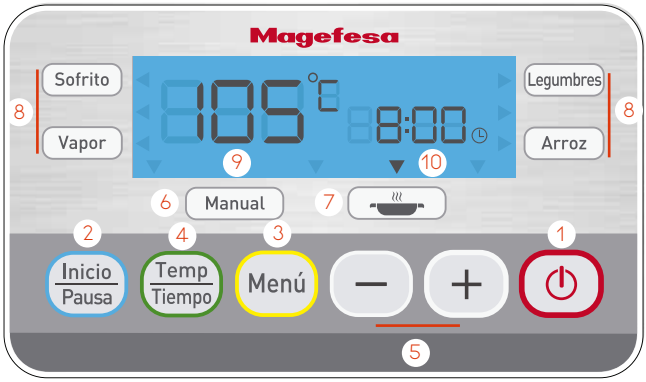
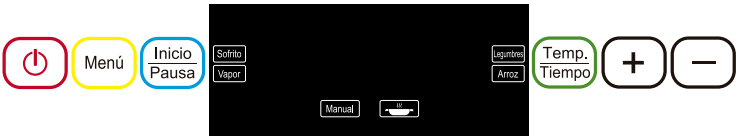
Magefesa®

40 Recetas internacionales

Guiso Therm

CONOCE TU OLLA





1 ON/OFF

2 SELECTOR DE FUNCION
Seleccione la función deseada y ajuste temperatura y tiempo.

3 MENU
Seleccione la función que más se ajusta al ingrediente principal de su elaboración.

4 TIEMPO
Permite cambiar los parámetros de temperatura y tiempo para ajustarlos a su gusto

5 -/+
Permiten aumentar o disminuir la temperatura y ajustarlos a su gusto

6 MANUAL
Temperatura de 90° con rango seleccionable de 40 a 200°c y Tiempo de 30 m. con rango seleccionable de 5 m. a 12 h.

7 MANTENER CALIENTE
Temperatura de 65°c con un rango de entre 40 y 75°C y Tiempo de 60 min. con un rango de entre 30 m. y 8 h.

8 PROGRAMAS
Selección de programa por tipo de ingrediente.

9 INDICADOR DE TEMPERATURA
Muestra la temperatura predeterminada por función seleccionada.

10 INDICADOR DE TIEMPO
Muestra el tiempo predeterminado por función seleccionada y tiempo restante.

ÍNDICE

SOPAS, CREMAS Y PURES

Crema de calabaza con yogurt griego y eneldo. Estados Unidos 7
Crema de legumbres al Merkén. Chile 9
Sopa de habas amarillas y nopales. México 11
Sopa de pescado y marisco. España 13
Mole de olla. México 15

ARROCES

Arroz chaufa de cerdo. Perú 17
Asopao de camarones y mero. Rep. Dominicana 19
Arroz con trutro pato confitado, choclo y verduras. Chile 21
Arroz con curry de acompañamiento. Estados Unidos 23
Arroz con pollo, conejo y verduras. España 25
Quinotto de rape, espinacas y setas. Bolivia 27

PATATAS, VERDURAS Y LEGUMBRES

Patatas a la Riojana. España 29
Papas escabechadas. Bolivia 31
Guiso de papas nativas chilotas con longanizas de Chillán. Chile 33
Estofado picante de patatas y bacalao. Estados Unidos 35
Patatas revolconas. España 37
Pisto de verduras con huevos mollet trufados. España 39
Gallo pinto. Costa Rica 41
Alubias pintas estofadas. España 43
Guiso sureño de frijoles black-eyed peas. Estados Unidos 45
Alubias de La Bañeza con bacalao al ajoarriero. España 47
Frijoles Charros. México 49
Estofado de lentejas negras con foie micuit y encurtidos. España 51
Guiso de garbanzos con camarones. México 53
Valdiviano de Charqui. Chile 55

PESCADOS Y MARISCOS

Bacalao confitado sobre samfaina catalana. España 57
Carbonada de mero negro, bivalvos y camarones. Chile 59
Cazuela de choros. Perú 61
Lomos de Merluza al vapor sobre salsa de curry rojo. Tailandia 63
Corvina al vapor, verduras y salsa de yogurt. España 65

CARNES Y AVES

Estofado de pollo estilo Brunswick. Estados Unidos 67
Cochinita Pibil. México 69
Estofado de cordero patagónico. Chile 71
Pollo campero a la sidra. España 73
Spicy pulled pork. Estados Unidos 75
Jarrete de ternera braseado en olla a presión. España 77

POSTRES

Arroz con leche estilo asturiano. España 79
Dulce de calafate. Chile 81
Flan de almendras. España 83
Flan de auyama, coco y huevo. Rep. Dominicana 85

ADVERTENCIA

Los tiempos dados en este recetario son orientativos y podrán variar en función de la frescura y calidad de los alimentos empleados, el tipo y tamaño del corte de los ingredientes, la dureza del agua utilizada y en definitiva, podrán ser ajustados al gusto de cada uno.

COCINANDO CON
Guiso Therm
4 Raciones
Sofrito
20 Minutos

CREMA DE CALABAZA

SOPAS, CREMAS Y PURES

INGREDIENTES

- 600 gr. de calabaza troceada
- 200 gr. de patata troceada
- 1 gr. de cebolla mediana en cubos
- 1 tallo de apio en cubos
- 1 zanahoria en cubos
- 1,2 l. de caldo de verduras o ave
- 125 gr. de yogurt griego
- 50 gr. de mantequilla
- aceite de oliva
- sal
- pimienta blanca recién molida
- 1 ramita de eneldo fresco picado

ELABORACIÓN

Disponemos un fondo de aceite de oliva junto con la mantequilla en nuestra olla Guisotherm de Magefesa

Seleccionamos la función Sofrito *y pulsamos la tecla* Inicio/Pausa

Cuando el aceite comience a tomar calor, incorporamos la cebolla, la zanahoria y el apio.
Sazonamos ligeramente para favorecer el pochado.
Dejamos pochar durante unos 8 minutos o hasta que la cebolla quede transparente.
Añadimos la calabaza y la patata, removemos el conjunto unos segundos y dejamos pochar unos minutos más.
Terminado el tiempo del sofrito, vertemos el caldo de verduras o ave y salpimentamos.

Seleccionamos la función Manual *ajustamos la temperatura a 110° C. y el tiempo a 20 minutos.*

Pulsamos la tecla Inicio/Pausa

Transcurrido el tiempo de cocinado, comprobamos el punto de cocción y rectificamos de sal y pimienta.
Con la ayuda de una licuadora de vaso o una batidora de mano Magefesa, trituramos todos los ingredientes hasta obtener una crema ligera, suave y homogénea. Podemos ajustar la textura de la crema a nuestro gusto, añadiendo más o menos caldo si fuese necesario.
Servimos en cuencos individuales, acompañando cada uno con una cucharada de yogurt griego, y aromatizada con el eneldo fresco recién picado.

COCINANDO CON
Guiso Therm
4 Raciones
Legumbres
60 Minutos

CREMA DE LEGUMBRES

SOPAS, CREMAS Y PURES

INGREDIENTES

- 400 gr. de lentejas pardinas
- 1 cebolla mediana troceada
- 1 zanahoria troceada
- 1 puerro troceado
- 2 dientes de ajo
- 1,2 l. de caldo de verduras aprox.
- Aceite de oliva virgen extra
- 100 ml. de nata líquida 18 % M.G.
- sal
- pimienta negra
- 2 c/c de pimentón dulce o picante al gusto

ELABORACIÓN

En nuestra olla Guisotherm de Magefesa, disponemos las lentejas junto con la cebolla, la zanahoria y el puerro. Todas estas hortalizas troceadas en mitades o cuartos.
Vertemos el caldo de verduras hasta cubrir. Aderezamos con un poco de aceite de oliva virgen extra, el pimentón y salpimentamos al gusto.

Seleccionamos la función Legumbres *y pulsamos la tecla* Inicio / Pausa

Transcurrido el tiempo de cocinado, comprobamos el punto de cocción y rectificamos de sal y pimienta.
Con la ayuda de una licuadora de vaso o una batidora de mano Magefesa, trituramos la elaboración junto con la nata líquida hasta obtener una crema ligera, suave y homogénea.
Servimos la crema acompañada de unos costrones de pan frito o con unas láminas crujientes de jamón curado.

COCINANDO CON
Guiso Therm
4 Raciones
Legumbres
70 Minutos

SOPA DE HABA AMARILLA Y NOPALES

SOPAS, CREMAS Y PURES

INGREDIENTES

- 300 gr. de habas amarillas, secas
- 2 nopalitos cocidos en bastones
- 2 tomates pequeños concasse
- 1 cebolla blanca en brunoise
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 1 ramita de hierbabuena
- 1 ramita de cilantro
- 1 chile pasilla
- 1,5 l. de agua o caldo de verduras
- aceite de oliva suave
- sal y pimienta negra al gusto

ELABORACIÓN

Lavamos bien las habas y ponemos a remojo en agua fría durante 6 - 8 horas.
Disponemos un fondo de aceite de oliva junto con la mantequilla en nuestra Guisotherm.

Seleccionamos la función Sofrito *y pulsamos la tecla* Inicio / Pausa

Cuando el aceite comience a tomar calor, incorporamos la cebolla y los ajos junto con el chile pasilla. Dejamos pochar durante unos 3 o 4 minutos.
Añadimos las habas y los tomates, continuamos cocinando durante 4 ó 5 minutos.
Terminado el tiempo del sofrito, vertemos el caldo de verduras y salpimentamos al gusto.

Seleccionamos la función Legumbres *y pulsamos la tecla* Inicio / Pausa

Transcurrido el tiempo de cocinado, comprobamos el punto de cocción y rectificamos de sal y pimienta.
Añadimos los nopalitos cocidos y aromatizamos con las hojas de hierba buena y cilantro finamente picadas.
Servimos los platos aderezados con un hilo de aceite de oliva en crudo.

