • La tapa está suelta. • La jarra está mal sujeta a la base.
<i>Los trozos de los ingredientes siguen demasiado grandes tras el ciclo completo</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Puede que los trozos fueran demasiado grandes desde el principio o que le haya faltado tiempo. • No hay suficiente agua o líquido.
<i>Los ingredientes están duros tras el programa de cocción</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Corte los ingredientes en trozos pequeños antes de introducirlos • Hay demasiado líquido o comida. • Algunos alimentos requieren un mayor tiempo de cocción, prográmelo.
<i>La comida se ha pegado y se ha quemado el fondo</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Demasiado azúcar o almidón • Demasiados alimentos y falta de líquidos • Si no tiene velocidad, pero si tiene temperatura programada puede que se pegue.

GARANTÍA: Este producto tiene 2 años de garantía, siempre y cuando se presente la factura, el producto esté en perfecto estado físico y se de un uso adecuado tal y como se indica en las instrucciones y recetario. La garantía cubre los defectos de fabricación en base a la legislación vigente, excepto las piezas consumibles y accesorios. **La garantía no cubrirá:**

- El producto ha sido usado fuera de su capacidad o utilidad, maltratado, golpeado, expuesto a la humedad, tratado con algún líquido o substancia corrosiva, así como por cualquier otra falla atribuible al consumidor.
- El producto ha sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por el Servicio de Asistencia Técnica oficial.
- Si la incidencia es originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.

El SAT recoge el robot en su domicilio (sin accesorios, no se hace responsable de posibles extravíos). Será devuelto en un plazo máximo de 30 días en perfecto estado. Para disponer del servicio de garantía es fundamental adjuntar la factura de compra donde se detalle la fecha de compra y el distribuidor. En caso de avería o incidencias con el dispositivo contacte con su distribuidor o con el Servicio de Asistencia Técnica oficial:

Teléfono: 965 108 146

e-mail: sat@calmahogar.com

ACTIVA LA GARANTÍA

Gracias por adquirir el Robot de cocina y haber depositado la confianza en nuestra compañía. Cada uno de nuestros productos tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra, siempre que se cumplan los requisitos citados en el manual de instrucciones del producto.

En cualquier caso, le recomendamos que registre su producto para activar la garantía*. Nuestra garantía le da la tranquilidad de que su producto será reparado en caso de que tenga algún problema.

DOS FORMAS DE ACTIVAR SU GARANTÍA:

ONLINE



Entre en:
www.calmahogar.com

POR CORREO



Rellene el siguiente formulario, y envíelo a: *Avenida del Rodalet, nº2, 03690, San Vicente del Raspeig (Alicante)*

* Activación válida sólo para España.

En cumplimiento de la normativa vigente en materia de Protección de Datos Personales le informamos de la incorporación de sus datos de carácter personal, necesarios para el desarrollo de nuestra relación comercial, a nuestros ficheros inscritos en la Agencia Española de Protección de Datos a nombre de CALMAHOGAR S.L.

Podrá ejercer sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiendo un e-mail a sat@calmahogar.com, o una carta a *Avenida del Rodalet, nº2, 03690, San Vicente del Raspeig (Alicante)*, especificando claramente la dirección que desea dar de baja.

En caso de activar la garantía por correo postal, rellene este formulario y envíelo junto con una copia de la factura de compra:

MODELO/REFERENCIA:

FECHA DE COMPRA:

NOMBRE Y APELLIDOS:

.....

DNI:

CORREO ELECTRÓNICO:

TELÉFONO:





Recetas

RECETAS BÁSICAS

Hielo picado	15
Azúcar glas	15
Ganaché de chocolate	15
Carne picada	16
Queso rallado	16
Sofrito base de ajo y cebolla	17
Sofrito de carne y verduras	17
Harina de almendra	18
Harina de garbanzo	18
Harina de arroz	18
Harina de maíz	18

ACEITES Y SALSAS

Aceite aromático de ajo	19
Aceite aromático de guindilla	19
Aceite aromático de limón	20
Aliño de comino	20
Aceite dulce de aceituna negra	21
Vinagreta de módena	21
Mayonesa	22
Alioli	22
Salsa rosa	23
Salsa brava	23
Mojo picón	24
Salsa verde	24
Salsa de queso	25
Salsa de boletus con queso	25
Salsa española	26
Bechamel	27
Salsa boloñesa	27

ENTRANTES

Gazpacho andaluz	28
Caracolas de jamón y queso	28
Guacamole	29
Hummus	29

Tomates rellenos	30
Paté de anchoas y atún	30
Paté de mar	31
Vinagreta de mar	31
Paté cremoso de ibéricos	32

COCINA TRADICIONAL

Crema de verduras	32
Crema de calabacín	33
Crema de guisantes	33
Crema de champiñones	34
Crema de marisco	34
Crema de endivias con trufa	35
Vichyssoise	36
Salmorejo	36
Crema de ajo	37
Crema de cebolla	37
Brandada de bacalao	38
Lasaña	39
Quiche Lorraine	40
Pisto manchego	40
Lentejas	41
Alubias con chorizo	41
Cocido	42
Arroz blanco	42

POSTRES Y REPOSTERÍA

Crema de limón	43
Crema pastelera	43
Natillas	44
Flan de queso cremoso	44
Pannacota	45
Tarta de queso	45
Tarta de Santiago	46
Magdalenas caseras	46
Bizcocho marmolado	47
Bizcocho básico sin azúcar	48

Bizcocho naranja sin azúcar	48
Brownie rápido	49
Plum-cake	49
Coca dulce	50
Coca de mollitas	50
Coca salada	51
Flan de turrón	51

BEBIDAS, HELADOS Y SORBETES

Bebida láctea de limón	52
Granizado de café	52
Sorbete de sandía	53
Sorbete de fresa	53
Granizado de limón	53
Limonada	54
Mojito	54
Zumo fresa y naranja	55
Zumo concentrado vitamínico	55

ESPECIAL NIÑOS

Papilla de pescado con verduras	56
Papilla de plátano y cereales	56
Papilla de yogur y galleta	56
Relleno para sándwich de pollo y manzana	57
Crema de cacao y avellanas	57
Crepes	58
Gominolas	58
Nubes	59

Todas las recetas están testadas. El resultado de las recetas puede variar en función de la calidad y del tipo de los alimentos. Si una vez terminada la receta el resultado no es el deseado, pruebe a ajustar el tiempo, la temperatura o la velocidad para terminarla a su gusto.

HIELO PICADO

INGREDIENTES

500 g. Hielo de casa
No utilice hielo grande, se recomienda hielo de cubitera.



ELABORACIÓN

1. Ponga el hielo en la jarra y seleccione la “Función hielo” durante 30 segundos.

AZÚCAR GLAS

INGREDIENTES

250 g. Azúcar blanco

ELABORACIÓN

1. Vierta el azúcar en la jarra (debe estar limpia y muy seca).
2. Pulverice 1 minuto/ Velocidad 6.

Puede aromatizar el azúcar añadiendo vainilla, limón, canela, etc. Para ello, añada el aroma al azúcar glas y pulverice 30 segundos/Velocidad 4.



GANACHÉ DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

300 g. Chocolate fondant
100 ml. Nata
100 g. Mantequilla



ELABORACIÓN

1. Ponga en la jarra el chocolate y trocéelo programando 30 segundos/Velocidad 5. Con una espátula baje el chocolate que quede en las paredes de la jarra.
2. Vierta la nata y programe 2 minutos/40°/Velocidad 1.
3. Añada la mantequilla y programe 3 minutos/40°/ Velocidad 1. Compruebe que quede una mezcla homogénea.

** Utilice inmediatamente mientras esté templada.*

CARNE PICADA

INGREDIENTES

500 g. Carne magra en trozos
(semicongelada)



ELABORACIÓN

1. Ponga la carne en la jarra y píquela 15 segundos/
Velocidad 6.

NOTA: Es importante que la carne esté semicongelada antes de picarla.

QUESO RALLADO

INGREDIENTES

150 g. Queso Parmesano
(en trozos)



ELABORACIÓN

1. Ponga el queso en la jarra y seleccione Turbo durante 30 segundos.

Sino queda lo suficientemente rallado, repita la operación.

SOFRITO BASE DE AJO Y CEBOLLA

INGREDIENTES

60 ml. Aceite de oliva
150 g. Cebolla (cortada en cuartos)
2 Dientes de ajo
Sal



ELABORACIÓN

1. Vierta todos los ingredientes en la jarra y trocee 10 segundos/Velocidad 3. Con una espátula baje las verduras hacia el fondo de la jarra.
2. Sofría 4 minutos/100°/Velocidad 1.
3. Si desea el resultado más triturado, vuelva a programar 5 segundos/Velocidad 3.

SOFRITO DE CARNE Y VERDURAS

INGREDIENTES *Para 4 personas*

100 g. Zanahoria
100 g. Cebolla
100 g. Pimiento (verde y/o rojo)
500 g. Carne picada mixta
2 Dientes de ajo
50 ml. Aceite
Sal
Pimienta



ELABORACIÓN

1. Ponga en la jarra la zanahoria, la cebolla, el pimiento, el ajo, la sal y la pimienta. Pique 30 segundos/Velocidad 5.
2. Agregue el aceite, programe 5 minutos/100°/Velocidad 1.
3. Añada la carne picada, mézclela con una espátula, para que no se queden trozos pegados y programe 10 minutos/120°/Velocidad 1.

