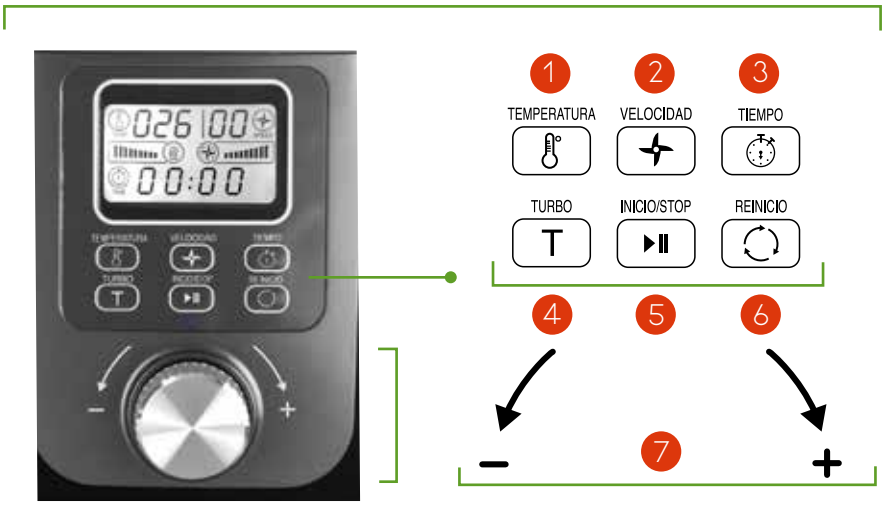
Magefesa®

58 Recetas internacionales

THE MAGCHEF

CONOCE TU ROBOT DE COCINA

THE MAGCHEF Plus & THE MAGCHEF Black



1 TEMPERATURA
Seleccione la temperatura en combinación con la rueda de ajustes.

2 VELOCIDAD
Seleccione la velocidad de movimiento de las cuchillas girando la rueda de ajustes

3 TIEMPO
Seleccione el tiempo de cocinado girando la rueda de ajustes.

4 TURBO
Aumenta la velocidad hasta el máximo disponible. Permite picar, trocear, rallar o moler.

5 INICIO/STOP
Inicia el programa seleccionado con una pulsación o pausa el ciclo con una segunda.

6 REINICIO
Reinicia todos los indicadores a 0 tras una pulsación larga de 2 segundos.

7 RUEDA DE AJUSTES
Seleccione entre los rangos de temperatura, velocidad y tiempo disponibles.

ÍNDICE

ENTRANTES Y ENSALADAS

Chupe de gallina chileno. **Chile** 7
Croquetas de queso Tresviso. **España** 9
Dip de habitas y guisantes frescos. **España** 11
Empanadas rellenas de jaiba y choritos. **Chile** 13
Escabeche de pollo. **Perú** 15

SOPAS, PURES Y CREMAS

Caldillo de salmón y zapallo al eneldo. **Chile** 17
Crema de calabacines. **España** 19
Mole de olla. **México** 21
Puré de garbanzos, hummus. **Oriente Medio.** 23
Puré de patata, zanahoria y coliflor. **España** 25
Salmorejo Cordobés. **España** 27

HUEVOS, ARROCES Y PASTAS

Asopao de camarones y mero. **República Dominicana** 29
Canelones de carrilleras de cerdo ibérico. **España** 31
Quinotto de congio espinacas y setas. **Chile** 33
Risotto de Idiazábal con lomos de salmonete. **Italia/España** 35

VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMBRES

Albóndigas de champiñones sobre ají cacho de cabra. **Perú** 37
Lentejas estofadas. **España** 39
Patatas a la riojana. **España** 41
Pozole rojo de pollo. **México** 43
Tomaticán vegetariano. **Chile** 45
Frijoles refritos para pupusas. **Salvador** 47

PESCADOS Y MARISCOS

All i pebre de rape y langostinos. **España** 49
Almejas al cilantro. **Perú** 51
Cazuela de choritos. **Chile** 53
Lomos de merluza con salsa de curry rojo. **España** 55
Pastel de merluza. **España** 57
Salmón al vapor de jengibre y cilantro con sésamo. **España** 59

CARNES Y AVES

Cochinita pibil. **México** 61
Estofado de cordero patagónico. **Chile** 63
Estofado de ternera con patatas y verduras. **España** 65
Meatloaf, pastel de carne. **Estados Unidos** 67
Nuggets de pollo. **Estados Unidos** 69
Pepián de pollo guatemalteco. **Guatemala** 71

SALSAS, MASAS, GUARNICIONES Y ALIÑOS

Masa de empanadillas. **España** 73
Masa de pizza. **Italia** 75
Natillas de foie. **España** 77
Pan de aceite de oliva. **España** 79
Salsa bechamel ligera. **Europa** 81
Salsa de tomate. **España** 83
Salsa holandesa. **Europa** 85
Salsa huancaína. **Perú** 87
Salsa marinera verde. **España** 89
Salsa ocopa. **Perú** 91

POSTRES, REPOSTERIA Y DULCES

Arroz con leche estilo asturiano. **España** 93
Café Dalgona. **Corea** 95
Crema de cacao y avellanas. **Italia** 97
Compota de manzana. **España** 99
Flan de coco. **España** 101
Lassi de fresas rosas de Jamaica y miel. **India** 103
Leche frita. **España** 105
Magdalenas de lúcuma y naranja. **Perú** 107
Mantequilla de maní. **Centroamérica** 109
Merengue francés. **Europa** 111
Natillas. **España** 113
Panacota (Panna cotta). **Italia** 115
Panqueques de zapallo. **Chile/Perú** 117
Tarta de queso y miel. **Grecia** 119
Tocinillo de cielo. **España** 121

COCINANDO CON THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: BAJA
TIEMPOS DE COCCIÓN: 20 MIN.

CHUPE DE GALLINA CHILENO

ENTRANTES Y ENSALADAS

INGREDIENTES

- 200 g. de cebolla en brunoise
- 2 dientes de ajo finamente picado
- 60 ml. de aceite de oliva virgen extra
- 150 ml. de leche entera
- 150 ml. de crema de leche 18% M.G.
- 600 g. de gallina cocida y desmenuzada
- 2 - 3 c/s de pan rallado
- 1 c/c de merkén
- ½ c/c orégano molido
- Sal
- Pimienta blanca molida
- Queso emmental o similar rallado

ELABORACIÓN

Incorporamos la cebolla y el ajo al vaso de nuestro robot de cocina MagChef de Magefesa, añadimos el aceite de oliva y sazonamos ligeramente.

Seleccionamos TEMPERATURA *110°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *12 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Una vez preparado el sofrito, vertemos la leche y la crema de leche.

Seleccionamos TEMPERATURA *90°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *8 min. y pulsamos* INICIO/STOP

A falta de 1 minuto para finalizar el tiempo, agregamos la gallina cocida, el pan rallado. Salpimentamos y aromatizamos con el merkén y el orégano.
Vertemos el chupe en cuencos individuales, espolvoreamos con el queso emmental y gratinamos en el horno hasta que quede bien dorado.
Este chupe lo podemos elaborar como aprovechamiento de las carnes o aves sobrantes de un caldo.

COCINANDO CON

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: MEDIA
TIEMPOS DE COCCIÓN: 27 MIN.

CROQUETAS DE QUESO

ENTRANTES Y ENSALADAS

INGREDIENTES

- 50 g. de mantequilla
- 130 g. de queso de Tresviso (queso azul)
- 200 g. de harina
- 50 g. de fécula de maíz
- 900 ml. de leche entera
- Sal
- Pimienta blanca recién molida

ELABORACIÓN

Incorporamos la mantequilla y el queso de Tresviso al vaso de nuestro robot de cocina MagChef de Magefesa, salpimentamos ligeramente.

Seleccionamos

100°C.

1

3 min. y pulsamos

Una vez fundida la mantequilla y el queso, añadimos la harina y la fécula de maíz.

Seleccionamos

100°C.

1

2 min. y pulsamos

Una vez preparada la mezcla de materia gasa y harina, vertemos la leche.

Seleccionamos

100°C.

2

25 min. y pulsamos

Transcurrido el tiempo de cocción, rectificamos de sal y pimienta y vertemos la masa de las croquetas en una fuente. Dejamos atemperar antes de reservar en el frigorífico. Un buen método para atemperar la masa es el siguiente:

Seleccionamos

2

10 min. y pulsamos

Cuando la masa esté cuajada y lista para manipular, tomamos pequeñas porciones de masa que iremos dando forma y empanamos pasando primero por harina, después por huevo batido y al final por pan rallado. Freímos en nuestra freidora Milos de Magefesa a 180 °C.

COCINANDO CON

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: BAJA
TIEMPOS DE COCCIÓN: 10 MIN.

DIP DE HABITAS Y GUISANTES FRESCOS

ENTRANTES Y ENSALADAS

INGREDIENTES

- 400 g. de habitas frescas, desganadas y peladas
- 200 g. de guisantes frescos, desganados
- 200 ml. de caldo de verduras (aprox.)
- 1 - 2 limas en zumo
- 2 hojas de hierbabuena
- 40 ml. de aceite de oliva virgen extra
- 1 cebolla roja en brunoise fina
- 1 tomate en concasse
- Pimentón D.O. La Vera
- 50 g. de jamón ibérico
- Pimienta rosa
- Sal

ELABORACIÓN

Lavamos bien las habitas y los guisantes e incorporamos al vaso de nuestro robot de cocina MagChef de Magefesa.
Vertemos agua o caldo de verduras hasta cubrir y salpimentamos al gusto.

Seleccionamos TEMPERATURA *110°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *10 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Transcurrido el tiempo de cocción, dejamos atemperar unos minutos para que la temperatura descienda por debajo de los 30 °C y añadimos el zumo de las limas, las hojas de hierbabuena y el aceite de oliva virgen extra.

Seleccionamos VELOCIDAD *6-8* TIEMPO *1 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Vertemos la crema obtenida en un bol y reservamos en el frigorífico.
Aderezamos con la cebolla y el tomate, rectificamos de sal y pimienta y mezclamos bien.
Servimos el dip espolvoreado con el pimentón y el jamón ibérico cortado en cubitos muy finos.

Este dip, semejante a un guacamole, se puede presentar con tortillas de maíz, galletas de soda, tostas, etc.

COCINANDO CON THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: MEDIA
TIEMPOS DE COCCIÓN: 13 MIN.
ACCESORIOS: CESTILLO

EMPANADAS WONTON RELLENAS DE JAIBA Y CHORITOS

ENTRANTES Y ENSALADAS

INGREDIENTES

- 500 g. de choritos frescos (mejillones)
- 1 diente de ajo laminado
- 50 ml. de vino blanco
- 1 ramita de cilantro
- 40 ml. de aceite de oliva suave
- 150 g. de cebolla roja en brunoise
- 100 g. de puerro en brunoise
- 50 g. de zanahoria en brunoise
- 1 diente de ajo picado finamente
- 300 g. de carne de jaiba cocida
- Salsa de tomate, (ver receta)
- Sal
- Pimienta blanca recién molida
- 1 masa de empanadillas, (ver receta)

ELABORACIÓN

Comenzamos abriendo los choritos al vapor, para ello, vertemos 500 ml de agua en el vaso de nuestro robot de cocina MagChef de Magefesa y añadimos el ajo laminado, el vino blanco y la ramita de cilantro. Acoplamos el steamer de cestillo y sobre este disponemos los choritos.

Seleccionamos TEMPERATURA *120°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *10 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Retiramos la carne de los choritos de sus valvas y reservamos cubiertos con su caldo de cocción para evitar que se resequen. Para elaborar el sofrito, introducimos la cebolla, el puerro, la zanahoria y el diente de ajo en el vaso.

Seleccionamos VELOCIDAD *5* TIEMPO *30 seg. y pulsamos* INICIO/STOP

Añadimos aceite y selección TEMPERATURA *100°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *10 min. y pulsar* INICIO/STOP

Añadimos la salsa de tomate, los choritos, la carne de jaiba, el cilantro picado, y salpimentamos al gusto. Dejamos atemperar unos minutos antes de comenzar a rellenar la pasta wonton.

Estiramos la masa de las empanadillas, cortamos en círculos y vamos rellenando con una cucharada en el centro de cada oblea, mojamos los bordes con un poco de agua y cerramos. Sobre un papel antiadherente, horneamos las empanadas a 180 °C durante 10 o 12 minutos o hasta que queden bien doradas.
Servimos las empanadas acompañadas de una ensalada chilena.

COCINANDO CON THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: MEDIA
TIEMPOS DE COCCIÓN: 38 MIN.
ACCESORIOS: PROT. DE CUCHILLA/CESTILLO

ESCABECHE DE POLLO

ENTRANTES Y ENSALADAS

INGREDIENTES

- 600 g. de pechuga de pollo
- 2 dientes de ajo
- 200 g. de cebolla en pluma
- 150 g. de zanahoria en rodajas
- 100 g. de puerro en rodajas
- 50 g. de apio en medias lunas
- 60 g. de aceite de oliva virgen extra
- Aceite de oliva suave
- 300 g. de agua o caldo de ave
- 100 g. de vino fino de Jerez
- 100 g. de vinagre de vino blanco
- 8 - 10 granos de pimienta
- 1 c/c de orégano
- 2 c/c de ají panca molido
- 1 c/c de ají amarillo molido
- Sal
- Pimienta negra molida

ELABORACIÓN

Acoplamos el accesorio protector de cuchillas. Salpimentamos las pechugas. Calentamos un fondo de aceite de oliva suave en una sartén y cuando tome calor, marca mos las pechugas de pollo por todos lados. Retiramos y reservamos.
Vertemos el aceite de oliva virgen extra en el vaso de nuestro robot Magchef y añadimos los dientes de ajo sin pelar, simplemente golpeados con la parte plana del filo de un cuchillo.