COCINANDO CON
Guiso Therm
4 Raciones
Sofrito
26 Minutos

SOPA DE PESCADO Y MARISCO

INGREDIENTES

- 450 gr. de rape en cubos
- 12 almejas
- 8 mejillones limpios
- 12 colas de langostino peladas
- 1 cebolla en brunoise
- 1 puerro en brunoise
- 1 zanahoria en brunoise
- 2 dientes de ajo
- 200 ml. de salsa de tomate
- 1,5 l. de caldo de pescado
- ¼ de pan sopaco en lascas
- aceite de oliva virgen extra
- Brandy de Jerez
- sal
- pimienta blanca
- pimentón dulce

ELABORACIÓN

Disponemos un fondo de aceite de oliva virgen extra en nuestra olla Guisotherm de Magefesa.

Seleccionamos la función Sofrito *y pulsamos la tecla* Inicio / Pausa

Cuando tome calor, marcamos el pescado hasta que quede bien dorado. Retiramos.
A ese mismo aceite añadimos la cebolla, la zanahoria, el puerro y el ajo. Sazonamos ligeramente para favorecer el pochado y dejamos cocinar durante unos 6 minutos.
Añadimos el pan sopaco, el pimentón y una copa de brandy de Jerez, esperamos unos segundos a que se evapore el alcohol. Incorporamos la salsa de tomate, mojamos con el caldo de pescado y marisco caliente y salpimentamos al gusto.

Seleccionamos la función MANUAL ajustamos la temperatura a 110° C. y el tiempo a 15 minutos. En ese momento, pulsamos la tecla Inicio / Pausa

Transcurrido el tiempo de cocinado, trituramos la sopa con la ayuda de una licuadora de vaso o una batidora de mano Magefesa.

Seleccionamos la función MANUAL ajustamos la temperatura a 110° C. y el tiempo a 5 minutos. En ese momento, pulsamos la tecla Inicio / Pausa

Añadimos las almejas, los mejillones, las colas de langostino y el pescado. Dejamos cocinar hasta finalizar el tiempo. Rectificamos de sal y pimienta al gusto.
El sopako es un pan típico del país vasco, muy utilizado para elaborar sopas. Si no tenemos la posibilidad de encontrar el sopako, lo sustituimos por pan duro tostado en el horno.

COCINANDO CON

Guiso Therm

4 Raciones

Sofrito

70 Minutos

MOLE DE OLLA

SOPAS, CREMAS Y PURES

INGREDIENTES

- 600 gr. de morcillo de ternera en cubos
- 1 mazorca de maíz en 8 porciones
- 2 patatas
- 1 zanahoria
- 1 calabacín
- 2 tomates maduros asados
- 1 cebolla blanca asada
- 3 dientes de ajo asados con piel
- 6 chiles pasilla asados
- 1 chile ancho asado
- 1,5 l. de caldo de carne
- Comino molido
- Orégano
- aceite de oliva suave
- sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN

Comenzamos asando los tomates, la cebolla, los ajos y los chiles

Seleccionamos la función MANUAL ajustamos la temperatura a 130° C. y el tiempo a 10 minutos. En ese momento, pulsamos la tecla Inicio / Pausa

Volteamos ocasionalmente los ingredientes para que queden uniformemente asados. Terminado el tiempo, retiramos y con la ayuda de una licuadora de vaso Magefesa, preparamos el adobo triturando tomates, la cebolla, los ajos pelados y los chiles. Agregamos una taza de caldo de carne caliente para facilitar el proceso. Colamos y reservamos. Disponemos un fondo de aceite de oliva en la cubeta de nuestra olla Guisotherm.

Seleccionamos la función Sofrito *y pulsamos la tecla* Inicio / Pausa

Cuando comience a tomar calor, doramos la carne hasta que quede bien sellada por todos los lados. Agregamos la mazorca de maíz a la olla, vertemos el adobo y cubrimos con el jugo de res. Salpimentamos al gusto.

Seleccionamos la función MANUAL ajustamos la temperatura a 110° C. y el tiempo a 40 minutos. En ese momento, pulsamos la tecla Inicio / Pausa

Mientras cuece la carne, troceamos las papas, las zanahorias y el calabacín en cubos irregulares, que añadiremos a la olla a falta de 20 minutos para la finalización del tiempo de cocción. Aromatizamos con el orégano y el comino al gusto.
Finalizado el tiempo, comprobamos el punto de cocción de los ingredientes y rectificamos de sal y pi mienta si fuese necesario.
Servimos el mole de olla acompañado de unas tortillas, cebolla en juliana y limón.

COCINANDO CON
Guiso Therm
4 Raciones
Arroz
20 Minutos

ARROZ CHAUFA DE CERDO

ARROCES

INGREDIENTES

- 400 gr de arroz (Bomba, Bahía...)
- 1.2 l de caldo de carne o verduras
- 400 gr de chuleta de aguja de cerdo
- 1 cebolla roja en juliana
- 1 zanahoria en juliana
- ½ pimiento morrón verde en juliana
- ½ pimiento morrón rojo en juliana
- ¼ pimiento morrón amarillo en juliana
- salsa de soja
- aceite de oliva suave
- sal y pimienta negra al gusto
- cebollino finamente picado

ELABORACIÓN

Para pre-cocer el arroz, vertemos el caldo en la cubeta de nuestra olla Guisotherm.

Seleccionamos la función ARROZ ajustamos la temperatura a 110° C. y el tiempo a 15 minutos. En ese momento, pulsamos la tecla Inicio / Pausa

Cuando el caldo tome temperatura, incorporamos el arroz, removemos para evitar que se apelmace y dejamos cocer. Salpimentamos al gusto si fuese necesario.
Transcurrido el tiempo y con la ayuda de un colador, escurrimos bien el arroz, lo disponemos sobre una fuente amplia para que lo podamos extender. Así bajará la temperatura rápidamente y cortaremos la cocción.
Aclaramos la cubeta, secamos y disponemos un fondo de aceite de oliva suave

Seleccionamos la función Sofrito *y pulsamos la tecla* Inicio / Pausa

Cuando el aceite comience a tomar calor, marcamos la carne de cerdo que previamente hemos salpimentado al gusto.
Una vez bien dorado, retiramos y reservamos.
Aprovechando la grasa y los jugos del cerdo, rehogamos la cebolla junto con la zanahoria y el pimiento morrón.
Cuando las verduras estén al dente, reincorporamos la carne, el arroz y la salsa de soja.
Salteamos el conjunto durante 2 ó 3 minutos. Rectificamos de sal y pimienta si fuese necesario y servimos a continuación.
Cuando cocinamos el arroz en dos cocciones, es importante no alcanzar el punto de cocción exacto en la primera, ya que si no en la segunda cocción el arroz se pasará.
Al utilizar salsa de soya como aderezo, debemos de tener en cuenta ajustar la sal del resto de ingredientes para evitar que el conjunto de la elaboración quede salada.

COCINANDO CON
Guiso Therm
4 Raciones
Arroz
21 Minutos

ASOPAO DE CAMARONES Y MERO

ARROCES

INGREDIENTES

- 1 kg. de camarones (langostinos)
- 500 gr. de mero en cubos
- 400 gr. de arroz (Carnaroli o Arborio)
- 1 cebolla en juliana
- 1 zanahoria en juliana
- 1 pimiento verde en juliana
- 1 ají gustoso en juliana
- 2 dientes de ajo, majados
- 150 ml. de salsa de tomate
- 75 gr. de arvejas (guisantes)
- 2 limas
- 1600 ml. de caldo de pescado
- aceite de oliva suave
- 1 ramita de cilantro
- sal y pimienta
- hierbas aromáticas al gusto (tomillo, albahaca...)

ELABORACIÓN

Disponemos un fondo de aceite de oliva suave en nuestra olla multicooker Guisotherm.

Seleccionamos la función Sofrito *y pulsamos la tecla* Inicio / Pausa

Cuando el aceite comience a tomar calor, pochamos la cebolla junto con la zanahoria, el pimiento verde, el ají gustoso y el majado de ajo.
Salpimentamos ligeramente para favorecer el pochado y aromatizamos con las hierbas elegidas.
Transcurridos unos 9 minutos, incorporamos el arroz y rehogamos unos segundos, vertemos la salsa de tomate y mojamos con el caldo de pescado caliente.

Seleccionamos la función Arroz *y pulsamos la tecla* Inicio / Pausa

Transcurridos unos 12 minutos de cocción, añadimos los guisantes.
A falta de unos 2 o 3 minutos para la finalización del tiempo de cocción, agregamos las colas de langostino y el mero. Rectificamos de sal y pimienta.

Terminado el tiempo dado, agregamos el zumo de las limas y espolvoreamos con el cilantro finamente picado.
Durante el proceso de cocción del arroz nos aseguraremos de agregar el caldo necesario para que el arroz este siempre cubierto.

COCINANDO CON
Guiso Therm
4 Raciones
Arroz
28 Minutos

ARROZ CON TRUTO PATO CONFITADO

ARROCES

INGREDIENTES

- 400 gr. de arroz, variedad bomba, bahía...
- 400 gr. de carne de trutro de pato confitada
- 150 gr. de choclo graneado (maíz)
- 150 gr. de porotos verdes (judías, vainas)
- 150 gr. de zapallito italiano (calabacín)
- 100 gr. de zanahoria
- 1200 ml. de caldo de ave o verduras
- aceite de oliva suave
- 1 c/s de grasa de pato
- ají de color (pimentón dulce)
- sal y pimienta
- ciboulette (cebollino)

ELABORACIÓN

Pelamos las zanahoria y troceamos en juliana fina al igual que los porotos verdes y el zapallito italiano.
Desmenuzamos el pato retirando bien pieles, venas y huesos.
En nuestra olla multicooker Guisotherm de Magefesa disponemos un fondo de aceite de oliva junto con la grasa de pato.

Seleccionamos la función Sofrito *y pulsamos la tecla* Inicio / Pausa

Cuando comience a tomar calor, sofreímos las verduras ligeramente sazonadas.
Transcurridos unos 8 minutos, agregamos el arroz y dejamos rehogar hasta que los granos comiencen a quedar transparentes.
Incorporamos el pato y el choclo graneado, salpimentamos y aderezamos con el ají de color.
Vertemos el caldo caliente.