HARINA DE ALMENDRA

INGREDIENTES

200 g. Almendra cruda

ELABORACIÓN

1. Introduzca en la jarra las almendras. Triture 1 minuto/ Velocidad 6.
2. Compruebe que ha quedado completamente molido, sino es así muévelo con una espátula y seleccione Turbo hasta conseguir el resultado deseado.



HARINA DE GARBANZO

INGREDIENTES

250 g. Garbanzos secos

ELABORACIÓN

1. Introduzca en la jarra los garbanzos. Seleccione Turbo 30 segundos. A continuación programe 1 minuto/Velocidad 6.
2. Si no ha quedado completamente molido, muévelo con una espátula y seleccione Turbo hasta que quede a su gusto.



HARINA DE ARROZ

INGREDIENTES

400 g. Arroz

ELABORACIÓN

1. Introduzca en la jarra el arroz. Programe 1 minuto/Vel. 6.
2. Compruebe que ha quedado completamente molido, sino es así muévelo con una espátula y seleccione Turbo 20 segundos. Si fuera necesario repita.



HARINA DE MAÍZ

INGREDIENTES

250 g. Maíz

ELABORACIÓN

1. Introduzca en la jarra el maíz. Seleccione 2 minutos/Velocidad 6.
2. Compruebe que ha quedado completamente molido, sino es así muévelo con una espátula y seleccione Turbo hasta que quede a su gusto.



ACEITE AROMÁTICO DE AJO

INGREDIENTES

15 Dientes de ajo
500 ml. Aceite de oliva



ELABORACIÓN

1. Pique los dientes de ajo 15 segundos/Velocidad 4.
2. Agregue el aceite de oliva y programe 4 minutos/60°/Velocidad 1.
3. Vierta el aceite en un recipiente opaco.

Aceite ideal para pastas, pizzas y panes.

ACEITE AROMÁTICO DE GUINDILLA

INGREDIENTES

4 Chiles troceados
500 ml. Aceite de oliva



ELABORACIÓN

1. Introduzca los chiles en la jarra y trocee durante 20 segundos/Velocidad 4.
2. Añada el aceite de oliva a la Jarra y caliente durante 4 minutos/60°/Velocidad 1.
3. Vierta el aceite preparado en un recipiente.

Perfecto para dar un toque sabroso y picante a tus pizzas y pastas

ACEITE AROMÁTICO DE LIMÓN

INGREDIENTES

La piel de 3 limones
500 ml. aceite de oliva



ELABORACIÓN

1. Introduzca las cáscaras de limón y el aceite en la jarra y caliente 4 minutos/60°/Velocidad 1.
2. Vierta el aceite en un recipiente.

Aceite ideal para pastas, pizzas y panes.

ALIÑO DE COMINO

INGREDIENTES

100 ml. Aceite de oliva
35 ml. Vinagre
1 Cucharadita de comino
½ Cucharadita de sal



ELABORACIÓN

1. Vierta el aceite en la jarra, el vinagre, el comino y la sal. Mezcle programando 30 segundos/Velocidad 5.

Es ideal para acompañar verduras asadas o ensaladas, antes de servir deje macerar para que los ingredientes se impregnen de sabor.

ACEITE DULCE DE ACEITUNA NEGRA

INGREDIENTES

- 75 g. Aceituna negra sin hueso
- 60 g. Aceite de oliva virgen extra
- 30 g. Caramelo líquido



ELABORACIÓN

1. Ponga en la jarra las aceitunas y pulverice durante 15 segundos/Velocidad 6.
2. Añada el resto de ingredientes y emulsione seleccionando Velocidad 5 durante 20 segundos.

Sírvalo para acompañar sus platos de pescado, pizzas, panes o ensaladas. También puede tomarlo como canapé.

VINAGRETA DE MÓDENA

INGREDIENTES

- 150 ml. Aceite de oliva virgen extra
- 50 ml. Vinagre de módena.
- 1 Pellizco azúcar y sal



ELABORACIÓN

1. Ponga los ingredientes en la jarra y emulsione seleccionando Velocidad 4 durante 25 segundos.
2. Sirva inmediatamente con la ensalada.

Siguiendo las instrucciones de la elaboración, puede hacer la vinagreta con cualquier tipo de vinagre: de jerez, módena, manzana, balsámico, arroz, etc.

MAYONESA

INGREDIENTES

- 300 g. Aceite de girasol
- 2 Huevos
- 1 Cucharada de vinagre o zumo de ½ Limón
- Sal



ELABORACIÓN

1. Ponga en la jarra los huevos, el zumo de limón o el vinagre y la sal. Mezcle 10 segundos/Velocidad 2.
2. Con el vaso medidor puesto boca abajo en la tapa, seleccione Velocidad 2, sin tiempo programado, y vierta el aceite poco a poco sobre la tapa, levantando un poco el vaso medidor, pero sin quitarlo. El aceite irá cayendo a hilo dentro de la jarra.

ALIOLI O AJOACEITE

INGREDIENTES

- 250 ml. Aceite de girasol
- El zumo de un limón
- 50 ml. Aceite de oliva virgen extra
- 50 g. Ajo
- 1 Cucharadita de sal
- 2 Huevos



ELABORACIÓN

1. Ponga en la jarra el zumo de limón, el aceite de oliva, los huevos, los ajos y la sal. Programe 3 minutos/Velocidad 5. Con la espátula, baje los restos de la mezcla de la tapa y del interior de la jarra hacia las cuchillas.
2. Con el Vaso medidor colocado en la tapa boca abajo, programe 3 minutos/Velocidad 3, vierta el aceite reservado, poco a poco, sobre la tapa, sin quitar el vaso medidor. El aceite irá cayendo a hilo dentro de la jarra.

SALSA ROSA

INGREDIENTES

- 300 ml. Aceite de girasol
- 50-100 g. Ketchup
- 3 yemas de huevo
- El zumo de un limón
- Unas gotas de Tabasco (opcional)
- Sal



ELABORACIÓN

1. Introduzca en la jarra todos los ingredientes menos el aceite. Mezcle 15 segundos/Velocidad 4.
2. Con el vaso medidor puesto boca abajo en la tapa, seleccione Velocidad 2 y vierta poco a poco el aceite sobre la tapa, sin programar tiempo, irá cayendo lentamente a la mezcla.

SALSA BRAVA

INGREDIENTES

- 3 Cucharadas de aceite
- 1 Cucharada de pimentón
- ½ Guindilla en rodajitas
- ½ Cucharadita de tabasco
- 1 Cucharada vinagre
- 125 g. Tomate frito



ELABORACIÓN

1. Vierta el aceite en la jarra y programe 1 minuto/80°/ Velocidad 1.
2. Añada el pimentón, la guindilla, el tabasco y el vinagre. Rehogue 1 minuto/80°/Velocidad 2.
3. Incorpore el tomate frito y bata 1 minuto/Velocidad 4.

Perfecto para acompañar con unas patatas, y si te gusta el picante, ¡sé generoso con el tabasco!

MOJO PICÓN

INGREDIENTES

- 4 Dientes ajo
- 1 Guindilla
- 1 Cucharadita comino en grano
- 1 Cucharadita sal
- 150 ml. Aceite de oliva virgen extra
- 15 ml. Vinagre
- 1 Cucharada pimentón dulce



ELABORACIÓN

1. Ponga los ajos, la guindilla y el comino en la jarra y triture durante 20 segundos/Velocidad 5. Con la espátula, baje los restos de especias de la tapa y de las paredes de la jarra hacia las cuchillas.
2. Incorpore la sal, el aceite, el vinagre y el pimentón. Mezcle durante 30 segundos/Velocidad 5.
3. Termine de ligar la salsa programando 2 minutos/ Velocidad 4, hasta que todo el conjunto quede homogéneo.

Nota: Antes de incorporar el comino al vaso, conviene tostarlo unos instantes en la sartén. Para que el mojo tenga más cuerpo, añada un poco de miga de pan.

SALSA VERDE

INGREDIENTES

- 1 Manojito perejil fresco, solo las hojas limpias y secas
- 2-3 Dientes ajo
- 100 ml. Aceite de oliva virgen extra
- 100 ml. Vino blanco
- 300 ml. Caldo de pescado o de verduras
- Sal



ELABORACIÓN

1. Introduzca los ajos y seleccione velocidad 4 durante 10 segundos. Con la espátula, baje los restos de ajo de la tapa y de las paredes de la jarra hacia las cuchillas.
2. Agregue el aceite y programe 1 minuto/60°/Velocidad 1.
3. Añada el vino y programe 2 minutos/60°/Velocidad 1.
4. Incorpore el caldo de pescado o de verduras y programe 8 minutos/60°/Velocidad 1.
5. Agregue el perejil reservado y remueva 5 segundos/ Velocidad 2. Sirva inmediatamente.

Perfecto para dar más sabor a tus platos de pescado.

SALSA DE QUESO

INGREDIENTES 700 g.

- 250 g. Queso cabrales o azul
- 2 Huevos
- 400 g. Nata líquida
- Pimienta



ELABORACIÓN

1. Ponga los ingredientes en la jarra y programe 6 minutos/100°/Velocidad 2.

Nota: Sirva inmediatamente sobre pasta recién cocida, carnes, etc.