Seleccionamos TEMPERATURA *110°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *2 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Incorporamos la cebolla, la zanahoria, el puerro, el apio, los granos de pimienta y el orégano al gusto.

Seleccionamos TEMPERATURA *100°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *8 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Transcurrido el tiempo, añadimos el agua o el caldo, el vino, el vinagre y los ajíes en polvo. Acoplamos el cestillo en el interior del vaso y sobre este disponemos las pechugas de pollo, aprovecharemos todos los jugos que hayan soltado durante el reposo.

Seleccionamos TEMPERATURA *100°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *18 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Finalizado el tiempo comprobamos el punto de cocción de las pechugas. Disponemos la elaboración en un recipiente con tapa hermética y dejamos reposar al menos durante 48 horas antes de consumir para que los sabores del escabeche se conjunten.

COCINANDO CON THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: MEDIA-ALTA
TIEMPOS DE COCCIÓN: 32 MIN.
ACCESORIOS: PROTEC. DE CUCHILLAS

CALDILLO DE SALMÓN

SOPAS, CREMAS Y PURES

INGREDIENTES

- 60 ml. de aceite de oliva suave
- 20 g. de manteca (mantequilla)
- 150 g. de puerro en rodajas
- 200 g. de cebolla en brunoise
- 100 g. de zanahoria en rodajas
- 400 g. de papa en cubos
- 150 g. de zapallo en cubos
- 120 g. de choclos ganados
- 60 ml. de vino blanco seco
- 150 ml. de crema de leche 18% M.G.
- 1200 ml. de caldo de pescado
- 60 ml. de aceite de oliva suave
- 20 g. de manteca (mantequilla)
- 600 g. de lomo de salmón magallánico
- Sal
- Pimienta blanca
- Limón
- Eneldo

ELABORACIÓN

Acoplamos el accesorio protector de cuchillas.
Limpiamos el salmón de pieles y espinas, cortamos en cubos de unos 2 ó 3 cm de lado. Salpimentamos al gusto, aderezamos con unas gotas de zumo de limón y reservamos.
Incorporamos el aceite, la mantequilla, la cebolla y el puerro al vaso de nuestro robot de cocina MagChef de Magefesa. Salpimentamos ligeramente.

Seleccionamos TEMPERATURA *110°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *12 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Transcurridos los 4 primeros minutos, pausamos la elaboración y añadimos la zanahoria, la papa, el zapallo y el choclo. Regamos con el vino blanco, salpimentamos y aromatizamos con eneldo al gusto.
Pulsamos nuevamente la tecla INICIO/STOP *para continuar con la elaboración.*

Finalizado el tiempo del primer paso, vertemos el caldo de pescado.

Seleccionamos TEMPERATURA *100°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *20 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Agregamos los dados de salmón, removemos ligeramente el guiso y dejamos reposar unos 20 minutos para que el pescado se cocine con el calor residual de la sopa y quede bien jugoso.
Servimos el caldillo de salmón en cuencos individuales de greda espolvoreado con eneldo fresco picado.

COCINANDO CON THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: BAJA
TIEMPOS DE COCCIÓN: 25 MIN.

CREMA DE CALABACÍN

SOPAS, CREMAS Y PURES

INGREDIENTES

- 600 g. de calabacín troceado
- 150 g. de patata troceada
- Sal
- Pimienta blanca molida
- 300 ml. de leche
- 100 ml. de nata líquida 18% M.G. (opcional)
- 80 ml. de aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Incorporamos las patatas y el calabacín al vaso de nuestro robot de cocina MagChef de Magefesa. Vertemos la leche y salpimentamos al gusto.

Seleccionamos

90°C.

1

25 min. y pulsamos

Transcurrido el tiempo de cocción incorporamos la nata y rectificamos de sal y pimienta.

Seleccionamos

4

2 min. y pulsamos

Emulsionamos la crema incorporando el aceite de oliva virgen extra poco a poco mientras el robot está en funcionamiento.

Cuando la temperatura del puré descienda por debajo de los 30 °C podremos emplear velocidades más altas para conseguir una textura más suave y homogénea.
No debemos pelar el calabacín si queremos mantener un bonito color verde en nuestra crema.

COCINANDO CON

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: MEDIA
TIEMPOS DE COCCIÓN: 47 MIN.
ACCESORIOS: PROT.DE CUCHILLAS/ STEAMER

MOLE DE OLLA

SOPAS, CREMAS Y PURES

INGREDIENTES

- 300 g. de tomate maduro en cuartos
- 150 g. de cebolla blanca en cuartos
- 2 dientes de ajo
- 4 - 6 chiles pasilla
- 1500 ml. de caldo de carne
- 80 ml. de aceite de oliva suave
- 600 g. de lomo de ternera en cubos
- 100 g. de mazorca de maíz en cuatro porciones
- 200 g. de patatas en cubos
- 100 g. de zanahoria en rodajas
- 100 g. de calabaza en cubos
- Comino molido
- Orégano
- Sal marina gruesa
- Pimienta negra al gusto

ELABORACIÓN

Acoplamos el accesorio protector de cuchillas. Incorporamos el tomate, la cebolla, los ajos y los chiles al vaso de nuestro robot de cocina MagChef de Magefesa. Sazonamos.

Seleccionamos TEMPERATURA *120°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *12 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Transcurrido el tiempo añadimos 150 ml. de caldo de carne y dejamos que la temperatura baje por debajo de los 30°C

Seleccionamos VELOCIDAD *8* TIEMPO *2 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Colamos y reservamos el adobo. Agregamos aceite de oliva al vaso.

Seleccionamos TEMPERATURA *120°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *10 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Cuando el aceite tome calor, incorporamos la carne y doramos.
Transcurrido el tiempo de sellado, retiramos la carne e insertamos el steamer de cestillo.
Reincorporamos la carne y agregamos la mazorca de maíz, las papas, la zanahoria, la calabaza, el adobo y cubrimos con el resto de caldo.
Salpimentamos al gusto y aromatizamos con el comino y el orégano.

Seleccionamos TEMPERATURA *100°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *25 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Servimos el mole de olla acompañado de unas tortillas, cebolla en juliana, aguacate y limón.

COCINANDO CON THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: BAJA
TIEMPOS DE COCCIÓN: 3 MIN.

PURÉ DE GARBANZOS

SOPAS, CREMAS Y PURES

INGREDIENTES

- 400 g. de garbanzos cocidos
- 1 - 2 dientes de ajo sin germen
- ½ c/c de comino en polvo
- 1 c/c de pasta tahini
- ½ limón en zumo
- 100 g. de yogurt griego
- 50 g. de aceite de oliva virgen extra
- 1 cebolleta fresca o cebolla roja
- Cebollino picado
- Sésamo tostado, ajonjolí
- Sal, pimentón y pimienta blanca

ELABORACIÓN

Disponemos los garbanzos, el ajo, el comino, la pasta tahini y el zumo de limón en el vaso de nuestro robot de cocina MagChef de Magefesa, salpimentamos al gusto.

Seleccionamos VELOCIDAD *8* TIEMPO *2 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Incorporamos el yogur griego.

Seleccionamos VELOCIDAD *2* TIEMPO *20 seg. y pulsamos* INICIO/STOP

Transcurrido el tiempo

Seleccionamos VELOCIDAD *4* TIEMPO *20 seg. y pulsamos* INICIO/STOP

Mientras está en funcionamiento nuestro robot, vamos incorporando el aceite de oliva virgen extra poco a poco para emulsionar el hummus y obtener un puré suave y homogéneo. Servimos el hummus espolvoreado con unas semillas de sésamo, la cebolleta y el cebollino finamente picados, un hilo de aceite de oliva virgen extra y un toque ligero de pimentón. Si fuese necesario rectificar el espesor, añadimos un poco de caldo de la cocción de los garbanzos hasta alcanzar la textura deseada.

COCINANDO CON THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: BAJA
TIEMPOS DE COCCIÓN: 27 MIN.
ACCESORIOS: PROT. DE CUCHILLAS

PURÉ DE PATATAS Y COLIFLOR

SOPAS, CREMAS Y PURES

INGREDIENTES

- 400 g. de patata troceada
- 200 g. de coliflor en ramilletes
- 150 g. de zanahoria troceada
- 125 g. de mantequilla (100 ml AOVE)
- Sal
- Pimienta blanca
- Nuez moscada
- 500 ml. de agua
- 50 ml. de nata líquida 18% M.G. (opcional)

ELABORACIÓN

Pelamos las patatas y las zanahorias, troceamos y disponemos en el vaso de nuestro robot de cocina MagChef de Magefesa. Incorporamos la coliflor en ramilletes y vertemos agua hasta cubrir unas ¾ partes. Salpimentamos al gusto.

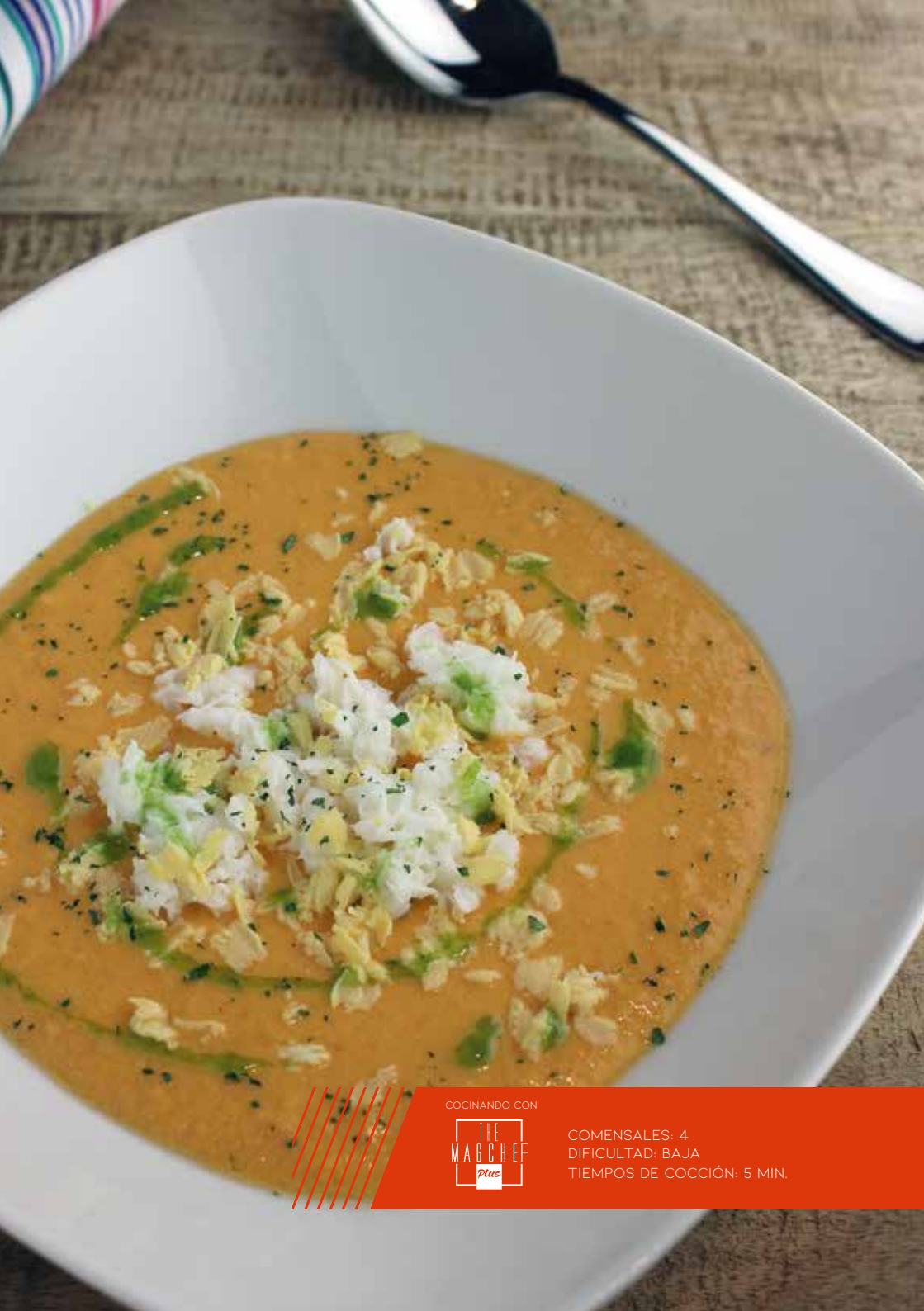
Seleccionamos TEMPERATURA *100°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *25 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Transcurrido el tiempo de cocción incorporamos la mantequilla y opcionalmente la nata, rectificamos de sal y pimienta y aromatizamos con la nuez moscada rallada al gusto.

Seleccionamos VELOCIDAD *4* TIEMPO *2 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Cuando la temperatura del puré descienda por debajo de los 30°C podremos emplear velocidades más altas para conseguir una textura más suave y homogénea.

Para un puré más espeso que podamos utilizar como guarnición, rebajamos la cantidad de agua a 250 ml.



COCINANDO CON THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: BAJA
TIEMPOS DE COCCIÓN: 5 MIN.

SALMOREJO CORDOBÉS

SOPAS, CREMAS Y PURES

INGREDIENTES

- 1 kg. de tomates maduros pelados
- 2 dientes de ajo
- 200 g. de miga de pan del día anterior
- 150 ml. de aceite de oliva virgen extra
- 50 ml. de vinagre de Jerez
- 200 ml. de agua fría (aprox.)
- Sal

ELABORACIÓN

Dejamos la miga de pan a remojo en agua fría durante una hora aproximadamente.
Disponemos todos los Ingredientes, menos el aceite de oliva, en el vaso de nuestro robot de cocina MagChef de Magefesa.