Seleccionamos la función Arroz *y pulsamos la tecla* Inicio / Pausa

Transcurrido el tiempo de cocción, tapamos con un paño de cocina limpio y dejamos reposar unos 5 minutos antes de servir.
Disponemos el arroz en la base de un plato y espolvoreamos con el ciboulette finamente picado por encima.

COCINANDO CON

Guiso Therm

4 Raciones | Arroz | 48 Minutos

ARROZ CON CURRY

ARROCES

INGREDIENTES

- 350 gr. de arroz (variedad Basmati)
- 900 ml. de caldo de verduras
- 1 cebolla laminada
- 25 gr. de mantequilla
- 1 c/s de aceite de oliva
- 2 c/s de piñones
- 1 c/s de arándanos deshidratados
- 1 c/c de zahatar
- 1 c/c de curry
- sal y pimienta al gusto
- cilantro fresco

ELABORACIÓN

Dejamos el arroz a remojo durante unos 20 minutos.
En nuestra olla multicooker Guisotherm de Magefesa, disponemos la mantequilla junto con el aceite de oliva.

Seleccionamos la función Sofrito *y pulsamos la tecla* Inicio / Pausa

Cuando comience a tomar calor, incorporamos la cebolla y salpimentamos ligeramente.
Transcurridos unos 8 minutos añadimos el arroz bien escurrido, aromatizamos con el zahatar y el curry e incorporamos los piñones y los arándanos troceados. Rehogamos el conjunto durante un par de minutos más.
Vertemos el caldo de verduras caliente y salpimentamos al gusto.

Seleccionamos la función Arroz *y pulsamos la tecla* Inicio / Pausa

Transcurrido el tiempo de cocción, tapamos con un paño de cocina limpio y dejamos reposar unos 5 minutos antes de servir.
Espolvoreado con el cilantro fresco recién picado.
Transcurrido el tiempo de cocción, tapamos con un paño de cocina limpio y dejamos reposar unos 5 minutos antes de servir.
Espolvoreado con el cilantro fresco recién picado.

COCINANDO CON

Guiso Therm

4 Raciones

Arroz

22 Minutos

ARROZ CON POLLO Y VERDURAS

ARROCES

INGREDIENTES

- 4 muslos completos de pollo
- 400 gr. de conejo deshuesado
- 400 gr. de arroz (Bomba, Bahía...)
- ½ pimiento verde
- ½ pimiento rojo
- 4 dientes de ajo
- 1 tomate mediano maduro
- 200 gr. de judías verdes (vainitas, porotos verdes)
- 1 manojo de espárragos verdes
- aceite de oliva suave
- sal
- azafrán
- 2 c/c de pimentón dulce
- caldo de ave

ELABORACIÓN

Troceamos y salpimentamos la carne de pollo y conejo.
Disponemos un fondo de aceite de oliva en nuestra olla multicooker Guisotherm.

Seleccionamos la función Sofrito *ajustamos 12 min. y pulsamos la tecla* Inicio / Pausa

Cuando el aceite tome calor, marcamos la carne volteando con frecuencia hasta que quede uniformemente dorada. Retiramos y reservamos.
En el mismo aceite de dorar la carne, añadimos un poco más si fuese necesario, incorporamos los pimientos cortados en juliana junto con los ajos enteros. Rehogamos durante unos 6 minutos removiendo frecuentemente.
Añadimos las judías verdes y rehogamos unos minutos más. Retiramos y reservamos.
Agregamos el tomate rallado dejando sofreír unos minutos.
Cuando el sofrito de tomate esté listo, reincorporamos la carne y las verduras que teníamos reservadas, añadimos el arroz y rehogamos el conjunto rápidamente hasta que los granos comiencen a quedar transparentes.
Espolvoreamos el pimentón, removemos rápidamente y mojamos con el caldo caliente.

Seleccionamos la función Arroz *y pulsamos la tecla* Inicio / Pausa

Tras unos 5 minutos de cocción, agregamos los espárragos verdes a la cocción. Majamos o licuamos el azafrán disuelto en un poco de caldo caliente y vertemos sobre el arroz.
Transcurrido el tiempo de cocción, tapamos con un paño de cocina limpio y dejamos reposar unos 5 minutos antes de servir.

COCINANDO CON
Guiso Therm
4 Raciones
Sofrito
16 Minutos

QUINOTTO DE RAPE

ARROCES

INGREDIENTES

- 400 gr. de quinoa
- 1100 ml. de caldo de pescado
- 600 gr. de rape en cubos
- 200 gr. de espinacas limpias
- 250 gr. de setas variadas en cubos
- 1 cebolla en brunoise
- 1 diente de ajo
- 1 c/c de pasta ají amarillo
- 1 copa vino blanco
- sal
- pimienta blanca
- aceite de oliva suave
- 80 gr. de queso cremoso rallado

ELABORACIÓN

Ponemos la quinoa a remojo en agua al menos durante 90 minutos, a continuación, lavamos bien debajo del agua corriente. Este proceso es imprescindible para eliminar el amargor de la saponina que contiene la quinoa.
Disponemos un fondo de aceite de oliva en nuestra olla multicooker Guisotherm.

Seleccionamos la función Sofrito *y pulsamos la tecla* Inicio / Pausa

Cuando el aceite tome calor salteamos el pescado y las setas, una vez sellado y dorado el conjunto agregamos las espinacas salteamos unos minutos más y retiramos.
En el mismo aceite pochamos la cebolla junto con el ajo, agregamos la pasta de ají amarillo, rehogamos unos segundos e incorporamos la quinoa.
Regamos con la copa de vino blanco y dejamos cocer unos segundos hasta que se evapore el alcohol.
Vertemos un tercio del caldo de pescado caliente.

Seleccionamos la función Sofrito *ajustamos a 18 min. y pulsamos la tecla* Inicio / Pausa

Cuando el caldo se vaya consumiendo, incorporamos el salteado de pescado, setas y espinacas y cubrimos con el caldo caliente. Iremos añadiendo el caldo poco a poco hasta que la quinoa esté cocida.
Por último, añadimos el queso de rallado, mezclamos bien y rectificamos de sal y pimienta.
El Quinotto debe quedarnos jugoso por lo que si una vez fundido el queso necesita más caldo lo agregaremos sin problema.

COCINANDO CON
Guiso Therm
4 Raciones
Sofrito
32 Minutos

PATATAS A LA RIOJANA

PATATAS, VERDURAS Y LEGUMBRES

INGREDIENTES

- 800 gr. de patatas
- 350 gr. de cebolla en brunoise
- 200 gr. de pimiento rojo en brunoise
- 250 gr. chorizo fresco troceado
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 60 gr. de aceite de oliva suave
- 1 c/c de pimentón dulce
- 2 c/c de carne de pimiento choricero
- 1.5 l. de caldo de ave o carne
- sal
- pimienta negra
- 1 hoja de laurel

ELABORACIÓN

Pelamos y chascamos las patatas, triscar o chascar es comenzar cortando con el cuchillo y terminar rompiendo para que la patata suelte más fácilmente la fécula y ayude a espesar el caldo. Cortamos el chorizo en rodajas gruesas.
Disponemos un fondo de aceite de oliva suave en nuestra olla multicooker Magefesa

Seleccionamos la función Sofrito *y pulsamos la tecla* Inicio / Pausa

Cuando el aceite comience a tomar calor, incorporamos la cebolla junto con el pimiento, los dientes de ajo y la hoja de laurel. Sazonamos ligeramente para favorecer el pochado. Dejamos pochar durante unos 8 minutos o hasta que la cebolla comience a quedar transparente.
Terminado el tiempo del sofrito, incorporamos el chorizo troceado, espolvoreamos el pimentón y el pimiento choricero, removemos bien el conjunto.

Seleccionamos la función MANUAL ajustamos la temperatura a 110° C. y el tiempo a 25 minutos. En ese momento, pulsamos la tecla Inicio / Pausa

Añadimos las patatas, rehogamos el conjunto y cubrimos con el caldo de ave o carne. Tapamos la olla.
Transcurrido el tiempo de cocción, comprobamos el punto de cocción y rectificamos de sal y pimienta.
Rectificamos de sal y pimienta, dejamos reposar unos 20 minutos antes de servir.

COCINANDO CON
Guiso Therm
4 Raciones
Vapor
46 Minutos

PAPAS ESCABECHADAS

PATATAS, VERDURAS Y LEGUMBRES

INGREDIENTES

- 800 gr. de papas
- 1 cebolla morada
- 2 dientes de ajo
- 1 c/c ají de color
- aceite de oliva suave
- 200 ml. de vino blanco seco
- 100 ml. de vinagre de vino blanco
- ramita de romero, tomillo y orégano
- 1 hoja de laurel
- pimienta negra
- sal

ELABORACIÓN

Picamos la cebolla en pluma y los pimentones en juliana fina, salpimentamos y reservamos. Lavamos bien las papas y las disponemos en nuestra olla multicooker Guisotherm de Magefesa, vertemos agua hasta cubrir las papas y salpimentamos al gusto.

Seleccionamos la función Vapor *y pulsamos la tecla* Inicio / Pausa

Transcurrido el tiempo de cocinado, comprobamos el punto de cocción de las papas y si es correcto, retiramos y reservamos. Desechamos el agua.
Disponemos un fondo de aceite de oliva en la cubeta de cocción.

Seleccionamos la función Sofrito *ajustamos a 8 min. y pulsamos la tecla* Inicio / Pausa

Cuando comience a tomar calor, añadimos los dientes de ajo machacados y doramos levemente.
Incorporamos la cebolla, las ramitas de hierbas aromáticas y la hoja de laurel, dejamos pochar durante unos 4 minutos.
Incorporamos el ají de color y rehogamos rápidamente.
Vertemos el vino blanco y el vinagre, dejamos reducir durante 4 ó 5 minutos más o hasta que se evapore bien el alcohol.
Cuando tengamos las papas atemperadas, las pelamos y cortamos en láminas de medio centímetro de grosor.
Disponemos las rodajas de papas en una fuente, cubrimos con el escabeche y dejamos reposar al menos durante 20 minutos antes de servir.