SALSA DE BOLETUS CON QUESO AZUL

INGREDIENTES Para 4 personas

- ½ Litro de agua
- 1 Pastilla de caldo de verduras
- 200 g. Boletus
- 100 g. Queso azul
- 20 g. Harina
- 1 Cucharada de nata



ELABORACIÓN

1. Introduzca todos los ingredientes, menos el agua, y programe 1 minuto/ Velocidad 5 para mezclar.
2. A continuación, vierta el agua dentro de la jarra y programe 8 minutos/100°/Velocidad 1.
3. Si lo desea más triturado, programe de nuevo 10 segundos/Velocidad 5.

¡Perfecta para acompañar todo tipo de alimentos: patatas, pescados o carnes!

SALSA ESPAÑOLA

INGREDIENTES *Para 6 personas*

- 250 g. Cebolla
- 2 Dientes de ajo
- 50 ml. Aceite de oliva virgen extra
- 1 Cucharada de tomate concentrado (opcional)
- 100 ml. Vino blanco
- 300 ml. Agua
- 1 P pellizco de sal
- 1 P pellizco de nuez moscada
- 1 P pellizco de pimienta
- 1 Pastilla de caldo de carne (opcional)
- 1 P pellizco de clavo molido
- Perejil picado



ELABORACIÓN

1. Ponga en la jarra la cebolla y los ajos. Programe 3 segundos/Velocidad 5. Con la espátula, baje los restos de verduras de la tapa y del interior de la jarra hacia las cuchillas.
2. Incorpore el aceite y programe 5 minutos/100°/Velocidad 1.
3. Añada el concentrado de tomate y programe 2 minutos/80°/Velocidad 2 (en este momento, puede triturar en velocidad 5 si desea la salsa más fina).
4. Incorpore el vino y programe 2 minutos/100°/Velocidad 1.
5. Agregue el agua, la pastilla de caldo de carne, la nuez moscada, la pimienta y el clavo. Programe 10 minutos/100°/Velocidad 1, sin poner el vaso medidor. Coloque un colador apoyado sobre la tapa para evitar salpicaduras.

BECHAMEL

INGREDIENTES *1000 g.*

- 30 ml. de aceite de oliva virgen extra
- 75 g. Mantequilla
- 110 g. Harina
- 750 g. Leche entera
- 1 Cucharadita sal
- 1 Pellizco pimienta
- 1 Pellizco nuez moscada



ELABORACIÓN

1. Ponga en la jarra el aceite y la mantequilla. Programe 1 minuto/100°/Velocidad 2.
2. Abra la tapa y añada la harina alrededor de las cuchillas. Programe 1 minuto/100°/Velocidad 1.
3. Pasado el tiempo programado, incorpore la leche, la pimienta y la nuez moscada, cierre la tapa y seleccione Turbo durante 5 segundos. A continuación, programe 5 minutos/80°/Velocidad 2.
4. Cubra con esta salsa el plato que desee.

SALSA BOLOÑESA

INGREDIENTES *Para 4 personas*

- 30 g. Apio en trozos
- 70 g. Zanahoria en trozos
- 100 g. Cebolla en cuartos
- 50 g. Aceite de oliva virgen
- 400 g. Carne picada mixta
- 400 g. Tomate triturado
- 1 Hoja de laurel
- 1 Cucharadita de sal
- 1 Pellizco de pimienta
- 1 Pellizco de nuez moscada



ELABORACIÓN

1. Ponga en la jarra el apio, la zanahoria y la cebolla. Triture 30 segundos/Velocidad 5. Con una espátula, baje las verduras hacia el fondo de la jarra.
2. Añada el tomate triturado, aceite, sal, pimienta y orégano y sofría 3 minutos/100°/Velocidad 2.
3. Cuando acabe el tiempo programado, abra la tapa y añada la carne picada (muévela bien con una espátula para que quede suelta), y programe 1 minuto/Velocidad 2, para mezclar los ingredientes.
4. Por último, programe 5 minutos/100°/Velocidad 3.

GAZPACHO ANDALUZ

INGREDIENTES *Para 4 personas*

- 700 g. Tomates maduros pelados
- 2 Dientes de ajo
- 50 g. Pimiento verde
- 40 g. Cebolla
- 70 g. Pepino pelado
- 40 ml. Vinagre
- 1 Cucharadita sal
- 75 ml. Aceite de oliva virgen extra (suave)



ELABORACIÓN

1. Trocee todas las verduras e introdúzcalas dentro de la jarra, añada el vinagre, la sal y el aceite. Programe 30 segundos/Velocidad 3.
2. Pasado este tiempo, programe 30 segundos/Turbo.

Sírvalo con las mismas verduras que lleva el gazpacho y pan, troceados en cubitos pequeños. Puede añadir agua fría o hielo si necesita enfriarlo antes de servir.

CARACOLAS DE JAMÓN Y QUESO

INGREDIENTES *Para 6 personas*

- Masa quebrada
- 200 g. Jamón York
- 200 g. Queso Edam en trozos
- 200 g. Queso cremoso
- 1 Huevo batido para pintar las caracolas



ELABORACIÓN

1. Precaliente el horno a 180°
2. Ponga el jamón en la jarra y programe 15 segundos/Velocidad 5. Añada los quesos y mezcle programando 20 segundos/Velocidad 3.
3. Estire la masa formando un rectángulo y úntela con la mezcla. Enrolle intentando que quede apretado, y corte en rodajas de unos 2 cm. aproximadamente con un cuchillo afilado. Colóquelas en una bandeja de horno sobre papel vegetal.
4. Pinte las caracolas con el huevo batido e introdúzcalas en el horno de 15 a 20 minutos. Sáquelas cuando estén doradas.

GUACAMOLE

INGREDIENTES *Para 4-6 personas*

- 2 Aguacates maduros
- 1 Cebolleta
- 1 Tomate rojo
- 1 Ramita de cilantro
- 1 Jalapeño o una cucharadita de tabasco
- 60 ml. de aceite de oliva
- Zumo de medio limón



ELABORACIÓN

1. Trocee todos los ingredientes e introdúzcalos en la jarra, programe 30 segundos/Velocidad 5.
2. Vierta el guacamole en el bol y sirva acompañado con nachos.

HUMMUS

INGREDIENTES *Para 6 personas*

- 2 Dientes ajo medianos
- 400 g. Garbanzos cocidos
- 60 g. Agua
- 30 g. Zumo de limón
- 40 g. Sésamo tostado (ajonjolí)
- ½ Cucharadita sal
- 70 g. Aceite de oliva



ELABORACIÓN

1. Ponga todos los ingredientes en la jarra y programe 1 minuto/Velocidad 6.

Sirva la preparación en un plato, rocíe con el aceite de oliva y espolvoree con pimentón o comino.

TOMATES RELLENOS

INGREDIENTES *Para 6 personas*

- 4 Tomates rojos (duros)
- 40 g. Pimiento rojo a trozos
- 40 g. de cebolla a trozos
- 100 g. de palitos de cangrejo
- 1 Huevo duro
- 1 Lata de atún
- 100 g. Mayonesa



ELABORACIÓN

1. Corte la parte de arriba del tomate y vacíe el interior con la ayuda de una cucharita. Reserve.
2. Introduzca la pulpa de los tomates en la jarra con una pizca de sal y pique con dos golpes de Turbo. Cuele la pulpa para quitarle el líquido y reserve.
3. Introduzca en la jarra el pimiento rojo, los palitos de cangrejo, la cebolla, el huevo duro, la pulpa de tomate y el atún (escurrido), sal y pimienta, y seleccione 1 minuto/Velocidad 3.
4. Abra la tapa y añada la mayonesa, mezcle 20 segundos/Velocidad 3.
5. Rellene los tomates e introdúzcalos en el frigorífico.

PATÉ DE ATÚN Y ANCHOAS

INGREDIENTES *Para 4-6 personas*

- 100 g. Mantequilla
- 3 Huevos duros
- 300 g. Atún en aceite (escurrido)
- 2 Latas pequeñas de anchoas (escurridas)
- Pimienta



ELABORACIÓN

1. Ponga en la jarra vaso la mantequilla y derrítala 1 minuto/40°/Velocidad 1.
2. Agregue el resto de ingredientes y triture 1 minuto/Velocidad 6. Compruebe que la textura ha quedado homogénea y sino es así, baje el paté hacia el fondo de la jarra y vuelva a triturar 30 segundos/Velocidad 6.

Coloque en un bol y sirva con tostaditas

PATÉ DE MAR

INGREDIENTES *Para 4-6 personas*

- 1 Lata de sardinas en tomate
- 1 Lata de mejillones en escabeche
- 1 Lata de caballa en aceite
- 1 Cucharadita de mantequilla
- Unas gotas de tabasco



ELABORACIÓN

1. Introduzca todos los ingredientes en la jarra, junto con el caldo de las latas, programe 1 minuto/Velocidad 5.
2. Si desea un resultado más fino, repita el paso anterior.

Sírvalo con unas hojitas de lechuga o rebanadas de pan.

VINAGRETA DE MAR

INGREDIENTES *Para 6 personas*

- 450 g. Palitos de mar
- 1 Pimiento rojo (pequeño)
- 1 Pimiento verde (pequeño)
- 1 Cebolla
- 100 ml. Aceite de oliva
- 50 ml. Vinagre



ELABORACIÓN

1. Introduzca en a jarra todos los ingredientes y programe 30 segundos/Velocidad 6.

Si lo desea, puede picar más los ingredientes programando unos segundos más.