Seleccionamos VELOCIDAD *10* TIEMPO *3 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Transcurrido el tiempo seleccionamos nuevamente.

Seleccionamos VELOCIDAD *10* TIEMPO *2 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Añadimos poco a poco el aceite de oliva virgen extra para emulsionar el salmorejo y obtener una crema fina y homogénea.
Rectificamos de sal y dejamos reposar unos 20 minutos en el frigorífico antes de servir.

COCINANDO CON THE MAGCHEF Ptec

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: MEDIA-BAJA
TIEMPOS DE COCCIÓN: 37 MIN.
ACCESORIOS: PROTEC. DE CUCHILLAS

ASOPAO DE MERO Y CAMARONES

HUEVOS, ARROCES Y PASTAS

INGREDIENTES

- 150 g. de cebolla en brunoise
- 100 g. de zanahoria en brunoise
- 100 g. de puerro en brunoise
- 100 g. de pimiento verde en brunoise
- 50 g. de apio en brunoise
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 100 ml. de tomate natural triturado
- 1250 ml. de caldo de pescado y marisco
- 300 g. de arroz de grano redondo
- 400 g. de colas de camarón (langostino)
- 200 g. de mero
- 25 g. de arvejas (guisantes)
- 2 limas
- Sal y pimienta
- 1 rama de perejil o cilantro
- Hierbas aromáticas al gusto
- Aceite de oliva suave

ELABORACIÓN

Acoplamos el accesorio protector de cuchillas. Salpimentamos las colas de camarón y el mero. Vertemos el aceite de oliva en el vaso de nuestro robot de cocina MagChef de Magefesa y añadimos la cebolla, la zanahoria, el puerro, el pimiento verde, el apio, los dientes de ajo y el tomate natural triturado. Salpimentamos ligeramente.

Seleccionamos TEMPERATURA *120°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *12 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Finalizado el tiempo del sofrito, vertemos el caldo de pescado.

Seleccionamos TEMPERATURA *100°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *25 min. y pulsamos* INICIO/STOP

A los 2 o 3 minutos, cuando observemos que el caldo comienza a hervir, añadimos el arroz en forma de lluvia a través de la abertura de la tapa.
A falta de 1 minuto para finalizar la cocción, añadimos el mero, las colas de camarón y las arvejas.
Cuando el arroz esté en su punto agregamos el zumo de las limas y espolvoreamos con perejil o cilantro muy picado. Vertemos el arroz en una sopera amplia y servimos en caliente.
Durante el tiempo de cocinado del arroz, debemos agregar el caldo necesario para que el arroz esté siempre cubierto.
El asopao es un arroz caldoso.

COCINANDO CON THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: ALTA
TIEMPOS DE COCCIÓN: 66 MIN.
ACCESORIOS: CESTILLO

CANELONES DE CARNE

HUEVOS, ARROCES Y PASTAS

INGREDIENTES

- 80 ml de aceite de oliva suave
- 600 g de carrilleras de cerdo ibérico
- 200 g de cebolla en brunoise
- 150 g de zanahoria en brunoise
- 100 g de puerro en brunoise
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 200 ml de vino tinto crianza
- 1.200 ml de caldo de carne
- Sal y pimienta negra
- Tomillo
- Pasta de canelones
- Salsa bechamel ligera, ver receta
- Salsa de tomate, ver receta
- Queso rallado para gratinar

ELABORACIÓN

Salpimentamos las carrilleras al gusto. Calentamos un fondo de aceite de oliva en una sartén de acero inoxidable Magefesa, cuando tome calor, marcamos las carrilleras hasta que queden bien doradas por ambos lados. Retiramos y reservamos.
Vertemos el aceite de oliva en el vaso de nuestro robot de cocina MagChef de Magefesa, añadimos la cebolla, la zanahoria, el puerro y los ajos.

Seleccionamos TEMPERATURA *110°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *10 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Una vez que tenemos listo el sofrito, vertemos el vino tinto

Seleccionamos TEMPERATURA *120°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *1 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Evaporado el alcohol, añadimos el caldo de carne y acoplamos el cestillo sobre el que acomodamos las carrilleras.

Seleccionamos TEMPERATURA *110°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *55 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Para evitar una evaporación excesiva, cubrimos la abertura de la tapa con el vaso medidor colocado boca arriba. Transcurrido el tiempo de cocción, retiramos el cestillo y dejamos atemperar las carrilleras hasta que las podamos manipular y deshebrar. Mezclamos la carne con un poco de la salsa de cocción. Rellenamos los canelones y los vamos colocando en una fuente de horno sobre una base de la salsa de cocción.
Napamos con la salsa bechamel ligera mezclada con un poco de salsa de tomate y espolvoreamos con el queso rallado. Gratinamos en horno precalentado a 200 °C.

COCINANDO CON THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: MEDIA
TIEMPOS DE COCCIÓN: 31 MIN.

QUINOTTO DE CONGRIO

HUEVOS, ARROCES Y PASTAS

INGREDIENTES

- 600 g. de congr io en cubos
- 200 g.de espinacas limpias
- 200 g.de setas variadas en cubos
- 60 ml. de aceite de oliva suave
- 200 g. de cebolla en brunoise
- 1 diente de ajo finamente picado
- 1 c/c de pasta ají amarillo
- 50 ml. de vino blanco
- 300 g. de quinoa
- 1100 ml. de caldo de pescado
- Sal
- Pimienta blanca
- 80 g. 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.
Calentamos un fondo de aceite de oliva en una sartén antiadherente Magefesa, cuando comience a tomar calor, salteamos el pescado y las setas, una vez sellado y dorado el conjunto agregamos las espinacas salteamos unos minutos más y retiramos.
Disponemos el aceite de oliva suave en el vaso de nuestro robot de cocina MagChef de Magefesa, añadimos la cebolla y el ajo

Seleccionamos TEMPERATURA *110°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *10 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Incorporamos la pasta de ají amarillo, la quinoa y el vino blanco.

Seleccionamos TEMPERATURA *120°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *1 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Vertemos el caldo de pescado caliente

Seleccionamos TEMPERATURA *100°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *20 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Por último, añadimos el queso 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 THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: MEDIA
TIEMPOS DE COCCIÓN: 29 MIN.
ACCESORIOS: PROTEC. DE CUCHILLAS

RISOTTO CON SALMONETES Y ESPÁRRAGOS

HUEVOS, ARROCES Y PASTAS

INGREDIENTES

- 4 lomos de salmonete (150 g. la unidad)
- 8 puntas de espárragos trigueros
- 30 ml. de aceite de oliva suave
- 40 g. de mantequilla
- 150 g. de cebolla en brunoise
- 100 g. de puerros en brunoise
- 1 diente de ajo finamente picado
- 300 g. de arroz (variedad Carnaroli o Arborio)
- 1200 ml. de caldo de pescado
- 50 g. de mantequilla
- 150 g. de queso idiazábal rallado
- Sal
- Pimienta blanca recién molida
- Merkén en polvo
- Ciboulette (cebollino)

ELABORACIÓN

Salpimentamos los lomos de pescado. Reservamos.
Acoplamos el accesorio protector de cuchillas.
Disponemos el aceite y la mantequilla en el interior del vaso de nuestro robot de cocina MagChef de Magefesa y añadimos la cebolla y el ajo.

Seleccionamos TEMPERATURA *100°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *10 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Incorporamos el arroz y el vino blanco.

Seleccionamos TEMPERATURA *110°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *1 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Vertemos el caldo de pescado y salpimentamos al gusto.

Seleccionamos TEMPERATURA *100°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *18 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Mientras cuece el arroz, calentamos un fondo de aceite de oliva virgen extra en una sartén antiadherente Magefesa, cuando tome calor, marcamos los lomos de salmonete, empezando por la parte de la piel, hasta que queden dorados por ambos lados y el interior del pescado jugoso. Retiramos y reservamos.
En ese mismo aceite salteamos las puntas de espárrago. Finalizado el tiempo de cocción, añadimos el queso y los 50 g de mantequilla, mezclamos bien y rectificamos de sal y pimienta.
Disponemos el risotto en la base del plato y por encima las puntas de espárrago. Espolvoreamos con el merkén y a continuación acomodamos los lomos de salmonete.

COCINANDO CON THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: MEDIA-ALTA
ACCESORIOS. STEAMER

ALBÓNDIGAS DE CHAMPIÑONES

VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMBRES

INGREDIENTES

- 700 g. de champiñones portobello
- 50 ml. de crema de leche 18% M.G.
- 2 rebanadas de pan de molde
- 200 g. de cebolla en brunoise
- 150 g. de zanahoria en brunoise
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 50 ml. de aceite de oliva suave
- 2 huevos
- tomillo
- comino molido
- pan rallado
- 40 ml. de aceite de oliva suave
- 2 dientes de ajo, laminados
- 150 g. de cebolla roja troceada
- 8 - 10 ajíes cacho de cabra (8 horas a remojo)
- 600 ml. de caldo de verduras
- sal y pimienta negra recién molida

ELABORACIÓN

Remojamos las rebanadas de pan sin corteza en la crema de leche. Disponemos la cebolla, la zanahoria y los ajos en el vaso de nuestro robot de cocina. Añadimos los 50 ml. de aceite.

Seleccionamos TEMPERATURA *110°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *9 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Incorporamos los champiñones.

Seleccionamos TEMPERATURA *110°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *1 min. y pulsamos* INICIO/STOP

En un bol amplio, mezclamos el sofrito de champiñones con el pan remojado y los huevos. Salpimentamos al gusto y aromatizamos con especias. Dejamos reposar la masa durante unas 2 horas en frio. Mientras, para elaborar la salsa vizcaína vertemos en el vaso los 40 ml de aceite de oliva, los dos dientes de ajo laminados y la cebolla roja. Salpimentamos al gusto.

Seleccionamos TEMPERATURA *110°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *6 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Agregamos el ají cacho de cabra y vertemos el caldo. Transcurrido el reposo de la masa, formamos las albóndigas. Cerramos el vaso y depositamos el steamer con las albóndigas cerrado sobre él.
Seleccionamos temperatura 100 °C, velocidad 1, tiempo 15 minutos y pulsamos la tecla "Inicio/Pausa".
Finalizado el tiempo de cocción, retiramos las albóndigas y dejamos enfriar la salsa. Trituramos **seleccionando velocidad 6, tiempo 50 s y pulsamos la tecla "Inicio/Pausa".**
Servimos las albóndigas con la salsa vizcaína de ají cacho de cabra y espolvoreamos con ajo.

COCINANDO CON THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: BAJA
TIEMPOS DE COCCIÓN: 60 MIN.
ACCESORIOS: PROTEC. DE CUCHILLAS

LENTEJAS ESTOFADAS

VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMBRES

INGREDIENTES

- 200 g. de cebolla en brunoise
- 150 g. de zanahoria en brunoise
- 100 g. de pimiento verde en brunoise
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 50 ml. de aceite de oliva suave
- 100 g. de chorizo en rodajas gruesas
- 75 g. de panceta en dados
- 350 g. de lentejas pardinas
- 1100 ml. de caldo de ave o agua
- Pimentón dulce
- Sal

ELABORACIÓN

Dejamos las lentejas a remojo durante al menos 4 horas. En el momento de cocinarlas, las escurrimos bien del agua de remojo. Acoplamos el accesorio protector de cuchillas. Disponemos la cebolla, la zanahoria, el pimiento y los ajos en el vaso de nuestro robot de cocina MagChef de Magefesa. Vertemos el aceite de oliva y sazonamos ligeramente.

Seleccionamos TEMPERATURA *110°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *8 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Agregamos el chorizo y la panceta.

Seleccionamos TEMPERATURA *110°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *2 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Añadimos las lentejas y el pimentón dulce al gusto.

Seleccionamos TEMPERATURA *100°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *50 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Finalizado el tiempo, comprobamos el punto de cocción y si es correcto, rectificamos el sazonamiento y dejamos reposar unos minutos antes de servir.

COCINANDO CON

THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: BAJA
TIEMPOS DE COCCIÓN: 32 MIN.
ACCESORIOS. PROTEC. DE CUCHILLAS

PATATAS A LA RIOJANA

VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMBRES

INGREDIENTES

- 200 g. de cebolla roja en brunoise
- 150 g. de pimiento rojo en brunoise
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 50 ml. de aceite de oliva suave
- 150 g. de chorizo troceado en rodajas
- 850 g. de patatas chascadas
- 900 ml. de caldo de carne o ave
- Sal
- Pimienta negra
- 1 c/c de pimentón dulce D.O. La Vera

ELABORACIÓN

Acoplamos el accesorio protector de cuchillas.
Incorporamos la cebolla, el pimiento y el ajo al vaso de nuestro robot de cocina MagChef de Magefesa, agregamos el aceite de oliva y salpimentamos ligeramente.

Seleccionamos TEMPERATURA *110°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *9 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Añadimos el chorizo y el pimentón.

Seleccionamos TEMPERATURA *100°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *1 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Una vez elaborado el sofrito, incorporamos las patatas al vaso y cubrimos con caldo. Salpimentamos.

Seleccionamos TEMPERATURA *100°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *22 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Finalizada la cocción, rectificamos de sal y dejamos reposar unos minutos antes de servir.
Recuerde, para picar las verduras en brunoise, seleccione velocidad 6 durante 10 s.

COCINANDO CON

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: MEDIA-ALTA
TIEMPOS DE COCCIÓN: 40 MIN.
ACCESORIOS: STEAMER

POZOLE ROJO DE POLLO

VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMBRES

INGREDIENTES

- 150 g. de cebolla troceada
- 100 g. de pimiento rojo troceado
- 200 g. de jitomate troceado (tomate)
- 4 dientes de ajo
- 4 - 6 chiles guajillo (al gusto)
- 2 chile pasilla (al gusto)
- 30 ml. de aceite de oliva suave
- 300 ml. de caldo de ave o agua
- 800 g. de pollo troceado
- 200 g. de maíz pre cocido y descabezado (variedad cacahuazintle)
- 1200 ml. de caldo de ave
- sal
- pimienta
- orégano

ELABORACIÓN

Disponemos la cebolla, el pimiento rojo, el jitomate y los ajos en el vaso de nuestro robot de cocina MagChef de Magefesa.

