

Moulinex®

maxichef
advanced



maxichef
advanced

Moulinex®



www.moulinex.es

Diseño gráfi co: JPM & Associés - Receta: Dmitri Malyutin of the Clever Culinary Studio
Créditos fotográfi cos: Tatyana Shkondina, Rina Nurra, Marielys Lorthios, Édition LEC - Groupe SEB - Todos los derechos reservados



www.moulinex.pt

Concepção e realização gráfi ca: JPM & Associés - Receta: Dmitri Malyutin of the Clever Culinary Studio
Créditos fotográfi as: Tatyana Shkondina, Rina Nurra, Marielys Lorthios, Édition LEC - Groupe SEB - Todos os direitos reservados



Ensaladas

| | |
|----------------------------|----|
| Ensalada de espinacas..... | 03 |
| Ensalada de arroz..... | 03 |
| Ensaladilla rusa..... | 03 |

Sopas

| | |
|---------------------------|----|
| Caldo de pollo/carne..... | 04 |
| Caldo de pescado..... | 04 |
| Caldo de verduras..... | 04 |

Tortillas

| | |
|--------------------------|----|
| Tortilla de patatas..... | 05 |
|--------------------------|----|

Legumbres

| | |
|--------------------------|----|
| Habas con beicon..... | 06 |
| Guisantes con jamón..... | 06 |
| Pisto de verduras..... | 06 |

Sopas y cremas

| | |
|---------------------|----|
| Vichyssoise..... | 07 |
| Marmitako..... | 07 |
| Sopa de fideos..... | 07 |

Pastas

| | |
|----------------------------------|----|
| Macarrones boloñesa..... | 08 |
| Raviolis de carne al funghi..... | 08 |
| Tagliatelle frutti di mare..... | 09 |
| Tallarines carbonara..... | 09 |

Arroces

| | |
|--------------------------|----|
| Arroz negro..... | 10 |
| Arroz blanco..... | 10 |
| Paella de marisco..... | 11 |
| Arroz tres delicias..... | 11 |
| Paella valenciana..... | 11 |

Verduras

| | |
|--------------------------------------|----|
| Berenjenas asadas..... | 12 |
| Wok de verduras..... | 12 |
| Verduras al vapor..... | 13 |
| Espárragos verdes con vinagreta..... | 13 |
| Puré de zanahoria..... | 13 |

Carnes

| | |
|------------------------------------|----|
| Lomo de cerdo con piña..... | 14 |
| Conejo al ajillo..... | 14 |
| Albóndigas de carne con salsa..... | 14 |
| Guiso de ternera..... | 15 |
| Pollo a la cerveza..... | 15 |
| Pollo con almendras..... | 16 |
| Cordero con berenjenas..... | 16 |

Pescados

| | |
|-----------------------------|----|
| Atún al romero..... | 17 |
| Bacalao con tomate..... | 17 |
| Bacalao con alubias..... | 17 |
| Lubina al horno..... | 18 |
| Merluza en salsa verde..... | 18 |
| Salmón con queso azul..... | 18 |
| Langostinos al ajillo..... | 19 |
| Pastel de atún..... | 19 |

Bebidas calientes

| | |
|-----------------------------------|----|
| Chocolate caliente a la taza..... | 20 |
| Peras en almíbar..... | 20 |
| Vino Caliente..... | 20 |

Postres

| | |
|-----------------------------------|----|
| Tarta de chocolate..... | 21 |
| Tarta de queso con arándanos..... | 21 |
| Yogur..... | 22 |
| Flan de caramelo..... | 22 |
| Peras al vino..... | 22 |

Cuadro de programas de cocción*

| PROGRAMAS | Automático | Manual | Tipo de alimento | Tiempo de cocción | | | Inicio aplazado | | Temperatura (°C) | | Posición de la tapa | | Mantener caliente |
|-------------------|------------|--------|------------------|--------------------|--------------------|----------------|----------------------------|----------------|------------------|---------------------|---------------------|---------|-------------------|
| | | | | Tiempo por defecto | Rango | Cada vez (min) | Rango | Cada vez (min) | Predeterminado | Rango | Cerrada | Abierta | |
| HORNEAR | 4 | 4 | Verdura | 25 min | 5 min - 4 h | 5 | Tiempo de cocción -24 h | 5 | 140 °C | 100/120/ 140/160 | * | | * |
| | | | Pescado | 20 min | | | | | 160 °C | | | | |
| | | | Ave | 40 min | | | | | 160 °C | | | | |
| | | | Carne | 50 min | | | | | 160 °C | | | | |
| SOPAS/SALSAS | 4 | | Verdura | 40 min | 10 min - 3 h | 5 | Tiempo de cocción -24 h | 5 | 100 °C | - | * | | * |
| | | | Pescado | 45 min | | | | | | | | | |
| | | | Ave | 50 min | | | | | | | | | |
| | | | Carne | 60 min | | | | | | | | | |
| VAPOR | 4 | | Verdura | 35 min | 5 min - 3 h | 5 | Tiempo de cocción -24 h | 5 | 100 °C | - | * | | * |
| | | | Pescado | 25 min | | | | | | | | | |
| | | | Ave | 45 min | | | | | | | | | |
| | | | Carne | 55 min | | | | | | | | | |
| GUIJAR | 4 | 2 | Verdura | 60 min | 20 min - 9 h | 5 | Tiempo de cocción -24 h | 5 | 100 °C | 90/100 | * | | * |
| | | | Pescado | 25 min | | | | | | | | | |
| | | | Ave | 1 h 30 min | | | | | | | | | |
| | | | Carne | 2 h | | | | | | | | | |
| DORAR | 4 | 4 | Verdura | 12 min | 5 min - 1 h 30 min | 1 | - | No | 160 °C | 100/120/ 140/160 | * | * | * |
| | | | Pescado | 10 min | | | | | | | | | |
| | | | Ave | 15 min | | | | | | | | | |
| | | | Carne | 20 min | | | | | | | | | |
| PAPILLAS | 1 | | - | 45 min | 5 min - 2 h | 5 | Tiempo de cocción -24 h | 5 | 100 °C | - | * | | 1 h máx. |
| MARISCOS | 1 | | - | 25 min | 5 min - 2 h | 5 | | 5 | 100 °C | - | * | | * |
| YOGUR** | 1 | | - | 8 h | 1 h - 2 h | 15 | - | | 40 °C | - | * | | |
| BEBIDAS CALIENTES | 1 | | - | 40 min | 10 min - 4 h | 15 | - | | 80 °C | - | * | | |
| POSTRES | | 4 | - | 45 min | 5 min - 2 h | 5 | Tiempo de cocción -24 h | 5 | 160 °C | 100/120/ 140/160 | * | | |
| ARROZ NORMAL | 1 | | - | Automático | Automático | - | | 5 | Automático | - | * | | * |
| ARROZ REDONDO | 1 | | - | Automático | Automático | - | | 5 | Automático | - | * | | * |
| PASTA | 1 | | - | 8 min | 3 min - 3 h | 1 | | 5 | 100 °C | - | * | * | |
| MASA | 1 | | - | 1 h | 10 min - 6 h | 5 | | 5 | 40 °C | 40 | * | | |
| RECALENTAR | | 1 | - | 25 min | 5 min - 1 h | 1 | | 5 | 100 °C | - | * | | * |
| MANTENER CALIENTE | | 1 | - | - | - | - | | 5 | 75 °C | - | * | | * |
| MANUAL | | 1 | - | 30 min | 5 min - 9 h | 5 | | 5 | 100 °C | 40 - 160 | * | * | * |

*El tiempo de cocción puede verse afectado por la altura, la temperatura de los alimentos y otros factores ajenos al control del fabricante. Siempre que sea necesario, puede aumentar el tiempo de cocción de los alimentos. Si se aumenta/disminuye la cantidad de ingredientes se debe ajustar el tiempo de cocción aumentándolo o disminuyéndolo según el caso.



**Utilizar para hacer yogures en recipientes de cristal resistentes al horno.

Ensalada de espinacas



x4

- 300 g espinacas
- 3 vasos medidores de beicon
- ¼ vaso medidor de piñones
- ¼ vaso medidor de pasas
 - Aceite
 - Sal

- 1 Seleccione los programas DORAR y . Introduzca el beicon y saltéelo, durante 8 minutos.
- 2 Seleccione los programas DORAR y . Añada los piñones, las pasas y las espinacas, por este orden hasta que mengüen las espinacas a la mitad (12 minutos).
- 3 Al terminar, reparta las raciones de la ensalada.



x4

Ensalada de arroz

- 1 Ponga el aceite, el arroz y el agua en el bol.
- 2 Seleccione el programa ARROZ NORMAL.
- 3 Prepare en un bol el maíz, el tomate y el pimiento rojo, cortado a dados pequeños.
- 4 Cuando termine la cocción del arroz remójelo con agua, para que quede más suelto.
- 5 Mezcle el arroz con el resto de ingredientes y aderécelo al gusto con sal, pimienta y aceite de oliva.


- 2 vasos medidores de arroz
- 4 vasos medidores de agua
- ¼ vaso medidor de aceite
 - 1 aguacate
- 150 g de pimiento rojo
 - 200 g de tomate
 - 150 g de maíz
- 1 cebolla pequeña
 - Sal

Ensaladilla rusa



x4

- 3 patatas a dados
- 2 zanahorias a dados
 - 3 huevos duros
- 100 g de guisantes cocidos
- 2 latas de atún en aceite
 - Mayonesa
- Pimentón dulce molido
 - Sal

- 1 Añada las patatas y las zanahorias en el bol cubriéndolas completamente con agua e inicie los programas VAPOR y  durante 30 minutos.
- 2 Después de 20 minutos, añada los huevos y cierre la tapa de nuevo.
- 3 Una vez finalizado el programa, deje que se enfríe y agregue el resto de los ingredientes al bol. Mezcle todo.