COCINANDO CON
Guiso therm
4 Raciones
Sofrito
30 Minutos

GUISO DE PAPAS NATIVAS CHILOTAS

PATATAS, VERDURAS Y LEGUMBRES

INGREDIENTES

- 600 gr. de papas nativas chilotas
- 300 gr. de longaniza de Chillán
- 2 cebollas moradas en brunoise
- 2 zanahorias medianas en brunoise
- 1 pimentón rojo en brunoise
- 1 diente de ajo finamente picado
- aceite de oliva virgen
- 1 ramita romero
- 1 ramita orégano
- 1 c/c merkén
- 2 c/c ají amarillo
- sal
- pimienta negra
- caldo de carne

ELABORACIÓN

Pelamos las patatas y las triscamos o chascamos en trozos regulares, reservamos.
La longaniza se corta en porciones de unos 2 cm. de largo.
Disponemos un fondo de aceite de oliva virgen en nuestra olla multicooker Guisotherm de Magefesa.

Seleccionamos la función Sofrito *y pulsamos la tecla* Inicio / Pausa

Cuando el aceite comience a tomar calor, incorporamos el ajo que dejamos dorar ligeramente y añadimos la cebolla, el pimentón y la zanahoria. Dejamos sofreír.
Un par de minutos antes de acabar el sofrito, agregamos la longaniza y aderezamos con el ají amarillo, el merkén y las hierbas aromáticas.
Incorporamos las papas, removemos durante un par de minutos y añadimos el caldo de carne hasta cubrir las papas. Salpimentamos al gusto.

Seleccionamos la función MANUAL ajustamos la temperatura a 110° C. y el tiempo a 25 minutos. En ese momento, pulsamos la tecla Inicio / Pausa

Finalizado el tiempo de cocción, comprobamos la textura de las papas y dejamos reposar unos 20 minutos antes de servir.

COCINANDO CON

Guiso Therm

4 Raciones

Sofrito

33 Minutos

ESTOFADO PICANTE DE PATATAS

PATATAS, VERDURAS Y LEGUMBRES

INGREDIENTES

- 400 gr. lomo de bacalao fresco
- 100 gr. bacon cortado en bastones
- 2 patatas rojas en brunoise
- 1 cebolla roja en brunoise
- 1 tallo de apio en brunoise
- 1 puerro laminado
- 2 dientes ajo finamente picados
- 60 ml. nata líquida 18 % M.G.
- 1500 ml. de caldo de pescado
- 50 gr. de mantequilla
- aceite de oliva suave
- tomillo
- D.O.P. Pimentón de la Vera, picante
- ½ hoja de laurel
- sal y pimienta blanca
- perejil o cebollino finamente picado

ELABORACIÓN

Disponemos un fondo de aceite de oliva junto con la mantequilla en nuestra olla multi-cooker Guisotherm de Magefesa.

Seleccionamos la función Sofrito *y pulsamos la tecla* Inicio / Pausa

Cuando el aceite comience a tomar calor, añadimos el bacon y rehogamos hasta que comience a dorarse. Retiramos y reservamos sobre un papel absorbente.
En ese mismo aceite, incorporamos las hortalizas troceadas y pochamos durante unos 8 minutos.
Agregamos las patatas y aromatizamos con el pimentón picante, el laurel y el tomillo, salpimentamos al gusto. Dejamos sofreír hasta que finalice el tiempo.
Cubrimos con el caldo de pescado.

Seleccionamos la función MANUAL ajustamos la temperatura a 110° C. y el tiempo a 25 minutos. En ese momento, pulsamos la tecla Inicio / Pausa

Finalizado el tiempo de cocinado, comprobamos el punto de cocción de las patatas y agregamos la nata líquida y el bacalao, que se terminará de cocer con el calor residual del guiso.
Dejamos reposar unos 20 minutos antes de servir.
Servimos la sopa en caliente espolvoreada con el perejil o el cebollino finamente picados.

COCINANDO CON
Guiso Therm
4 Raciones
Manual
30 Minutos

PATATAS REVOLCONAS

PATATAS, VERDURAS Y LEGUMBRES

INGREDIENTES

- 400 gr. de patatas
- 2 hojas de laurel
- 2 dientes de ajo
- 20 ml. de aceite de oliva
- 2 lonchas de panceta
- 1 c/c de pimentón dulce
- 1 c/c de pimentón picante
- sal y pimienta

ELABORACIÓN

Pelamos y lavamos las patatas. Troceamos en cubos irregulares, cachelos.
Disponemos las patatas en nuestra olla multicooker Guisotherm de Magefesa, vertemos agua hasta cubrir y salpimentamos al gusto. Añadimos la hoja de laurel, un diente de ajo entero y sin pelar y un hilo de aceite de oliva.

Seleccionamos la función MANUAL ajustamos la temperatura a 110° C. y el tiempo a 30 minutos. En ese momento, pulsamos la tecla Inicio / Pausa

Mientras cuecen las patatas, troceamos la panceta que freiremos en una sartén antiadherente Magefesa aparte hasta que quede crujiente. Retirar y reservar.
En la misma sartén y con el mismo aceite de hacer la panceta, freímos a fuego suave el otro diente de ajo.
Añadimos el pimentón dulce y el picante y cocinamos solo un poco con cuidado de que no se queme porque amarga.
Transcurrido el tiempo de cocinado, escurrimos las patatas y machacamos groseramente agregando un poco de agua de cocción y el sofrito.
Ponemos a punto de sal, agregamos la panceta y servimos.

COCINANDO CON
Guiso Therm
4 Raciones
Manual
35 Minutos

PISTO DE VERDURAS

PATATAS, VERDURAS Y LEGUMBRES

INGREDIENTES

- 1 berenjena en brunoise
- 1 calabacín en brunoise
- 1 cebolla grande en brunoise
- 1 pimiento morrón verde en brunoise
- 1 pimiento morrón rojo en brunoise
- 3 dientes de ajo
- 450 gr. de tomates maduros rallados
- 3 - 4 c/s de aceite de oliva suave
- sal y pimienta blanca recién molida al gusto
- 1 c/c de tomillo seco
- 1 c/c de albahaca seca

Para los huevos mollet:

- 4 huevos
- aceite de trufa
- sal

ELABORACIÓN

Disponemos un fondo de aceite de oliva en nuestra olla multicooker Guisotherm.

Seleccionamos la función MANUAL ajustamos la temperatura a 160° C. y el tiempo a 25 minutos. En ese momento, pulsamos la tecla Inicio / Pausa

Cuando el aceite comience a tomar calor, doramos los ajos ligeramente y agregamos la cebolla junto con los pimientos. Pochamos durante 6 ó 8 minutos o hasta que la cebolla comience a quedar transparente. Incorporamos la berenjena y el calabacín, continuamos pochando el conjunto durante 4 ó 6 minutos más.

Añadimos el tomate. Si utilizamos tomate de lata, incluimos también su propio jugo. Vertemos un poco de caldo de verduras hasta cubrir ligeramente. Salpimentamos al gusto y aromatizamos con el tomillo y la albahaca.

Pausamos la elaboración pulsando la tecla Inicio / Pausa *reajustamos la temperatura a 110°c. y pulsamos nuevamente para continuar con el cocinado.*

Para la elaboración de los huevos mollet:

Cortamos una lámina de papel film transparente de unos 20 cm. de lado.
Engrasamos el plástico con el aceite de trufa y disponemos sobre un pequeño bol o taza.
Cascamos un huevo y lo colocamos sobre el papel film, salpimentamos al gusto y hacemos un paquete juntando las cuatro esquinas. Anudamos con un cordel de cocina procurando que no quede mucho aire en su interior.
Cocemos en abundante agua hirviendo durante 4 minutos.
Una vez cocido, escurrimos, dejamos atemperar unos segundos y retiramos el papel film transparente.
Servimos los huevos aromatizados sobre una base de pisto de verduras.

COCINANDO CON
Guiso Therm
4 Raciones
Sofrito
95 Minutos

GALLO PINTO

PATATAS, VERDURAS Y LEGUMBRES

INGREDIENTES

- 250 gr. de frijoles (alubias negras)
- 150 gr. de arroz blanco cocido
- 1 cebolla blanca en brunoise
- 1 chile dulce en brunoise (pimiento verde)
- 2 dientes de ajo finamente picados
- cilantro
- sal
- aceite de oliva suave
- salsa inglesa
- comino

ELABORACIÓN

Ponemos a remojo los frijoles en agua fría durante al menos 8 horas.
Disponemos los frijoles en nuestra olla multicooker Guisotherm de Magefesa. Cubrimos con agua fría hasta que sobrepase unos dos dedos por encima de la superficie de los frijoles.
Opcionalmente podemos incorporar una cebolla, ½ chile dulce y 1 diente de ajo, para potenciar los aromas. Sazonamos al gusto.

Seleccionamos la función LEGUMBRES ajustamos la temperatura a 100° C. y el tiempo a 90 minutos. En ese momento, pulsamos la tecla Inicio / Pausa

Finalizado el tiempo de cocinado, escurrimos los frijoles reservando el caldo de cocción.
En la misma olla multicooker disponemos un fondo de aceite de oliva.

Seleccionamos la función Sofrito *y pulsamos la tecla* Inicio / Pausa

Cuando el aceite de oliva comience a tomar calor, sofreímos la cebolla junto con el ajo y las especias. Añadimos el arroz blanco cocido, aderezamos con la salsa inglesa, rehogamos.
Agregamos los frijoles a la olla, removemos bien el conjunto y añadimos caldo de cocción al gusto. Espolvoreamos con el culantro picado y rectificamos el sazonamiento.
Servimos el gallo pinto acompañado con huevos fritos, aguacate y tortillas.

COCINANDO CON

Guiso Therm

4 Raciones Legumbres 90 Minutos

ALUBIAS PINTAS ESTOFADAS

PATATAS, VERDURAS Y LEGUMBRES

INGREDIENTES

- 400 gr de alubias pintas
- 250 gr de chorizo
- 1 morcillas de arroz
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde sin semillas
- 1 pimiento rojo, entero sin semillas
- 2 dientes de ajo
- 1 c/c de pimentón D.O. de La Vera
- sal
- aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Lavamos bien las alubias en abundante agua fría, escurrimos y volvemos a poner a remojo con agua fría durante al menos 8 horas. Es importante cubrir bien de agua para que no se queden secas cuando la alubia absorba el agua.
En nuestra olla multicooker Guisotherm de Magefesa disponemos las alubias junto con la cebolla, los pimientos y el chorizo.