PATÉ CREMOSO DE IBÉRICOS

INGREDIENTES *Para 4-6 personas*

200 g. Jamón ibérico curado en trozos
250 g. Queso cremoso
200 g. Nata para montar
Pimienta negra



ELABORACIÓN

1. Ponga el jamón en la jarra y tritúrelo 1 minuto/Velocidad 6.
2. Añada el queso, la nata, la pimienta y mezcle con una espátula para unir todos los ingredientes
3. Retire de la jarra y sirva sobre tostaditas, volovanes, o con picos y/o regañás.

CREMA DE VERDURAS

INGREDIENTES *Para 4 personas*

1 Cebolla (200 g. aprox.)	1 Diente de ajo
1 Puerro (150 g. aprox.)	50 ml. aceite de oliva
1 Zanahoria	500 ml. de agua
1 Tallo de apio	Sal
1 Nabo	Pimienta
1 Calabacín pequeño o ½ grande (pelado y en trozos)	
1 Patata	



ELABORACIÓN

1. Corte en varios trozos toda la verdura y la patata.
2. Coloque el ajo, la cebolla, el puerro y el aceite en la jarra y trocee 10 segundos/Velocidad 5. Con una espátula baje las verduras hacia el fondo de la jarra.
3. Sofría 4 minutos/100°/Velocidad 1.
4. Añada la zanahoria, el apio, el nabo y trocee 30 segundos/Velocidad 5.
5. Agregue el agua, la sal, la pimienta, la patata y el calabacín. Programe 20 minutos/100°/Velocidad 1.

CREMA DE CALABACÍN

INGREDIENTES *Para 6 personas*

- 150 g. Puerro cortado en rodajas
- 700 g. Calabacín partido en trozos
- 8 Quesitos en porciones
- 30 g. Mantequilla
- 30 ml. Aceite de oliva
- 1 Diente de ajo
- 1 Pellizco de sal, de pimienta, de nuez moscada y de perejil o cebollino picado
- 700 ml. de agua



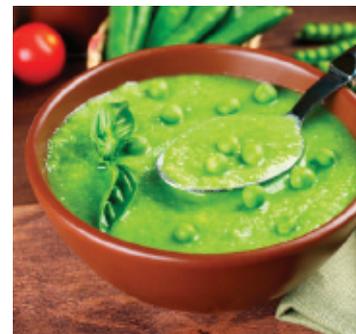
ELABORACIÓN

1. Ponga en la jarra el puerro y el ajo y trocee 10 segundos/ Velocidad 5. Finalizado este tiempo baje los ingredientes hacia el fondo de la jarra con ayuda de la espátula.
2. Añada el aceite y la mantequilla y sofría 3 minutos/100°/ Velocidad 2.
3. Agregue los calabacines. Incorpore el agua, la sal, la pimienta y la nuez moscada. Programe 20 minutos/100°/ Velocidad 1.
4. Cuando acabe el tiempo, espere unos minutos a que baje un poco la temperatura, añada los quesitos y triture 1 minuto/Velocidad 6. Sino ha quedado bien triturado, añada unos segundos más con la misma velocidad.
5. Sirva con un poco de perejil o cebollino picado.

CREMA DE GUISANTES

INGREDIENTES *Para 4 personas*

- 400 g. Guisantes congelados
- 100 g. Cebolla cortada en cuartos
- 100 g. Puerro cortado en trozos
- 70 ml. Aceite de oliva
- ½ Litro de agua
- 1 Cucharadita de sal



ELABORACIÓN

1. Ponga el aceite en la jarra y caliente 5 minutos/100°/ Velocidad 1.
2. Añada la cebolla, el puerro y la sal. Trocee 15 segundos/ Velocidad 4.
3. Sofría 9 minutos/120°/Velocidad 2.
4. Incorpore los guisantes y rehogue durante 2 minutos/ 100°/Velocidad 2. A continuación programe 2 minutos/ Velocidad 6.
5. Añada el agua y programe 5 minutos/100°/Velocidad 3.

CREMA DE CHAMPIÑONES

INGREDIENTES *Para 4 personas*

250 g. Champiñones frescos
500 ml. Caldo de verduras
250 ml. Leche
40 g. Mantequilla
40 g. Harina
100 ml. Nata líquida
½ Cucharada sal
Pimienta
Limón



ELABORACIÓN

1. Corte los champiñones en rodajas y rociarlos con zumo de limón.
2. Vierta en la jarra el caldo de verduras, la leche, la mantequilla, la harina, la nata líquida, la sal y la pimienta y programe 10 minutos/100°/Velocidad 1.
3. Agregue los champiñones cortados y programe 1 minuto/Velocidad 3.
4. Programe 5 minutos/100°/Velocidad 2.

CREMA DE MARISCO

INGREDIENTES *Para 6 personas*

300 g. Filetes de merluza a trozos
200 g. Filetes de rape a trozos
300 g. Gambas
200 g. Puerro
100 g. Cebolla
200 g. Tomate triturado
2 Dientes de ajo
80 ml. Aceite de oliva virgen extra
200 ml. caldo de pescado
50 ml. Brandy o vino
Sal y pimienta



ELABORACIÓN

1. Ponga en la jarra el aceite durante 1 minuto/60°/Velocidad 1.
2. Introduzca, la cebolla, el ajo, el puerro y el tomate. Programe 5 minutos/100°/Velocidad 3.
3. Acabado el tiempo, añada el resto de los ingredientes y seleccione 1 minuto/Velocidad 6.
4. Por último, programe 10 minutos/100°/Velocidad 3.
5. Si desea la crema más fina, espere unos minutos a que baje la temperatura y seleccione 1 minuto/Velocidad 6.

CREMA DE ENDIVIAS CON TRUFA

INGREDIENTES *Para 6 personas*

- 4 Endivias
- 1 Trufa (para decorar)
- 75 ml. Aceite de oliva
- 2 Cebollas tiernas
- 1 Puerro
- 2 Patatas pequeñas cortadas en rodajas
- 100 ml. Agua
- 250 ml. Nata
- Sal
- Pimienta
- 1 l. de agua para hervir las endivias.



ELABORACIÓN

1. Introduzca las endivias en la jarra junto con el litro de agua. Programe 5 minutos/100° (sin velocidad). Saque las endivias hervidas, escúrralas y reserve.
2. Introduzca en la jarra el aceite, el puerro, la cebolla y programe 5 minutos/100°/Velocidad 1.
3. A continuación, añada las patatas, mezcle con una espátula y programe 5 minutos/100°/Velocidad 1.
4. Para terminar, incorpore las endivias, la pimienta, la nata y 100 ml. de agua. Programe 5 minutos/100°/Velocidad 3.

Si desea una textura más fina, deje enfriar unos minutos hasta que baje la temperatura de la jarra y programe 1 minuto/Velocidad 5.

VICHYSOISE

INGREDIENTES *Para 6 personas*

300 g. Puerro (solo la parte blanca) cortado en rodajas

250 g. Patata en trozos

200 g. Nata

50 g. Mantequilla

50 ml. Aceite de oliva

700 ml. agua

1 Cucharadita de sal

1 Pellizco de pimienta blanca

1 Pellizco de nuez moscada

Perejil o cebollino para decorar



ELABORACIÓN

1. Ponga en la jarra el puerro y el ajo y trocee 10 segundos/ Velocidad 4. Finalizado este tiempo, baje los ingredientes hacia el fondo de la jarra con la ayuda de la espátula.
2. Añada el aceite y la mantequilla a la jarra y rehogue 8 minutos/100°/Velocidad 1.
3. Añada 200 ml. de agua y triture 1 minuto/Velocidad 5.
4. Agregue la patata, la sal, la pimienta y el agua restante. Programe 20 minutos/100°/Velocidad 1.
5. Espere unos minutos a que baje la temperatura y bata 1 minuto/Velocidad 6.
6. Incorpore la nuez moscada y la nata. Programe 8 minutos/80°/Velocidad 3.

SALMOREJO

INGREDIENTES *Para 6 personas*

1000 g. Tomates maduros y rojos

150 g. Miga de pan blanco (del día anterior)

150 g. Aceite de oliva virgen extra (y un poco más para adornar)

30 g. Vinagre

1 - 2 Dientes de ajo

3 Huevos duros picados (para adornar)

100 g. Jamón ibérico picado (para adornar)

1 Cucharadita sal



ELABORACIÓN

1. Ponga en la jarra los dientes de ajo, el tomate y la sal. Programe 1 minuto/Vel 5.
2. Añada el pan y el vinagre y triture 2 minutos/Vel 6. Compruebe la textura, debe quedar homogénea, ya que el tiempo puede variar dependiendo de los tomates.
3. Programe velocidad 3 y vierta poco a poco el aceite, sobre la tapa sin quitar el vaso medidor, hasta que termine de incorporarlo. Vierta el salmorejo en una fuente y reserve en el frigorífico.

Sirva frío en cuencos y adorne la superficie con unos trocitos de jamón serrano, los huevos picados y un chorrito de aceite.

CREMA DE AJO

INGREDIENTES *Para 6 personas*

- 100 ml. Aceite de oliva
- 6 - 8 Dientes ajos cortados en láminas
- 100 g. Pan del día anterior
- 1 Cucharada rasa pimentón dulce
- 1500 ml. Agua
- 2 Pastillas caldo de carne
- 4 Huevos
- 100 g. Jamón ibérico a taquitos (opcional)



ELABORACIÓN

1. Ponga en la jarra el aceite y programe 1 minuto/100°/Velocidad 1.
2. Añada los ajos y programe 6 minutos/120°.
3. Incorpore el jamón y 1 ó 2 rebanadas de pan y programe 1 minuto/100°/Velocidad 1. Añada el pimentón por el bocal en los últimos segundos.
4. Añada el agua y las pastillas de caldo. Programe 20 minutos/100°/Velocidad 1.
5. Cuando acabe el tiempo programado, pare la máquina e incorpore los huevos.