- ½ gallina/carne y huesos de buey
- ½ cabeza de ajos
 - 1 cebolla
 - 1 zanahoria
 - 1 puerro
- ½ vaso medidor de vino blanco/tinto
 - Agua
 - Sal

Caldo de pollo/carne




x4

- 1 Corte y lave las hortalizas e introdúzcalas en el bol junto a los otros ingredientes.
- 2 Añada el agua cubriendo hasta el límite.
- 3 Seleccione los programas SOPAS/SALSAS y  o  durante 50-60 minutos. Deje reposar hasta que deje de hervir, cuele el caldo y ya lo tendrá listo para cualquier elaboración.



x4

Caldo de pescado

- 1 Limpie las cabezas de pescado quitando las espinas, los ojos, los dientes y las tripas. Corte la cebolla, zanahoria, puerro, apio y introdúzcalos en el bol con el laurel y el agua hasta cubrir.
- 2 Seleccione los programas de SOPAS/SALSAS y  durante 45 minutos.
- 3 Quite progresivamente la espuma que va saliendo en la parte superior con un cucharón.
- 4 Cuele el caldo y ya lo tendrá listo para el uso que quiera. Por ejemplo: sopa, arroces...


- 700 g en cabezas de pescado blanco
 - 1 cebolla
 - 1 zanahoria
 - 1 puerro
- ½ rama de apio
 - Perejil
 - Laurel
 - Agua

Caldo de verduras



x4

- 2 puerros
- 2 zanahorias
- 1 cebolla
- 2 patatas
- Unos granos de pimienta
 - Aceite
 - Agua
 - Sal


- 1 Corte y lave los puerros, patatas, cebolla y zanahorias e introdúzcalas en el recipiente.
- 2 Añada el agua, cubriendo hasta el límite.
- 3 Añada una pizca de sal, pimienta y aceite.
- 4 Seleccione los programas SOPAS/SALSAS y  durante 40 minutos.
- 5 Deje reposar hasta que deje de hervir, cuele el caldo y ya lo tendrá listo para lo que quiera.

Tortilla de patatas



x4

- 8 huevos
- 1 kg de patatas
- ½ vaso medidor de aceite
- Sal

- 1 Pele y corte las patatas a tacos pequeños y uniformes. Póngalos en el bol junto con el aceite y seleccione los programas DORAR y  hasta dorar las patatas.
- 2 Bata los huevos, añada una pizca de sal e inserte en el recipiente junto a las patatas (alrededor de 30 minutos).
- 3 Conforme se vaya cocinando el huevo por debajo remueva el fondo de la tortilla con la espátula.
- 4 Para dar la vuelta a la tortilla saque el recipiente y ayúdese con un plato.





Habas con beicon



x4



- 1 kg de habas baby descongeladas
- 200 g de beicon a tiras
 - 1 cebolla
- 4 hojas de menta picadas
- ¼ vaso medidor de aceite
 - ½ vaso medidor de vino blanco
 - Sal

- 1 Introduzca la cebolla cortada a dados en el recipiente y seleccione los programas DORAR y  para dorar la cebolla al gusto.
- 2 Añada todos los ingredientes dentro y seleccione los programas HORNEAR y  y listo.



x4

Guisantes con jamón

- 1 Introduzca el jamón, la cebolla picada, el aceite, la sal y la pimienta en el bol. Seleccione los programas DORAR y  durante 10 minutos.
- 2 Añada los guisantes en el bol, seleccione el programa VAPOR y  durante 10 minutos. Una vez que el programa finalice, puede añadir 20 g de mantequilla y mezclar.


- 800 g de guisantes congelados
- 150 g de jamón serrano a dados
- 1 cebolla blanca picada
- ½ vaso medidor de aceite
- 20 g de mantequilla (opcional al final)
 - Sal
 - Pimienta

Pisto de verduras



x4

- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
 - 1 calabacín
 - ½ berenjena
 - 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 patata pelada

- 1 Corte todos los ingredientes en dados y colóquelos en el bol con aceite. Seleccione los programas GUI SAR y  durante 60 minutos.
- 2 Una vez que el programa finalice, verifique si el plato está suficientemente sazonado.



Vichyssoise



x4

- 3 puerros
- 2 patatas pequeñas
- 3 vasos medidores de caldo de verduras
- 2 vasos medidores de leche
- 1 y ¼ vaso medidor de nata líquida
- Pimienta blanca
- Sal

- 1 Pele y corte a cuartos las patatas. Lave y corte los puerros. Introduzca en el recipiente, las patatas, los puerros, el caldo de verduras, la sal y seleccione los modos GUIJAR y . 40 minutos.
- 2 Saque todo y añada la pimienta blanca, la nata líquida y la leche. Triture todo y reserve en la nevera.
- 3 Sírvalo bien frío.



x4

Marmitako

- 1 Añada todos los ingredientes excepto el pescado en el bol y seleccione los programas de SOPAS/SALSAS y .
- 2 Agregue el pescado, seleccione los programas de SOPAS/SALSAS y durante 25 minutos y deje cocinar hasta finalizar el programa.

- 500 g de bonito a dados
- 600 g de patatas peladas y cortadas en cubos
 - 1 pimiento rojo grande picado
 - 1 cebolla picada
 - 2 vasos medidores de tomate frito
- 1 vaso medidor de agua
- Un chorrito de aceite
 - Una cucharada de pimentón dulce molido
 - Pimienta negra
 - Sal

Sopa de fideos



x4

- 1 L de caldo de pollo
 - ¼ de pollo
- 1 vaso medidor de vermicelli (fideos pequeños)
- 1 cebolla pequeña
 - 1 zanahoria
 - 1 puerro
 - Agua
 - Sal

- 1 Pele la cebolla, el puerro y la zanahoria. Corte la mitad de la cebolla y el resto de verduras en trocitos.
- 2 Introduzca las verduras, el pollo, y el agua en el recipiente. Seleccione los programas de SOPAS/SALSAS y durante 40 minutos y tape. Retire la espuma si fuese necesario.
- 3 Agregue los fideos 5 minutos antes del fin de la cocción. Y listo para servir.




Macarrones boloñesa



x4

- 350 g de macarrones
- 150 g de carne picada
 - 1 cebolla pequeña
- 50 g de queso rallado
 - 3 vasos medidores de tomate frito
- 2,5 vasos medidores de agua
 - Un chorro de aceite de oliva
 - Orégano
 - Pimienta
 - Sal

1 Ponga en el recipiente el aceite de oliva, la cebolla picada finamente, la carne picada y el orégano. Salpimente y seleccione los programas DORAR y  y vaya removiendo de forma puntual, durante 10 minutos.

2 Inicie el programa PASTA durante 10 a 15 minutos. Añada el tomate y remueva. A continuación, añada el agua y los macarrones. Cuando termine el programa ya estará listo para servir.

3 Si lo prefiere, sirva la pasta con queso rallado por encima.




Raviolis de carne al funghi



x4

- 250 g de raviolis frescos rellenos de carne
- 100 g de champiñones u otras setas
 - 2 puerros
- 1 vaso medidor de agua
- Queso parmesano rallado
- ¼ vaso medidor de aceite
 - Sal

1 Lamine los champiñones o las setas que haya escogido. Corte a láminas gruesas los puerros y lávelos. Eche en su recipiente el aceite, los champiñones o setas, sal al gusto y la pimienta molida. Seleccione los programas de DORAR y  y remueva de cuando en cuando, durante 10 minutos.

2 Añada el agua, los raviolis y seleccione el programa PASTA durante 15 minutos.

3 Al finalizar los puede servir con queso parmesano.

Tagliatelle frutti di mare



- 350 g de tagliatelle al huevo
- 2 vasos medidores de agua
 - 3 dientes de ajo
- 1 vaso medidor de aceite de oliva
- 10 gambas peladas
 - 8 almejas
 - 1 tomate
 - Perejil
 - Sal

- 1 Pele los dientes de ajo y las gambas. Posteriormente pique los ajos e introdúzcalos con el aceite en la cubeta en el programa MARISCOS durante 6 minutos.
- 2 Una vez dorados, introduzca el resto de los ingredientes, excepto el tomate y el perejil, que irán picados posteriormente y seleccione el programa PASTA durante 20 minutos.
- 3 Añada el perejil y el tomate.
- 4 Mezcle bien todos los ingredientes y listo para servir.
- 5 Se puede servir con queso parmesano rallado en la mesa.

Tallarines carbonara



- 175 g de tallarines
- 3 vasos medidores de agua
- 100 g de beicon en dados
 - 3 vasos medidores de nata líquida para cocinar (20% materia grasa)
- 50 g de queso parmesano
 - Pimienta negra
 - Sal


- 1 Introduzca los tallarines, la sal, el agua, el beicon en dados, la pimienta y la nata líquida en el bol y seleccione el programa PASTA durante 20 minutos.
- 2 Una vez finalizado el programa, sirva los tallarines con el queso parmesano.

Arroz negro



x4

- 4 vasos medidores de arroz
- 8 vasos medidores de caldo de pescado
 - 500 g de sepia
 - 1 cebolla
- ¼ vaso medidor de aceite de oliva
- 2 bolsitas de tinta de calamar
 - Sal

- 1 Limpie la sepia y trocéela, junto con la cebolla.
- 2 Ponga el aceite, junto con la sepia y la cebolla, añada la sal y seleccione el programa DORAR y , hasta que quede dorado (alrededor de 10 minutos).
- 3 Cuando esté dorado, eche por este orden: el arroz, el fumet de pescado y las bolsitas de tinta de calamar. Remueva adecuadamente para que se mezclen bien los ingredientes y la cantidad de sal a su gusto.
- 4 Inicie el programa ARROZ NORMAL.



