Magefesa®

by SERGI AROLA

RECETAS PARA OLLA A PRESIÓN

LINEA FERRO

La olla a presión FERRO, *es un utensilio básico y atemporal en cualquier cocina.*
Su tapa de acero inoxidable y su cuerpo con recubrimiento cerámico, contiene un núcleo de acero que distribuye el calor rápidamente, reteniéndolo mucho más tiempo y asegurando unas propiedades magníficas de cocción, además de un gran ahorro de energía (hasta un 70%)
Debido a su composición, se trata de una pieza compacta y versátil que facilita unos resultados de cocción excelentes en cualquier tipo de fuegos, incluido ***INDUCCIÓN****.*
El recubrimiento esmaltado de cada pieza es muy resistente, duradero e higiénico gracias a su superficie interior y exterior que no absorbe humedad, sabores ni olores de los alimentos.

Un buen uso y un apropiado mantenimiento de su pieza Ferro, garantizará la duración y calidad de su rendimiento durante muchos años gracias a la perdurable naturaleza de su material y la resistencia del esmaltado tradicional.

SERGI AROLA

Sergi Arola Martínez

Es un conocido chef español galardonado con dos estrellas Michelín en los años 1997 y 2000
Sus inicios en la cocina profesional se remontan a 1989 en el restaurante L´Aram de Barcelona.
Aprendió a cocinar de la mano de Ferrán Adriá y Pierre Gagnaire y ha regentado varios restaurantes de prestigio en el país como La Broche, situada en pleno centro de Madrid o Hotel Arts de Barcelona. También ha ejercido de asesor gastronómico en diversos restaurantes.
En la primavera de 2002 dio el salto a Miami, donde abrió una filial de "La Broche".
Más tarde llegaría "Gastro" su propio restaurante con espacio de coctelería. Un marco donde presentar su cocina más personal.
Cocinero mediático, ha participado en programas gastronómicos como "La cocina de Sergi Arola", "Esta cocina es un infierno" o "Master Chef Chile"

Magefesa cuenta con su inestimable colaboración para elaborar estas recetas especialmente ideadas para cocinar en nuestras ollas a presión.

MAGEFESA

Magefesa es uno de los líderes europeos en artículos del hogar y ollas a presión desde que inició su actividad en 1948. En España, es la más importante marca de ollas a presión. Símbolo de alta calidad, seguridad e innovación durante las últimas generaciones, MAGEFESA tiene una presencia comercial en 46 países de los cinco continentes, convirtiéndose en un nombre familiar en muchos países, como Estados Unidos, Canadá, Sudamérica, Europa, Japón, Australia y Nueva Zelanda.

Conoce un poco más sobre nuestra marca en:
WWW.MAGEFESA.COM

ÍNDICE

ENTRANTES Y ENSALADAS

Ensalada vegana de garbanzos con aderezo de mostaza y miel de Boqui 11
Ensaladilla de centolla austral con mahonesa de ají amarillo 13
Choritos al vapor aromatizados con manzanilla y algas luche 15
Papas fritas con olvidada de aceitunas Azapeñas 17
Caracoles en salsa montañesa 19

CALDOS, SOPAS Y CREMAS

Caldo de verduras 21
Fumet de pescado 23
Caldo de ave 25
Consomé de jamón ibérico al oloroso de Jerez 27
Sopa de zapallo con tartar de salmón austral y pepino 29
Crema ligera de Topinambur con almejas, choritos y pimienta rosa 31
Crema de coliflor y piñones araucanos con gratinado de curry 33

ARROCES Y PASTAS

Arroz con costra alicantino 35
Arroz con truto pato confitado, choclo graneado y verduras 37
Arroz verde guisado con huepos y algas 39
Risotto de Idiazábal con lomos de cabrilla y espárragos verdes 41
Canelones de ajiaco chileno 43
Sorrentinos rellenos de foie, boletus y ricotta en crema de salvia 45

PAPAS, VERDURAS Y LEGUMBRES

Guiso de papas nativas chilotas con longanizas de Chillán 47
Papas escabechadas 49
Tostas de berenjenas asadas con arrope de tomate picante 51
Parrillada de verduras al gorgonzola 53
Coliflor gratinadas con natillas de foie 55
Pisto de verduras con huevos mollet trufados 57
Albóndigas de champiñones Portobello sobre vizcaína de ají cacho de cabra 59
Lentejas rojas estofadas con foie y zapallo 61

PESCADOS Y MARISCOS

Ostras de Chiloé escalfadas con cítricos, soja y cilantro 63
Atún sellado con aderezo de té verde y ensalada de palta 65
Bacalao confitado con samfaina catalana 67
Lomos de salmonetes semi-escabechados con espinacas salteadas y cañaillas 69
Tronco de merluza negra al vapor sobre salsa de curry rojo 71
Carbonada de mero negro, bivalvos y camarones 73