Seleccionamos TEMPERATURA *100°C.* VELOCIDAD *2* TIEMPO *8 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Transcurrido el tiempo, vertemos el agua y seleccionamos velocidad 4, tiempo 3 min. Pulsamos la tecla "Inicio/Pausa".
Retiramos y reservamos el aderezo rojo.
Introducimos el accesorio Steamer de cestillo en el vaso, añadimos el maíz y el caldo de ave. Salpimentamos al gusto y aromatizamos con el orégano. Cerramos el vaso y acoplamos el steamer sobre este. Disponemos el pollo salpimentado sobre el Steamer y cerramos con su tapa.

Seleccionamos TEMPERATURA *110°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *30 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Finalizado el tiempo, retiramos el pollo y dejamos atemperar hasta que lo podamos manipular. Extraemos el steamer de cestillo con el maíz y comprobamos el punto de cocción. Vertemos el aderezo rojo al vaso con el caldo de cocción.

Seleccionamos VELOCIDAD *4* TIEMPO *3 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Una vez lista la salsa, reincorporamos el maíz y el pollo troceado. Dejamos reposar unos minutos antes de servir. Servimos en caliente acompañado de un surtido de lechuga, aguacate, rábanos, cebolla, lima y cilantro picado.

COCINANDO CON THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: MEDIA
TIEMPOS DE COCCIÓN: 26 MIN.

TOMATICÁN VEGETARIANO

VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMBRES

INGREDIENTES

- 300 g. de cebolla en juliana
- 150 g. de pimiento rojo en pluma
- 100 zanahoria rallada
- 2 dientes de ajo finamente picado
- 200 g. de judías en juliana (porotos verdes)
- 250 g. de maíz desganado (choclo)
- 600 g. de tomates maduros en cubos
- 6 hojas de albahaca fresca
- 60 ml. de aceite de oliva suave
- 1 c/c de pimentón (ají de color)
- sal
- pimienta negra recién molida

ELABORACIÓN

Incorporamos la cebolla, el pimentón, la zanahoria y el ajo al vaso de nuestro robot de cocina MagChef de Magefesa. Añadimos el aceite y salpimentamos ligeramente.

Seleccionamos TEMPERATURA *100°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *12 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Agregamos el choclo y las judías verdes.

Seleccionamos TEMPERATURA *100°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *4 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Añadimos el tomate rallado y el ají de color.

Seleccionamos TEMPERATURA *100°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *10 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Finalizado el tiempo de cocción, rectificamos de sal y pimienta, aromatizamos con las hojas de albahaca fresca recién picadas y servimos acompañando el tomaticán de arroz blanco, patatas al vapor o fritas.

Dependiendo de la calidad del tomate puede que sea necesario agregar un caldo de verduras.

COCINANDO CON THE MAGCHEF PLUS

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: BAJA
TIEMPOS DE COCCIÓN: 25 MIN.
ACCESORIOS:

FRIJOLES REFRITOS PARA PUPUSAS

VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMBRES

INGREDIENTES

- 400 g. de frijoles de seda
- 1 cebolla roja troceada
- 1 chile verde troceado (pimiento verde)
- 2 dientes de ajo laminados
- ¼ c/c de cominos
- Sal
- Aceite de oliva

ELABORACIÓN

Lavamos bien los frijoles y ponemos a remojo durante unas 8 horas.
Calentamos un fondo de aceite de oliva en nuestra olla a presión Magefesa y cuando comience a tomar calor, sofreímos la cebolla junto con el chile y los dientes de ajo.
Incorporamos los frijoles remojados y cubrimos con agua, podemos aprovechar el agua de remojo para no perder color. Salpimentamos y aromatizamos con el comino al gusto.

Cerramos la olla y con la potencia del calor al máximo, esperamos a que la válvula de trabajo o la válvula reguladora comiencen a liberar vapor.
En ese momento, bajamos la intensidad del calor a potencia media - baja y dejamos trabajar durante el tiempo marcado dependiendo del modelo de olla a presión utilizado.
Transcurrido el tiempo, retiramos la olla a presión de la fuente de calor y liberamos la presión utilizando el método de "Liberación natural de la presión", consultar el manual de instrucciones.

Abrimos la olla retiramos parte del caldo de cocción que reservaremos y con la ayuda de nuestro robot de cocina MagChef de Magefesa trituramos los frijoles junto con el resto de ingredientes.

Seleccionamos VELOCIDAD *6* TIEMPO *5 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Calentamos un fondo de aceite de oliva en una tartera Magefesa, cuando comience a tomar calor, agregamos el licuado y sofreímos a fuego medio hasta que obtengamos un puré denso con la textura deseada.

Ollas a presión que trabajan a 55 - 60 kPa.
Modelos Star, Castell, Inostar, Chef y Alustar ..... 22 - 26 min.
Ollas a presión que trabajen a 80 kPa.
Modelos Astra, Dynamic, DB6, Favorit, Nova, Prisma y Style .... 20 - 24 min.
Ollas a presión que trabajen a 100 kPa.
Modelos Athenas, Practika Plus y Qualix (pos II) ..... 18 - 22 min.

COCINANDO CON THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: BAJA
TIEMPOS DE COCCIÓN: 34 MIN.
ACCESORIOS: CESTILLO

ALL I PREBE DE RAPE

PESCADOS Y MARISCOS

INGREDIENTES

- 6 dientes de ajo, laminados
- 50 g. de almendras
- 1 pimienta cayena
- 3 rodajas de pan duro en cubos
- 50 ml. de aceite de oliva virgen extra
- 1-2 c/c de pimentón dulce D.O. La Vera
- 1200 ml. de caldo de pescado
- 600 g. de patatas chascadas
- 400 g. de cola de rape en cubos
- 8 colas de langostino peladas
- sal
- pimienta blanca recién molida

ELABORACIÓN

Vertemos el aceite de oliva virgen extra en el vaso de nuestro robot de cocina MagChef de Magefesa. Incorporamos los ajos, las almendras, la cayena y el pan.

Seleccionamos VELOCIDAD *6* TIEMPO *40 seg. y pulsamos* INICIO/STOP

A continuación...

Seleccionamos TEMPERATURA *110°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *10 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Transcurrido el tiempo, agregamos el pimentón.

Seleccionamos VELOCIDAD *4* TIEMPO *30 seg. y pulsamos* INICIO/STOP

Vertemos el fumet y acoplamos el cestillo. Añadimos las patatas y salpimentamos al gusto.

Seleccionamos TEMPERATURA *110°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *24 min. y pulsamos* INICIO/STOP

A falta de 2 minutos para finalizar el tiempo de cocción, agregamos el rape y las colas de langostino. Finalmente, vertemos la elaboración en una tartera de acero inoxidable Magefesa, rectificamos de sal y pimienta, y dejamos reposar unos minutos antes de servir.
El pescado más utilizado para esta receta es la anguila, pero se puede hacer con cualquier otro como el cazón o el congrio.

COCINANDO CON THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: BAJA
TIEMPOS DE COCCIÓN: 7 MIN.
ACCESORIOS: CESTILLO

ALMEJAS AL CILANTRO

PESCADOS Y MARISCOS

INGREDIENTES

- 600 g. de almejas frescas
- 2 dientes de ajo laminados
- 1 guindilla cayena
- 60 ml. de aceite de oliva virgen extra
- 20 ml. de vino blanco
- 50 ml. de caldo de pescado o agua
- 1 lima en zumo
- 1 ramillete de cilantro picado
- Sal marina gruesa

ELABORACIÓN

Ponemos las almejas a remojo en agua fría con sal marina durante unos 20 minutos para que suelten la arena que todavía puedan contener.
Disponemos el aceite de oliva virgen extra, los ajos y la pimienta cayena en el interior del vaso de nuestro robot de cocina MagChef de Magefesa.

Seleccionamos TEMPERATURA *110°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *2 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Añadimos el vino blanco, el zumo de lima, el caldo de pescado y el cilantro.
Acoplamos el steamer de cestillo e incorporamos las almejas bien limpias y escurridas.

Seleccionamos TEMPERATURA *110°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *5 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Finalizado el tiempo de cocción, mezclamos las almejas con la salsa y servimos rápidamente.

No conviene pasarnos de cocción con las almejas para que no queden correosas y secas.
Siempre descartaremos aquellas almejas que no se abren con la cocción, pueden estar en malas condiciones para su consumo.

COCINANDO CON THE MAGCHEF PLUS

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: MEDIA
ACCESORIOS: PROTEC. STEAMER, CESTILLO

CAZUELA DE CHORITOS

PESCADOS Y MARISCOS

INGREDIENTES

- 1,5 kg. de choritos (mejillones)
- 200 g. de cebolla en juliana
- 150 g. de zanahoria en juliana
- 100 g. de pimiento verde en juliana
- 2 dientes de ajo
- 50 ml. de aceite de oliva suave
- 300 g. de repollo en juliana
- 1 c/c de pimentón dulce D.O. La Vera
- 400 g. de patatas en cubos
- 150 g. de calabaza en cubos (zapallo)
- 100 g. de judías verdes (porotos verdes)
- 800 ml. de caldo de verduras
- sal
- pimienta blanca
- cilantro fresco

ELABORACIÓN

Lavamos y limpiamos los choritos de barbas. Disponemos en el steamer y reservamos. Acoplamos el accesorio protector de cuchillas.
Disponemos la cebolla, la zanahoria, el pimiento y los dientes de ajo en el vaso de nuestro robot de cocina MagChef de Magefesa. Añadimos el aceite de oliva suave.

Seleccionamos TEMPERATURA *110°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *6 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Agregamos el repollo, el pimentón dulce, el comino y salpimentamos al gusto.
Acoplamos el steamer de cestillo y sobre este acomodamos las patatas, la calabaza y las judías verdes. Cubrimos con el caldo de verduras.

Seleccionamos TEMPERATURA *110°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *15 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Transcurrido el tiempo, ajustamos el steamer con los mejillones sobre el vaso.

Seleccionamos TEMPERATURA *110°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *5 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Finalizada la cocción, mezclamos el guiso con los mejillones al vapor, rectificamos de sal y pimienta y servimos con el cilantro fresco recién picado.

Debemos de asegurarnos de que todos los mejillones están en perfectas condiciones, ya que el jugo que suelten se incorporará directamente al guiso.

COCINANDO CON THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: BAJA
TIEMPOS DE COCCIÓN: 21 MIN.
ACCESORIOS: PROTEC. Y STEAMER

LOMOS DE MERLUZA AL CURRY

PESCADOS Y MARISCOS

INGREDIENTES

- 1 kg. de lomos de merluza (4 unidades)
- 100 g. de cebolla, troceada
- 1 diente de ajo laminado
- 1 ramita de perejil
- 30 ml. de vino blanco
- 300 ml. de fumet de pescado
- 10 ml. de aceite de oliva virgen extra
- 200 g. de cebolla en brunoise
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 40 ml. de aceite de oliva virgen extra
- 2 c/c de curry rojo
- 1 guindilla roja (pimienta cayena)
- 150 ml. de leche de coco
- 1 manzana en cubitos finos
- Sal y pimienta rosa

ELABORACIÓN

Limpiamos bien los lomos de merluza de espinas y escamas. Pincelamos el steamer con un poco de aceite de oliva y sobre este colocamos el pescado. Salpimentamos al gusto. Acoplamos el accesorio protector de cuchillas.
Disponemos la cebolla, los ajos y el perejil en el interior del vaso de nuestro robot de cocina, vertemos el vino blanco, el caldo, el aceite de oliva y aromatizamos con pimienta rosa. Cerramos el vaso y acoplamos el steamer.

Seleccionamos TEMPERATURA *120°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *8 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Transcurrido el tiempo, retiramos el steamer, vertemos el caldo de cocción en una olla y colocamos el steamer encima para que se mantenga el calor.
Incorporamos la cebolla, el ajo y el aceite de oliva al vaso de nuestro robot. Sazonamos.

Seleccionamos TEMPERATURA *110°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *8 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Añadimos el curry, la pimienta cayena, leche de coco y un poco de caldo de pescado caliente.

Seleccionamos TEMPERATURA *110°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *5 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Una vez reducida la salsa, servimos los lomos de merluza recubiertos con la salsa de curry rojo.

COCINANDO CON THE MAGCHEF PLUS

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: MEDIA
TIEMPOS DE COCCIÓN: 65 MIN.
ACCESORIOS

PASTEL DE MERLUZA

PESCADOS Y MARISCOS

INGREDIENTES

- 1200 g. de merluza
- 100 g. de gulas
- 4 huevos
- 200 g. de salsa de tomate frito
- 300 g. de nata líquida culinaria 18% M.G.
- Sal, pimienta blanca, nuez moscada
- 4 chalotas
- 2 dientes de ajo
- Alga wakame deshidratada
- Perejil
- Mantequilla
- Sal
- Pimienta

ELABORACIÓN

Disponemos la merluza junto con las chalotas, los ajos, el perejil y el alaga wakame en la cubeta nuestra olla a presión eléctrica EasyExpress de Magefesa. Cubrimos con agua.

Seleccionamos la función "Verduras y pescados" y ajustamos el tiempo a 2 minutos, Pulsamos el botón de "Inicio/Pausa".
Transcurrido el tiempo y una vez que desciende el sensor de presión, abrimos la olla a presión y retiramos la merluza. Dejamos atemperar hasta que podamos manipular.
Retiramos pieles y espinas. Una vez bien limpia la carne de la merluza, disponemos en el vaso de nuestro robot de cocina multifunción MagChef de Magefesa junto con los huevos, la nata líquida, la salsa de tomate frito, el alga wakame deshidratado y la ralladura de nuez moscada. Salpimentamos al gusto.