Seleccionamos la función LEGUMBRES ajustamos la temperatura a 100° C. y el tiempo a 90 minutos. En ese momento, pulsamos la tecla Inicio / Pausa

Cuando rompa el hervor agregamos un poco de agua fría de manera que cortemos el hervor, esta técnica se denomina asustar y lo hacemos para conseguir que las alubias queden finas y no pierdan la piel. Repetiremos tres veces.
Unos 5 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción, retiramos la cebolla, los pimientos y trituramos con la ayuda de una licuadora de vaso Magefesa, reincorporamos el puré resultante a la olla.
Agregamos las morcillas de arroz y dejamos finalizar la cocción.
Aparte, en una sartén Magefesa, calentamos un fondo de aceite de oliva virgen extra y doramos los ajos, retiramos la sartén del fuego e incorporamos el pimentón que se cocinara con el calor del aceite. Añadir el refrito colado a las alubias. Rectificamos de sal.

Las alubias de color es mejor cocerlas en el agua de remojo para que no queden descoloridas, por eso debemos lavarlas bien con agua corriente antes de dejarlas a remojo.
El tiempo de cocción dependerá de la calidad y frescura de la alubia.

COCINANDO CON

Guiso Therm

4 Raciones | Legumbres | 28 Minutos

GUISO SUREÑO DE FRIJOLES

PATATAS, VERDURAS Y LEGUMBRES

INGREDIENTES

- 400 gr de frijoles black-eyed peas
- 1 cebolla en brunoise
- 1 pimiento verde en brunoise
- 1 tallo de apio en brunoise
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 2 c/c de sazonamiento cajún, ver receta en la web
- 1 hueso de jamón ahumado
- 1500 ml de caldo de ave
- aceite de oliva suave
- sal y pimienta negra molida al gusto

ELABORACIÓN

Lavamos bien los frijoles black-eyed peas bajo un chorro de agua fría, disponemos en un bol amplio y cubrimos generosamente con agua. Dejamos en remojo entre 6 y 8 horas.
Disponemos un fondo de aceite de oliva en nuestra olla multicooker Guisotherm.

Seleccionamos la función Sofrito *y pulsamos la tecla* Inicio / Pausa

Cuando el aceite comience a tomar calor, doramos ligeramente el ajo. A continuación, incorporamos la cebolla, el pimiento y el apio.
Dejamos pochar el conjunto durante unos 8 minutos o hasta que la cebolla comience a quedar transparente.
Agregamos los frijoles black-eyed peas, el hueso ahumado, aromatizamos con el sazonamiento cajún y salpimentamos al gusto.
Cubrimos con el caldo de ave.

Seleccionamos la función Legumbres *y pulsamos la tecla* Inicio / Pausa

Transcurrido el tiempo de cocción, extraemos toda la carne posible del hueso antes de retirarlo, rectificamos el sazonamiento y dejamos reposar unos 20 minutos antes de servir.
Podemos acompañar nuestro guiso con arroz blanco cocido.

COCINANDO CON

Guiso Therm

4 Raciones Legumbres 90 Minutos

ALUBIAS CON BACALAO

PATATAS, VERDURAS Y LEGUMBRES

INGREDIENTES

- 400 gr. de alubias pintas
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde (entero sin semillas ni tallo).
- 2 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- sal
- aceite de oliva virgen extra

Para el bacalao:

- 300 gr. de bacalao desalado
- 1 diente de ajo
- ½ c/s de pimentón dulce
- 1 guindilla, opcional
- aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Lavamos las alubias en abundante agua fría, escurrimos y volvemos a poner a remojo con agua fría durante al menos 8 horas.
Disponemos las alubias en nuestra olla multicooker Guisotherm de Magefesa, añadimos la cebolla, el pimiento, los dientes de ajo, la hoja de laurel, un chorrito de aceite de oliva y sazonamos ligeramente.
Cubrimos con agua fría en cantidad suficiente para que sobrepase unos dos o tres dedos.

Seleccionamos la función LEGUMBRES ajustamos la temperatura a 100° C. y el tiempo a 90 minutos. En ese momento, pulsamos la tecla Inicio / Pausa

Mientras cuecen las alubias, calentamos un fondo de aceite de oliva en una sartén antiadherente Magefesa, cuando tome calor, doramos el ajo laminado y la guindilla. Agregamos el bacalao deshilachado y salteamos unos segundos. Retiramos la sartén del calor, espolvoreamos con el pimentón y removemos.
Transcurrido el tiempo de cocción dado a la olla, retiramos la cebolla, el pimiento y los ajos, trituramos con la ayuda de una batidora o licuadora Magefesa y un poco de caldo de cocción, hasta que obtengamos una crema fina y homogénea. Reincorporamos a la olla junto con el bacalao.
Dejamos reposar unos minutos antes de servir.

COCINANDO CON
Guiso Therm
4 Raciones
Legumbres
94 Minutos

FRIJOLES CHARROS

PATATAS, VERDURAS Y LEGUMBRES

INGREDIENTES

- 400 gr. frijoles bayos
- 1500 ml. de agua
- 150 gr. de panceta en dados de 2 cm.
- 200 gr. de chorizo en rodajas de 2 cm.
- 1 cebolla roja entera
- 1 -2 jitomates pequeños maduros (tomates)
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 2 - 3 chiles serranos
- 1 ramillete de cilantro fresco recién picado
- aceite de oliva suave
- sal y pimienta blanca al gusto

ELABORACIÓN

Lavamos y aclaramos los frijoles. Ponemos a remojo bien cubiertos de agua, durante al menos 8 horas.
Disponemos un fondo de aceite de oliva en nuestra olla multicooker Guisotherm.

Seleccionamos la función LEGUMBRES ajustamos a 90 min. y pulsamos Inicio / Pausa

Cuando el aceite comience a tomar calor, añadimos la panceta, el chorizo y el ajo. Rehogamos durante unos 4 minutos.
Agregamos los frijoles, la cebolla, los jitomates y los chiles serranos. Cubrimos con agua o caldo y salpimentamos al gusto.
Finalizado el tiempo de cocinado, extraemos las cebolla, los jitomates y los chiles y triturамos con la ayuda de una licuadora o batidora Magefesa, agregando un poco de caldo de cocción si fuese necesario.
Reincorporamos el licuado a la olla, rectificamos el sazonamiento, aromatizamos con el cilantro y dejamos reposar unos 20 minutos antes de servir.
Los frijoles charros se pueden servir como guarnición de carnes, como plato principal o en el desayuno, como acompañamiento a los maravillosos huevos rancheros.
Para el acompañamiento de los frijoles; Rabanito, jitomate o cebolla, frescos y recién picados, rajas de chile serrano, zumo de limón, chicharrones de cerdo o tortillas de maíz.

COCINANDO CON
Guiso Therm
4 Raciones
Legumbres
60 Minutos

ESTOFADO DE LENTEJAS CON FOIE Y ENCURTIDOS

PATATAS, VERDURAS Y LEGUMBRES

INGREDIENTES

- 400 gr de lentejas negras
- 250 gr de foie micuit
- 1 cebolla en brunoise
- 1 pimiento morrón verde en brunoise
- 1 zanahoria en brunoise
- 1 tallo de apio en brunoise
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 1 ½ c/c pimentón D.O. La Vera
- 2 - 3 c/s aceite de oliva
- piparras, guindilla dulce
- sal y pimienta negra recién molida
- caldo de ave o agua

ELABORACIÓN

Lavamos bien las lentejas bajo un chorro de agua fría, escurrimos y opcionalmente podemos dejar en remojo durante unas horas.
Picamos la cebolla, el pimiento, la zanahoria y el apio en brunoise fina.
Disponemos un fondo de aceite de oliva en nuestra olla multicooker Guisotherm.

Seleccionamos la función Sofrito *y pulsamos la tecla* Inicio / Pausa

Cuando el aceite de oliva comience a tomar calor, doramos ligeramente los ajos.
Agregamos la cebolla, el pimiento verde, la zanahoria y el apio, sazonamos y sofreímos durante 8 minutos. Aromatizamos con el pimentón espolvoreado.
Añadimos las lentejas y el caldo de ave hasta que las cubran unos dos o tres dedos y salpimentamos al gusto.

Seleccionamos la función Legumbres *y pulsamos la tecla* Inicio / Pausa

Transcurrido el tiempo de cocinado, comprobamos el punto de cocción de nuestra legumbre, si es correcto, agregamos el foie micuit en cubitos y rectificamos el sazonamiento si fuese necesario.
Servimos las lentejas acompañadas de las piparras troceadas y espolvoreando con el perejil recién picado.

COCINANDO CON
Guiso Therm
4 Raciones
Legumbres
120 Minutos

GUISO DE GARBANZOS

PATATAS, VERDURAS Y LEGUMBRES

INGREDIENTES

- 400 gr. de garbanzos
- 600 gr. de colas de camarón peladas
- 2 cebollas rojas en brunoise
- ½ pimiento verde en brunoise
- ½ pimiento rojo en brunoise
- 1 zanahoria en brunoise
- 3 dientes de ajo finamente picados
- 1 tomate maduro rallado
- aceite de oliva virgen extra
- caldo de pescado o verduras
- cilantro fresco
- 1 hoja de laurel
- 1 c/c de ají de color
- sal

ELABORACIÓN

Ponemos los garbanzos a remojo en agua tibia con sal durante 10 ó 12 horas. Pasado el tiempo de remojo, escurrimos bien los garbanzos.
Disponemos un fondo de aceite de oliva en nuestra olla multicooker Guisotherm.

Seleccionamos la función Sofrito *y pulsamos la tecla* Inicio / Pausa

Cuando el aceite comience a tomar calor, salteamos rápidamente las colas de camarón previamente salpimentadas al gusto, simplemente hasta que se doren. Retiramos y reservamos.
En ese mismo aceite preparamos un sofrito con la cebolla, el ajo y los pimientos, cuando la cebolla comienza a quedar transparente, agregamos la zanahoria y el tomate.
Continuamos cocinando unos minutos más, hasta que el jugo del tomate se reduce ligeramente.
Vertemos el caldo.