AVES, CARNES Y CAZA

Mini hamburguesa de pollo con mango al curry 75
Codillo ibérico estofado con salsa de cerezas y oloroso de Jerez 77
Carrilleras de cerdo en canelón con bechamel de trufa y champiñones 79
Nuggets de pollo de corral con salsa Belgian Pickles 81
Cazuela de guanaco 83
Goulash de cordero patagónico 85
Albóndigas de pavo con salsa agridulce 87

POSTRES

Arrollado de chocolate con dulce de leche y coco 89
Flan de mango aromatizado con cardamomo 91
Arroz con leche en olla a presión 93
Bark de chocolate con naranja confitada y fresas 95
Queque de manzana y nueces 97
Dulce de calafate 99
Crema de queso mascarpone con zapallo caramelizado al ron 101

ADEREZOS Y GUARNICIONES

Aderezo chileno al merkén 103
Aderezo de Chancho en piedra salteado 105
Belgian Pickles en conserva con chiles serranos 107
Puré de camote y coliflor 109

ENSALADA VEGANA DE GARBANZOS CON MOSTAZA Y MIEL DE BOQUI

ENTRANTES Y ENSALADAS

4 RACIONES

Ingredientes:

- 200 gr. de Garbanzos
- 200 gr. de Col lombarda
- 1 Cebolla morada
- 2 Tomates maduros
- 2 dnt. de Ajo
- 4 c/s de Aceite de oliva suave
- 250 ml. Vinagreta de mostaza y miel de Boqui
- Pimienta rosa
- Merkén
- Sésamo tostado
- Sal en escamas
- 2 - 3 Hojas de menta

Ingredientes para la vinagreta:

- 125 ml. de aceite de oliva
- 40 gr. de mostaza de Dijon a las finas hierbas
- 2 c/s de miel de Boqui
- ½ lima en zumo
- Perejil, cilantro o cebollino

El truco de Sergi:

Siempre debemos dejar los garbanzos a remojo en agua tibia con sal, y se incorporan a la olla con el caldo caliente.

Elaboración:

Para la vinagreta:

Emulsionamos todos los ingredientes líquidos y el wasabi con la ayuda de una batidora Magefesa.
Añadimos el perejil, cilantro o cebollino muy picados.

Para la ensalada:

La víspera o al menos 10 horas antes de comenzar la elaboración, ponemos los garbanzos a remojo en agua tibia con sal. Transcurrido el tiempo de remojo, escurrimos los garbanzos.
En nuestra olla a presión Ferro de Magefesa, calentamos abundante agua salpimentada al gusto y añadimos las 2 ó 3 cucharadas de aceite de oliva y los dientes de ajo. Cuando comience el hervor agregamos los garbanzos.
Cerramos la olla y con la potencia del calor al máximo, esperamos a que la válvula de trabajo comience a liberar vapor.
En ese momento, bajamos la intensidad del calor a potencia media - baja y dejamos trabajar entre 30-35 minutos.
*Transcurrido el tiempo de cocción del arroz, 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).*
Mientras, picamos la col morada y la cebolla en juliana fina, sumergimos durante unos minutos en agua helada.
Pelamos los tomates y troceamos en cubos de 1 cm.
Una vez que desciende el sensor de presión y nos permite abrir la olla, escurrimos los garbanzos y dejamos atemperar o enfriar en el frigorífico, según la temperatura de consumo que más nos apetezca en ese momento.

Emplatado:

Servimos la ensalada en platos hondos mezclando los garbanzos, la col morada, la cebolla y los tomates.
Aliñamos con la vinagreta de mostaza y miel, espolvoreamos con las hojas de menta finamente picadas, las semillas de sésamo, el merkén, la pimienta roja y la sal en escamas.

ENSALADILLA DE CENTOLLA AUSTRAL CON MAYONESA DE AJÍ AMARILLO

ENTRANTES Y ENSALADAS

4 RACIONES

Ingredientes:

- 1 kg. de Centolla austral (Buey de mar)
- 400 gr. de Papas chilotas
- 2 Zanahorias
- 120 gr. de Porotos verdes
- 80 gr. de Aceitunas verdes
- 60 gr. de Arvejas cocidas
- ½ c/s de Ají amarillo en pasta
- 2 Huevos cocidos
- Mayonesa
- Sal
- Pimienta blanca
- Cilantro fresco

El truco de Sergi:

Para conseguir agua salada semejante a la marina, diluimos unos 35 gr. de sal por cada ½ litro de agua.