Añada unos picatostes justo antes de servir.

CREMA DE CEBOLLA

INGREDIENTES *Para 6 personas*

- 50 ml. Aceite de oliva virgen extra
- 500 g. Cebolla cortada en cuartos
- 1000 ml. Agua
- 2 Pastillas caldo
- Pimienta blanca
- 1 Cucharadita jerez (opcional)
- 6 Rebanadas pan tostado
- 50 g. Queso emmental rallado
- 50 g. Parmesano rallado



ELABORACIÓN

1. Ponga en la jarra el aceite y programe 2 minutos/120°/Velocidad 1.
2. Añada la cebolla y trocee programando 10 segundos/Velocidad 4 (puede poner la cebolla en aros finos).
3. Con la espátula, baje los restos de cebolla de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas y programe 10 minutos/100°/Velocidad 1.
4. Agregue el agua, las pastillas de caldo y la pimienta. Programe 20 minutos/120°/Velocidad 1.
5. Añada el Jerez. Vierta el contenido del vaso en cazuelitas individuales refractarias. Coloque en cada una de ellas una rebanada de pan tostado y espolvoree con los quesos rallados.
6. Gratine en el horno unos minutos (hasta que el queso se funda) y sirva inmediatamente.

BRANDADA DE BACALAO

INGREDIENTES *Para 6 personas*

- 2 Dientes de ajo
- 100 ml. Aceite de oliva
- 100 ml. Aceite de girasol
- 400 g. Migas de bacalao desalado
- 150 ml. Leche
- Pimienta blanca molida



ELABORACIÓN

1. Ponga los ajos en la jarra y programe 15 segundos/Velocidad 3.
2. Añada el aceite junto con los ajos y programe 3 minutos/120°/Velocidad 1. Al terminar, retire el aceite en un recipiente resistente al calor y reserve.
3. Incorpore a la jarra el bacalao, la leche y la pimienta programando 6 minutos/100°/Velocidad 1.
4. Abra la tapa y extraiga la jarra de la máquina, espere unos 10 minutos para que baje la temperatura.
5. Coloque la jarra en la máquina y triture 1 minuto/Velocidad progresiva 4-6.
6. Compruebe que la textura haya quedado homogénea y a continuación, con el vaso medidor puesto en la tapa, programe Velocidad 2, sin tiempo. Vierta el aceite reservado poco a poco por el bocal golpeando sobre el vaso medidor, para que caiga en la jarra a hilo.

Guarde en el frigorífico para comer con tostaditas o para usarlo en otras recetas. Es el relleno perfecto para los pimientos de piquillo.

LASAÑA

INGREDIENTES *Para 4-6 personas*

18 Placas de lasaña precocida	60 g. Aceite de oliva virgen extra
100 g. Queso parmesano	500 g. Carne picada
130 g. Zanahorias	1 Cucharadita de sal
130 g. Cebollas	1 Pellizco de pimienta
180 g. Champiñones laminados	Orégano
4-5 hojas de Apio o 50 g. pimiento verde	800 g. Bechamel (ver receta)
1 Diente ajo	
400 g. Tomate triturado (natural o en conserva)	



ELABORACIÓN

1. Introduzca el queso parmesano partido en cuatro trozos en la jarra. Seleccione Turbo durante 30 segundos. Saque y reserve.
2. Trocee la zanahoria, la cebolla, el ajo y los champiñones, introdúzcalo en la jarra junto con las hojas de apio, el tomate y el aceite. Seleccione 5 minutos/100°/Velocidad 2. Abra la tapa y baje los ingredientes que hayan quedado en las paredes de la jarra con la ayuda de una espátula.
3. A continuación, añada la carne picada, la sal y las especias. Programe 3 minutos/100°/Velocidad 3.
4. Precaliente el horno a 180°.
5. Coloque en una fuente apta para horno, una capa de láminas de lasaña precocinadas, cubra con la salsa que ha elaborado y repita este paso hasta la altura que desee, siempre debe terminar con una capa de láminas de lasaña arriba.
6. A continuación, realice la receta de la bechamel (página 28) y cubra la lasaña con ella.
7. Espolvoree con el queso reservado.
8. Introduzca en el horno a 180° arriba y abajo hasta que quede bien gratinada, aproximadamente 15-20 minutos.

QUICHE LORRAINE

INGREDIENTES *Para 6 personas*

Masa quebrada
130 g. Queso gruyere o emmental
150 g. Beicon en lonchas
4 Huevos grandes
400 ml. Leche
100 ml. Nata líquida
40 g. Harina
30 g. Mantequilla
10 ml. Aceite
1 Cucharadita de sal
Pimienta



ELABORACIÓN

1. Precaliente el horno a 180°. Prepare una tartaleta de masa quebrada. Hornee y reserve. Mantenga el horno encendido a la misma temperatura.
2. Ralle el queso 20 segundos/Velocidad 6 y reserve.
3. Trocee el beicon 10 segundos/Velocidad 3. Guarde alguna loncha para decorar, haciendo tiras, si lo desea.
4. Ponga en la jarra la leche, la nata, la harina, la mantequilla, el aceite, la sal y la pimienta. Programe 5 minutos/80°/Velocidad 1.
5. Añada los huevos y el beicon troceado y mezcle 20 segundos/Velocidad 1.
6. Vierta el relleno sobre la tartaleta de masa quebrada, cubra con el queso rallado y adorne con las tiras de beicon. Introduzca en el horno 15 minutos a 180°.

PISTO MANCHEGO

INGREDIENTES *Para 6 personas*

150 g. Pimiento rojo cortado en trozos
150 g. Pimiento verde cortado en trozos
300 g. Cebolla cortada en cuartos
300 g. Calabacín, sin pelar, cortado en trozos medianos
100 ml. Aceite de oliva
500 g. Tomate frito
1 Cucharadita de sal
1 Pellizco de pimienta



ELABORACIÓN

1. Ponga en la jarra los pimientos, el calabacín y la cebolla. Trocee 10 segundos/Velocidad 3.
2. Añada el aceite y las verduras reservadas y programe 10 minutos/100°/Velocidad 1.
3. Incorpore el tomate, la sal y la pimienta. Programe 5 minutos/100°/Velocidad 1.

LENTEJAS

INGREDIENTES *Para 4-6 personas*

400 g. Lentejas pardina
100 g. Chorizo (para guisar)
200 g. Calabaza troceada
1 Puñado de espinacas
1 Cebolla troceada
2 Dientes de ajo laminados
1300 ml. Agua
Aceite de oliva
Pimentón picante o dulce
Sal



ELABORACIÓN

1. Introduzca todos los ingredientes en la jarra, excepto las lentejas y el agua, y programe 25 minutos/100° (sin velocidad).
2. A continuación, abra la tapa y añada las lentejas y el agua, mezcle con una espátula y programe 30 minutos/100° (sin velocidad).

ALUBIAS CON CHORIZO

INGREDIENTES *Para 4-6 personas*

350 g. Judías blancas (puestas a remojo la noche anterior)
1 Cebolla troceada
3 Dientes de ajo troceados
1 Trozo de tocino
1 Chorizo pequeño
1 Morcilla pequeña
150 g. Tomate triturado
1400 ml. Agua
Sal



ELABORACIÓN

1. Introduzca todos los ingredientes en la jarra y programe 10 minutos/120° (sin velocidad).
2. Cuando el agua ya está hirviendo, programe 60 minutos/100° (sin velocidad). Deje el vaso medidor sobrepuesto en la tapa, sin llegar a encajarlo del todo.

COCIDO

INGREDIENTES *Para 4-6 personas*

- 1 Hueso de ternera
- 1 Mulso de pollo partido
- 1 Trozo de espinazo de cerdo
- 1 Trocito de costilla de ternera
- 1 Blanco (embutido opcional)
- 1 Rama de apio en trozos
- 1 Zanahoria en trozos
- 2 Patatas medianas troceadas
- ½ Nabo
- 1400 ml. Agua
- Sal



ELABORACIÓN

1. Introduzca todos los ingredientes en la jarra, junto con la sal y el agua. Cierre la tapa y sin poner el vaso medidor, programe 60 minutos/100° (sin velocidad).

ARROZ BLANCO

INGREDIENTES *Para 4-6 personas*

- 300 g. Arroz bomba
- 6 Dientes de ajo pelados
- 600 ml. Agua
- 100 ml. Aceite de oliva
- Sal



ELABORACIÓN

1. Ponga en la jarra el aceite y los ajos, programe 2 minutos/120° (sin velocidad).
2. Añada el agua y la sal, programe 5 minutos/120° (sin velocidad).
3. Cuando el agua esté hirviendo, incorpore el arroz y mezcle con una espátula, programe 18 minutos/100° (sin velocidad)

CREMA DE LIMÓN

INGREDIENTES *Para 6 personas*

- 350 g. Leche condensada
- 4 Yogures de limón
- Zumo de dos limones



ELABORACIÓN

1. Ponga los ingredientes en la jarra y programe 1 minuto/ Velocidad 4.
2. Vierta en recipientes pequeños para servir e introdúzcalo en el frigorífico.
3. Para servir acompañelo con frutos rojos

CREMA PASTELERA

INGREDIENTES 800 g.