Seleccionamos VELOCIDAD *3* TIEMPO *1 min. y 30 seg. pulsamos* INICIO/STOP

Mientras, encamisamos un molde con aceite y papel de horno.
Finalizado el tiempo, vertemos la mitad de la mezcla en el molde, incorporamos las gulas y cubrimos con el resto de la mezcla. Cubrimos con papel film y aseguramos con una goma.
Introducimos el molde en nuestra olla eléctrica multifunción Guisotherm de Magefesa en la que previamente hemos dispuesto la rejilla para separar el molde del fondo de la olla. Vertemos agua hasta cubrir unas ¾ partes del molde. Pulsando el botón "Menú", seleccionamos la función "Manual"

Seleccionamos TEMPERATURA *90°C.* TIEMPO *1 hora y pulsamos* INICIO/STOP

Finalizado el tiempo de cocción, dejamos atemperar unos minutos antes de retirar el molde. Desmoldamos el pastel, retiramos el papel de horno y servimos tibio o bien dejamos enfriar en frigorífico.
Servimos acompañado de pan tostado, ensalada y salsas variadas.

COCINANDO CON THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: BAJA
TIEMPOS DE COCCIÓN: 10 MIN.
ACCESORIOS: STEAMER

SALMÓN AL VAPOR DE JENGIBRE

PESCADOS Y MARISCOS

INGREDIENTES

- 800 g. de lomos de salmón (4 unidades)
- 1 clara de huevo
- 2 c/s de semillas de sésamo tostado
- 150 g. de cebolla roja en pluma
- 1 diente de ajo laminado
- 1 c/s de jengibre rallado
- 1 ramillete de cilantro fresco
- 300 ml. de caldo de pescado
- 150 ml. de vino blanco seco
- 10 ml. aceite de oliva virgen extra
- Sal marina en escamas
- Pimienta blanca

ELABORACIÓN

Limpiamos el salmón retirando bien las espinas con la ayuda de una pinza.
Salpimentamos al gusto.
Batimos la clara de huevo y con ella pincelamos el salmón por la parte de la piel, espolvoreamos con las semillas de sésamo hasta cubrir bien toda la superficie.
Engasamos el Steamer con un poco de aceite de oliva y disponemos el salmón sobre este, con la piel hacia arriba.
Incorporamos la cebolla, el ajo, el jengibre y el ramillete de cilantro al vaso de nuestro robot de cocina MagChef de Magefesa. Añadimos el caldo de pescado y el vino blanco.
Cerramos el vaso y acoplamos el steamer sobre él.

Seleccionamos TEMPERATURA *110°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *10 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Transcurrido el tiempo retiramos el steamer con los lomos de salmón.
Servimos los lomos de salmón al vapor sobre un lecho de verduras cocidas al vapor espolvoreado con cilantro fresco recién picado, un hilo de aceite de oliva virgen extra y unas escamas de sal.

COCINANDO CON THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: MEDIA-ALTA
TIEMPOS DE COCCIÓN: 50 MIN.
ACCESORIOS: CESTILLO

COCHINITA PIBIL

CARNES Y AVES

INGREDIENTES

- 2 naranjas
- 1 lima verde
- 600 g. de carne de cerdo (pata)
- ½ c/c de orégano
- ¼ c/c de comino
- 1-2 clavos de olor
- 2 dientes de ajo soasados
- 100 g. de cebolla soasada
- 40 g. de pasta de achiote
- 80 ml. de agua
- 1 c/s de vinagre blanco de vino
- sal
- pimienta negra
- 3 chiles piquín
- 1 cebolla roja amortiguada

ELABORACIÓN

Extraemos el jugo a las naranjas y a la lima con la ayuda de un exprimidor de Magefesa. Cortamos la carne en cuatro porciones y ponemos a macerar con el jugo de las naranjas, la lima y las hierbas aromáticas, en un recipiente cerrado y en el frigorífico, durante unas ocho horas. Transcurrido el tiempo de maceración, vertemos en el vaso de nuestro robot de cocina MagChef de Magefesa, el jugo de la maceración colado, los dientes de ajo, la cebolla, la pasta de achiote, el agua, el vinagre, la sal y la pimienta.

Seleccionamos VELOCIDAD *6* TIEMPO *40 seg. y pulsamos* INICIO/STOP

Introducimos la carne en una bolsa de vacío e incorporamos el licuado anterior y los chiles piquín al gusto. Cerramos herméticamente y si tenemos posibilidad, al vacío.

Vertemos 700 ml de agua en el vaso de nuestro robot, acoplamos el steamer de cestillo e introducimos la bolsa.

Seleccionamos TEMPERATURA *110°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *50 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Finalizada la cocción, retiramos la bolsa y dejamos atemperar hasta que podamos manipular la carne.
Deshebramos la carne con las manos sobre una tartera de acero inoxidable Magefesa, añadimos los jugos de cocción y 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. Si no encontramos la pasta de achiote podemos sustituirla por pimentón agridulce en polvo.

COCINANDO CON THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: MEDIA
TIEMPOS DE COCCIÓN: 54 MIN.
ACCESORIOS: CESTILLO

ESTOFADO DE CORDERO

CARNES Y AVES

INGREDIENTES

- 600 g. de carne de cordero
- 500 ml. de vino tinto crianza
- ½ c/c de tomillo
- ½ c/c de orégano
- ¼ c/c de romero
- aceite de oliva suave
- 60 ml. de aceite de oliva virgen extra
- 250 g. de cebolla en brunoise
- 150 g. de zanahoria en brunoise
- 2 dientes de ajo finamente picado
- 200 g. de setas o champiñones laminados
- 60 g. de piñones tostados
- caldo oscuro de carne
- sal
- pimienta negra

ELABORACIÓN

Salpimentamos la carne, regamos con el vino y aromatizamos con el tomillo, el orégano y el romero. Dejamos macerar durante unas 8 horas en frigorífico, en un recipiente hermético. Pasado el tiempo, escurrimos la carne reservando el jugo de maceración.
Calentamos un fondo de aceite de oliva suave en una sartén de acero inoxidable Magefesa, cuando tome calor, marcamos el cordero hasta que quede bien dorado por todos los lados. Reservamos. Vertemos el aceite de oliva virgen extra en el vaso de nuestro robot de cocina y añadimos la cebolla, la zanahoria y los ajos.

Seleccionamos TEMPERATURA *110°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *12 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Acoplamos el steamer de cestillo e incorporamos la carne con sus jugos del marcado, las setas, los piñones y el jugo de maceración.

Seleccionamos TEMPERATURA *120°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *2 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Una vez que se ha evaporado el alcohol del vino, cubrimos el guiso con caldo oscuro de carne y rectificamos de sal y pimienta.

Seleccionamos TEMPERATURA *120°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *40 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Servimos el estofado acompañado de unas patatas asadas o un arroz blanco.

COCINANDO CON

THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: MEDIA-ALTA
TIEMPOS DE COCCIÓN: 70 MIN.
ACCESORIOS: PROTEC. Y CESTILLO

ESTOFADO DE TERNERA

CARNES Y AVES

INGREDIENTES

- 400 g. de brazuelo de novilla limpio y en cubos
- Aceite de oliva suave
- 50 ml. de aceite de oliva virgen extra
- 200 g. de cebolla en brunoise
- 100 g. de pimiento verde en brunoise
- 150 g. de zanahoria en brunoise
- 3 dientes de ajo finamente picados
- pimentón dulce D.O. La Vera
- 2 clavos de olor
- 1 hoja de laurel
- caldo de carne
- 400 g. de patatas chascadas
- 80 g. de guisantes
- 50 g. de pimiento rojo asado en tiras
- sal
- pimienta negra

ELABORACIÓN

Salpimentamos la carne.
Calentamos un fondo de aceite de oliva suave en una sartén de acero inoxidable Magefesa, cuando tome calor, marcamos la carne hasta que quede bien dorada por todos los lados. Retiramos y reservamos.
Acoplamos el accesorio protector de cuchillas. Vertemos el aceite de oliva virgen extra en el vaso de nuestro robot de cocina MagChef de Magefesa, y añadimos la cebolla, el pimiento, la zanahoria y el ajo, salpimentamos ligeramente.

Seleccionamos TEMPERATURA *110°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *10 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Acoplamos el steamer de cestillo e incorporamos la carne, el pimentón, la hoja de laurel y los clavos de olor. Cubrimos con el caldo de carne o agua.

Seleccionamos TEMPERATURA *100°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *40 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Trascurrido el tiempo, añadimos las patatas, los guisantes y los pimientos. Rectificamos de sal y pimienta.

Seleccionamos TEMPERATURA *100°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *20 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Finalizada la cocción, dejamos reposar unos minutos antes de servir.

COCINANDO CON THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: MEDIA
TIEMPOS DE COCCIÓN: 55 MIN.
ACCESORIOS: STEAMER

MEATLOAF PASTEL DE CARNE

CARNES Y AVES

INGREDIENTES

- 40 ml. de aceite de oliva suave
- 250 g. de cebolla en brunoise
- 150 g. de zanahoria en brunoise
- 80 g. de apio en brunoise
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 2 huevos
- 100 ml. de nata líquida 18% M.G.
- 100 g. de galletas de soda o crackers
- 1 c/s de salsa de soja
- 2 c/s de salsa Worcestershire
- 2 c/c de perejil fresco picado
- 425 g. de carne de vacuno picada
- 175 g. carne de cerdo picada
- 200 g. de bacon troceado
- Sal
- Pimienta negra
- ¼ c/c de canela o nuez moscada
- ½ c/c de orégano

ELABORACIÓN

Vertemos el aceite de oliva en el vaso y añadimos cebolla, zanahoria, apio, ajo y salpimentamos.

Seleccionamos TEMPERATURA *110°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *8 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Dejamos atemperar el sofrito durante unos minutos y agregamos los huevos, la nata, los crackers, la salsa de soja, la salsa Worcestershire y el perejil.

Seleccionamos VELOCIDAD *4* TIEMPO *50 seg. y pulsamos* INICIO/STOP

Introducimos las carnes y el bacon, salpimentamos y aromatizamos con canela y orégano.

Seleccionamos VELOCIDAD *2* TIEMPO *2 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Acomodamos la masa en un molde rectangular previamente hemos engrasado con aceite. Forramos con papel de aluminio. Vertemos 1 litro de agua en el vaso, acoplamos el steamer y sobre este colocamos el molde con el pastel de carne. Tapamos el steamer.

Seleccionamos TEMPERATURA *120°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *45 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Finalizado el tiempo, lo dejaremos atemperar una media hora para evitar que se desmorone.

COCINANDO CON THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: BAJA

NUGGETS DE POLLO

CARNES Y AVES

INGREDIENTES

- 100 g de cereales tipo Corn Flakes sin azúcar
- 2 pechugas de pollo limpias, en cubos
- 100 g de cebolla
- 1 c/c de ajo molido
- Sal
- Pimienta blanca
- 2 huevos
- Pan rallado

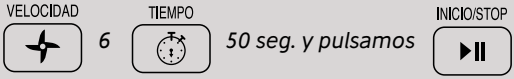
ELABORACIÓN

Disponemos los cereales junto con el pan rallado en el vaso de nuestro robot de cocina MagChef de Magefesa.

Seleccionamos

5 20 seg. y pulsamos

Retiramos y reservamos.
Incorporamos el pollo, la cebolla, el ajo y salpimentamos al gusto.

Seleccionamos 

6 50 seg. y pulsamos

Una vez que tenemos preparada la masa de los nuggets, vamos formando bolas como si fuese para albóndigas, las aplastamos ligeramente y las reservamos sobre un papel antiadherente en el frigorífico durante 20 minutos.
Empanamos los nuggets pasándolos por la mezcla de cereales y pan, luego por huevo batido y finalmente otra vez por pan con cereales.
Freímos en abundante aceite de oliva caliente, 180 °C, con la ayuda de una freidora Milos de Magefesa. Reservamos sobre una rejilla o papel absorbente para retirar el exceso de grasas.
Servimos acompañado de salsas y patatas fritas.

Cuando piquemos el pollo podemos sazonarlo con las especias más variadas, a nuestro gusto, también podemos incluir queso o verduras a la mezcla.

COCINANDO CON

THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: MEDIA
TIEMPOS DE COCCIÓN: 30 MIN.
ACCESORIOS

PEPIÁN DE POLLO GUATEMALTECO

CARNES Y AVES

INGREDIENTES

- 4 contra muslos de pollo
- 2 chiles pasilla
- 4 tomates pera
- 1 chile guajillo
- 4 tomatillos
- ½ ramita de canela
- 2 cebollas rojas
- 1 zanahoria en cubos gruesos
- 4 dientes de ajo
- 2 patatas medianas en cubos gruesos
- 120 g. de pepitoria (semillas de calabaza)
- 1 güisquil troceado (chayote)
- 100 g. de semillas de sésamo
- 150 g. de ejote troceado (judías verdes, vainas)
- 1 manojo de cilantro
- Pimienta negra y orégano

ELABORACIÓN

Vertemos un litro de agua en nuestra olla a presión Magefesa, incorporamos el pollo previamente salpimentado, 4 dientes de ajo, 1 cebolla roja, cilantro fresco sal y pimienta al gusto. Cerramos la olla y con la potencia del calor al máximo, esperamos a que la válvula de trabajo o la válvula reguladora comiencen a liberar vapor.
En ese momento, bajamos la intensidad del calor a potencia media - baja y dejamos trabajar durante el tiempo marcado (*) dependiendo del modelo de olla a presión utilizado.
Mientras, en un asador antiadherente Magefesa vamos asando los chiles, los tomatillos, los tomates y la cebolla. Aparte, en una sartén antiadherente Magefesa soasamos la pepitoria, la canela y las semillas de sésamo.
Transcurrido el tiempo de cocción del pollo, retiramos la olla a presión de la fuente de calor y liberamos la presión utilizando el método de "Reducción rápida de la presión", consultar el manual de instrucciones.
Una vez abierta la olla, retiramos los dientes de ajo, el cilantro, la cebolla y parte del caldo de cocción que reservaremos e incorporamos las verduras y hortalizas limpias y troceadas. Con la ayuda de un robot de cocina Magefesa MagChef licuamos todos los ingredientes asados.