Aprovecharemos todos los jugos que desprende la centolla al limpiarla para potenciar el sabor y mezclar con la mahonesa.

Elaboración:

Lavamos bien las papas, los porotos verdes y las zanahorias bajo un chorro de agua fría.
Disponemos las hortalizas en nuestra olla a presión Ferro de Magefesa, cubrimos con agua y sazonamos al gusto.
Cerramos la olla y con la potencia del calor al máximo, esperamos a que la válvula de trabajo comience a liberar vapor.
En ese momento, bajamos la intensidad del calor a potencia media - baja y dejamos trabajar entre 6 y 8 minutos.
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.
Una vez que desciende el sensor de presión y nos permite abrir la olla, escurrimos y dejamos atemperar.
En la misma olla, ponemos a cocer la centolla con abundante agua salada, si está viva partimos con el agua fría para que no desprenda las patas.
Cuando llegue a ebullición, contamos unos 12 minutos por kilo de centolla. Si cocinamos la centolla bajo presión serán entre 6 y 8 minutos por kilo de centolla.
Transcurrido el tiempo retiramos y dejamos atemperar con el caparazón hacia abajo para que no pierda jugos.
Una vez que podamos manipular las papas y demás, pelamos y picamos todo en cubitos pequeños.
Mezclamos con los huevos cocidos, las aceitunas y las arvejas igualmente picadas, aderezamos con la mahonesa de ají amarillo. Reservamos en la cámara frigorífica.
Con la ayuda de un palo de anticucho, limpiamos la centolla aprovechando bien la carne de las patas, pinzas y cuerpo. Este paso hay que realizarlo con atención para evitar que nos encontremos restos de caparazón o cartílagos.

Emplatado:
Repartimos la ensaladilla en moldes cilíndricos o copas de cocktail, disponemos la carne de la centolla sobre la ensaladilla y espolvoreamos con el cilantro picado.

CHORITOS AL VAPOR AROMATIZADOS CON MANZANILLA Y ALGAS LUCHE

ENTRANTES Y ENSALADAS

4 RACIONES

Ingredientes:

- 1 kg. de Choritos
- 1 Cebolla
- 1 dnt. de Ajo
- 1 Tomate
- 1 Ramita de cilantro
- 3 gr. de Alga luche en escamas (deshidratada)
- 50 ml. de Vino manzanilla
- 250 ml. de Agua
- Aceite de oliva virgen

El truco de Sergi:

Debemos desechar los choritos que no estén abiertos tras la cocción.

Elaboración:

Limpiamos los choritos raspando bien las conchas y retirando las barbas que salen del interior.
Majamos el luche deshidratado para conseguir un polvo fino de algas.
Ponemos las hortalizas, el alga wakame y la ramita de cilantro en el fondo de nuestra olla a presión Ferro de Magefesa, vertemos el agua y la manzanilla.
Colocamos el soporte y el cestillo o vaporera en el interior de la olla, y sobre éste, incorporamos los choritos.
Cerramos la olla y con la potencia del calor al máximo, esperamos a que la válvula de trabajo comience a liberar vapor.
En ese momento, bajamos la intensidad del calor a potencia media - baja y dejamos trabajar entre 2 y 3 minutos.
Transcurrido el tiempo de cocción, 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 que desciende el sensor de presión y nos permite abrir la olla, retiramos los choritos y extraemos la carne de sus conchas.

Emplatado:
Servimos los choritos junto con las hortalizas finamente picadas y el alga luche en polvo.

PAPAS FRÍTAS CON OLÍVADA DE ACEÍTUNAS AZAPEÑAS

ENTRANTES Y ENSALADAS

4 RACIONES

Ingredientes para las patatas:

- 4 papas medianas
- 2 dnt. de ajo
- Ingredientes para la olivada:
- 200 gr. de aceitunas del Valle de Azapa
- 60 gr. de anchoas de Arica
- 15 gr. de alcaparras
- 10 gr. pistacho verde repelado
- 1 dnt. de ajo
- 1 limón de Pica

Otros ingredientes:

- Sal marina gruesa
- Romero al gusto
- Pimienta negra
- Aceite de oliva suave

El truco de Sergi:

Teniendo las papas cocidas con anterioridad podremos preparar un aperitivo rápido, sencillo y entretenido para nuestros invitados.
La olivada la podemos conservar durante varios días en un recipiente cerrado y en el frigorífico.