- 100 g. Azúcar
- 500 ml. Leche entera
- 50 g. Maicena
- 3 Huevos
- 1 Cucharadita vainilla, o azúcar vainillado



ELABORACIÓN

1. Ponga todos los ingredientes en la jarra y programe 10 minutos/100°/Velocidad 4
2. Retire a un recipiente y cubra con film transparente pegado a la crema o vierta en una manga pastelera (para que no se haga costra en la superficie). Deje enfriar y reserve en el frigorífico durante 1 hora como mínimo antes de utilizarla.

NOTA: Puede hacer la crema pastelera sólo con yemas, utilizando en ese caso, 6 yemas en lugar de 3 huevos.

NATILLAS

INGREDIENTES *Para 6 personas*

- 75 g. Azúcar
- 6 Yemas de huevos o 3 huevos enteros
- 600 ml. Leche entera
- 1 Cucharadita azúcar vainillado
- Canela, molida, para espolvorear
- 2 Cucharadita maicena



ELABORACIÓN

1. Ponga en la jarra el azúcar, las yemas de huevo, la leche, la maicena y el azúcar vainillado. Programe 9 minutos/80°/ Velocidad 4.
2. Cuando termine el tiempo programado, compruebe si tiene espuma. Si tiene, programe 2 minutos/80°/ Velocidad 2. Si no tiene espuma, programe 2 minutos/ Velocidad 2, sin temperatura.
3. Vierta las natillas inmediatamente en una fuente o en boles individuales (puede poner una galleta tipo María en la superficie) deje enfriar y espolvoree con canela en polvo.

NOTA: El tiempo está calculado para ingredientes a temperatura ambiente. Si utiliza los ingredientes directamente del frigorífico programe 12 minutos.

FLAN DE QUESO CREMOSO

INGREDIENTES *Para 6 personas*

- 2 Sobres cuajada
- 2 Huevos
- 130 g. Azúcar
- 20 g. Azúcar de vainilla
- 400 g. Queso cremoso
- 500 g. Leche
- Caramelo líquido



ELABORACIÓN

1. Vierta el caramelo en un molde de 30x20 cm. aproximadamente, procurando que se impregnen bien el fondo y las paredes del mismo. Reserve.
2. Ponga en el vaso todos los ingredientes y programe 10 minutos/100°/Velocidad 3.
3. Acabado el tiempo, vuelque la mezcla en el molde reservado y déjelo enfriar en el frigorífico unas 3 horas hasta que cuaje.

PANNACOTA

INGREDIENTES *Para 6 personas*

- 400 ml. Nata para montar
- 200 g. Leche entera
- 100 g. Azúcar
- 4 Láminas de gelatina neutra



ELABORACIÓN

1. Ponga las hojas de gelatina en remojo con agua fría, en un plato.
2. Añada la nata, la leche y el azúcar dentro de la jarra. Programe 5 minutos/80°/Velocidad 3.
3. Añada las hojas de gelatina, previamente escurridas y mezcle 30 segundos/Velocidad 3.
4. Vierta en moldes individuales y deje unas horas en la nevera.

Sírvalo con fruta o sirope de caramelo, chocolate o fresa.

TARTA DE QUESO

INGREDIENTES *Para 8 personas*

- 200 g. Galletas
- 80 g. Mantequilla a temperatura ambiente
- 250 ml. Agua
- 1 Sobre de gelatina neutra
- 400 g. Queso cremoso
- 200 g. Nata líquida
- 40 g. Azúcar



ELABORACIÓN

1. Ponga las galletas en la jarra y pulverice 10 segundos/ Velocidad 6.
2. Añada la mantequilla y mezcle 10 segundos/Velocidad 4. (Compruebe que ha quedado bien mezclado y sin grumos de la mantequilla)
3. Cubra con la mezcla el fondo de un molde redondo desmoldable, de 24 ó 26 cm. ø aproximadamente, presione para que quede compacta. Reserve en el congelador mientras prepara el relleno.
4. Vierta el agua en la jarra y caliente 6 minutos/100°/Vel 1.
5. Agregue en el siguiente orden: la gelatina, el queso, la nata y el azúcar. Mezcle 30 segundos/Vel 5.
6. Retire el molde del congelador y vierta la mezcla. Guarde en el frigorífico hasta que el relleno quede solidificado (unas 3 horas). *Puede cubrir la tarta con mermelada.*

TARTA DE SANTIAGO

INGREDIENTES *Para 6 personas*

- 250 g. Almendras crudas
- 100 g. Azúcar
- La piel de 1 limón (sólo la parte amarilla)
- 4 Huevos
- Mantequilla (para engrasar el molde)
- Azúcar glas (para espolvorear)



ELABORACIÓN

1. Precaliente el horno a 180°.
2. Ponga las almendras en la jarra y triture programando 10 segundos/Velocidad 4. Retire de la jarra y reserve.
3. Sin lavar la jarra, ponga el azúcar y la piel de limón y programe 15 segundos/Velocidad progresiva 4-6.
4. Incorpore los huevos y las almendras reservadas y mezcle programando 15 segundos/Velocidad 3.
5. Vierta la mezcla en un molde desmontable engrasado con mantequilla.
6. Hornee durante 15 o 20 minutos a 180°. Deje enfriar y desmolde.

Adorne la tarta poniendo la silueta de una cruz de Santiago o una concha de vieira en el centro y espolvoree toda la superficie con azúcar glas.

MAGDALENAS CASERAS

INGREDIENTES

- 2 Huevos
- 300 g. de Harina de repostería
- 150 g. Azúcar
- 2 Sobres gaseosas dobles (2 blancos+2 azules)
- Raspadura de 1 limón
- 250 ml. Leche entera
- 150 ml. Aceite de oliva
- 1 yogur



ELABORACIÓN

1. Introduzca en la jarra todos los ingredientes en el siguiente orden: la leche, el aceite, la raspadura de un limón, los huevos, los sobres gasificantes, el azúcar y la harina. Cierre la tapa y programe 2 minutos/Velocidad 5.
2. Una vez acabado el proceso, abra y reparta los moldes de magdalenas, siempre dejando un dedo por debajo del borde, espolvoree con azúcar e introduzca en el horno a 180° durante 20 minutos.

NOTA: Para una cocción uniforme, deje espacio libre entre las magdalenas para hornear, colóquelas de forma que no se toquen entre ellas, porque durante la cocción aumentarán su tamaño.

BIZCOCHO MARMOLADO

INGREDIENTES *Para 6-8 personas*

- 200 g. Mantequilla a temperatura ambiente
- 200 g. Azúcar
- 4 Huevos medianos
- 1 Cucharadita de vainilla líquida o de azúcar vainillado
- 250 g. Harina de repostería
- 1 Pellizco de sal
- 1 Cucharada de levadura química
- 15 g. Cacao puro en polvo



ELABORACIÓN

1. Precaliente el horno a 180°. Engrase un molde de plum-cake de 25x11x7.5 cm. con mantequilla o fórralo con papel de hornear.
2. Ponga la mantequilla en la jarra junto con el azúcar y mezcle durante 30 segundos/Velocidad 2.
3. Vuelva a seleccionar velocidad 3 sin programar tiempo y añada los huevos uno a uno por el bocal. Cuando estén los huevos bien integrados, añada la vainilla líquida (o azúcar vainillado) y continúe mezclando unos segundos más.
4. Pese la harina en un bol junto con la sal y la levadura y programe nuevamente 1 minuto/Velocidad 3. Vaya incorporando la harina por el bocal.
5. Retire la mitad de la mezcla a un bol y reserve.
6. Añada el cacao a la mitad de mezcla que queda en la jarra. Programe 10 segundos/Velocidad 3 y termine de integrar con la espátula.
7. En el molde preparado, vaya echando las dos mezclas alternando las mezclas (los dos colores), termine de alisar con la espátula y hornee durante 45 minutos a 180° aproximadamente.

BIZCOCHO BÁSICO SIN AZÚCAR

INGREDIENTES *Para 6 personas*

300 g. Harina de repostería (y un poco más para espolvorear el molde)

1 Yogur natural o de limón

4 Huevos

20 ml. Edulcorante líquido

120 ml. Aceite de girasol

1 Sobre levadura química

1 Pellizco sal

Mantequilla, para engrasar el molde



ELABORACIÓN

1. Precaliente el horno a 180°
2. Engrase un molde con mantequilla, espolvoree ligeramente con harina y reserve.
3. Ponga en la jarra el yogur, los huevos, el edulcorante, el aceite, la harina, la levadura y la sal. Programe 1 minuto/ Velocidad 4. Termine de envolver la mezcla con la espátula, si es necesario.
4. Vierta la mezcla en el molde y golpee suavemente sobre la encimera para que la masa se distribuya bien, la superficie quede regular y no se formen burbujas de aire en el bizcocho.
5. Hornee durante 30 minutos a 180° aproximadamente.