Arroz blanco



x4

- 4 vasos medidores de arroz
- 8 vasos medidores de agua
- ¼ vaso medidor de aceite
 - Sal

- 1 Ponga el arroz, el aceite y el agua en el recipiente.
- 2 Seleccione el programa ARROZ NORMAL y tape el recipiente.
- 3 Cuando termine el programa deje enfriar el arroz y sírvalo como acompañamiento de otro plato o como base para una ensalada de arroz. Si se prefiere, se puede colar el arroz con agua para que quede más suelto.


Paella de marisco



x4



- 150 g de mejillones frescos y limpios
- 6 langostinos enteros
 - 100 g de guisantes
 - 300 g de arroz
 - 1 cucharada de pimentón dulce
- 5-6 hebras de azafrán
 - 150 ml de caldo de verduras (hasta el nivel de 2 tazas de arroz)
- Guindilla
- Aceite
- Sal

- 1 En primer lugar ponga el aceite y los langostinos. Seleccione el programa DORAR y  durante 5 minutos.
- 2 Después añada los mejillones, los guisantes, el arroz, el pimentón dulce, el azafrán, el caldo de verdura, la guindilla y la sal e inicie el programa ARROZ NORMAL.



x4

Arroz tres delicias

- 1 Pele la zanahoria y córtela a cuadros pequeños. Trocee el jamón al mismo tamaño.
- 2 Introduzca todos los ingredientes en el bol, añada sal y remueva con la ayuda de la espátula para que todos los ingredientes se mezclen adecuadamente e inicie el programa ARROZ NORMAL.


- 3 vasos medidores de arroz basmati
- 6 vasos medidores de agua
- ¼ vaso medidor de aceite
 - ½ vaso medidor de jamón dulce cortado
 - ½ vaso medidor de guisantes
- 1 zanahoria
 - Sal

Paella valenciana



x4

- ¾ kg de pollo troceado
 - 300 g judías verdes
- 150 g de tomate troceado
- 2 vasos medidores de arroz
 - 4 vasos medidores de caldo de pollo
 - 1 cucharada de pimienta molida
- 5-6 hebras de azafrán
 - Sal
- Aceite


- 1 En primer lugar ponga el aceite y añada el pollo, las judías verdes y el tomate troceado. Seleccione el programa DORAR y  durante 10 minutos.
- 2 Después añada el arroz, el azafrán, la cucharada de pimienta molida, el caldo de pollo e inicie el programa ARROZ NORMAL.

Berenjenas asadas



x4

- ½ berenjena por persona
- Miel de caña al gusto
 - Romero
- Pimienta molida
 - Aceite
 - Sal

- 1 Corte las berenjenas por la mitad y haga incisiones en su carne con un cuchillo para que su cocción sea más rápida.
- 2 Introdúzcalas en el recipiente de tal manera, que la piel quede en contacto con la base del recipiente. Añada la sal, el aceite, la pimienta, la hoja de romero y la miel de caña.
- 3 Inicie el programa HORNEAR y  durante 30 minutos.




Wok de verduras



x4

- ½ pimiento verde
- ½ pimiento rojo
 - 1 calabacín
- Judías verdes
- ½ cebolla roja
 - ½ cebolla
- 3 zanahorias
- 300 g de setas (shitake)
 - Aceite de sésamo
 - Sal


- 1 Lave y lamine las setas. Pele las zanahorias, la cebolla, los pimientos, el calabacín y corte en juliana.
- 2 Añada el aceite de sésamo y posteriormente introduzca todos los ingredientes salpimentados.
- 3 Seleccione el programa VAPOR y  durante 15 minutos.



x4

Verduras al vapor


- 2 patatas medianas
 - 2 zanahorias
- 350 g de brócoli
 - Calabacín
- Judías verdes
 - Sal

- 1 Lave todas las verduras y córtelas a rodajas.
- 2 Inicie el programa VAPOR y , en el tiempo predefinido. Ponga 2 vasos medidores de agua en el recipiente, hasta que hierva y coloque la cesta de cocción al vapor.
- 3 Introduzca los ingredientes en este orden: patatas, transcurridos 5 minutos añada el brócoli, calabacín y la zanahoria. Cuando falten 10 minutos para finalizar el programa, añada las judías verdes.



x4

Espárragos verdes con vinagreta

- 1 Cocine los espárragos durante 15 minutos utilizando el programa VAPOR y  y deje enfriar.
- 2 Puede servir los espárragos con una vinagreta o con mayonesa.

- 2 espárragos gruesos pelados

Puré de zanahoria

- 800 g de zanahoria
 - 2 patatas
- 800 ml de agua
 - 100 ml de leche
- 30 g de mantequilla
 - 1 cucharilla de café de comino
 - Sal
 - Pimienta

- 1 Pele y corte en pequeño trozos las zanahorias y las patatas.
- 2 Ponga los ingredientes en el bol y añada el agua. Use el programa PAPILLAS durante 40 minutos.
- 3 Al fin de la cocción, vacíe el agua del recipiente y ponga las zanahorias y las patatas a dentro de un batidora, añada la leche, la mantequilla y el comino y mezcle durante 3 minutos.



x4


Lomo de cerdo con piña



x4




- 500 g de aguja de cerdo
- 350 g de piña en almíbar
 - 1 cebolla mediana
- ½ vaso medidor de aceite
 - 1 vaso medidor de caldo de pollo
 - Sal

- 1 Corte en cuartos las rodajas de la piña en almíbar y reserve su jugo. Pele la cebolla y corte en juliana.
- 2 Introduzca todos los ingredientes junto al jugo reservado. Salpimiente al gusto.
- 3 Cierre la tapa y seleccione el programa de DORAR y  durante 25 minutos.



x4

Conejo al ajillo

- 1 Corte el conejo a trozos no muy grandes y salpimíentelo. Échelo en su recipiente junto al aceite, el ajo y la ramita de romero. Seleccione el programa DORAR y  durante 25 minutos.
- 2 Remueva con la espátula para que se dore todo de manera uniforme.



- ½ conejo troceado sin cabeza
- 1 cabeza de ajos laminados
- ½ vaso medidor de aceite
 - Sal
 - Pimienta
- 1 ramita de romero

Albóndigas de carne con salsa



x4

- 500 g de albóndigas
- 300 g de champiñones
 - 1 cebolla
- 1 vaso medidor de aceite de oliva
- 1 vaso medidor de agua
 - ¼ vaso medidor de vino blanco
- 2 vasos medidores de tomate frito
 - Laurel
 - Sal

- 1 Introduzca las albóndigas en el Bol junto con el aceite. Inicie los programas DORAR y  y cocine durante 10 minutos.
- 2 Pique las cebollas y los champiñones e introdúzcalos todo dentro del recipiente. Inicie los programas GUIJAR y  durante 1 hora 20 minutos y cuando queden 30 minutos añada el laurel, el vino blanco, el tomate y la sal. Remueva y cierre la tapa.
- 3 Por último añada el perejil picado para decorar.

Guiso de ternera



x4



- 500 g de ternera a tacos para guisar
 - 1 pimiento rojo
 - 2 cebollas
- 300 g de champiñones
 - 2 zanahorias
 - ½ vaso medidor de tomate frito
 - ¼ vaso medidor de vino tinto
- 1 vaso medidor de caldo de carne
- 1 cucharada de pimentón dulce
 - Aceite
 - Sal

- 1 Inicie los programas HORNEAR y durante 25 minutos. Añada ¼ de vaso medidor de aceite, la carne y la sal. Posteriormente añada el coñac cuando se empiecen a dorar los ingredientes anteriores.
- 2 Corte a cuadros los champiñones y lávelos. Pele y corte a rodajas las zanahorias. Por último, corte en trozos muy pequeños la cebolla y el pimiento rojo. Eche en el recipiente del bol ¼ del vaso medidor de aceite, el vino, el tomate frito, la cucharada de pimentón y el caldo de carne. Inicie los programas GUI SAR y en el tiempo predefinido.
- 3 Deje cocer hasta finalizar el programa.

Pollo a la cerveza



x4

- 1,3 kg de pollo troceado
 - 1 cerveza
 - ½ vaso medidor de nata líquida
- 1 vasos medidores de caldo de pollo
 - 2 cebollas
- 200 g de setas
 - Sal
 - Pimienta
 - Perejil


- 1 Introduzca todos los ingredientes excepto el perejil dentro de la cubeta e inicie los programas GUI SAR y durante 1 hora y 10 minutos.
- 2 Al finalizar añada el perejil picado y sirva.

Pollo con almendras



x4

- 2 pechugas de pollo
- 200 g de almendras fritas sin piel
 - 1 pimiento rojo
- ¼ vaso medidor de aceite
- 1 vaso medidor de agua
 - 3 dientes de ajo
- 2 cebollas medianas

- 1 Corte el pollo, el pimiento rojo y la cebolla a trozos pequeños.
- 2 Introduzca todos los ingredientes en el recipiente e inicie los programas VAPOR y  durante 1 hora y 10 minutos.
- 3 Remueva y listo para servir.

Cordero con berenjenas



x4

- 1½ berenjenas en dados
 - 500 g de cordero
- ¼ vaso medidor de aceite
 - 2 cebollas picadas
 - 4 vasos medidores de salsa de tomate
 - Pimienta negra
 - Sal

- 1 Corte el cordero en trozos de 15 g.
- 2 Coloque todos los ingredientes en el bol y cierre la tapa. Inicie los programas GUIJAR y  (100°C) durante 1 hora y 30 minutos.