Elaboración:

Lavamos bien las papas, pelamos y triscamos o chascamos de forma irregular.
Calentamos un fondo de aceite de oliva suave en nuestra olla a presión Ferro de Magefesa, añadimos los dientes de ajo sin pelar, solo con un ligero de cuchillo.
Cuando se comiencen a dorar, añadimos las papas y removemos de vez en cuando para que queden uniformemente doradas. Incorporamos el orégano y tomillo al gusto. Vertemos caldo o agua en la cantidad mínima recomendada por el manual de instrucciones de nuestra olla.
Cerramos la olla y con la potencia del calor al máximo, esperamos a que la válvula de trabajo comience a liberar vapor.
En ese momento, bajamos la intensidad del calor a potencia media - baja y dejamos trabajar entre 4 y 8 minutos.
Mientras, preparamos la olivada, y para ello majamos el ajo junto con los pistachos y una pizca de sal. Vertemos en un bol y reservamos
Picamos las aceitunas deshuesadas, las alcaparras y las anchoas con un cuchillo bien afilado y lo más finamente que podamos. Agregamos al bol.
Removemos cuidadosamente los ingredientes del bol mientras vamos incorporando aceite de oliva en forma de hilo hasta que obtengamos una salsa densa, aliñamos con el zumo de limón de Pica y la pimienta negra molida al gusto.
Transcurrido el tiempo de cocción de las papas, 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.
Una vez abierta la olla, escurrimos las papas y dejamos atemperar.
A la hora de emplatar, doramos las papas con la ayuda de una freidora Magefesa a unos 185° - 190° C.

CARACOLES EN SALSA MONTAÑESA

ENTRANTES Y ENSALADAS

4 RACIONES

Ingredientes:

- 1 kg. de Caracoles
- 150 gr. de Jamón Ibérico
- 150 gr. de Chorizo
- 100 gr. de Tocino ibérico
- 2 Cebollas
- 4 dnt. de Ajo
- 1 Tomate maduro
- Caldo de ave
- 1 c/c de Harina
- Aceite de oliva
- Sal
- 2 - 3 Clavos de olor
- Pimienta de canelo
- Laurel

El truco de Sergi:

La limpieza en profundidad de los caracoles es importantísima para evitar sabores extraños.

Elaboración:

Lavamos bien los caracoles en agua con sal durante 5 minutos, escurrimos y repetimos la operación tres veces.
Disponemos los caracoles en nuestra olla a presión Ferro de Magefesa, cubrimos con agua fría y calentamos a fuego medio. Cuando comience el hervor, retiramos, escurrimos y repetimos la operación un par de veces más.
Finalmente, cubrimos los caracoles nuevamente con agua, agregamos media cebolla, 2 dientes de ajo y 1 hoja de laurel.
Cerramos la olla y con la potencia del calor al máximo, esperamos a que la válvula de trabajo comience a liberar vapor.
En ese momento, bajamos la intensidad del calor a potencia media - baja y dejamos trabajar entre 10 y 14 minutos.
Mientras, en una tartera Ferro de Magefesa, doramos el tocino picado en cubitos finos y sofreímos la cebolla y los ajos igualmente picados y el tomate rallado.
Agregamos el chorizo y el jamón troceados en cubitos pequeños.
Espolvoreamos con una cucharadita de harina y mojamos con el caldo de ave. Sazonamos al gusto y aromatizamos con la pimienta de canelo y los clavos de olor molidos. Dejamos cocer la salsa unos 10 minutos.
Transcurrido el tiempo de cocción de los caracoles, 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 que desciende el sensor de presión y nos permite abrir la olla, escurrimos los caracoles y los incorporamos a la salsa. Cocemos el conjunto durante 5 minutos a fuego lento. Servimos los caracoles en cuencos de greda individuales.

CALDO DE VERDURAS

CALDOS, SOPAS Y CREMAS

4 RACIONES

Ingredientes:

- 2 cebollas medianas
- 3 zanahorias pequeñas
- 2 puerros
- 1 nabo
- 2 ajos tiernos
- 2 c/s de aceite de oliva virgen
- 2 lt. de agua
- 1 hoja de laurel

Elaboración:

Pelamos, limpiamos y troceamos en cubos las cebollas, las zanahorias, los puerros, el nabo y los ajos.
Vertemos el agua en nuestra olla a presión Ferro de Magefesa, agregamos el resto de los ingredientes menos el aceite y calentamos a potencia media. Esperamos que comience el hervor.
Retiramos la espuma e impurezas que suben a la superficie.
Añadimos el aceite de oliva y cerramos la olla.
Con la potencia del calor al máximo, esperamos a que la válvula de trabajo comience a liberar vapor.
En ese momento, bajamos la intensidad del calor a potencia media - baja y dejamos trabajar entre 14 y 18 minutos.
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.
Colamos y reservamos.