Seleccionamos VELOCIDAD *6* TIEMPO *5 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Podemos incorporar parte del caldo de cocción del pollo para facilitar el proceso.
Vertemos el licuado colado sobre el pollo, las verduras y hortalizas, añadimos caldo hasta cubrir si fuese necesario. Cerramos de nuevo la olla y cocemos el tiempo marcado (**) dependiendo del modelo de olla a presión utilizado.

	*	**
Ollas a presión que trabajan a 55 - 60 kPa		
Modelos Star, Inostar, Chef y Alustar	*12 - 16 min*	*06 - 08 min*
Ollas a presión que trabajen a 80 kPa.		
Modelos Astra, Dynamic, DB6, Favorit, Nova y Style	*10 - 14 min*	*04 - 06 min*
Ollas a presión que trabajen a 100 kPa.		
Modelos Athenas, Practika Plus y Qualix (pos II)	*08 - 12 min*	*02 - 04 min*

COCINANDO CON THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4 (16 OBLEAS)
DIFICULTAD: MUY FACIL

MASA DE EMPANADILLA

INGREDIENTES

- 90 g. de aceite de oliva suave
- 10 g. de aceite de oliva virgen extra
- 100 ml. de agua
- 10 ml. de vino blanco seco
- 280 - 300 g. de harina
- Sal

ELABORACIÓN

Incorporamos todos los ingredientes, por orden de lista, en el vaso de nuestro robot de cocina MagChef de Magefesa.

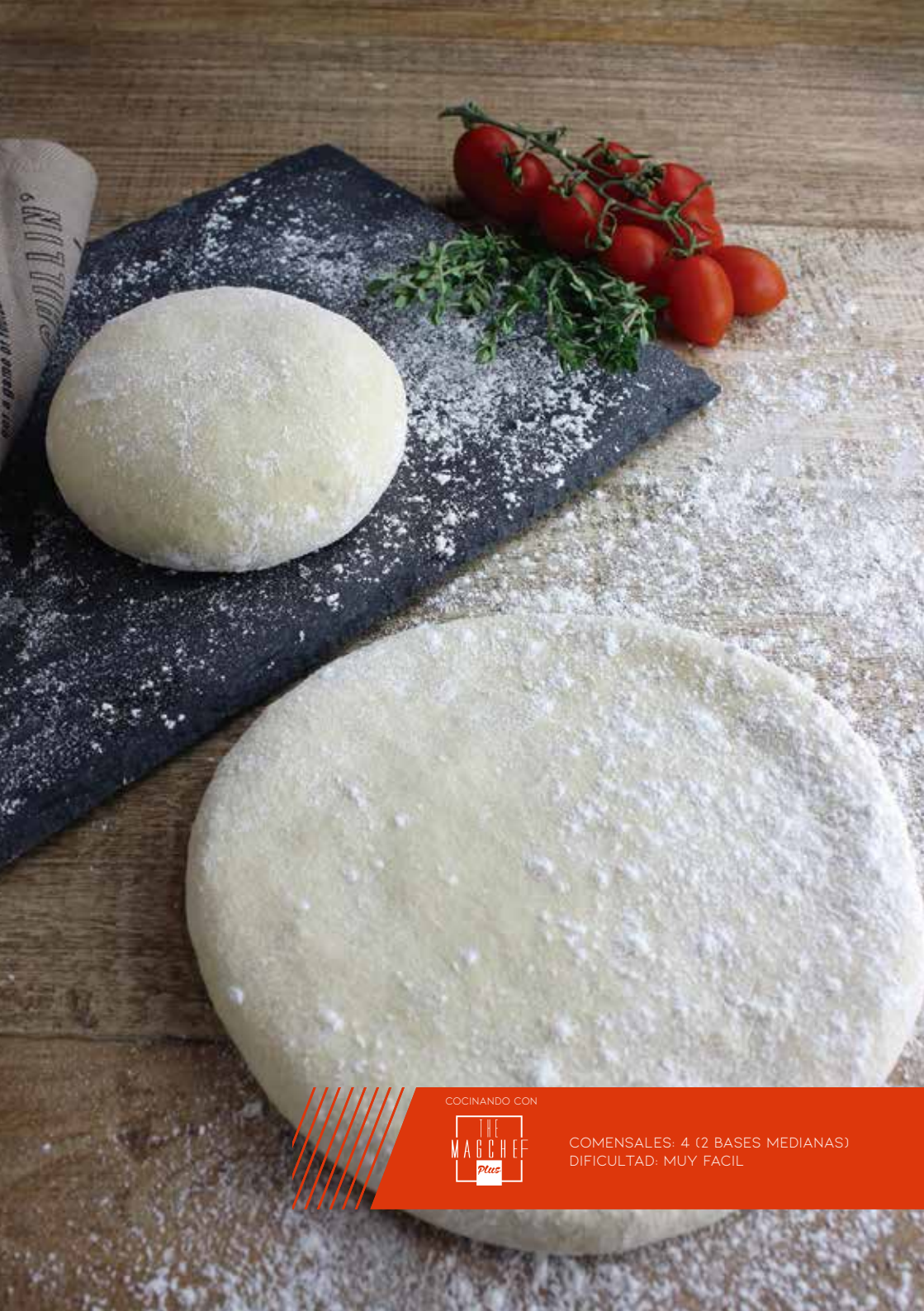
Seleccionamos

2

1 min. y pulsamos

Extraemos la masa del vaso y estiramos con ayuda de un rodillo hasta que queden bien fina, 2 - 3 mm de grosor.
Damos forma con un aro cilíndrico y rellenamos al gusto.

Es conveniente no añadir toda la harina de golpe, empezaremos con 280 g y si fuese necesario vamos añadiendo más poco a poco hasta alcanzar la textura de masa deseada.



COCINANDO CON

THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4 (2 BASES MEDIANAS)
DIFICULTAD: MUY FACIL

MASA DE PIZZA

SALSAS, MASAS, GUARNICIONES Y ALIÑOS

INGREDIENTES

- 200 ml. de agua (aprox.)
- 400 g. de harina
- 50 ml. de aceite de oliva virgen extra
- 25 g. de levadura prensada
- Sal
- 1 c/c azúcar

ELABORACIÓN

Vertemos 50 ml. de agua en el vaso de nuestro robot de cocina MagChef de Magefesa y añadimos la levadura desmenuzada y la cucharadita de azúcar.

Seleccionamos TEMPERATURA *30°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *2 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Incorporamos la harina tamizada, el aceite de oliva virgen extra, la sal y los 150 ml de agua restantes.

Seleccionamos VELOCIDAD *2* TIEMPO *2 min. 30 seg. y pulsamos* INICIO/STOP

Transcurrido el tiempo, con las manos enharinadas, extraemos la masa del vaso y repartimos en dos porciones.
Amasamos ligeramente dando forma de bola y dejamos reposar tapadas con un paño seco, durante unos 40 minutos.
Estiramos las masas con la ayuda de un rodillo y cubrimos con los ingredientes elegidos.
Para hornear, precalentamos el horno a 220 °C y horneamos las pizzas entre 190 °C y 200 °C durante 12 o 15 minutos dependiendo del grosor que demos al estirar la masa.

La masa obtenida rinde para dos pizzas de unos 30 cm de diámetro.
La cantidad de agua es aproximada, dependiendo de la variedad de harina utilizada, frescura, humedad, etc. puede que sea necesario incorporar un poco más.

COCINANDO CON THE MAGCHEF PLUS

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: MUY FACIL
TIEMPOS DE COCCIÓN: 10 MIN.
ACCESORIOS: BATIDOR

NATILLAS DE FOIE

SALSAS, MASAS, GUARNICIONES Y ALIÑOS

INGREDIENTES

- 250 ml. de nata líquida 18 % M.G.
- 100 ml. de leche entera
- 25 g. de mantequilla
- 2 yemas de huevo
- 50 g. de bloc de foie micuit
- 5 g. de regaliz en palo (opcional)
- 5 g. de azúcar
- Sal y pimienta blanca

ELABORACIÓN

Acoplamos el accesorio batidor a las cuchillas.
Vertemos la nata, la leche y la mantequilla en el vaso de nuestro robot de cocina Mag-Chef de Magefesa, salpimentamos al gusto y aromatizamos con el palo de regaliz

Seleccionamos TEMPERATURA *100°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *6 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Transcurrido el tiempo, incorporamos el foie troceado y el azúcar.

Seleccionamos TEMPERATURA *80°C.* VELOCIDAD *2* TIEMPO *4 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Con el robot en funcionamiento, vamos añadiendo las yemas de huevo de una en una esperando a que la anterior esté bien incorporada.
Finalizado el tiempo, para evitar que las yemas se cuajen por un exceso de calor, dejamos atemperar las natillas

Seleccionamos VELOCIDAD *1* TIEMPO *5 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Rectificamos de sal y pimienta y colamos para retirar el palo de regaliz.
Servimos esta salsa como acompañamientos de carnes a la brasa.

COCINANDO CON THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: FÁCIL
TIEMPOS DE COCCIÓN: 50 MIN.
ACCESORIOS:

PAN DE ACEITE DE OLIVA

SALSAS, MASAS, GUARNICIONES Y ALIÑOS

INGREDIENTES

- 400 g. de harina
- 5 g. de sal
- 15 g. de aceite de oliva virgen extra
- 4,6 g. de levadura de panadería deshidratada (1 sobre)
- 245 ml. de agua (aproximadamente)

ELABORACIÓN

Incorporamos todos los ingredientes (en el orden que están escritos) en el vaso de nuestro robot de cocina MagChef de Magefesa.

Seleccionamos VELOCIDAD *2* TIEMPO *2 min. y 2 seg. y pulsamos* INICIO/STOP

Finalizado el tiempo de amasado, espolvoreamos un poco de harina en la mesa y amasamos muy ligeramente dando forma de bola.
Disponemos la masa en un bol enharinado y tapamos con un paño fino. Dejamos fermentar durante 2 horas o hasta que la masa doble su volumen, más o menos.

Retiramos la masa del bol, damos la forma deseada y disponemos sobre una fuente apta para el horno, es aconsejable colocar previamente un papel de horno antiadherente para cubrir la fuente si tenemos la posibilidad.

Dejamos fermentar durante 30 o 40 minutos más mientras precalentamos el horno a 220 °C.
En el momento de hornear el pan, colocamos un recipiente con agua, bajamos la intensidad del horno a 190 °C e introducimos el pan.
Horneamos durante 50 minutos aproximadamente.

COCINANDO CON THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: BAJA
TIEMPOS DE COCCIÓN: 26 MIN.

SALSA BECHAMEL LIGERA

SALSAS, MASAS, GUARNICIONES Y ALIÑOS

INGREDIENTES

- 100 g. de mantequilla atemperada
- 40 g. de aceite de oliva suave
- 70 g. de harina
- 1 l. de leche
- Sal
- Pimienta blanca molida
- Nuez moscada molida

ELABORACIÓN

Disponemos la mantequilla y el aceite en el vaso de nuestro robot de cocina Mag-Chef de Magefesa.

Seleccionamos TEMPERATURA *90°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *1 min. 30 seg. y pulsamos* INICIO/STOP

Incorporamos la harina

Seleccionamos TEMPERATURA *90°C.* VELOCIDAD *2* TIEMPO *4 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Transcurrido el tiempo, añadimos la leche, sazonamos al gusto y aromatizamos con la pimienta blanca y la nuez moscada.

Seleccionamos TEMPERATURA *100°C.* VELOCIDAD *2* TIEMPO *22 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Transcurrido el tiempo de cocción rectificamos de sal, pimienta y nuez moscada.

Opcionalmente, si queremos evitar que se forme una capa superficial gruesa, seleccionamos velocidad 2, tiempo 10 min, retiramos el vaso medidor y pulsamos la tecla "inicio/Pausa".

COCINANDO CON THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: BAJA
TIEMPOS DE COCCIÓN: 40 MIN.

SALSA DE TOMATE

SALSAS, MASAS, GUARNICIONES Y ALIÑOS

INGREDIENTES

- 1 cebolla en cuartos (200 g)
- 2 dientes de ajo
- 50 g. de aceite de oliva virgen extra
- 1 lata de tomate entero pelado (800 g)
- 1 c/c de azúcar
- Sal
- Pimienta negra recién molida
- Orégano o albahaca al gusto

ELABORACIÓN

Introducimos la cebolla y los dientes de ajo en el vaso de nuestro robot de cocina MagChef de Magefesa.

Seleccionamos VELOCIDAD *5* TIEMPO *10 seg. y pulsamos* INICIO/STOP

Incorporamos el aceite de oliva virgen extra

Seleccionamos TEMPERATURA *100°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *10 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Transcurrido el tiempo dado para el sofrito, añadimos el tomate

Seleccionamos TEMPERATURA *110°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *30 min. y pulsamos* INICIO/STOP

5 minutos antes de finalizar el tiempo de cocinado, pausamos la elaboración, salpimenta-mos al gusto y aderezamos con el azúcar y las hierbas aromáticas.
Pulsamos nuevamente la tecla "Inicio/Pausa" y dejamos finalizar el tiempo.