Atún al romero



x4



- 4 lomos de atún
 - *Vino blanco*
 - *Pimienta*
- *Romero picado*
 - *Aceite*
 - *Ajo rallado*
- 12 anchoas de lata

- 1 Seleccione los programas HORNEAR y . Añada el aceite con el romero y el ajo durante 5 minutos.
- 2 Salpimiente el taco de atún y añádale al bol durante los 10 minutos con los programas DORAR y . Vaya girándolo para que se cocinen todas las partes por igual.
- 3 El tiempo de cocción del atún varía al gusto.
- 4 Finalmente para servir coloque las anchoas encima del atún y salsee con el aceite de romero y ajo.



x4

Bacalao con tomate

- 1 Introduzca todos los ingredientes excepto el bacalao y el tomate, dentro del recipiente y seleccione los programas HORNEAR y .
- 2 Transcurridos 10 minutos añada el bacalao y el tomate.
- 3 Remueva de vez en cuando.
- 4 Inicie el programa MARISCOS y deje cocinar durante 15 minutos con la tapa cerrada.

- ¼ vaso medidor de aceite
 - 4 trozos de bacalao desalado
- 3 vasos medidores de tomate frito
 - 2 dientes de ajo
 - 50 g de piñones
- 50 g de ciruelas pasas
 - 1 cebolla
 - Laurel
- 1 pizza de sal

Bacalao con alubias



x4

- 400 g de bacalao
- 400 g de alubias en conserva
 - 2 dientes de ajo picados finamente
- 5 vasos medidores de agua
 - 1 cucharada de harina
 - Perejil picado


- 1 Coloque todos los ingredientes en el bol e inicie el programa MARISCOS.



x4

Lubina al horno



- 1 kg de filetes de lubina
- ¼ vaso medidor de aceite
 - 2 dientes de ajo
 - ½ vaso medidor de vino jerez seco
- 1 pizca de perejil picado
 - Zumo de limón
- 2 cebollas en juliana
 - Sal

- 1 Corte las cebollas en juliana. Lamine los ajos. Pele los tomates, quite las pepitas y píquelos (tomate concassée), pique el perejil.
- 2 Eche el aceite y ponga la lubina encima, y los demás ingredientes encima de la lubina cubriéndola.
- 3 Cierre la tapa e inicie los programas HORNEAR y  durante 30 minutos.



x4

Merluza en salsa verde

- 1 Pique la cebolla y los ajos finamente e introdúzcalos en el bol con un poco de aceite. A continuación añada un puñado de perejil picado y remueva. Inicie los programas DORAR y  durante 10 minutos.
- 2 Sazone y reboce los medallones en harina y póngalos dentro de la cubeta, dándoles un par de vueltas para que se empapen bien del resto de ingredientes.
- 3 Añada vino, agua, caldo de pescado, el chorro de limón, los guisantes, los espárragos blancos y las almejas.
- 4 Inicie los programas DORAR y  y deje cocinar durante 15 minutos.



- 4 medallones de merluza
- ½ vaso medidor de harina
 - 250 g de guisantes
- 4 espárragos blancos
 - 300 g de almejas
- 1,5 vasos medidores de caldo de pescado
 - 1 cebolla mediana
 - 2 dientes de ajo
 - Perejil picado
- 1 vaso medidor de vino blanco
- Zumo de limón al gusto

Salmón con queso azul



x4

- 4 rodajas de salmón
- Un chorrito de aceite
 - Eneldo
- 60 g de queso azul
- 1 vaso medidor de nata líquida
 - Sal

- 1 Eche un chorrito de aceite y ponga las rodajas de salmón. Añada un poco de eneldo espolvoreado, sal y seleccione los programas DORAR y  durante 10 minutos. Dore el salmón por los dos lados y retírelo de la cubeta.
- 2 Trancurridos 12 minutos, añada la nata líquida y el queso azul troceado. Remueva y ligue la salsa para que quede uniforme.
- 3 Posteriormente vuelva a introducir el salmón y deje cocinar durante 5 minutos con los programas HORNEAR y .

Langostinos al ajillo



x4

- 16 langostinos
- 2 dientes de ajo picados finamente
- 1 chorrito de limón
- ¼ vaso medidor de aceite
 - Perejil
 - Sal

1 Pele los langostinos dejando la cabeza y colóquelos en el bol con el ajo, el perejil, la sal, el limón y el aceite. Comience los programas MARISCOS.

2 Al transcurrir 10 minutos, revuelva todo para lograr un resultado uniforme. Detenga el programa después de 5 minutos.




Pastel de atún



x4

- 400 g de atún
- 3 cucharadas de pan rallado
- 2 cucharadas de cebolla picada
- 2 cucharadas de perejil picado
 - 3 huevos
- 3 cucharadas de harina
- 1 vaso medidor de leche
 - 3 cucharadas de mantequilla
 - Pimienta
 - Sal

1 En un recipiente aparte, prepare la crema bechamel utilizando la harina, la leche caliente, la mantequilla, sal y pimienta.

2 Cuando la crema esté lista y fría, mézclela con el resto de los ingredientes y coloque todo en el bol. Inicie los programas GUISAR y .

Chocolate caliente a la taza



x4



- 1 L de leche semidesnatada
- 250 g de chocolate

- 1 Ponga los ingredientes en el recipiente, seleccione el programa BEBIDAS CALIENTES durante 30 minutos.
- 2 Mezcle y listo para servir.



x4

Peras en almíbar

- 1 Pele y corte las peras en dos trozos, corte en dos la vaina de vainilla y recupere las semillas.
- 2 Ponga en el recipiente ½ litro de agua, 200 g de azúcar, las semillas y la vaina de vainilla cortada en dos y 2 o 3 anís estrellados (o cardamomos).
- 3 Seleccione el programa BEBIDAS CALIENTES y después de 20 minutos, añada las peras.
- 4 Al fin del programa, a su gusto, puede añadir ciruelas pasas.

- 5-6 peras
- 1 vaina de vainilla
- 2-3 anís estrellados (o cardamomos)
 - ½ L de agua
- 200 g de azúcar
- Ciruelas pasas

Vino Caliente



x4

- 1 L de vino tinto
- 2 naranjas bio
- Azúcar extrafino o miel
 - 1 limón
- 10 g de jengibre

- 1 Corte en cuartos la primera naranja, conserve en su totalidad la segunda y pinche 3 clavos de Girofle. Ponga en el recipiente 1 litro de vino tinto, las naranjas, 4 cucharadas de azúcar (o miel), una ralladura de limón y un pequeño trozo de jengibre.
- 2 Seleccione el programa BEBIDAS CALIENTES.

Tarta de chocolate



x5-6



- 150 g de chocolate fundido
 - 200 g de mantequilla fundida
 - 4 huevos
 - 220 g de azúcar
 - 80 g de harina
- Mantequilla fundida para engrasar el bol
 - Papel encerado

- 1 Fundir la mantequilla en un recipiente aparte.
- 2 Fundir el chocolate en un recipiente aparte.
- 3 En otro recipiente, mezcle los huevos y el azúcar. Añada el chocolate, la mantequilla y la harina y mezcle durante 2 minutos.
- 4 Coloque el papel encerado y después la mantequilla en el bol de recipiente. Vierta la mezcla e inicie el programa POSTRES (160°C) durante 45 minutos.

Tarta de queso con arándanos



x4

- 125 g de galletas
- 70 g de mantequilla pomada
- 300 g de queso para untar
 - 1 yogur de limón
- 1 vaso medidor de azúcar
 - 1 cucharada de harina
 - 1 raspadura de limón
 - 3 huevos
- 100 g de confitura de arándanos

- 1 Triture las galletas y añada la mantequilla hasta que quede una masa homogénea. Vierta la mezcla bien extendida y fina en la base del recipiente, apretando con los dedos para que quede bien uniforme.
- 2 En otro recipiente, monte las claras a punto de nieve y reserve. Por separado, mezcle el queso, las yemas, el yogur, el azúcar, la raspadura de medio limón y la harina. Añada las claras y remueva.
- 3 Vuelque la mezcla preparada en el recipiente donde tendremos la base de galleta. Cierre la tapa y seleccione el programa POSTRES durante 30 minutos.
- 4 Sólo una vez esté frío desmolde y extienda por encima la confitura de arándanos.

Yogur



x4

- 80 cl de leche entero
- 1 bolsita de fermentos lácticos especial para yogur
- 2 medidas de agua
- 2 cucharillas de leche en polvo

- 1 Ponga la leche, los fermentos lácticos, el agua y la leche en polvo en el recipiente.
- 2 Mezclelo todo.
- 3 Seleccione el programa YOGUR.
- 4 Después el fin de la cocción, añada el yogur 2 horas en el frigorífico.

Utilice recipientes de cristal para hacer yogures en el horno.



x5

Flan de caramelo

- 1 Mezcle el azúcar, los huevos y la leche en un recipiente.
- 2 Coloque 1 cucharada de caramelo líquido en cada uno de los vasos, añada la mezcla y cúbralos con el papel de aluminio.
- 3 Coloque los vasos dentro del bol y añada agua hasta cubrir la mitad de los vasos. Cocine durante 15 minutos en el programa POSTRES.
- 4 Una vez transcurridos los 15 minutos, detenga el programa y deje que los vasos reposen dentro del bol durante 30 minutos con la tapa cerrada.
- 5 Refrigere el flan durante 2 horas.