FUMET DE PESCADO

CALDOS, SOPAS Y CREMAS

4 RACIONES

Ingredientes:

- 650 gr. de restos de pescado (espinas, pieles, cabezas)
- 1 cebolla mediana
- 1 puerro
- 2 dnt. de ajo
- 2 lt. de agua
- 1 hoja de laurel
- Sal

El truco de Sergi:

Cuando los caldos de pescado se pasan de tiempo de cocción pueden dar toques amargos y quedar turbios.
Este fumet se puede usar para salsas de pescado, arroces y guisos de pescado.
Es conveniente que el pescado sea de roca ya que siempre tiene un sabor más pronunciado.

Elaboración:

Pelamos y troceamos las cebollas en cuartos, limpiamos el puerro y pelamos los ajos.
Lavamos el pescado bajo un chorro de agua fría para retirar restos de sangre, grasa y demás restos que puedan enturbiar el caldo. También es aconsejable retirar las agallas y los ojos antes de cocer.
En nuestra olla a presión Ferro de Magefesa, vertemos el agua fría y agregamos el resto de los ingredientes, calentamos a potencia media y esperamos que comience el hervor. Retiramos la espuma e impurezas que suben a la superficie.
Cerramos la olla y con la potencia del calor al máximo, esperamos a que la válvula de trabajo comience a liberar vapor.
En ese momento, bajamos la intensidad del calor a potencia media - baja y dejamos trabajar entre 12 y 16 minutos.
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.
Colamos y reservamos.

CALDO DE AVE

CALDOS, SOPAS Y CREMAS

4 RACIONES

Ingredientes:

- 650 gr. carcasas, alas y cuellos de ave
- 1 cebolla mediana troceada
- 1 puerro en rodajas
- 2 zanahorias troceadas
- 2 lt. de agua fría
- Tomillo

El truco de Sergi:

Para elaborar este caldo usaremos carcasas, cuellos o espinazos de pollo, pato o de cualquier ave que tengamos que aprovechar.
Se utiliza para salsas de ave, platos de verduras, arroces, sopas y cremas, etc.
Para que nos quede un caldo limpio y transparente conviene que no hierva a borbotones y que quitemos bien la espuma que aparece en los primeros momentos de hervir.
También es importante que los restos de ave que utilicemos estén bien limpios de sangre y vísceras para que no de color al caldo.
Si tenemos tiempo conviene refrigerar el caldo durante unas horas y así podremos retirar la grasa sólida fácilmente.

Elaboración:

Lavamos los recortes de ave bajo un chorro de agua fría para retirar la sangre, excesos de grasa y demás restos que puedan enturbiar el caldo.
En nuestra olla a presión Ferro de Magefesa, vertemos el agua fría y agregamos el resto de los ingredientes.
Calentamos a potencia media y esperamos que comience el hervor. Desechamos esté primer agua.
Volvemos a cubrir con agua y cerramos la olla.
Con la potencia del calor al máximo, esperamos a que la válvula de trabajo comience a liberar vapor.
En ese momento, bajamos la intensidad del calor a potencia media - baja y dejamos trabajar entre 25 y 30 minutos.
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.
Colamos y reservamos.

CONSOMÉ DE JAMÓN IBÉRICO AL OLOROSO DE JEREZ

CALDOS, SOPAS Y CREMAS

4 RACIONES

Ingredientes:

- 3 carcasas de ave
- 1 hueso de rodilla de res
- 150 gr. de hueso de jamón ibérico
- 150 gr. de recortes de jamón
- 2 puerros
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 nabo pequeño
- 2 lt. de agua fría
- 100 ml. de vino oloroso de Jerez
- 4 yemas de huevo
- 50 gr. de virutas de jamón ibérico crujientes
- Sal

El truco de Sergi:

Para obtener un consomé transparente debemos de evitar los borboteos que se producen con una ebullición excesiva, por lo tanto, utilizaremos siempre potencias de calor medias - bajas o preferentemente ocuparemos ollas a presión Magefesa, ya que en el interior de la olla el líquido no borbotea.

Elaboración:

Lavamos bien las carcasas y huesos bajo un grifo de agua fría.
Lavamos y troceamos las verduras.
Introducimos todos los ingredientes en nuestra olla a presión Ferro de Magefesa, comenzamos por los huesos y carnes, a continuación las verduras y garbanzos, por último el vino. Calentamos a potencia media - alta y dejamos reducir unos minutos para evaporar el alcohol.
Cubrimos con el agua fría y dejamos cocer hasta que rompa el hervor. Retiramos la espuma e impurezas que suben a la superficie.
Cerramos la olla y con la potencia del calor al máximo, esperamos a que la válvula de trabajo comience a liberar vapor.
En ese momento, bajamos la intensidad del calor a potencia media - baja y dejamos trabajar entre 30 y 35 minutos.
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.
Colamos el caldo a través de un colador cubierto con un paño fino o estameña. Sazonamos al gusto.