Seleccionamos la función LEGUMBRES ajustamos la temperatura a 110° C. y el tiempo a 2 horas. En ese momento, pulsamos la tecla Inicio / Pausa

Cuando el caldo comience la ebullición, incorporamos los garbanzos y la hoja de laurel.
Transcurrido el tiempo de cocinado, rectificamos el sazonamiento y espolvoreamos con el cilantro fresco recién picado.
Añadimos las colas de camarón al guiso y dejamos reposar unos 20 minutos antes de servir.

COCINANDO CON

Guiso Therm

4 Raciones

Sofrito

40 Minutos

VALDIVIANO DE CHARQUI

PATATAS, VERDURAS Y LEGUMBRES

INGREDIENTES

- 800 ml. de caldo de carne
- 300 gr. de charqui (carne deshidratada)
- 2 cebollas en juliana
- 2 zanahorias en juliana
- 1 pimentón verde pequeño en juliana
- 3 patatas medianas laminadas (panaderas)
- 2 dientes de ajo
- 4 huevos
- 2 c/c de ají de color
- ½ c/c de merkén
- sal
- orégano
- aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Tostamos el charqui en el horno a 120° C. durante 15 minutos, cuando se pueda manipular lo deshilachamos con las manos.
Majamos los ajos en un mortero junto con el orégano, el merkén, el ají de color y una pizca de sal.
Disponemos un fondo de aceite de oliva virgen extra en nuestra olla multicooker Guisotherm de Magefesa.

Seleccionamos la función Sofrito *y pulsamos la tecla* Inicio / Pausa

Cuando el aceite comience a tomar calor, incorporamos el majado de ajos, la cebolla, el pimentón y la zanahoria, dejamos sofreír.
Continuamos añadiendo el charqui desmenuzado y las patatas, damos unas vueltas y vertemos el caldo de carne caliente.

Seleccionamos la función MANUAL ajustamos la temperatura a 110° C. y el tiempo a 20 minutos. En ese momento, pulsamos la tecla Inicio / Pausa

Transcurrido el tiempo de cocinado, rectificamos el sazonamiento y vertemos los huevos batiendo rápidamente para que se cuajen en forma de hebras.
Servimos en caliente.

COCINANDO CON
Guiso Therm
4 Raciones
Sofrito
32 Minutos

BACALAO CONFITADO

PESCADOS Y MARISCOS

INGREDIENTES

- 4 morros de bacalao (200 gr. unidad)
- 1 cebolla en brunoise
- 2 tomates maduros rallados
- 1 pimiento verde en brunoise
- 1 pimiento rojo en brunoise
- 1 berenjena en brunoise
- 1 calabacín en brunoise
- 4 dientes de ajo finamente picados
- aceite de oliva suave
- sal
- pimienta
- tomillo
- romero

ELABORACIÓN

Sazonamos ligeramente la berenjena y la dejamos reposar sobre un colador para que expulse parte del agua de vegetación.

Para confitar el bacalao:

Vertemos unos 250 ml de aceite de oliva en la cubeta de nuestra olla multicooker Guisotherm de Magefesa, aromatizamos con el tomillo, el romero, 2 dientes de ajo y unos granos de pimienta negra.

Seleccionamos la función MANUAL ajustamos la temperatura a 90° C. y el tiempo a 15 minutos. En ese momento, pulsamos la tecla Inicio / Pausa

Transcurrido el tiempo, retiramos y conservamos el bacalao sumergido en el mismo aceite de confitar.

Para la samfaina:

Disponemos un fondo de aceite de oliva en nuestra olla multicooker

Seleccionamos la función Sofrito *y pulsamos la tecla* Inicio / Pausa

Cuando el aceite comience a tomar calor, sofreímos la cebolla junto con los ajos y los pimientos. Transcurridos unos 6 minutos, incorporamos la berenjena y el calabacín. Unos 2 minutos más tarde añadimos el tomate rallado. Salpimentamos al gusto.

Seleccionamos la función MANUAL ajustamos la temperatura a 110° C. y el tiempo a 12 minutos. En ese momento, pulsamos la tecla Inicio / Pausa

Finalizado el tiempo, comprobamos el punto de cocción y rectificamos de sal y pimienta. Para servir, disponemos unas cucharadas de samfaina en el centro del plato, sobre ésta, colocamos los morros de bacalao bien escurridos del aceite de confitar.

COCINANDO CON
Guiso Therm
4 Raciones
Sofrito
24 Minutos

CARBONADA DE MERO

PESCADOS Y MARISCOS

INGREDIENTES

- 4 lomos de mero negro
- 2 papas medianas en cubos (patatas)
- 1 cebolla mediana en brunoise
- ½ pimentón verde en brunoise (pimiento)
- 150 gr de zapallo en cubos (calabaza)
- 1 zanahoria en brunoise
- 6 almejas
- 4 choritos (mejillones)
- 8 camarones (langostinos)
- 1 choclo desgranado (mazorca de maíz)
- 100 gr de porotos verdes en juliana (judías)
- 1 c/c ají de color (pimentón)
- sal, pimienta negra y orégano
- 1.5 l de fumet de pescado
- aceite de oliva virgen
- cilantro
- merkén

ELABORACIÓN

Salpimentamos el pescado al gusto. Disponemos un fondo de aceite de oliva virgen en nuestra olla multicooker Guisotherm de Magefesa.

Seleccionamos la función Sofrito *ajustamos 14 min. y pulsamos* Inicio / Pausa

Cuando el aceite tome calor, marcamos el mero hasta que quede uniformemente dorado. Retiramos y reservamos.
En el mismo aceite, sofreímos la cebolla, la zanahoria, y el pimentón.
Transcurridos unos 8 minutos, agregamos el zapallo, las papas, el orégano y el ají de color, rehogamos durante un par de minutos.
Reincorporamos a la olla el pescado, los camarones, los moluscos, los porotos verdes y el choclo. Mojamos con el caldo de pescado.

Seleccionamos la función MANUAL ajustamos la temperatura a 110° C. y el tiempo a 10 minutos. En ese momento, pulsamos la tecla Inicio / Pausa

Terminado el tiempo de cocinado, comprobamos el punto de cocción de los ingredientes y rectificamos el sazonamiento.
Servimos la carbonada en cuencos individuales y opcionalmente podemos espolvorear la sopa con cilantro o perejil muy picado.

Originalmente la carbonada es una receta a base de carne, es una elaboración compartida por las gastronomías chilena, argentina, boliviana y peruana. En esta ocasión hemos querido preparar una versión muy marinera.

COCINANDO CON
Guiso Therm
4 Raciones
Vapor
23 Minutos

CAZUELA DE CHOROS

PESCADOS Y MARISCOS

INGREDIENTES

- 1.5 kg. de choros
- 1 ½ cebolla morada en pluma
- 1 pimentón verde en tiras
- 400 gr. de papas en bastones
- 150 gr. de zapallo en cubos
- 1 zanahoria en tiras
- ½ col blanca en tiras
- 2 dientes de ajo en pasta
- 2 dientes de ajo enteros
- caldo de verduras
- aceite de oliva suave
- pimienta blanca
- comino molido
- ají de color
- fenogreco fresco
- sal

ELABORACIÓN

Lavamos y limpiamos bien los choros de barbas e incrustaciones. Disponemos sobre la rejilla de nuestra olla multicooker Guisotherm de Magefesa y añadimos un vaso de agua, un ramillete de cilantro, 2 dientes de ajo enteros y media cebolla en pluma.

Seleccionamos la función Vapor *ajustamos 15 min. y pulsamos* Inicio/Pausa

Tapamos la olla y dejamos cocer al vapor hasta que los choros se abran. Retiramos y escurrimos. Dejamos atemperar hasta que los podamos manipular y desechamos sus valvas. Reservamos el caldo de cocción bien filtrado.
Aclaramos la cubeta de cocción de nuestra olla e incorporamos un fondo de aceite de oliva.

Seleccionamos la función Sofrito *y pulsamos la tecla* Inicio/Pausa

Cuando el aceite comience a tomar calor, sofreímos la cebolla junto con el pimentón, la pasta de ajo y la zanahoria. Transcurrido unos 8 minutos, añadimos la col blanca, las papas y el zapallo, espolvoreamos con el ají de color al gusto y aromatizamos con el comino y la pimienta blanca recién molida.
Cubrimos con el caldo de cocción de los choritos y el caldo de verduras, salpimentamos al gusto.

Seleccionamos la función Manual *y pulsamos la tecla* Inicio/Pausa

Transcurrido el tiempo de cocinado, reincorporamos los choros que teníamos reservados a la olla, rectificamos el sazonamiento y espolvoreamos con el fenogreco fresco recién picado. Dejamos reposar unos minutos antes de servir nuestra rica cazuela de choros.

COCINANDO CON
Guiso Therm
4 Raciones
Vapor
30 Minutos

MERLUZA AL VAPOR SOBRE CURRY

PESCADOS Y MARISCOS

INGREDIENTES

- 800 gr. de lomo de merluza
- 1 cebolla en aros
- 1 cebolla en brunoise
- 3 dientes de ajo finamente picados
- 30 ml. de vino blanco
- aceite de oliva virgen extra
- 1 ramita de perejil
- 1 guindilla roja (pimienta cayena)
- 250 ml. de fumet de pescado
- 150 ml. de leche de coco
- 1 manzana en cubitos finos
- 2 c/c curry rojo
- sal y pimienta rosa

ELABORACIÓN

Limpiamos bien el lomo de merluza de escamas y espinas.
Disponemos un fondo de aceite de oliva virgen extra en nuestra olla multicooker Guisotherm de Magefesa, añadimos la cebolla, 2 dientes de ajo, el perejil y unos granos de pimienta rosa. Vertemos el caldo de pescado y el vino blanco.
Colocamos la vaporera sobre la olla y pincelamos con aceite de oliva. Sobre ésta acomodamos la merluza salpimentada al gusto. Tapamos.