- ½ L de leche
- 75 g de azúcar
- 3 huevos
- 5 cucharadas de caramelo líquido
- 5 vasitos de vidrio de 110 ml
- Papel de aluminio
- Vainilla

Peras al vino



x4

- 6 peras limoneras
- 750 ml de vino tinto
- ¾ vaso medidor de azúcar
- 1 vaso medidor de agua
- 1 rama de canela
- 1 corteza de limón

- 1 Pele las peras sin cortarles el rabo e introdúzcalas en el recipiente. Cúbralas con el vino, el agua, el azúcar, la corteza del limón y la canela. Inicie el programa POSTRES durante 1 hora.
- 2 Una vez acabadas se pueden servir calientes o frías.



Saladas

| | |
|---------------------------|----|
| Salada de espinafres..... | 03 |
| Salada de arroz..... | 03 |
| Salada russa..... | 03 |

Caldos

| | |
|-----------------------------|----|
| Caldo de galinha/carne..... | 04 |
| Caldo de peixe..... | 04 |
| Caldo de legumes..... | 04 |

Tortilha

| | |
|-------------------------|----|
| Tortilha de batata..... | 05 |
|-------------------------|----|

Legumes

| | |
|----------------------------|----|
| Favas com bacon..... | 06 |
| Ervilhas com presunto..... | 06 |
| Legumes primavera..... | 06 |

Sopas e cremes

| | |
|----------------------|----|
| Vichyssoise..... | 07 |
| Sopa de atum..... | 07 |
| Sopa de aletria..... | 07 |

Massas

| | |
|--------------------------------------|----|
| Macarrão à bolonhesa..... | 08 |
| Raviolis de carne com cogumelos..... | 08 |
| Talharim com marisco..... | 09 |
| Talharim à carbonara..... | 09 |

Arroz

| | |
|--------------------------|----|
| Arroz preto..... | 10 |
| Arroz branco..... | 10 |
| Paelha de marisco..... | 11 |
| Arroz três delícias..... | 11 |
| Paelha à valenciana..... | 11 |

Vegetais

| | |
|--|----|
| Beringela assada..... | 12 |
| Wok de legumes..... | 12 |
| Legumes ao vapor..... | 13 |
| Espargos verdes com molho vinagrete..... | 13 |
| Puré de cenoura..... | 13 |

Carnes

| | |
|------------------------------------|----|
| Lombo de porco com ananás..... | 14 |
| Coelho com alho..... | 14 |
| Almôndegas de carne com molho..... | 14 |
| Vitela guisada..... | 15 |
| Frango com cerveja..... | 15 |
| Frango com amêndoas..... | 16 |
| Borrego com beringelas..... | 16 |

Peixes

| | |
|------------------------------|----|
| Atum com alecrim..... | 17 |
| Bacalhau com tomate..... | 17 |
| Bacalhau com feijão..... | 17 |
| Robalo no forno..... | 18 |
| Pescada com molho verde..... | 18 |
| Salmão com queijo azul..... | 18 |
| Camarão com alho..... | 19 |
| Pastel de atum..... | 19 |

Bebidas quentes

| | |
|----------------------------------|----|
| Chávena de chocolate quente..... | 20 |
| Peras em calda..... | 20 |
| Vinho Quente..... | 20 |

Sobremesas

| | |
|----------------------------|----|
| Bolo de chocolate..... | 21 |
| Cheesecake de mirtilo..... | 21 |
| Iogurte..... | 22 |
| Pudim de caramelo..... | 22 |
| Peras bêbedas..... | 22 |

Tabela de programas de cozedura*

| PROGRAMAS | Automático | Manual | Tipo de alimento | Tempo de cozedura | | | Início diferido | | Temperatura (°C) | | Posição da tampa | | Manter quente |
|--|------------|--------|------------------|-------------------|------------------|--------------|----------------------------|--------------|------------------|---------------------|------------------|--------|---------------|
| | | | | Tempo predefinido | Ajustável | A cada (min) | Máximo | A cada (min) | Predefinição | Ajustável | Fechada | Aberta | |
| HORNEAR (COZER) | 4 | 4 | Veg | 25 min | 5 min - 4 h | 5 | Tempo de cozedura -24 h | 5 | 140 °C | 100/120/ 140/160 | * | | * |
| | | | Peixe | 20 min | | | | | 160 °C | | | | |
| | | | Aves | 40 min | | | | | 160 °C | | | | |
| | | | Carne | 50 min | | | | | 160 °C | | | | |
| SOPAS/SALSA (SOPAS/MOLHOS) | 4 | | Veg | 40 min | 10 min - 3 h | 5 | Tempo de cozedura -24 h | 5 | 100 °C | - | * | | * |
| | | | Peixe | 45 min | | | | | | | | | |
| | | | Aves | 50 min | | | | | | | | | |
| | | | Carne | 60 min | | | | | | | | | |
| VAPOR | 4 | | Veg | 35 min | 5 min - 3 h | 5 | Tempo de cozedura -24 h | 5 | 100 °C | - | * | | * |
| | | | Peixe | 25 min | | | | | | | | | |
| | | | Aves | 45 min | | | | | | | | | |
| | | | Carne | 55 min | | | | | | | | | |
| GUIJAR | 4 | 2 | Veg | 60 min | 20 min - 9 h | 5 | Tempo de cozedura -24 h | 5 | 100 °C | 90/100 | * | | * |
| | | | Peixe | 25 min | | | | | | | | | |
| | | | Aves | 1 h 30 min | | | | | | | | | |
| | | | Carne | 2 h | | | | | | | | | |
| DORAR (ALOURAR) | 4 | 4 | Veg | 12 min | 5 min - 1 h 30 m | 1 | - | No | 160 °C | 100/120/ 140/160 | * | * | * |
| | | | Peixe | 10 min | | | | | | | | | |
| | | | Aves | 15 min | | | | | | | | | |
| | | | Carne | 20 min | | | | | | | | | |
| PAPILLAS (COMIDA PARA BEBÉ) | 1 | | - | 45 min | 5 min - 2 h | 5 | Tempo de cozedura -24 h | 5 | 100 °C | - | * | | 1 h máx |
| MARISCOS (MARISCO) | 1 | | - | 25 min | 5 min - 2 h | 5 | | 5 | 100 °C | - | * | | * |
| YOGUR (IOGURTE)** | 1 | | - | 8 h | 1 h - 12 h | 15 | - | | 40 °C | - | * | | |
| BEBIDAS CALIENTES (BEBIDAS QUENTES) | 1 | | - | 40 min | 10 min - 4 h | 15 | - | | 80 °C | | * | | |
| POSTRES (SOBREMESA) | | 4 | - | 45 min | 5 min - 2 h | 5 | Tempo de cozedura -24 h | 5 | 160 °C | 100/120/ 140/160 | * | | |
| ARROZ NORMAL | 1 | | - | Automático | Automático | - | | 5 | Automático | - | * | | * |
| ARROZ REDONDO (PILAF/RISOTTO) | 1 | | - | Automático | Automático | - | | 5 | Automático | - | * | | * |
| PASTA (MASSA) | 1 | | - | 8 min | 3 min - 3 h | 1 | | 5 | 100 °C | - | * | * | |
| MASA (MASSA PARA LEVEDAR) | 1 | | - | 1 h | 10 min - 6 h | 5 | | 5 | 40 °C | 40 | * | | * |
| RECALENTAR (REaquecer) | | 1 | - | 25 min | 5 min - 1 h | 1 | | 5 | 100 °C | - | * | | * |
| MANTENER CALIENTE (MANTER QUENTE) | | 1 | - | - | - | - | | 5 | 75 °C | - | * | | * |
| MANUAL (FAVORITOS) | | 1 | - | 30 min | 5 min - 9 h | 5 | | 5 | 100 °C | 40 - 160 | * | * | * |

*O tempo de cozedura pode ser afetado pela altitude, temperatura dos alimentos e outros fatores fora do controlo do fabricante. Se for necessário, pode sempre aumentar o tempo de cozedura. Se a quantidade de ingredientes aumentar/diminuir, o tempo de cozedura deve ser ajustado em conformidade (mais ou menos tempo).

**Utilizado para fazer iogurtes em recipientes de vidro próprios para o efeito.

Salada de espinafres



x4



- 300 g de espinafres
- 3 copos medidores de bacon
- ¼ de copo medidor de pinhões
- ¼ de copo medidor de passas
 - Azeite
 - Sal

- 1 Seleccione os modos ALOURAR e . Coloque o bacon na máquina e deixe alourar durante 8 minutos.
- 2 Seleccione os modos ALOURAR e . Adicione os pinhões, as passas e os espinafres por esta ordem até que os espinafres reduzam para metade (12 minutos). Tempere com azeite e sal.
- 3 Depois de terminar, divida as porções da salada.



x4

Salada de arroz

- 1 Coloque o azeite, o arroz e a água na cuba.
- 2 Seleccione o modo ARROZ NORMAL.
- 3 Prepare numa cuba o milho, o tomate e o pimento vermelho, cortado em cubos pequenos.
- 4 Quando o arroz terminar de cozer, passe-o por água para que fique mais solto.
- 5 Misture o arroz com os restantes ingredientes e tempere a gosto com sal, pimenta e azeite.

- 2 copos medidores de arroz
- 4 copos medidores de água
 - ¼ de copo medidor de azeite
- 1 abacate
- 150 g de pimento vermelho
 - 200 g de tomate
 - 150 g de milho
- 1 cebola pequena
 - Sal

Salada russa



x4



- 3 batatas em cubos
- 2 cenouras em cubos
 - 3 ovos cozidos
- 100 g de ervilhas cozidas
- 2 latas de atum em azeite
 - Maionese
 - Colorau moído
 - Sal



- 1 Coloque as batatas e as cenouras na cuba cobrindo-as completamente com água e inicie os modos VAPOR e durante 30 minutos.
- 2 Passados 20 minutos, adicione os ovos e feche a tampa.
- 3 Depois de o modo terminar, deixe arrefecer e acrescente os restantes ingredientes à cuba. Misture tudo.