Emplatado:
Disponemos una yema de huevo en el centro de un plato hondo, salpimentamos y vertemos el consomé caliente bien colado y clarificado.
Espolvoreamos con las virutas de jamón ibérico crujientes.

SOPA DE ZAPALLO CON TARTAR DE SALMÓN AUSTRAL Y PEPINO

CALDOS, SOPAS Y CREMAS

4 RACIONES

Ingredientes para la sopa:

- 300 gr. de zapallo
- 250 gr. de zanahoria
- 50 ml. de crema de leche ligera
- 40 gr. de mantequilla
- Caldo de verduras
- Sal y pimienta blanca
- Semillas de cilantro

Ingredientes para el tartar:

- 250 gr. de salmón austral
- 1 cebolla morada pequeña
- 2 tomates
- Cilantro fresco
- 1 limón de Pica
- Aceite de oliva suave
- 1 c/c de salsa de soja
- Sal de Cáhuil

El truco de Sergi:

El salmón es un pescado azul que nos aporta una alta cantidad de proteínas y de ácidos grasos omega 3.
Podemos sustituir el salmón fresco por un buen salmón ahumado.

Elaboración:

Pelamos y picamos en dados el zapallo y la zanahoria.
En nuestra olla a presión Ferro de Magefesa, fundimos una nuez de mantequilla y rehogamos el zapallo junto con la zanahoria, aromatizamos al gusto con las semillas de cilantro.
Vertemos caldo hasta cubrir unas ¾ partes del rehogado y cerramos la olla.
Con la potencia del calor al máximo, esperamos a que la válvula de trabajo comience a liberar vapor.
En ese momento, bajamos la intensidad del calor a potencia media - baja y dejamos trabajar entre 8 y 10 minutos.
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.
Una vez abierta la olla, trituramos la sopa con la ayuda de una batidora o licuadora Magefesa, incorporamos la crema de leche y salpimentamos al gusto. Reservamos en el frigorífico.
Para elaborar el tartar, pelamos el tomate y la cebolla morada, retiramos las semillas del tomate y picamos en cubitos finos al igual que el salmón. Aderezamos con el zumo de limón de Pica, el aceite de oliva, la salsa de soja, el cilantro fresco recién picado y salpimentamos al gusto.

Emplatado:
En un plato o fuente sopera disponemos un fondo de sopa de zapallo, sobre está y con la ayuda de un molde cilíndrico presentamos el tartar de salmón.
Espolvoreamos con el eneldo picado y la sal marina de Cáhuil

CREMA LIGERA DE TOPINAMBUR CON ALMEJAS, CHORITOS Y PIMIENTA ROSA

CALDOS, SOPAS Y CREMAS

4 RACIONES

Ingredientes:

- 400 gr. de topinambur
- 150 gr. de nabos
- 2 puerros (solo la parte blanca)
- 400 gr. de almejas
- 150 ml. de crema de leche ligera
- Aceite de oliva suave
- Mantequilla
- Sal
- Perejil
- Caldo de ave

El truco de Sergi:

Cuando aprovechemos el caldo sobrante de abrir almejas o cualquier otro bivalvo, lo debemos colar bien para evitar incorporar arenilla a la elaboración.
Debemos desechar las almejas que no se han abierto tras la cocción.

Elaboración:

Lavamos y picamos los puerros en rodajas. Pelamos los topinambures y los nabos, troceamos en dados gruesos.
En nuestra olla a presión Ferro de Magefesa, fundimos una nuez de mantequilla junto con un poco de aceite de oliva. Cuando tome calor, añadimos el puerro y pochamos a fuego medio durante unos 6 ó 8 minutos.
Incorporamos el topinambur y los nabos.
Mojamos con el caldo hasta cubrir unas ¾ partes y salpimentamos al gusto.
Cerramos la olla y con la potencia del calor al máximo, esperamos a que la válvula de trabajo comience a liberar vapor.
En ese momento, bajamos la intensidad del calor a potencia media - baja y dejamos trabajar entre 6 y 8 minutos.
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.
Mientras esperamos a que se libere la presión, abrimos las almejas al vapor, con la ayuda de una sartén omeletera Coral de Magefesa, podemos incorporar un poco de vino blanco y cilantro al gusto para aromatizar.
Abrimos la olla, escurrimos y trituramos el contenido incorporando la crema de leche y parte del jugo colado de las almejas. Rectificamos de sal y pasamos por un colador fino o chino.

Emplatado:
Servimos la crema en cuencos individuales, acompañada de las almejas a las que previamente hemos retirados las valvas, y espolvoreamos con el perejil picado.