BIZCOCHO NARANJA SIN AZÚCAR

INGREDIENTES *Para 6 personas*

1 Naranja de zumo, sin pelar cortada en cuartos

3 Huevos

20 ml. Edulcorante líquido

100 g. Mantequilla a temperatura ambiente (y un poco más para engrasar el molde)

130 ml. Nata líquida

250 g. Harina de repostería

1 Sobre de levadura química

1 Pellizco de sal



ELABORACIÓN

1. Precaliente el horno a 180°
2. Engrase un molde con mantequilla y espolvoree ligeramente con harina. Reserve.
3. Ponga en la jarra el edulcorante, la naranja y los huevos. Programe 3 minutos/40°/Velocidad 4.
4. Añada la mantequilla y la nata y mezcle 30 segundos/ Velocidad 2.
5. Incorpore la harina, la levadura y la sal. Programe 1 minuto/Velocidad 3. Con la espátula, termine de envolver la mezcla con la espátula.
6. Vierta la mezcla en el molde y golpee suavemente sobre la encimera para que la masa se distribuya bien, la superficie quede regular y no se formen burbujas de aire en el bizcocho (el molde no debe de llenarse más de la mitad).
7. Hornee durante 30 minutos a 180° aproximadamente.

BROWNIE RÁPIDO

INGREDIENTES *Para 4-6 personas*

150 g. Chocolate para postres troceado
2 huevos
100 g. Azúcar
100 g. Mantequilla
70 g. Harina
1 pizca de sal
Nueces troceadas



ELABORACIÓN

1. Precaliente el horno a 180°
2. Engrase un molde con mantequilla y espolvoree con harina.
3. Ponga en la jarra la mantequilla, el azúcar, la harina, los huevos y el chocolate y seleccione Turbo 30 segundos.
4. Programe 1 minuto/Velocidad 5. Añada las nueces reservadas y mezcle 30 segundos/Velocidad 2.
5. Vierta en el molde preparado, repartiendo bien la masa. Dele unos golpes sobre la encimera para alisar la superficie y que salga el aire.
6. Hornee durante 20 minutos (si el molde es de silicona, hornee 25 minutos).

PLUM-CAKE

INGREDIENTES *Para 6-8 personas*

100 g. Pasas sultanas	150 g.
50 ml. Vino dulce (Marsala, Oporto, etc.)	Mantequilla, a temperatura ambiente
100 g. Pepitas de chocolate	200 g. Azúcar
1 Piel de naranja (sin la parte blanca)	4 Huevos
	50 ml. Leche
	300 g. Harina
	1 Cucharada levadura química



ELABORACIÓN

1. Precaliente el horno a 180°. Ponga las pasas en un bol y riéguelas con el vino. Reserve.
2. Introduzca el azúcar y la piel de naranja y pulverice 10 segundos/Velocidad progresiva 4-6.
3. Añada la mantequilla a la jarra y programe 1 min./Vel 2.
4. Seleccione velocidad 3 (sin tiempo). Añada los huevos por el bocal, uno a uno, cuando estén integrados añada la leche y la harina mezclada con la levadura y siga mezclando unos segundos, hasta que quede homogéneo.
5. Incorpore las pepitas de chocolate y las pasas con el vino a la masa. Mezcle con movimientos envolventes con la ayuda de una espátula.
6. Vierta la mezcla en un molde de 30x12x8 cm. untado con mantequilla o forrado con papel de hornear. Hornee 45-50 minutos a 180°.

COCA DULCE

INGREDIENTES *Para 8-10 personas*

- 350 g. Harina de repostería
- 140 g. Mantequilla a trozos y fría
- 200 ml. Agua
- 50 ml. Aceite de oliva
- 1 Pellizco de sal
- 1 Cucharadita de azúcar
- 50 ml. de anís
- 1 Cucharada de levadura química
- Azúcar para cubrir
- Piñones o nueces (opcional)



ELABORACIÓN

1. Introduzca todos los ingredientes en la jarra, en el mismo orden, y programe 1 minuto/Velocidad 6.
2. Abra la tapa y baje con una espátula la harina que se haya podido quedar en las paredes de la jarra.
3. Programe 1 minuto/Velocidad 6.
4. Precaliente el horno a 200°C con calor arriba y abajo.
5. Saque la masa de la jarra y extiéndala en la bandeja del horno, dejándola finita.
6. Introduzca la masa en el horno unos 25 minutos aproximadamente. Una vez que esté dorada, espolvoree azúcar por encima.

Puede adornar la coca con piñones o nueces y pasas... ¡lo que más le guste!

COCA DE MOLLITAS

INGREDIENTES *Para 8-10 personas*

Ingredientes para la masa:

- 300 g. Harina
- 200 ml. Agua
- 200 ml. Aceite de oliva
- 40 g. Levadura fresca

Ingredientes para las “mollitas”:

- 200 g. Harina
- 100 ml. Aceite de oliva
- 1 Cucharadita de sal



ELABORACIÓN

1. Para preparar la masa, introduzca todos los ingredientes en la jarra y programe 2 minutos/Velocidad 4. Saque la masa de la jarra y deje reposar en un bol tapado con un trapo 30 minutos.
2. Precaliente el horno 180°.
3. Extienda la masa en una bandeja de horno e introdúzcala en el horno a mitad de altura y hornee con calor sólo abajo 20-25 minutos.
4. Mientras se hornea la masa, prepare las mollitas: vierta en un bol la harina, el aceite y la sal, mezcle con los dedos formando bolitas.
5. Una vez horneada la masa, sáquela del horno y reparta las “mollitas” por encima. Hornee 5 minutos a 180° con calor sólo arriba.

COCA SALADA

INGREDIENTES *Para 8-10 personas*

- 350 g. Harina de repostería
- 140 g. Mantequilla a trozos y fría
- 200 ml. Agua
- 50 ml. Aceite de oliva
- 1 Pellizco de sal
- 1 Cucharada de levadura química
- Sal para cubrir



ELABORACIÓN

1. Introduzca todos los ingredientes en la jarra, en el mismo orden, y programe 1 minuto/Velocidad 6.
2. Abra la tapa y baje con una espátula la harina que se haya podido quedar en las paredes de la jarra.
3. Programe 1 minuto/Velocidad 6.
4. Precaliente el horno a 200°C con calor arriba y abajo.
5. Saque la masa de la jarra y extiéndala en la bandeja del horno, dejándola finita.
6. Introduzca la masa en el horno unos 25 minutos aproximadamente. Una vez que esté dorada, espolvoree sal por encima.

FLAN DE TURRÓN

INGREDIENTES *Para 6-8 personas*

- 1 Tableta de turrón de Jijona (blando)
- ½ l. Leche
- 200 g. Nata líquida para montar
- 2 Sobres de cuajada
- Caramelo líquido



ELABORACIÓN

1. Introduzca el turrón a trozos en la jarra y triture 10 segundos/Velocidad 4.
2. Incorpore el resto de ingredientes y programe 8 minutos/100°/Velocidad 2.
3. Ponga el caramelo en la base del molde que vaya a utilizar para hacer el flan y vierta la mezcla.
4. Deje que se enfríe y cuaje en el frigorífico.

BEBIDA LÁCTEA DE LIMÓN

INGREDIENTES *Para 6 personas*

- 2 Limones medianos, lavados, con piel y partidos por la mitad
- 130 g. Azúcar
- 1 litro Leche muy fría.



ELABORACIÓN

1. Ponga todos los ingredientes dentro de la jarra. Cierre la máquina, sujete el vaso medidor con una mano (puede salpicar) y programe 30 segundos/Velocidad 5.
2. Cuele la mezcla y vierta en una jarra para servir.

Consumir inmediatamente, no puede conservarse.

GRANIZADO DE CAFÉ

INGREDIENTES *Para 6 personas*

- 370 g de leche condensada (bote pequeño)
- 3 Cucharadas de café soluble
- 1 Kg. Cubitos de hielo



ELABORACIÓN

1. Ponga todos los ingredientes en la jarra, programe Función Hielo sin tiempo, hasta que el hielo esté picado a su gusto.

SORBETE DE SANDÍA

INGREDIENTES *Para 4 personas*

- 50 g. Azúcar
- 500 g. Sandía congelada
- 2 Cucharaditas de zumo de limón

ELABORACIÓN

1. Con la jarra limpia y seca, ponga el azúcar y pulverice 10 segundos/Velocidad 6.
2. Añada la sandía y el zumo de limón. Triture 30 segundos/ Función hielo.



GRANIZADO DE LIMÓN

INGREDIENTES *Para 4 personas*

- 100 g. Azúcar
- 400 g. Hielo (pasado por agua)
- 3 limones pelados
- 150 ml. de agua

ELABORACIÓN

1. Parta los limones en cuatro trozos e introdúzcalos en la jarra.
2. Añada el hielo, el azúcar y el agua. Seleccione Función hielo. Compruebe que no ha quedado ningún trozo, si es necesario, repita de nuevo el paso.

La función hielo tiene el tiempo predeterminado de 3 minutos.



SORBETE DE FRESA

INGREDIENTES *Para 4 personas*

- 50 g. Azúcar
- 500 g. Fresas congeladas
- 2 Cucharaditas de zumo de limón



ELABORACIÓN

1. Con la jarra limpia y seca, ponga el azúcar y pulverice 30 segundos/Velocidad 6.
2. Añada la fruta y el zumo de limón. Triture 20 segundos/ Velocidad progresiva 4-6. Baje los ingredientes hacia el fondo de la jarra y repita la operación. Baje de nuevo los ingredientes y compruebe que no ha quedado ningún trozo de fruta, si no es así repita de nuevo el paso.

Puede hacer esta receta cambiando la fruta, como fresas, melón, melocotón, plátano... siempre que esté previamente congelada.