Caldo de galinha/carne



x4


- ½ galinha/carne e ossos de carne
- ½ cabeça de alho
 - 1 cebola
 - 1 cenoura
 - 1 alho-francês
- ½ copo medidor de vinho branco/tinto
 - Água
 - Sal

- 1 Corte e lave os legumes e coloque-os na cuba com os outros ingredientes.
- 2 Adicione a água enchendo até ao limite.
- 3 Selecione os modos SOPAS/MOLHOS e  ou  durante 50-60 minutos. Deixe repousar até deixar de ferver, coe o caldo e ficará pronto para qualquer utilização.



x4

Caldo de peixe

- 1 Limpe as cabeças de peixe. Corte a cebola, a cenoura, o alho-francês e o aipo e coloque-os na cuba com o louro e a água até cobrir.
- 2 Selecione os modos de SOPAS/MOLHOS e  durante 45 minutos.
- 3 Retire gradualmente a espuma que for saindo na parte superior com uma concha.
- 4 Coe o caldo e ficará pronto para a utilização que lhe queira dar. Por exemplo: sopa, arroz...


- 700 g de cabeças de peixe branco
 - 1 cebola
 - 1 cenoura
- 1 alho-francês
- ½ ramo de aipo
 - Salsa
 - Louro
 - Água

Caldo de legumes



x4

- 2 alhos-franceses
 - 2 cenouras
 - 1 cebola
 - 2 batatas
- Uma pitada de pimenta
 - Azeite
 - Água
 - Sal


- 1 Corte e lave os alhos-franceses, as batatas, a cebola e as cenouras e coloque-as na cuba.
- 2 Adicione a água, enchendo até ao limite.
- 3 Acrescente uma pitada de sal, pimenta e azeite.
- 4 Selecione os modos SOPAS/MOLHOS e  durante 40 minutos.
- 5 Deixe repousar até deixar de ferver, coe o caldo e ficará pronto para qualquer utilização.

Tortilha de batata



x4

- 8 ovos
- 1 kg de batatas
- ½ copo medidor de azeite
- Sal

- 1 Descasque e corte as batatas em cubos pequenos e uniformes. Coloque-os na cuba com o azeite e selecione os modos ALOURAR e  até que as batatas fiquem douradas.
- 2 Bata os ovos, acrescente uma pitada de sal e coloque na cuba juntamente com as batatas (cerca de 30 minutos).
- 3 À medida que o ovo for ficando cozido por baixo, mexa o fundo da tortilha com a espátula.
- 4 Para virar a tortilha, retire a cuba e ajude com um prato.



- 1 kg de favas descongeladas
- 200 g de bacon em tiras
 - 1 cebola
- 4 folhas de menta picadas
 - ¼ de copo medidor de azeite
 - ½ copo medidor de vinho branco
 - Sal

Favas com bacon



x4

- 1 Coloque a cebola cortada em cubos na cuba e seleccione os modos ALOURAR e para alourar a cebola a gosto.
- 2 Acrescente todos os ingredientes e seleccione os modos COZER e e está pronto.



x4

Ervilhas com presunto

- 1 Coloque o presunto, a cebola picada, o azeite, o sal e a pimenta na cuba. Seleccione os modos ALOURAR e durante 10 minutos.
- 2 Adicione as ervilhas à cuba, seleccione o modo VAPOR e durante 10 minutos. Depois de o modo terminar, pode acrescentar 20 g de manteiga e misturar.

- 800 g de ervilhas congeladas
- 150 g de presunto em cubos
 - 1 cebola branca picada
- ½ copo medidor de azeite
 - 20 g de manteiga (opcional no fim)
 - Sal
 - Pimenta

Legumes primavera

- 1 pimento vermelho
- 1 pimento verde
 - 1 curgete
- ½ beringela
 - 1 cebola
- 3 dentes de alho
- 2 colheres de azeite
- 1 batata descascada



x4

- 1 Corte todos os ingredientes em cubos e coloque-os na cuba com azeite. Seleccione os modos GUISTAR e durante 60 minutos.
- 2 No final da cozedura, verifique os temperos.




Vichyssoise



x4



- 3 alhos-franceses
- 2 batatas pequenas
- 3 copos medidores de caldo de legumes
- 2 copos medidores de leite
 - 1 e ¼ copo medidor de natas líquidas
 - Pimenta branca
 - Sal

- 1 Descasque e corte as batatas em quartos. Lave e corte os alhos-franceses. Coloque na cuba as batatas, os alhos-franceses, o caldo de legumes e o sal e selecione os modos GUIJAR e  durante 40 minutos.
- 2 Retire tudo e acrescente a pimenta branca, as natas líquidas e o leite. Triture tudo e reserve no frigorífico.
- 3 Sirva bem frio.



x4

Sopa de atum

- 1 Coloque todos os ingredientes na cuba, exceto o peixe, e selecione os modos SOPAS/MOLHOS e .
- 2 Adicione o peixe, selecione os modos SOPAS/MOLHOS e  e deixe cozinhar durante 25 minutos.


- 500 g de atum em cubos
- 600 g de batatas descascadas e cortadas em cubos
- 1 pimento vermelho grande picado
 - 1 cebola picada
 - 2 copos medidores de tomate frito
- 1 copo medidor de água
 - Um fio de azeite
- Uma colher de colorau moído
 - Pimenta preta
 - Sal

Sopa de aletria



x4

- 1 l de caldo de galinha
 - ¼ de galinha
- 1 copo medidor de aletria
 - 1 cebola pequena
 - 1 cenoura
 - 1 alho-francês
 - Água
 - Sal

- 1 Descasque a cebola, o alho-francês e a cenoura. Corte metade da cebola e os restantes legumes em pedaços.
- 2 Coloque os legumes, a galinha e a água na cuba. Selecione os modos SOPAS/MOLHOS e  durante 40 minutos. e tape. Retire a espuma se necessário.
- 3 Acrescente a aletria 5 minutos antes do final da cozedura. Está pronto a servir.




Macarrão à bolonhesa



x4

- 350 g de macarrões
- 150 g de carne picada
 - 1 cebola pequena
- 50 g de queijo ralado
 - 3 copos medidores de tomate frito
- 2,5 copos medidores de água
 - Um fio de azeite
 - Orégãos
 - Pimenta
 - Sal

- 1 Coloque na cuba o azeite, a cebola picada finamente, a carne picada e os orégãos. Tempere com sal e pimenta, selecione os modos ALOURAR e  e mexa pontualmente durante 10 minutos.
- 2 Inicie o modo MASSA durante 10 a 15 minutos. Acrescente o tomate e mexa. De seguida, adicione a água e os macarrões. Quando o modo terminar, estará pronto a servir.
- 3 Se preferir, sirva a massa com queijo ralado por cima.




Raviolis de carne com cogumelos



x4

- 250 g de raviolis frescos recheados de carne
 - 100 g de cogumelos
 - 2 alhos-franceses
- 1 copo medidor de água
 - Queijo parmesão ralado
 - ¼ de copo medidor de azeite
 - Sal

- 1 Corte os cogumelos em lâminas. Corte em rodela grossas os alhos-franceses e lave. Deite na cuba o azeite, os cogumelos, sal a gosto e a pimenta moída. Selecione os modos ALOURAR e  e mexa de vez em quando durante 10 minutos.
- 2 Acrescente a água, os raviolis e selecione o modo MASSA durante 15 minutos.
- 3 No final, pode servir com queijo parmesão.

Talharim com marisco



- 350 g de talharim com ovos
- 2 copos medidores de água
 - 3 dentes de alho
- 1 copo medidor de azeite
- 10 gambas descascadas
 - 8 amêijoas
 - 1 tomate
 - Salsa
 - Sal

- 1 Descasque os dentes de alho e as gambas. Depois, pique os alhos e coloque-os com o azeite na cuba no modo MARISCO durante 6 minutos.
- 2 Depois de alourar, coloque os restantes ingredientes, exceto o tomate e a salsa que serão picados posteriormente, e seleccione o modo MASSA durante 20 minutos.
- 3 Acrescente a salsa e o tomate.
- 4 Misture bem todos os ingredientes e está pronto a servir.
- 5 Pode servir com queijo parmesão ralado.

Talharim à carbonara




- 175 g de talharim
- 3 copos medidores de água
- 100 g de bacon em cubos
 - 3 copos medidores de natas líquidas para cozinhar (20% matéria gorda)
- 50 g de queijo parmesão
 - Pimenta preta
 - Sal

- 1 Coloque o talharim, o sal, a água, o bacon em cubos, a pimenta e as natas líquidas na cuba e seleccione o modo MASSA durante 20 minutos.
- 2 Depois de o modo terminar, sirva o talharim com o queijo parmesão.

Arroz preto



x4

- 4 copos medidores de arroz
 - 8 copos medidores de caldo de peixe
 - 500 g de chocos
 - 1 cebola
 - ¼ de copo medidor de azeite
 - 2 bolsas de tinta de choco
 - Sal
- 1 Limpe o choco e corte-o em pedaços, juntamente com a cebola.
 - 2 Coloque o azeite com o choco e a cebola, adicione sal e seleccione o modo ALOURAR e  até ficar dourado (cerca de 10 minutos).
 - 3 Quando ficar dourado, coloque por esta ordem: o arroz, o caldo de peixe e as bolsas de tinta de choco. Mexa adequadamente para que os ingredientes e a quantidade de sal a gosto fiquem bem misturados.
 - 4 Inicie o modo ARROZ NORMAL.