CREMA DE COLIFLOR Y PIÑONES ARAUCANOS CON GRATINADO DE CURRY

4 RACIONES

Ingredientes:

- 800 gr. de coliflor
- 40 gr. de caviar
- Agua mineral
- Sal y pimienta blanca
- Queso parmesano rallado
- 4 rebanadas de pan

Elaboración:

Lavamos bien la coliflor separando los ramilletes.
En nuestra olla a presión Ferro de Magefesa, escaldamos la coliflor en dos aguas. Escurrimos.
Disponemos nuevamente la coliflor en la olla, vertemos agua mineral hasta cubrir unas ¾ partes.
Cerramos la olla y con la potencia del calor al máximo, esperamos a que la válvula de trabajo comience a liberar vapor.
En ese momento, bajamos la intensidad del calor a potencia media - baja y dejamos trabajar entre 6 y 8 minutos.
Mientras cuece la coliflor, pincelamos las rebanadas de pan con aceite de oliva y tostamos en el horno.
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.
Una vez abierta la olla, retiramos buena parte del caldo de cocción y rectificamos de sal y pimienta.
Trituramos con la ayuda de una batidora o una licuadora Magefesa hasta que nos quede una crema fina y homogénea. Devolvemos a la olla y dejamos dar un ligero hervor.

Emplatado:
Repartimos la crema en cuatro cuencos de greda, colocamos una tostada sobre la crema y espolvoreamos con el queso manchego rallado.
Gratinamos en el horno y disponemos el caviar sobre el queso. Servimos en caliente.

LE SALLAD
FRE Ingredients
flat-leaf kale
red or yellow cherry

ARROZ CON COSTRA ALICANTINO

ARROCES Y PASTAS

4 RACIONES

Ingredientes:

- 400 gr. de arroz de grano redondo (variedades bomba, bahía...)
- 400 gr. de trutros de pollo troceados
- 200 gr. de salchichas frescas
- 200 gr. de costillas de cerdo
- 1 tomate maduro rallado
- 2 dnt. de ajo
- 4 huevos
- 1.300 ml. de caldo de ave
- Aceite de oliva virgen
- Sal y pimienta negra
- Ají de color o Merkén al gusto
- Azafrán
- Perejil o cilantro

El truco de Sergi:

Si necesitamos añadir más caldo a la paella, este será siempre caliente.
Opcionalmente podemos añadir algún tipo de queso rallado a los huevos batidos para que la costra quede más sabrosa.

Elaboración:

Precalentamos el horno a unos 200° C.
Troceamos el pollo y las costillas en cubos de unos 2.5 cm. de lado. Las salchichas las troceamos en tres.
En una paella Ferro de Magefesa, calentamos un par de cucharadas de aceite de oliva y cuando tome temperatura doramos bien las carnes. Incorporamos los ajos picados y rehogamos el conjunto sin dejar que los ajos se lleguen a quemar. Agregamos el tomate rallado y sofreímos unos minutos más.
Vertemos el caldo de ave, sazonamos y aromatizamos con el ají de color y el azafrán que previamente hemos tostado ligeramente.
Cuando comience el hervor, repartimos el arroz uniformemente por la paella y dejamos cocer unos 5 minutos a fuego fuerte.
Introducimos la paella al horno, dejamos cocinar durante 10 minutos.
Mientras, batimos los huevos, salpimentamos e incorporamos el perejil o cilantro finamente picado.
Retiramos la paella del horno, incorporamos los huevos batidos sobre el arroz y devolvemos
Terminamos la cocción nuevamente en el horno durante 3 ó 4 minutos o hasta que se forme una costra dorada y crujiente.

Emplatado:
Llevamos el arroz a la mesa directamente en la paella.

ARROZ CON TRUTRO PATO CONFÍTADO, CHOCLO GRANEADO Y VERDURAS

ARROCES Y PASTAS

4 RACIONES

Ingredientes:

- 300 gr. de arroz de grano redondo, (variedad bomba, bahía o sénia)
- 400 gr. de carne de trutro de pato confitada (confit)
- 150 gr. de choclo graneado (maíz)
- 150 gr. de porotos verdes (judías, vainas)
- 150 gr. de zapallito italiano (calabacín, zuchini)
- 100 gr. de zanahoria
- 650 ml. 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)

El truco de Sergi:

La cantidad de arroz que debemos de calcular por comensal está entre 80 y 100 gr. dependiendo de la cantidad de ingredientes que lo acompañen.