Seleccionamos la función Vapor *ajustamos 20 min. y pulsamos* Inicio / Pausa

Mientras cuece la merluza, picamos la cebolla y el ajo en brunoise fina.
Terminado el tiempo de cocinado de la merluza, retiramos la vaporera y lavamos la cubeta de cocción de la olla.
Disponemos un fondo de aceite de oliva en la cubeta

Seleccionamos la función Sofrito *y pulsamos la tecla* Inicio / Pausa

Añadimos la cebolla junto con el ajo y dejamos sofreír hasta que la cebolla comience a quedar transparente.
Agregamos el curry rojo, removemos e incorporamos la leche de coco y un poco del caldo de pescado caliente. Dejamos reducir unos minutos removiendo de vez en cuando.
Añadimos la manzana y una guindilla roja cortada en aros.
Servimos los lomos de merluza negra recubiertos con la salsa de curry rojo.

COCINANDO CON

Guiso Therm

4 Raciones

Vapor

20 Minutos

CORVINA CON VERDURAS Y SALSA DE YOGURT

PESCADOS Y MARISCOS

INGREDIENTES

- 800 gr. de lomos de corvina, cortados
- 250 gr. de brócoli, en ramilletes pequeños
- 2 cebolletas en cuartos
- 12 espárragos verdes
- 1 zanahoria en juliana
- 1 calabacín pequeño en juliana
- aceite de oliva virgen extra
- sal marina gruesa
- pimienta blanca

Para la salsa:

- 2 yogures griegos
- 1 lima
- 1 tallo de apio
- ½ manzana verde
- cilantro
- sal
- pimienta blanca

ELABORACIÓN

Vertemos unos 300 ml. de agua en nuestra olla multicooker Guisotherm de Magefesa. Colocamos la vaporera sobre la cubeta, pincelamos ligeramente con aceite y disponemos las verduras en su interior.
Acomodamos los lomos de pescado sobre las verduras y salpimentamos al gusto. Tapamos.

Seleccionamos la función Vapor *ajustamos a 20 min. y pulsamos* Inicio / Pausa

Mientras cuece la corvina preparamos la salsa de yogurt, picamos el tallo de apio y la manzana verde en cubitos lo más pequeños posibles, añadimos el cilantro e incorporamos al yogurt. Mezclamos y aderezamos con el zumo de lima, la sal, la pimienta blanca y el merkén al gusto.
Finalizado el tiempo de cocinado de la corvina, retiramos y reservamos.
Servimos la corvina sobre una base de salsa de yogurt y acompañada con las verduras al vapor. Rematamos con un hilo de aceite de oliva virgen extra.

COCINANDO CON
Guiso Therm
4 Raciones
Sofrito
70 Minutos

ESTOFADO DE POLLO

CARNES Y AVES

INGREDIENTES

- 4 muslos de pollo completos
- 4 patatas en cubos
- 2 tomates maduros rallados
- 1 cebolla en cubos
- 1 pimiento rojo en cubos
- 200 gr. de maíz en grano
- 200 gr. de alubias blancas cocidas
- 100 gr. de panceta de cerdo en cubos
- 1 l. de caldo de ave
- 1 tallo de apio en cubos
- 2 hojas de laurel
- 1 pimienta cayena
- sal y pimienta negra molida al gusto
- 2 c/s de vinagre de vino
- aceite de oliva suave

ELABORACIÓN

Troceamos cada muslo completo en cuatro porciones
Disponemos un fondo de aceite de oliva suave en nuestra olla multicooker Guisotherm.

Seleccionamos la función Sofrito *ajustamos 15 min. y pulsamos la tecla* Inicio / Pausa

Cuando el aceite comience a tomar calor, doramos el pollo previamente salpimentado. Retiramos y reservamos.
En ese mismo aceite, salteamos la panceta hasta que quede dorada y crujiente. Retiramos y reservamos.
Continuando en la misma función, ajustamos el tiempo en 10 minutos y sofreímos la cebolla, el apio y el pimiento.
Transcurridos 6 minutos, añadimos el tomate rallado, la pimienta cayena, las hojas de laurel. Continuamos con el sofrito hasta agotar el tiempo.
Reincorporamos el pollo y la panceta a la olla, agregamos las patatas, el maíz, las alubias, el vinagre y cubrimos con el caldo de ave.

Seleccionamos la función MANUAL ajustamos la temperatura a 110° C. y el tiempo a 40 minutos. En ese momento, pulsamos la tecla Inicio / Pausa

Finalizado el tiempo de cocinado, rectificamos el sazonamiento y dejamos reposar unos 20 minutos antes de servir.

Este estofado se hace con diferentes tipos de carnes, verduras, legumbres y tomates. Después de un proceso de cocción prolongada, la carne se vuelve muy tierna, como opción, la carne se puede triturar y volver a incorporar al estofado para una consistencia más gruesa.

COCINANDO CON
Guiso Therm
4 Raciones
Legumbres
90 Minutos

COCHINITA PIBIL

CARNES Y AVES

INGREDIENTES

- 800 gr. de carne de cerdo (pata)
- 60 gr. pasta de achote
- 2 naranjas
- 1 lima verde
- 2 cebollas rojas
- 2 dientes de ajo
- orégano
- comino
- sal
- pimienta negra
- 3 chiles piquín (chiles de pequeño tamaño)

ELABORACIÓN

Ponemos la carne de cerdo a macerar con el jugo de las naranjas, la lima, y las hierbas aromáticas en un recipiente cerrado y en la cámara frigorífica durante unas ocho horas.
Transcurrido el tiempo de maceración, trituramos la pasta de achote con el jugo de la maceración colado, los dientes de ajo y una cebolla en una licuadora Magefesa.
Disponemos la carne en nuestra olla multicooker Guisotherm de Magefesa, cubrimos con el licuado de achote, los chiles piquín y vertemos agua hasta cubrir ligeramente la carne.

Seleccionamos la función LEGUMBRES ajustamos la temperatura a 110° C. y el tiempo a 90 minutos. En ese momento, pulsamos la tecla Inicio / Pausa

Transcurrido el tiempo de cocinado de la carne, extraemos de la olla y dejamos atemperar hasta que podamos manipularla.
Mientras se atempera la carne dejamos reducir el caldo de la cocción de la carne hasta que tenga espesor de salsa.

Deshilachamos la carne con las manos y agregamos nuevamente a la olla, dejamos cocer unos minutos para que toda la carne quede bien impregnada de la salsa.
Servimos con la otra cebolla roja cortada en juliana sobre la carne y acompañado de chiles jalapeños cortados en rajas.

La cochinita pibil se puede utilizar para rellenar tortillas de maíz o trigo.
Si no encontramos la pasta de achote podemos sustituirla por pimentón agridulce en polvo.
Además podemos añadir un poco de vinagre de vino para potenciar la acidez.

COCINANDO CON
Guiso Therm
4 Raciones
Legumbres
35 Minutos

ESTOFADO DE CORDERO

CARNES Y AVES

INGREDIENTES

- 800 gr. de pierna de cordero (sin hueso y troceada)
- 2 cebollas moradas en cubos
- 1 pimentón rojo en cubos (pimiento)
- 1 zanahoria en cubos
- 2 tomates, pelados y en cubos
- 3 dientes de ajo finamente picados
- aceite de oliva suave
- 200 ml. de vino tinto
- Merkén
- 1 c/c de ají de color
- orégano
- comino
- sal gruesa
- mezcla de pimientas molidas
- caldo de verduras o carne

ELABORACIÓN

Disponemos un fondo de aceite de oliva en nuestra olla multicooker Guisotherm.

Seleccionamos la función Sofrito *ajustamos a 15 min. y pulsamos* Inicio / Pausa

Cuando el aceite comience a tomar calor, doramos las porciones de cordero que previamente habremos salpimentado al gusto. Retiramos y reservamos.
En ese mismo aceite, doramos ligeramente los ajos e incorporamos la cebolla, el pimentón y la zanahoria.
Sofreímos hasta que la cebolla comience a quedar transparente.
Reincorporamos la carne a la olla, agregamos el tomate, el ají de color y el merkén al gusto, rehogamos el conjunto durante un par de minutos y mojamos con el vino tinto. Dejamos reducir hasta que finalice el tiempo del sofrito.
Cubrimos con el caldo, rectificamos el sazonamiento y aromatizamos con el orégano y el comino al gusto.

Seleccionamos la función LEGUMBRES ajustamos la temperatura a 110° C. y el tiempo a 80 minutos. En ese momento, pulsamos la tecla Inicio / Pausa

Finalizado el tiempo de cocinado, comprobamos el punto de cocción y rectificamos el sazonamiento si fuese necesario.
Servimos el estofado de cordero patagónico acompañado de arroz blanco, papas cocidas o verduras braseadas.

COCINANDO CON
Guiso Therm
4 Raciones
Sofreir
76 Minutos

POLLO CAMPERO A LA SIDRA

CARNES Y AVES

INGREDIENTES

- 1200 gr. de pollo de campero
- 2 cebollas en juliana
- 2 pimientos verdes en juliana
- 4 manzanas verdes en cuartos
- 3 dientes de ajo
- 250 ml. de sidra natural
- tomillo
- orégano
- caldo de ave
- aceite de oliva
- sal y pimienta

ELABORACIÓN

Troceamos el pollo y salpimentamos al gusto.
Disponemos un fondo de aceite de oliva en nuestra olla multicooker Guisotherm.

Seleccionamos la función Sofrito *ajustamos a 16 min. y pulsamos la tecla* Inicio / Pausa

Cuando el aceite tome calor, doramos las piezas de pollo hasta dorar. Retiramos y reservamos.
En ese mismo aceite y grasa del pollo, doramos ligeramente los ajos e incorporamos la cebolla y el pimiento verde. Sofreímos durante 8 minutos o hasta que la cebolla comienza a quedar transparente.
Agregamos las manzanas peladas y cortadas en cubos, reincorporamos el pollo a la olla y regamos con la sidra. Dejamos reducir hasta que finalice el tiempo dado para evaporar el alcohol.
Cubrimos con el caldo de ave y aromatizamos con las hierbas aromáticas.