Arroz branco



x4

- 4 copos medidores de arroz
 - 8 copos medidores de água
 - ¼ de copo medidor de azeite
 - Sal
- 1 Coloque o arroz, o azeite e a água na cuba.
 - 2 Seleccione o modo ARROZ NORMAL e tape a cuba.
 - 3 Quando o modo terminar, deixe o arroz arrefecer e sirva como acompanhamento de outro prato ou como base para uma salada de arroz. Se preferir, pode passar o arroz por água para que fique mais solto.


Paelha de marisco



x4



- 150 g de mexilhões frescos e lavados
- 6 camarões inteiros
 - 100 g de ervilhas
 - 300 g de arroz
- 1 colher de colorau
- 5-6 fios de açafrão
- 150 ml de caldo de legumes (até ao nível de 2 chávenas de arroz)
 - Pimentão doce
 - Azeite
 - Sal

- 1 Coloque o azeite e as gambas na cuba. Selecione o programa ALOURAR e  e deixe cozer durante 5 minutos.
- 2 Em seguida, junte os mexilhões, as ervilhas, o arroz, a paprika, o açafrão, o caldo de legumes, o pimento e o sal. Selecione o programa ARROZ NORMAL.



x4

Arroz três delícias

- 1 Descasque a cenoura e corte-a em cubos pequenos. Corte o fiambre com o mesmo tamanho.
- 2 Coloque todos os ingredientes na cuba, tempere com sal. Mexa com a espátula para que todos os ingredientes se misturem adequadamente e inicie o modo ARROZ NORMAL.


- 3 copos medidores de arroz basmati
- 6 copos medidores de água
 - ¼ de copo medidor de azeite
- ½ copo medidor de fiambre cortado
- ½ copo medidor de ervilhas
 - 1 cenoura
 - Sal

Paelha à valenciana



x4

- ¾ kg de frango cortado
 - 300 g feijão-verde
- 150 g de tomate cortado
- 2 copos medidores de arroz
 - 4 copos medidores de caldo de frango
- 1 colher de pimenta moída
 - 5-6 fios de açafrão
 - Sal
 - Azeite


- 1 Primeiro, ponha o azeite e adicione o frango, o feijão-verde e o tomate cortado. Selecione os modos ALOURAR e  durante 10 minutos.
- 2 Depois, adicione o arroz, o açafrão, a colher de pimenta moída, o caldo do frango e inicie o modo ARROZ NORMAL.

Beringela assada



x4

- ½ beringela por pessoa
 - Melaço a gosto
 - Alecrim
- Pimenta moída
 - Azeite
 - Sal

- 1 Corte as beringelas ao meio e faça-lhes cortes com uma faca para que cozam mais depressa.
- 2 Coloque-as na cuba de modo que a pele fique em contacto com a base da cuba. Acrescente o sal, o azeite, a pimenta, a folha de alecrim e o melaço.
- 3 Inicie o modo COZER e  durante 30 minutos.




Wok de legumes



x4

- ½ pimento verde
- ½ pimento vermelho
 - 1 curgete
 - Feijão-verde
- ½ cebola vermelha
 - ½ cebola
 - 3 cenouras
- 300 g de cogumelos (shītake)
 - Óleo de sésamo
 - Sal


- 1 Lave e corte os cogumelos em lâminas. Descasque as cenouras, a cebola, os pimentos e a curgete e corte em juliana.
- 2 Acrescente o óleo de sésamo e, posteriormente, coloque todos os ingredientes temperados com sal e pimenta.
- 3 Seleccione o modo VAPOR e  durante 15 minutos.



x4

Legumes ao vapor


- 2 batatas médias
 - 2 cenouras
- 350 g de brócolos
 - Curgete
 - Feijão-verde
 - Sal

- 1 Lave todos os legumes e corte-os em rodelas.
- 2 Inicie os modos VAPOR e  no tempo predefinido. Ponha 2 copos medidores de água na cuba até ferver e coloque o acessório para cozinhar a vapor.
- 3 Coloque os ingredientes por esta ordem: batatas, passados 5 minutos adicione os brócolos, a curgete e as cenouras. Quando faltarem 10 minutos para o modo terminar, acrescente o feijão-verde.



x4

Espargos verdes com molho vinagrete

- 1 Cozinhe os espargos durante 15 minutos utilizando os modos VAPOR e  e deixe arrefecer.
- 2 Pode servir os espargos com molho vinagrete ou com maionese.

- 2 espargos grossos
sem pele

Puré de cenoura

- 800 g de cenoura
 - 2 batatas
- 800 ml de água
 - 100 ml de leite
- 30 g de manteiga
- 1 colher de café de cominhos
 - Sal
- Pimenta

- 1 Descasque e corte as cenouras e as batatas em pedaços pequenos.
- 2 Ponha os ingredientes na cuba e acrescente a água. Utilize o modo COMIDA PARA BEBÉ durante 40 minutos.
- 3 Depois da cozedura, retire a água da cuba e coloque as cenouras e as batatas numa batedeira. Adicione o leite, a manteiga e os cominhos e misture durante 3 minutos.



x4


- 500 g de lombo de porco
- 350 g de ananás em calda
 - 1 cebola média
- ½ copo medidor de azeite
 - 1 copo medidor de caldo de frango
 - Sal

Lombo de porco com ananás



x4




- 1 Corte em quartos as rodelas de ananás em calda e reserve a calda. Descasque a cebola e corte em juliana.
- 2 Coloque todos os ingredientes juntamente com a calda reservada. Tempere a gosto com sal e pimenta.
- 3 Feche a tampa e seleccione o modo ALOURAR e  durante 25 minutos.



x4

Coelho com alho

- 1 Corte o coelho em pedaços não muito grandes e tempere com sal e pimenta. Coloque na cuba juntamente com o azeite, o alho e o raminho de alecrim. Seleccione o modo ALOURAR e  durante 25 minutos.
- 2 Mexa com a espátula para que fique todo dourado de forma uniforme.



- ½ coelho cortado sem cabeça
- 1 cabeça de alho laminado
- ½ copo medidor de azeite
 - Sal
 - Pimenta
- 1 raminho de alecrim

- 500 g de almôndegas
- 300 g de cogumelos
 - 1 cebola
- 1 copo medidor de azeite
- 1 copo medidor de água
 - ¼ de copo medidor de vinho branco
- 2 copos medidores de tomate frito
 - Louro
 - Sal

Almôndegas de carne com molho



x4



- 1 Coloque as almôndegas na cuba juntamente com o azeite. Inicie os modos ALOURAR e  e cozinhe durante 10 minutos.
- 2 Pique as cebolas e os cogumelos e coloque tudo na cuba. Inicie os modos GUISTAR e  durante 1 hora e 20 minutos e, quando faltarem 30 minutos, acrescente o louro, o vinho branco, o tomate e o sal. Mexa e feche a tampa.
- 3 Por último, adicione a salsa picada para decorar.

Vitela guisada



x4

- 500 g de vitela em cubos para guisar
- 1 pimento vermelho
 - 2 cebolas
- 300 g de cogumelos
 - 2 cenouras
 - ½ copo medidor de tomate frito
- ¼ de copo medidor de vinho tinto
- 1 copo medidor de caldo de carne
- 1 colher de colorau
 - Azeite
 - Sal

- 1 Inicie os modos COZER e  durante 25 minutos. Acrescente ¼ de copo medidor de azeite, a carne e o sal. Posteriormente, acrescente o conhaque quando os ingredientes anteriores começarem a ficar dourados.
- 2 Corte os cogumelos em cubos e lave-os. Descasque e corte as cenouras em rodela. Por último, corte a cebola e o pimento vermelho em pedaços muito pequenos. Deite na cuba ¼ do copo medidor de azeite, o vinho, o tomate frito, a colher de colorau e o caldo de carne. Inicie os modos GUI SAR e  no tempo predefinido.
- 3 Deixe cozer até o modo terminar.




Frango com cerveja



x4

- 1,3 kg de frango cortado
 - 1 cerveja
 - ½ copo medidor de natas líquidas
 - 1 copo medidor de caldo de frango
 - 2 cebolas
- 200 g de cogumelos
 - Sal
 - Pimenta
 - Salsa


- 1 Coloque todos os ingredientes, exceto a salsa, dentro da cuba e inicie os modos GUI SAR e  durante 1 hora e 10 minutos.
- 2 No fim, adicione a salsa picada e sirva.

Frango com amêndoas



x4

- 2 peitos de frango
- 200 g de amêndoas fritas sem pele
- 1 pimento vermelho
 - ¼ de copo medidor de azeite
- 1 copo medidor de água
 - 3 dentes de alho
- 2 cebolas médias


- 1 Corte o frango, o pimento vermelho e a cebola em pedaços pequenos.
- 2 Coloque todos os ingredientes na cuba e inicie os modos VAPOR e  durante 1 hora e 10 minutos.
- 3 Mexa e está pronto a servir.

Borrego com beringelas



x4

- 1½ beringela em cubos
 - 500 g de borrego
 - ¼ de copo medidor de azeite
- 2 cebolas picadas
- 4 copos medidores de molho de tomate
 - Pimenta preta
 - Sal

- 1 Corte o borrego em pedaços de 15 g.
- 2 Coloque todos os ingredientes na cuba e feche a tampa. Inicie os modos GUIJAR e  (100°C) durante 1 hora e 30 minutos.