LIMONADA

INGREDIENTES *Para 4 personas*

- 100 g. Azúcar
- 2 Limones lavados y con la piel, cortados en cuartos
- 1 Litro de agua
- 100-200 g. Cubitos de hielo (opcional)



ELABORACIÓN

1. Ponga en la jarra, limpia y seca, el azúcar y pulverice 20 segundos/Velocidad progresiva 4-6.
2. Agregue los limones y el agua. Seleccione Turbo 2 ó 3 veces, manteniéndolo 2 segundos.
3. Cuele la mezcla y sirva en una jarra.
4. Añada los cubitos de hielo para que esté más fría.

NOTA: para hacer limonada sin azúcar, sustituya el azúcar por 10-15 g. de aspartamo y pase directamente al paso 2.

MOJITO

INGREDIENTES *Para 6 personas*

- 3 Limas lavadas y enteras
- 330 ml. Agua
- 1 Lata de Sprite o Seven up
- 130 g. Azúcar moreno
- 80-100 ml. de ron blanco
- 10-20 Hojas de hierbabuena (depende del tamaño)
- 800 g. Cubitos hielo



ELABORACIÓN

1. Ponga las limas y el agua en la jarra, seleccione Turbo/10 segundos. Cuele el líquido y reserve.
2. Aclare la jarra con agua fría y vierta el líquido reservado, el Sprite, el azúcar, el ron, la hierbabuena y el hielo (si utiliza hielo industrial, aclárelo previamente con agua fría). Programe 1 minuto/Velocidad 6.

Si quiere hacer una versión de mojito sin alcohol, sustituya el ron por agua o refresco.

ZUMO FRESA Y NARANJA

INGREDIENTES *Para 4 personas*

- 5 Naranjas grandes peladas (sin parte blanca ni pepitas)
- 250 g. Fresas
- 150 ml. Agua (opcional)
- 3 Cucharadas de azúcar (opcional)



ELABORACIÓN

1. Pele las naranjas sin que quede parte blanca e introduzca en la jarra junto a las fresas. Programe 1 minuto/ Velocidad 6.
2. Compruebe que ha quedado a su gusto y sino es así puede añadirle el agua y/o el azúcar

ZUMO CONCENTRADO VITAMÍNICO

INGREDIENTES *Para 4 personas*

- 100 g. Rábanos
- 200 g. Manzanas en cuartos, sin corazón
- 150 g. Zanahorias en trozos
- El zumo de una o dos naranja
- 200 g. Hielo (opcional)



ELABORACIÓN

1. Introduzca en la jarra los ingredientes en el siguiente orden: zumo de naranja, hielo, zanahoria y rábanos. Seleccione Turbo durante 5 segundos.
2. A continuación, programe 3 minutos/Velocidad 6. Si no queda a su gusto, repita la operación.

PAPILLA DE PESCADO CON VERDURAS

INGREDIENTES *2-4 raciones*

- 50 g. Judías verdes
- 250 g. Patatas
- 250 g. Zanahoria
- 200 g. Calabaza
- 250 g. Merluza (o cualquier pescado blanco)
- 350 ml. Agua
- 20 ml. Aceite de oliva
- ½ Cucharadita de sal



ELABORACIÓN

1. Trocee toda la verdura e incorpórela a la jarra. Triture 30 segundos/Velocidad 4.
2. Añada el agua, la sal y el aceite. Programe 10 minutos/100°/Velocidad 2.
3. Añada el pescado troceado y programe 5 minutos/100°/Velocidad 2.
4. Para terminar, espere unos minutos a que baje la temperatura y programe 1 minuto/Velocidad 6.

PAPILLA DE PLÁTANO Y CEREALES

INGREDIENTES *2-4 raciones*

- 4 Plátanos
- 60 g. Arroz inflado
- 250 ml. Leche
- 40 g. Azúcar

ELABORACIÓN

1. Ponga todos los ingredientes en la jarra y programe 2 minutos/Velocidad 4.
2. Baje los ingredientes al fondo de la jarra y repita el paso 1.



PAPILLA DE YOGUR Y GALLETAS

INGREDIENTES *2-4 raciones*

- 2 Yogures
- 16 Galletas
- Azúcar (si el yogur es sin azúcar)

ELABORACIÓN

1. Introduzca los ingredientes en la jarra y programe 30 segundos/Velocidad progresiva 4-6.
2. Si observa que ha quedado algún trozo de galleta en la superficie sin triturar, bájelo con una espátula y triture unos segundos más.



RELLENO PARA SÁNDWICH DE PAVO Y MANZANA

INGREDIENTES 300 g.

- 300 g. Jamón de pavo
- 100 g. Manzana verde, pelada y cortada en cuartos
- 1 Cucharadita de zumo de limón
- Pimienta
- 4 Cucharadas de salsa cocktail o salsa rosa



ELABORACIÓN

1. Ponga en la jarra el fiambre de pavo, la manzana, el zumo y la pimienta. Programe 1 minuto/Velocidad 4. Retire a un bol y mezcle con la salsa cocktail.

Puede hacer otros rellenos como de atún y maíz o jamón y queso.

CREMA DE CACAO Y AVELLANAS

INGREDIENTES

- 100 g. Avellanas peladas y tostadas al horno
- 150 g. Azúcar
- 100 g. Chocolate Fondant
- 100 g. Chocolate con leche
- 100 g. Chocolate blanco
- 200 ml. Leche entera
- 150 ml. Aceite de girasol



ELABORACIÓN

1. Triture las avellanas y el azúcar, programando 1 minuto/Velocidad progresiva 4-6, para que quede muy fino.
2. Añada los chocolates a la jarra y seleccione Turbo durante 10 segundos. Repita la operación unas 3-4 veces.
3. Agregue la leche, el aceite y programe 1 minuto/Velocidad 4.
4. Por último, programe 7 minutos/50°/Velocidad 2.
4. Vierta la mezcla en uno o varios tarros de cristal y déjalo enfriar.

CREPES

INGREDIENTES *Para 6 personas*

- 500 g. de leche
- 500 g. de harina de repostería
- 3 huevos
- 1 pellizco de sal
- Mantequilla para engrasar la sartén



ELABORACIÓN

1. Ponga todos los ingredientes en la jarra en el siguiente orden: leche, huevos y harina. Programe 1 minuto/ Velocidad 5. Deje reposar la masa al menos durante 30 minutos antes de utilizarla.
2. Engrase una sartén con un poco de mantequilla y cuando esté bien caliente, eche un cacito de la masa por la sartén haciendo que se extienda por toda la superficie. Cuando esté dorada, dele la vuelta y dore por el otro lado. Retire y sirva.

GOMINOLAS

INGREDIENTES *50 unidades*

- 2 Sobres de gelatina neutra en polvo
- 200 ml. Agua
- 150 g. Azúcar
- 1 Sobre de gelatina de frutas en polvo (sabor a elegir)
- Azúcar para rebozar
- Aceite de girasol (para el molde)



ELABORACIÓN

1. Ponga en la jarra la gelatina neutra, el agua y el azúcar. Programe 3 minutos/100°/Velocidad 1.
2. Incorpore el sobre de gelatina con sabor, mezcle 15 segundos/Velocidad 3 y después, programe 5 minutos/100°/Velocidad 1.
3. Vierta la mezcla en un molde (previamente engrasado con aceite de girasol) y deje reposar 12 horas a temperatura ambiente.
4. Corte las gominolas (puede hacerlo con cortapastas de diferentes formas) y rebócelas en azúcar.

NUBES

INGREDIENTES *20-30 unidades*

2 Sobres de gelatina neutra en polvo (2 sobres de 10 g. cada uno)

100 g. Gelatina de fresa o frambuesa (puede utilizar un sobre y una cucharada de otro sobre de gelatina, ya que los sobres suelen ser de 85 gramos, por eso nos hace falta coger una cucharada del otro).

200 ml. Agua

300 g. Azúcar

Azúcar glas para rebozar o Maizena

Aceite



ELABORACIÓN

1. Vierta en la jarra la gelatina neutra el agua y el azúcar. Programe 5 minutos/100°/Velocidad 1.
2. Incorpore la gelatina de sabor y mezcle 10 segundos/Velocidad 3.
3. A continuación, programe 5 minutos/100°/Velocidad 1.
4. Deje enfriar dentro de la jarra. Una vez fría y medio cuajada, programe 6 min/Velocidad 4.
5. Forre un tupper o un molde rectangular de unos 15x23 cm. con plástico transparente o film o use moldes individuales. Píntelo con aceite y espolvoree con azúcar glas y vuelque en él la gelatina montada. Deje a temperatura ambiente unas 12 horas.
6. Pasado ese tiempo, vuelque la gelatina en una tabla y con un cuchillo grande y bien afilado corte con decisión unas tiras y luego, a su vez, en rectángulos.
7. Reboce en azúcar glas cada nube.
8. Si prefiere las nubes menos dulces, el efecto es el mismo rebozándolas con maizena en vez de azúcar.

NOTA: Debe cortarlas con un cuchillo o cortapastas. Si no lo ha hecho nunca, puede darle la impresión de que se van a destrozarse, pero no es así, una vez cortadas recuperan la forma. Si quieres puede untar un poco de aceite al cuchillo para que no se pegue, aunque no es necesario. Debe partir las tiras con decisión, al principio pierden un poco la forma, pero en cuanto pasa el cuchillo, se recupera.