Seleccionamos la función MANUAL ajustamos la temperatura a 110° C. y el tiempo a 60 minutos. En ese momento, pulsamos la tecla Inicio / Pausa

Finalizado el tiempo de cocinado, comprobamos el punto de cocción y rectificamos el sazonamiento. Dejamos reposar unos 20 minutos antes de servir.

COCINANDO CON
Guiso Therm
4 Raciones
Sofrito
28 Minutos

SPICY PULLED PORK

CARNES Y AVES

INGREDIENTES

- 800 gr. de carne de cerdo, lacón o pierna
- 2 cebollas grandes
- 4 dientes de ajo
- chile chipotle al gusto
- 125 ml. vino blanco
- 100 ml. vinagre de sidra
- 250 ml. caldo de carne
- aceite de oliva suave
- sal
- pimienta negra

ELABORACIÓN

Salpimentamos la carne y pintamos con la mostaza a la antigua.
Disponemos un fondo de aceite de oliva suave en nuestra olla multicooker Guisotherm.

Seleccionamos la función Sofrito *y pulsamos la tecla* Inicio/Pausa

Cuando el aceite tome calor, marcamos la pieza de carne hasta que quede bien dorada por todos los lados. Retiramos y reservamos.
Si fuese necesario ajustamos el tiempo en 8 minutos y pulsamos la tecla "Inicio/Pausa".
Incorporamos la cebolla y los ajos al aceite de dorar la carne, dejamos pochar removiendo ocasionalmente.
Finalizado el tiempo, reincorporamos la carne a la olla, añadimos el chile chipotle al gusto, el vino blanco y el vinagre de sidra.

Seleccionamos la función MANUAL ajustamos la temperatura a 110° C. y el tiempo a 80 minutos. En ese momento, pulsamos la tecla Inicio/Pausa

Dejamos cocer unos segundos para evaporar el alcohol antes de mojar con el caldo de carne.
Finalizado el tiempo de cocinado, retiramos la carne y dejamos atemperar.
Mientras, trituramos la salsa con la ayuda de una batidora o licuadora Magefesa. Rectificamos el sazonamiento.
Cuando la carne se pueda manipular, la deshilachamos y la incorporamos a la salsa.
Está carne es muy versátil en cuanto a su presentación, hamburguesas, sándwich, empanadas, tacos, etc.

COCINANDO CON
Guiso Therm
4 Raciones
Sofrito
120 Minutos

TERNERA BRASEADA

CARNES Y AVES

INGREDIENTES

- 2.5 kg. de jarrete de ternera con hueso
- 500 gr. de chalotas
- 2 zanahorias troceadas
- 3 dientes de ajo enteros
- 1 c/c de tomillo
- 1 c/c de romero
- 80 ml. de brandy de Jerez
- 600 ml. de caldo de carne
- sal y pimienta negra molida
- aceite de oliva suave

ELABORACIÓN

Disponemos un fondo de aceite de oliva en nuestra olla multicooker Guisotherm.

Seleccionamos la función Sofrito *y pulsamos la tecla* Inicio/Pausa

Cuando el aceite tome calor, doramos el jarrete previamente salpimentado, hasta que quede bien dorado por todos los lados.
Transcurridos unos 5 minutos, agregamos los ajos, las chalotas y las zanahorias para que se doren junto con la carne.
Finalizado el tiempo del sofrito, aromatizamos con el romero y el tomillo, regamos con el brandy de Jerez.

Seleccionamos la función MANUAL ajustamos la temperatura a 110° C. y el tiempo a 2 horas. En ese momento, pulsamos la tecla Inicio/Pausa

Dejamos cocer unos segundos para evaporar el alcohol antes de mojar con el caldo de carne.
Finalizado el tiempo de cocinado, comprobamos el punto de cocción, rectificamos el sazonamiento y dejamos reposar durante 20 minutos antes de servir.

COCINANDO CON
Guiso Therm
4 Raciones
Arroz
30 Minutos

ARROZ CON LECHE

POSTRES

INGREDIENTES

- 300 gr. de arroz
- 180 gr. de azúcar
- 60 gr. mantequilla
- 1.5 l. de leche
- 100 ml. de nata líquida 38% M.G.
- 4 yemas de huevo
- 1 ramita de canela
- 1 corteza de naranja o limón

ELABORACIÓN

Vertemos la leche en nuestra olla multicooker Guisotherm de Magefesa, añadimos la ramita de canela y la corteza del cítrico.

Seleccionamos la función Arroz *ajustamos a 30 min. y pulsamos* Inicio / Pausa

Cuando comience el hervor, añadimos el arroz en forma de lluvia y removemos bien.
A falta de 3 minutos para finalizar el tiempo de cocinado, incorporamos la nata líquida, las yemas de huevo y el azúcar.
Desde este momento removemos frecuentemente hasta que finalice el tiempo de cocinado para evitar que las yemas cuajen.

COCINANDO CON
Guiso Therm
4 Raciones
Manual

DULCE DE CALAFATE

POSTRES

INGREDIENTES

- 500 gr de calafate (baya silvestre de La Patagonia de color azul violáceo)
- 250 gr de azúcar
- 1 limón
- agua

ELABORACIÓN

Mezclamos las bayas con el azúcar y el jugo de limón, dejamos macerar en la cámara frigorífica durante unas ocho horas.
En nuestra olla multicooker Guisotherm de Magefesa ponemos las bayas de calafate y el azúcar, cubrimos con un poco de agua.

Seleccionamos la función Manual *y pulsamos la tecla* Inicio / Pausa

Debemos mantener la cocción hasta que las bayas comiencen a deshacerse, si es necesario añadiremos agua poco a poco para que no se caramelice antes de que la fruta esté en su punto. A partir de ese momento, dejaremos reducir moviendo constantemente hasta formar un almíbar denso.
Retiramos y dejamos atemperar antes de servir.
Con esta mermelada podemos rellenar bizcochos, preparar tostadas o cubrir una tarta de queso que nos dar un toque original a nuestras elaboraciones.

La cantidad de azúcar la podemos incrementar dependiendo de nuestro gusto, pero es aconsejable añadirla casi al final de la cocción para que no se nos caramelice fácilmente.

COCINANDO CON
Guiso Therm
4 Raciones
Manual
50 Minutos

FLAN DE ALMENDRAS

POSTRES

INGREDIENTES

- 400 ml. de leche
- 100 ml. de nata líquida 18% M.G.
- 125 gr. de almendras tostadas y repeladas
- 4 huevos enteros
- 2 yemas de huevo
- 125 gr. de azúcar
- 50 gr. de miel de romero
- Licor de avellanas (opcional)
- 75 gr. de azúcar
- agua

ELABORACIÓN

En un cazo de la línea Milenium de Magefesa calentamos la leche junto con la nata y las almendras, no es necesario llegar a ebullición y opcionalmente podemos aromatizar con un poco de canela en rama o corteza de limón. Retiramos del fuego y dejamos infusionar unos 15 minutos.
Para el caramelo, disponemos los 75 gr de azúcar en una sartén antiadherente Magefesa, mojamos con medio vaso de agua y calentamos a fuego medio.

Dejamos que el agua se evapore y el azúcar tome un color dorado. Retirar del fuego y con precaución verter en el molde del flan, repartir por la base y las paredes.
Transcurridos los 15 minutos, trituramos todos los ingredientes con la ayuda de una batidora o licuadora Magefesa hasta que las almendras queden bien incorporadas. El licor sirve para reforzar el sabor a frutos secos, podemos utilizar alguna bebida sin alcohol.
Vertemos la mezcla en la flanera caramelizada.
Colocamos la rejilla en el interior de nuestra olla multicooker Guisotherm de Magefesa, sobre esta disponemos la flanera bien cerrada y vertemos agua hasta cubrir unas ¾ partes del molde.
Tapamos la olla.

Seleccionamos la función MANUAL ajustamos la temperatura a 100° C. y el tiempo a 50 minutos. En ese momento, pulsamos la tecla Inicio / Pausa

Finalizado el tiempo de cocinado, retiramos la flanera y dejamos atemperar antes guardar en el frigorífico.
Esperamos a que esté bien fría antes de intentar desmoldar el flan.

COCINANDO CON
Guiso Therm
4 Raciones
Manual
50 Minutos

FLAN DE AUYAMA COCO Y HUEVO

POSTRES

INGREDIENTES

- 200 gr. de auyama (calabaza)
- 200 ml. de leche de coco
- 300 ml. de leche entera
- 200 gr. de azúcar
- 2 huevos
- 4 yemas de huevo
- 1 rama de canela
- 1 corteza de limón
- 30 ml. de agua
- 75 gr. de azúcar

ELABORACIÓN

En una sartén antiadherente Magefesa ponemos los 75 gr de azúcar y un vaso pequeño de agua, calentamos a fuego medio, dejando que el agua se evapore y el azúcar tome un color dorado. Retirar del fuego y con precaución verter el caramelo en una flanera con tapa, repartir por la base y las paredes.
Troceamos la auyama en dados y cocemos en agua aromatizado con la rama de canela y la corteza de limón hasta que este tierna.
Retiramos la canela y el limón, escurrimos y trituramos con la ayuda de una batidora o licuadora Magefesa.
Añadimos la leche de coco, los huevos, el azúcar y la leche entera, batimos hasta homogeneizar todos los ingredientes. Vertemos la mezcla en la flanera caramelizada.
Colocamos la rejilla en el interior de nuestra olla multicooker Guisotherm de Magefesa, sobre esta disponemos la flanera bien cerrada y vertemos agua hasta cubrir unas ¾ partes del molde. Tapamos la olla.

Seleccionamos la función MANUAL ajustamos la temperatura a 100° C. y el tiempo a 50 minutos. En ese momento, pulsamos la tecla Inicio / Pausa

Finalizado el tiempo de cocinado, retiramos la flanera y dejamos atemperar antes guardar en el frigorífico. Esperamos a que esté bien fría antes de intentar desmoldar el flan.

ADVERTENCIA

Los tiempos dados en este recetario son orientativos y podrán variar en función de la frescura y calidad de los alimentos empleados, el tipo y tamaño del corte de los ingredientes, la dureza del agua utilizada y en definitiva, podrán ser ajustados al gusto de cada uno.

Magefesa®

WWW.MAGEFESA.COM