Atum com alecrim



x4

- 4 postas de atum
 - Vinho branco
 - Pimenta
- Alecrim picado
 - Azeite
 - Alho ralado
- 12 anchovas de lata

- 1 Seleccione os modos COZER e . Adicione o azeite com o alecrim e o alho durante 5 minutos.
- 2 Tempere com sal e pimenta a posta de atum e adicione-a à cuba durante 10 minutos nos modos ALOURAR e . Vire o atum várias vezes para que todas as partes fiquem cozinhadas por igual.
- 3 O tempo de cozedura do atum varia a gosto.
- 4 Por fim, para servir, coloque as anchovas por cima do atum e tempera com o azeite de alecrim e alho.



x4

Bacalhau com tomate

- 1 Coloque todos os ingredientes, exceto o bacalhau e o tomate, dentro da cuba e seleccione os modos COZER e .
- 2 Passados 10 minutos, adicione o bacalhau e o tomate.
- 3 Mexa de vez em quando.
- 4 Inicie o modo MARISCO e deixe cozinhar durante 15 minutos com a tampa fechada.

- ¼ de copo medidor de azeite
- 4 pedaços de bacalhau demolido
 - 3 copos medidores de tomate frito
 - 2 dentes de alho
 - 50 g de pinhões
- 50 g de ameixas secas
 - 1 cebola
 - Louro
- 1 pitada de sal

Bacalhau com feijão

- 400 g de bacalhau
- 400 g de feijão em conserva
 - 2 dentes de alho picados finamente
- 5 copos medidores de água
 - 1 colher de farinha
 - Salsa picada

- 1 Coloque todos os ingredientes na cuba e inicie o modo MARISCO.




x4



x4

Robalo no forno



- 1 kg de filetes de robalo
 - ¼ de copo medidor de azeite
 - 2 dentes de alho
 - ½ copo medidor de vinho xerez seco
- 1 pitada de salsa picada
 - Sumo de limão
- 2 cebolas em juliana
 - Sal

- 1 Corte as cebolas em juliana. Corte os alhos. Pele os tomates, retire as sementes e pique-os. Pique a salsa.
- 2 Deite o azeite e coloque o robalo por cima e os restantes ingredientes por cima do robalo cobrindo-o.
- 3 Feche a tampa e inicie os modos COZER e  durante 30 minutos.



x4



Pescada com molho verde

- 1 Pique a cebola e os alhos finamente e coloque-os na cuba com um pouco de azeite. De seguida, adicione uma mão cheia de salsa picada e mexa. Inicie os modos ALOURAR e  durante 10 minutos.
- 2 Tempere e pane os medalhões com farinha. Coloque-os dentro da cuba, dê-lhes algumas voltas para que fiquem bem embebidos nos restantes ingredientes.
- 3 Acrescente o vinho, a água, o caldo de peixe, o sumo de limão, as ervilhas, os espargos brancos e as amêijoas.
- 4 Inicie os modos ALOURAR e  e deixe cozinhar durante 15 minutos.

- 4 medalhões de pescada
 - ½ copo medidor de farinha
 - 250 g de ervilhas
 - 4 espargos brancos
 - 300 g de amêijoas
 - 1,5 copo medidor de caldo de peixe
 - 1 cebola média
 - 2 dentes de alho
 - Salsa picada
 - 1 copo medidor de vinho branco
 - Sumo de limão a gosto

Salmão com queijo azul

- 4 postas de salmão
 - Um fio de azeite
 - Endro
- 60 g de queijo azul
- 1 copo medidor de natas líquidas
 - Sal

- 1 Deite um fio de azeite e coloque as postas de salmão. Adicione um pouco de endro polvilhado e sal e seleccione os modos ALOURAR e  durante 10 minutos. Doure o salmão dos dois lados e retire-o da cuba.
- 2 Passados 12 minutos, acrescente as natas líquidas e o queijo azul cortado. Mexa e misture o molho para que fique uniforme.
- 3 Posteriormente, volte a colocar o salmão e deixe cozinhar durante 5 minutos nos modos COZER e .



x4

Camarão com alho



x4



- 16 camarões
- 2 dentes de alho picados finamente
- 1 fio de sumo de limão
 - ¼ de copo medidor de azeite
 - Salsa
 - Sal


- 1 Descasque os camarões deixando a cabeça e coloque-os na cuba com o alho, a salsa, o sal, o limão e o azeite. Inicie o modo MARISCO.
- 2 Passados 10 minutos, mexa tudo para ter um resultado uniforme. Pare o modo depois de 5 minutos.

Pastel de atum



x4

- 400 g de atum
- 3 colheres de pão ralado
- 2 colheres de cebola picada
- 2 colheres de salsa picada
 - 3 ovos
 - 3 colheres de farinha
- 1 copo medidor de leite
- 3 colheres de manteiga
 - Pimenta
 - Sal

- 1 Numa cuba separada, prepare o molho bechamel utilizando a farinha, o leite quente, a manteiga, o sal e a pimenta.
- 2 Quando o molho estiver pronto e frio, misture-o com os restantes ingredientes e coloque tudo na cuba. Inicie os modos GUI SAR e .

Chávena de chocolate quente



x4

- 1 l de leite meio gordo
- 250 g de chocolate

- 1 Coloque os ingredientes na cuba e seleccione o modo BEBIDAS QUENTES durante 30 minutos.
- 2 Mexa e está pronto a servir.



x4

Peras em calda

- 1 Descasque e corte as peras em duas partes. Corte ao meio a vagem de baunilha e retire as sementes.
- 2 Coloque na cuba ½ litro de água, 200 g de açúcar, as sementes e a vagem da baunilha cortada ao meio e 2 ou 3 anis-estrelado (ou cardamomos).
- 3 Seleccione o modo BEBIDAS QUENTES e, passados 20 minutos, adicione as peras.
- 4 Quando o modo terminar, pode acrescentar ameixas secas a seu gosto.

- 5-6 peras
- 1 vagem de baunilha
- 2-3 anis-estrelado (ou cardamomos)
 - ½ l de água
- 200 g de açúcar
- Ameixas secas

Vinho Quente



x4

- 1 l de vinho tinto
- 2 laranjas biológicas
- Açúcar extrafino ou mel
 - 1 limão
- 10 g de gengibre

- 1 Corte a primeira laranja em quartos, reserve totalmente a segunda e adicione 3 cravos de cravo-da-índia. Coloque na cuba 1 litro de vinho tinto, as laranjas, 4 colheres de açúcar (ou mel), rasas de limão e um pequeno pedaço de gengibre.
- 2 Seleccione o modo BEBIDAS QUENTES.

Bolo de chocolate



x5-6



- 150 g de chocolate derretido
 - 200 g de manteiga derretida
 - 4 ovos
 - 220 g de açúcar
 - 80 g de farinha
 - Manteiga derretida para untar a cuba
 - Papel vegetal
- 1 Derreta a manteiga.
 - 2 Derreta o chocolate.
 - 3 Na cuba, misture os ovos e o açúcar. Adicione o chocolate, a manteiga e a farinha e misture durante 2 minutos.
 - 4 Coloque o papel vegetal e depois a manteiga na cuba. Coloque a mistura na cuba e inicie o modo SOBREMESA (160°C) durante 45 minutos.

Cheesecake de mirtilo



x4

- 125 g de bolachas
 - 70 g de manteiga amolecida
 - 300 g de queijo para barrar
 - 1 iogurte de limão
 - 1 copo medidor de açúcar
 - 1 colher de farinha
 - 1 raspa de limão
 - 3 ovos
 - 100 g de doce de mirtilo
- 1 Triture as bolachas e adicione a manteiga até obter uma massa homogénea. Coloque a mistura na base da cuba, apertando com os dedos para ficar bem uniforme.
 - 2 Noutra cuba, bata as claras em castelo e reserve. Separadamente, misture o queijo, as gemas, o iogurte, o açúcar, as raspas de meio limão e a farinha. Acrescente as claras e mexa.
 - 3 Coloque a mistura preparada na cuba onde ficará a base de bolacha. Feche a tampa e selecione o modo SOBREMESA durante 30 minutos.
 - 4 Só deve desenformar quando estiver frio. Coloque por cima o doce de mirtilo.

Iogurte



x4



- 80 cl de leite gordo
- 1 pacote de fermento lácteo próprio para iogurte
- 2 medidas de água
- 2 colheres de leite em pó

- 1 Coloque o leite, os fermentos lácteos, a água e o leite em pó na cuba.
- 2 Misture tudo.
- 3 Selecione o modo IOGURTE.
- 4 Depois de cozinhar, coloque o iogurte no frigorífico durante 2 horas.

Utilize recipientes de vidro para fazer iogurtes no forno.



x5

Pudim de caramelo

- 1 Misture o açúcar, os ovos e o leite num recipiente.
- 2 Coloque uma colher de sopa de caramelo líquido em cada uma das taças, adicione a mistura e cubra as taças com papel de alumínio.
- 3 Coloque as taças dentro da cuba e adicione água até cobrir metade das taças. Selecione o modo SOBREMESA durante 15 minutos.
- 4 Após os 15 minutos deixe as taças a repousar dentro da cuba com a tampa fechada, durante 30 minutos.
- 5 Leve as taças ao frigorífico durante 2 horas.

- ½ l de leite
- 75 g de açúcar
- 3 ovos
- 5 colheres de sopa de caramelo líquido
- Taças de vidro (resistentes ao calor) de 110 ml
- Papel de alumínio
- Baunilha

Peras bêbedas



x4

- 6 peras
- 750 ml de vinho tinto
- ¾ de copo medidor de açúcar
- 1 copo medidor de água
- 1 pau de canela
- 1 casca de limão

- 1 Descasque as peras sem retirar o pé e coloque-as na cuba. Cubra-as com o vinho, a água, o açúcar, a casca de limão e a canela. Inicie o modo SOBREMESA durante 1 hora.
- 2 Depois de terminadas, podem ser servidas quentes ou frias.