- Para sustituir la lata de tomate por tomates naturales, escogeremos tomates bien maduros y los preferentemente lo incorporaremos pelados a la elaboración.

COCINANDO CON THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: MEDIA
TIEMPOS DE COCCIÓN: 8 MIN.

SALSA HOLANDESA

SALSAS, MASAS, GUARNICIONES Y ALIÑOS

INGREDIENTES

- 6 yemas de huevo
- 200 g. de mantequilla atemperada
- 2 c/s de zumo de limón
- Sal
- Pimienta blanca molida

ELABORACIÓN

Introducimos la mantequilla y las yemas de huevo en el vaso de nuestro robot de cocina Mag-Chef de Magefesa.

Seleccionamos TEMPERATURA *80°C.* VELOCIDAD *2* TIEMPO *8 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Cuando la mantequilla esté fundida e incorporada a las yemas, añadimos el zumo de limón y salpimentamos al gusto.
Finalizado el tiempo de cocción de la salsa.

Seleccionamos VELOCIDAD *2* TIEMPO *10 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Dejamos que poco a poco se vaya atemperando, así evitaremos que las yemas se cuajen por un exceso de calor.

COCINANDO CON THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: BAJA

SALSA HUANCAÍNA

SALSAS, MASAS, GUARNICIONES Y ALIÑOS

INGREDIENTES

- 200 g de queso fresco
- 120 ml leche evaporada
- 6 galletas de soda
- 2 ajíes amarillos
- 2 huevos cocidos
- 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva suave
- 1 c/c fécula de maíz
- Sal

ELABORACIÓN

Cortamos los ajíes a la mitad longitudinalmente y retiramos las semillas y venas.
Introducimos todos los ingredientes, menos el aceite y los huevos cocidos, en el vaso de nuestro robot de cocina Mag-Chef de Magefesa.

Seleccionamos VELOCIDAD *4* TIEMPO *30 seg. y pulsamos* INICIO/STOP

Transcurrido el tiempo de triturado

Seleccionamos VELOCIDAD *2* TIEMPO *2 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Vamos incorporando el aceite poco a poco al gusto y una o dos yemas de huevo cocido según la textura o espesor de la salsa deseado.

La salsa huancaína nos acompaña elaboraciones de papas cocidas o carnes asadas y cocidas.
Si añadimos una cucharadita de cúrcuma a la salsa huancaína potenciaremos su color.

COCINANDO CON THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: BAJA
TIEMPOS DE COCCIÓN: 32 MIN.

SALSA MARINERA VERDE

SALSAS, MASAS, GUARNICIONES Y ALIÑOS

INGREDIENTES

- 4-6 dientes de ajo finamente picados
- 80 g. de aceite de oliva virgen extra
- 35 g. de harina
- 125 ml. de vino blanco seco
- 875 ml. de caldo de pescado
- Sal
- Pimienta blanca molida
- Pimienta cayena al gusto
- 1 ramillete de perejil

ELABORACIÓN

Introducimos los ajos en el vaso de nuestro robot de cocina Mag-Chef de Magefesa, añadimos el aceite de oliva virgen extra.

Seleccionamos TEMPERATURA *100°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *6 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Incorporamos la harina

Seleccionamos TEMPERATURA *90°C.* VELOCIDAD *2* TIEMPO *4 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Transcurridos 2 minutos, vertemos el vino blanco y continuamos con la cocción. Finalizado el tiempo, agregamos el caldo de pescado, la pimienta cayena y salpimentamos al gusto.

Seleccionamos TEMPERATURA *100°C.* VELOCIDAD *2* TIEMPO *22 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Transcurrido el tiempo de cocción rectificamos de sal y pimienta y aromatizamos con el perejil finamente picado.

COCINANDO CON THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: BAJA

SALSA OCOPA

SALSAS, MASAS, GUARNICIONES Y ALIÑOS

INGREDIENTES

- ½ cebolla roja
- 2 dientes de ajo
- 2 ajíes amarillos
- 400 ml. de leche evaporada
- 120 g. de queso fresco
- 6 - 8 galletas de soda
- Hojas de huacatay frescas
- 30 g. de aceite de oliva suave
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN

Cortamos los ajíes a la mitad longitudinalmente y retiramos las semillas y venas.
Introducimos la cebolla, los ajíes y los dientes de ajo en el vaso de nuestro robot de cocina.

Seleccionamos VELOCIDAD *5* TIEMPO *10 seg. y pulsamos* INICIO/STOP

Incorporamos el aceite de oliva virgen extra

Seleccionamos TEMPERATURA *100°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *10 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Añadimos el resto de ingredientes que componen la salsa

Seleccionamos VELOCIDAD *4* TIEMPO *30 seg. y pulsamos* INICIO/STOP

Transcurrido el tiempo de triturado

Seleccionamos VELOCIDAD *2* TIEMPO *2 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Finalizado el tiempo de mezcla obtendremos una crema suave y homogénea, rectificamos de sal y pimienta al gusto y reservamos en el frigorífico hasta el momento de servir.
-Esta es una receta típica de las picanterías Arequipeñas.
-Debemos ser prudentes a la hora de incorporar las hojas de huacatay, tienen sabores y aromas bastante potentes y peculiares.

COCINANDO CON THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: MEDIA
TIEMPOS DE COCCIÓN: 27 MIN.
ACCESORIOS. PROTEC. DE CUCHILLAS

ARROZ CON LECHE ASTURIANO

POSTRES, REPOSTERIA Y DULCES

INGREDIENTES

- 1 l. de leche
- 100 ml. de nata líquida 18% M.G.
- 50 g. de mantequilla
- 150 g. de azúcar
- 1 ramita de canela
- 1 corteza de naranja o limón
- 200 g. de arroz

ELABORACIÓN

Acoplamos el accesorio protector de cuchillas.
Disponemos la leche, la nata, la mantequilla, el azúcar, la ramita de canela y la corteza del cítrico elegido en el vaso de nuestro robot de cocina MagChef de Magefesa.

Seleccionamos

90°C.

1

5 min. y pulsamos

Una vez aromatizada la mezcla

Selecciona

100°C.

1

22 min. retira el vaso y pulsa

Añadimos el arroz en forma de lluvia y transcurrido el tiempo de cocción

Seleccionamos

1

5 min. y pulsamos

Retiramos la ramita de canela y la corteza del cítrico, vertemos la elaboración en cuencos individuales y dejamos atemperar antes de enfriar en el frigorífico.

COCINANDO CON THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: FÁCIL
TIEMPOS DE COCCIÓN: 6 MIN.
ACCESORIOS: BATIDOR

CAFÉ DALGONA

POSTRES, REPOSTERÍA Y DULCES

INGREDIENTES

- 10 g. de café instantáneo
- 10 g. de café descafeinado instantáneo
- 50 g. de azúcar
- 5 g. de cacao en polvo
- 25 g. de agua caliente
- ¼ c/c de canela en polvo

ELABORACIÓN

Vertemos el café, el azúcar, el cacao y la canela en el vaso de nuestro robot de cocina MagChef de Magefesa.

Seleccionamos

2

30 seg. y pulsamos

Una vez mezclados los ingredientes, incorporamos el agua bien caliente.

Seleccionamos

4

2 min. y 30 seg. pulsamos

Transcurrido el tiempo.

Seleccionamos

5

2 min. y pulsamos

Disponemos la espuma de café sobre la leche, se puede servir tanto con la leche helada como en caliente.

COCINANDO CON THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: FÁCIL
TIEMPOS DE COCCIÓN: 10 MIN.
ACCESORIOS

CREMA DE CACAO Y AVELLANAS

POSTRES, REPOSTERÍA Y DULCES

INGREDIENTES

- 300 g. de avellanas tostadas y peladas
- 25 g. de cacao puro en polvo
- 20 g. de leche en polvo
- 65 g. de azúcar glas
- ½ vaina de vainilla raspada o esencia de vainilla líquida
- Aceite de girasol (opcional)

ELABORACIÓN

Incorporamos las avellanas en el vaso de nuestro robot de cocina MagChef, tapamos y disponemos el vaso medidor en su orificio.

Seleccionamos VELOCIDAD *8* TIEMPO *3 min. y 30 seg. y pulsamos* INICIO/STOP

Transcurridos unos 10 segundos y sin necesidad de pausar, subimos a velocidad 10. Finalizado el tiempo, con la ayuda de la espátula bajamos los restos de avellana que hayan podido quedar adheridos a las paredes del vaso.

Seleccionamos VELOCIDAD *10* TIEMPO *10 seg. y pulsamos* INICIO/STOP

Incorporamos el resto de ingredientes; vainilla, azúcar glas, leche en polvo y cacao

Seleccionamos VELOCIDAD *6* TIEMPO *3 min. y 30 seg. y pulsamos* INICIO/STOP

Dependiendo de la calidad y frescura de las avellanas puede ser necesario añadir aceite de girasol o de semillas para obtener una textura más cremosa.

COCINANDO CON THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: MEDIA
TIEMPOS DE COCCIÓN: 27 MIN.
ACCESORIOS: PROTEC. DE CUCHILLAS

COMPOTA DE MANZANA

POSTRES, REPOSTERIA Y DULCES

INGREDIENTES

- 4 manzanas (650 g.)
- 100 g. de azúcar
- 50 g. de azúcar moreno
- 100 ml. de agua
- ¼ c/c de canela molida
- ½ limón en zumo

ELABORACIÓN

Pelamos y retiramos el corazón de las manzanas, troceamos de forma irregular.
Disponemos todos los ingredientes en el vaso de nuestro robot de cocina MagChef de Magefesa.

Seleccionamos TEMPERATURA *90°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *20 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Transcurrido el tiempo de cocción, para triturar la compota

Seleccionamos VELOCIDAD *3* TIEMPO *30 seg. y pulsamos* INICIO/STOP

La cantidad de azúcar es opcional, irá en función del gusto personal, de la acidez de la manzana y de la finalidad de la compota, si la utilizaremos como guarnición o como postre.
Para intensificar el aroma de manzana, sustituimos el agua por sidra natural.

COCINANDO CON THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: FÁCIL
TIEMPOS DE COCCIÓN: 20 MIN.
ACCESORIOS:

FLAN DE COCO

POSTRES, REPOSTERÍA Y DULCES

INGREDIENTES

- 500 ml. de leche entera
- 200 ml. de leche de coco
- 4 huevos
- 125 g. de azúcar
- 40 g. de coco rallado

Ingredientes para el caramelo:

- 75 g. de azúcar
- 50 ml. de agua

ELABORACIÓN

Vertemos los 75 g de azúcar y los 50 ml de agua en una sartén de acero inoxidable antiadherente Magefesa. Ponemos a fuego medio y dejamos que el agua se evapore y el azúcar tome un color dorado.
Retiramos del fuego y con precaución vertemos en una flanera con tapa. Repartimos por la base y las paredes.
Con la ayuda de nuestro robot de cocina MagChef de Magefesa mezclamos todos los ingredientes, incorporamos los huevos, la leche, el coco rallado y el azúcar.

Seleccionamos VELOCIDAD *3* TIEMPO *3 min. y 30 seg. y pulsamos* INICIO/STOP

Vertemos la mezcla en la flanera, depositamos en el interior de nuestra olla a presión eléctrica EasyExpress de Magefesa.
Vertemos agua hasta cubrir unas ¾ partes de la flanera y cerramos la olla asegurándonos de que la válvula de trabajo se encuentra en posición "presión".
Seleccionamos función "Arroz", ajustamos el tiempo a 14 minutos y pulsamos el botón "Inicio". Transcurrido el tiempo de cocinado, dejamos liberar la presión utilizando el "Método de liberación natural de la presión" tal y como se aconseja en el manual de instrucciones.
Una vez abierta la olla, retiramos la flanera y dejamos atemperar unos minutos antes de guardar el frigorífico.

- Para que la flanera no golpee en el fondo de la olla a presión, podemos utilizar el cestillo de cocción al vapor o poner un paño fino de cocina fino bajo la flanera.
- Podemos aromatizar el flan con otros ingredientes como; canela, cardamomo, clavo, anís estrellado, corteza de cítricos, etc.

COCINANDO CON THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: FÁCIL
ACCESORIOS

LASSI DE FRESAS

ROSAS DE JAMAICA Y MIEL

POSTRES, REPOSTERÍA Y DULCES

INGREDIENTES

- 500 ml. de yogurt natural
- 300 g. de fresas limpias
- 75 g. de miel
- 250 ml. de agua
- 25 g. de rosas de Jamaica deshidratadas “Hibiscus sabdariffa”

ELABORACIÓN

Para elaborar el agua de rosas de Jamaica, vertemos 250 ml. de agua en el vaso de nuestro robot de cocina MagChef de Magefesa e incorporamos las rosas de Jamaica.

Seleccionamos TEMPERATURA *80ºC.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *6 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Transcurrido el tiempo, colamos y reservamos hasta que enfríe. Opcionalmente, en días muy calurosos, podemos congelar el agua de rosas de Jamaica en moldes para cubitos para obtener un Lassi mucho más refrescante.

Seleccionamos VELOCIDAD *8* TIEMPO *4 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Servimos el Lassi bien frio.

COCINANDO CON THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: MEDIA
TIEMPOS DE COCCIÓN: 30 MIN.
ACCESORIOS:

LECHE FRITA

POSTRES, REPOSTERÍA Y DULCES

INGREDIENTES

- 500 l. de leche
- 100 ml. de nata líquida 18 % M.G.
- 2 yemas de huevo
- 110 g. de azúcar
- 75 g. de harina
- 1 ramita de canela
- 1 corteza de limón

Para la fritura:

- Aceite de girasol
- Harina
- Huevo
- Azúcar
- Canela en polvo

ELABORACIÓN

Vertemos la leche en el vaso de nuestro robot de cocina MagChef de Magefesa, incorporamos la ramita de canela y la corteza de limón.

Seleccionamos *90°C.* *1* *8 min. y pulsamos*

Mientras, mezclamos la nata líquida con las yemas de huevo, la harina y el azúcar.
Transcurrido el tiempo, colamos la leche y añadimos la mezcla anterior.

Seleccionamos *100°C.* *2* *25 min. y pulsamos*

Vertemos la leche en un molde engrasado con mantequilla y espolvoreado con azúcar glas.
Dejamos atemperar unos minutos antes de guardar en el frigorífico.
Una vez cuajada la leche frita, cortamos en porciones, pasamos por harina y huevo y freímos en abundante aceite de girasol hasta dorar por ambos lados.
Reservamos sobre papel absorbente de cocina y espolvoreamos en caliente con una mezcla de 10 partes de azúcar por una parte de canela.

COCINANDO CON THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: BAJA
TIEMPOS DE COCCIÓN: 5 MIN.
ACCESORIOS:

MAGDALENAS DE LÚCUMA Y NARANJA

POSTRES, REPOSTERÍA Y DULCES

INGREDIENTES

- 250 g. de harina de repostería
- 50 g. de harina de lúcuma
- 125 g. de azúcar
- 5 huevos (tamaño M)
- 10 g. de levadura química
- 1 c/c de ralladura de naranja deshidratada
- 50 ml. de aceite de oliva
- 1 pizca de sal

ELABORACIÓN

Mezclamos las harinas, con la levadura y la sal, tamizamos y reservamos.
Precalentamos el horno a 200°C
Acoplamos el accesorio batidor en las cuchillas de nuestro robot de cocina MagChef de Magefesa. Incorporamos los huevos, la naranja y el azúcar y cerramos el vaso.

Seleccionamos

4

4 min., 4 seg. y pulsamos

Segundos antes de finalizar el tiempo, incorporamos el aceite de oliva poco a poco en forma de hilo. Transcurrido el tiempo añadimos la mitad de la harina.

Seleccionamos

2

30 seg. y pulsamos

Recurso detalle de la mezcla. Repetimos el proceso para añadir el resto de la harina. Vertemos la masa en una manga pastelera.
Rellenamos los molde de las magdalenas hasta un máximo de sus ¾ partes, espolvoreamos la superficie con un poco de azúcar. Horneamos a 180 °C durante unos 15 minutos.

COCINANDO CON THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: BAJA
TIEMPOS DE COCCIÓN: 5 MIN.
ACCESORIOS:

MANTEQUILLA DE MANÍ

POSTRES, REPOSTERÍA Y DULCES

INGREDIENTES

- 500 g. de cacahuetes (maní) tostados
- Aceite de girasol (opcional)
- Sal o azúcar

ELABORACIÓN

Vertemos los cacahuetes en el vaso de nuestro robot de cocina MagChef de Magefesa.
Programamos; sin temperatura...

Seleccionamos

8

2 min. y 30 seg. y pulsamos

Transcurridos 30 segundos y sin pausar el robot, subimos a velocidad a 10.
Finalizado el tiempo, con la ayuda de la espátula bajamos los restos que han quedado adheridos a las paredes del vaso.
Programamos nuevamente sin temperatura.

Seleccionamos

10

30 seg. y pulsamos

Terminado el proceso, vertemos la mantequilla de maní en un recipiente esterilizado y reservamos en frigorífico hasta el momento de consumir.

Consejos:
- La mantequilla de maní se conserva fácilmente durante un mes si la guardamos en frío.
- La textura la podemos rectificar a nuestro gusto incorporando un aceite vegetal de sabor poco intenso como pueden ser los de girasol o maíz.
- Añadiremos sal o azúcar en función del empleo final que le queramos dar a la mantequilla de maní, igualmente podemos aromatizar con cualquier otro ingrediente al gusto; cacao, café, vainilla, curry, etc.

COCINANDO CON THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4-6
DIFICULTAD: BAJA
ACCESORIOS: BATIDOR

MERENGUE FRANCÉS

POSTRES, REPOSTERIA Y DULCES

INGREDIENTES

- 400 g de azúcar
- 200 g de claras de huevo (4 - 5 unid.)
- 1 pizca sal

ELABORACIÓN

Acoplamos el accesorio batidor.
Vertemos las claras de huevo y el azúcar en el vaso de nuestro robot de cocina MagChef de Magefesa.
Comenzamos disolviendo el azúcar en las claras para que una vez elaborado el merengue, no encontremos cristales de azúcar.

Seleccionamos VELOCIDAD *1* TIEMPO *3 min. y pulsamos* INICIO/STOP

A continuación, una vez disuelta el azúcar

Seleccionamos VELOCIDAD *3* TIEMPO *4-5 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Este merengue es el menos estable, por ello es aconsejable elaborarlo con poca antelación a su consumo.

COCINANDO CON THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: BAJA
TIEMPOS DE COCCIÓN: 23 MIN.
ACCESORIOS:

NATILLAS

POSTRES, REPOSTERÍA Y DULCES

INGREDIENTES

- 600 ml. de leche entera
- 6 yemas de huevo, grandes
- 150 g. de azúcar
- ½ ramita de canela
- 1 corteza de naranja
- Canela en polvo

ELABORACIÓN

Comenzamos aromatizando la leche, y para ello vertemos la leche junto con la ramita de canela, la corteza de naranja y el azúcar y colocamos el vaso medidor en la abertura de la tapa.

Seleccionamos

90°C.

1

8 min. y pulsamos

Mientras, vamos mezclando las yemas de huevo con una par de cucharadas de leche.
Finalizado el primer paso...

Seleccionamos

80°C.

1

12 min. y pulsamos

Una vez que el robot está en movimiento, incorporamos la mezcla de yemas y leche a través de la abertura de la tapa.
Transcurrido el tiempo...

Seleccionamos

1

2 min. y 30 seg. y pulsamos

Este último paso es opcional pero recomendable para que las natillas se atemperen en movimiento y así evitar que las yemas puedan llegar a cuajarse.
Repartimos las natillas en los recipientes deseados, dejamos atemperar y servimos espolvoreadas con canela en polvo al gusto.

COCINANDO CON THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4-6
DIFICULTAD: FACIL
TIEMPOS DE COCCIÓN: 6 MIN.
ACCESORIOS: BATIDOR Y STEAMER

PANACOTA

POSTRES, REPOSTERIA Y DULCES

INGREDIENTES

- 100 ml. de leche entera
- 400 ml. de crema de leche 35 % M.G.
- 50 g. de azúcar
- 3 ó 4 hojas de gelatina neutra
- Confitura de frambuesa
- 1 vaina de vainilla
- 1 lima

ELABORACIÓN

Hidratamos las hojas de gelatina en un poco de agua fría.
Vertemos la leche junto con la crema de leche, el azúcar y la corteza de lima en el vaso de nuestro robot de cocina MagChef de Magefesa.

Seleccionamos TEMPERATURA *100°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *6 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Abrimos la vaina de vainilla haciendo un corte longitudinal, raspamos con un cuchillo para sacar las semillas y agregamos al vaso.
Cuando observemos que comienza el hervor, pausamos la elaboración y dejamos infusionar el conjunto durante unos 10 min.
Añadimos la gelatina hidratada

Seleccionamos TEMPERATURA *90°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *30 seg. y pulsamos* INICIO/STOP

Finalizado el cocinado, colamos la panacota sobre los moldes y dejamos cuajar en la cámara frigorífica durante unas 4 horas.
Servimos la panacota acompañada de una confitura de frambuesa.

Este postre es de origen italiano pero muy consumido en Chile, la traducción literal sería crema o nata cocida.
Se puede aromatizar con lo que más nos guste, canela, naranja, algún licor, etc.
Tenemos que tener en cuenta no pasarnos de gelatina, así tendremos una textura semejante al flan.

COCINANDO CON THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4-6
DIFICULTAD: BAJA-MEDIA
ACCESORIOS: BATIDOR Y STEAMER

PANQUEQUE DE ZAPALLO

POSTRES, REPOSTERIA Y DULCES

INGREDIENTES

- 250 g de zapallo troceado (calabaza)
- 400 ml de agua
- 2 huevos
- 250 ml de leche entera
- 200 g de harina
- 50 g de mantequilla
- 1 c/c de levadura en polvo
- 1 c/s de azúcar
- 1 pizca de sal

ELABORACIÓN

Vertemos el agua en el vaso de nuestro robot de cocina MagChef de Magefesa y acoplamos el accesorio steamer de cestillo.
Incorporamos el zapallo, tapamos y cubrimos la abertura de la tapa con el vaso medidor.

Seleccionamos TEMPERATURA *110°C.* VELOCIDAD *1* TIEMPO *25 min. y pulsamos* INICIO/STOP

Transcurrido el tiempo, retiramos el steamer de cestillo con el zapallo y dejamos atemperar.
Aclaramos el vaso y disponemos el resto de ingredientes en su interior.
Una vez atemperado el zapallo, incorporamos al vaso principal y licuamos el conjunto.

Seleccionamos VELOCIDAD *2* TIEMPO *1 min. y pulsamos* INICIO/STOP

A continuación velocidad 8 durante otros 20 s y por último velocidad 10 durante 20 s más.
Dejamos reposar la masa de los panqueques en frío durante unos 20 minutos antes de comenzar a formarlos.
Transcurrido el tiempo de reposo, engrasamos una sartén antiadherente Magefesa y cuando tome calor, vamos formando los panqueques del tamaño deseado.
Servimos los panqueques de zapallo acompañados de frutos secos, mermeladas o siropes.

- Compruebe el punto de cocción del zapallo, dependiendo de la calidad, variedad o frescu-ra del mismo, en ocasiones puede ser necesario aumentar el tiempo de cocción.

COCINANDO CON THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4
DIFICULTAD: MEDIA
TIEMPOS DE COCCIÓN: 30 MIN.
ACCESORIOS:

TARTA DE QUESO Y MIEL

POSTRES, REPOSTERÍA Y DULCES

INGREDIENTES

- 100 g. de galletas
- 50 - 75 g. de mantequilla en pomada (depende del contenido graso de la galleta)
- 75 g. de azúcar (opcional si las galletas no son azucaradas)

Ingredientes para el relleno:

- 250 g. de queso cremoso Mascarpone
- 100 ml. de leche evaporada o nata líquida 33% M.G.
- 3 huevos grandes
- 100 - 125 g. de azúcar
- 2 c/s de miel de azahar
- Ralladura de limón o naranja

ELABORACIÓN

Elaboración para un molde desmontable de 18 cm:
Con la ayuda de nuestro robot de cocina MagChef de Magefesa, trituramos las galletas junto con la mantequilla atemperada hasta obtener una masa homogénea.

Seleccionamos TEMPERATURA *70°C.* VELOCIDAD *4* TIEMPO *1 min. y 30 seg. y pulsamos* INICIO/STOP

Con esta masa de galletas y mantequilla, forramos el fondo del molde presionando bien para formar la base de la tarta. Reservamos en el frigorífico.
Elaboración para el relleno de la tarta:
Aclaramos el vaso de nuestro robot MagChef de Magefesa, y mezclamos todos los ingredientes del relleno.

Seleccionamos VELOCIDAD *3* TIEMPO *1 min. y 30 seg. y pulsamos* INICIO/STOP

Terminado el tiempo, vertemos la mezcla en el molde.
Para evitar que el vapor humedezca la crema, cubrimos el molde con papel de aluminio y aseguramos con una goma elástica.
Disponemos el soporte del cestillo en el interior de nuestra olla a presión EasyExpress de Magefesa y vertemos unos 500 ml de agua. Introducimos el molde bien centrado en el interior de la olla. Cerramos la olla, seleccionamos la función legumbres que marca 26 minutos y pulsamos la tecla inicio. Transcurrido el tiempo de cocción, dejamos reposar durante 5 minutos y colocamos la válvula de trabajo en posición de liberación de vapor.
Una vez que baje el sensor de presión y nos permita abrir la olla, retiramos el molde y dejamos atemperar.
Refrigeramos entre 2 y 4 horas antes de desmoldar.
Servimos la tarta acompañada de mermelada, coulis, frutos rojos, chocolate rallado, etc.

COCINANDO CON THE MAGCHEF Plus

COMENSALES: 4-6
DIFICULTAD: MEDIA
TIEMPOS DE COCCIÓN: 30 MIN.
ACCESORIOS: BATIDOR Y STEAMER

TOCINILLO DE CIELO

POSTRES, REPOSTERIA Y DULCES

INGREDIENTES

- 375 g. de azúcar
- 300 ml. de agua
- 10 yemas de huevo (XL) 1 huevo

ELABORACIÓN

Comenzamos elaborando el caramelo para recubrir los moldes, para ello, disponemos 75 g de azúcar en una sartén antiadherente Magefesa junto con 50 ml de agua.
Calentamos a potencia media y sin remover con ningún utensilio hasta obtener un caramelo dorado claro. Vertemos sobre los moldes.
Incorporamos el azúcar y agua restante al vaso de nuestro robot de cocina MagChef de Magefesa.

Seleccionamos

100°C.

1

6 min. y pulsamos

Transcurrido el tiempo, dejamos atemperar el almíbar en el mismo vaso y una vez que desciende de los 50 °C, acoplamos el accesorio batidor.

Seleccionamos

2

1 min. y pulsamos

Incorporamos las yemas y el huevo entero al almíbar. Finalizado el tiempo, colamos y vertemos la mezcla obtenida sobre los moldes caramelizados.
Añadimos 1.5 l de agua al vaso principal, acoplamos el accesorio steamer sobre la tapa y vamos acomodando los moldes sobre este.
Tapamos los moldes con papel aluminio o film transparente de cocina.

Seleccionamos

120°C.

1

25 min. y pulsamos

NOTAS

Magefesa®

WWW.MAGEFESA.COM