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.
Calentamos un fondo de aceite de oliva junto con la grasa de pato en nuestra olla a presión Ferro de Magefesa, cuando tome calor, sofreímos las verduras ligeramente sazonadas.
Agregamos el arroz y dejamos rehogar unos segundos 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.
Cerramos la olla y con la potencia del calor al máximo, esperamos a que la válvula de trabajo comience a liberar vapor.
En ese momento, bajamos la intensidad del calor a potencia media - baja y dejamos trabajar entre 8 y 10 minutos.
Transcurrido el tiempo de cocción del arroz, 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, tapamos con un paño de cocina limpio y dejamos reposar unos 5 minutos antes de servir.

Emplatado:
Disponemos el arroz en la base de un plato y espolvoreamos con el ciboulette finamente picado por encima.

ARROZ VERDE GUISADO CON OSTIONES Y ALGAS

ARROCES Y PASTAS

4 RACIONES

Ingredientes:

- 24 ostiones
- 300 gr. de arroz basmati
- 3 dnt. de ajo
- 1 tomate maduro
- Aceite de oliva suave
- Vino blanco seco
- ½ limón en zumo
- 1 ramillete de perejil o cilantro
- 25 gr. de lechuga de mar deshidratada
- Sal
- Fumet de pescado

El truco de Sergi:

La cantidad de arroz que debemos de calcular por comensal está entre 80 y 100 gr. dependiendo de la cantidad de ingredientes que lo acompañen.

Elaboración:

Ponemos los ostiones a remojo en agua con sal durante unos 20 minutos para que suelten la arenilla. En otro agua aparte dejamos las algas a remojo para que se hidraten.
Picamos el perejil o cilantro, los ajos y las algas muy finamente, los tomates cortados a la mitad los pasamos por un rallador.
Calentamos un fondo de aceite de oliva en una paella Ferro de Magefesa, añadimos los ostiones y marcamos unos segundos por cada lado, agregamos medio vaso de vino blanco y el zumo de limón. Retiramos cuando comience a reducir el jugo.
Retiramos los ostiones y licuamos el jugo obtenido con el perejil o el cilantro picado.
En la misma paella, sofreímos los ajos a fuego medio sin dejar que tomen demasiado color.
Añadimos el tomate rallado, sazonamos ligeramente y continuamos con el sofrito.
Cuando el agua del tomate este casi evaporado incorporamos el arroz, rehogamos unos segundos y vamos mojando poco a poco con el fumet de pescado caliente.
Dejamos cocinar a fuego alto unos 10 minutos antes de bajar la intensidad del calor e incorporar las algas.
Cuando el arroz este casi a punto, añadimos el licuado a la paella y un poco más de fumet. El arroz debe de quedar caldoso.
Finalizada la cocción, dejamos reposar el arroz tapado con un paño de cocina limpio durante unos 5 minutos antes de servir.

Emplatado:
Servimos el arroz en moldes cilíndricos, disponemos los ostiones sobre el arroz y mojamos con el caldo sobrante de la cocción del arroz. Opcionalmente podemos espolvorear con ciboulette finamente picada.

RISOTTO DE IDIAZABAL CON LOMOS DE CABRILLA Y ESPÁRRAGOS VERDES

ARROCES Y PASTAS

4 RACIONES

Ingredientes:

- 300 gr. de arroz (variedad Carnaroli o Arborio)
- 4 lomos de cabrilla (150 gr. aprox. la unidad)
- 150 gr. de queso Idiazábal curado
- ½ cebolla
- ½ puerro (parte blanca)
- 700 ml. de fumet de pescado
- 8 puntas de espárragos trigueros
- 50 ml. de vino blanco seco
- Aceite de oliva suave
- Mantequilla
- Sal
- Pimienta blanca recién molida
- 1 c/c de merkén
- Ciboulette (cebollino)

El truco de Sergi:

Podemos sustituir la cabrilla por otros pescados de roca similares, bilagay, alfonsino, vieja, o rollizo. Igualmente, sino encontramos un queso Idiazábal podemos emplear manchego curado o parmesano.

Elaboración:

Picamos la cebolla y el puerro en pluma muy fina.
Calentamos un fondo de aceite de oliva en una olla a presión Ferro de Magefesa, cuando tome calor, sofreímos la cebolla y el puerro a fuego medio.
Añadimos el arroz, rehogamos hasta que comience a quedar transparente, mojamos con el vino blanco y dejamos reducir para que evapore el alcohol.
Vertemos el fumet de pescado caliente y salpimentamos al gusto.
Cerramos la olla y con la potencia del calor al máximo, esperamos a que la válvula de trabajo comience a liberar vapor.
En ese momento, bajamos la intensidad del calor a potencia media - baja y dejamos trabajar entre 8 y 10 minutos.
Mientras, en una sartén Ferro de Magefesa con un hilo de aceite de oliva, marcamos los lomos de los salmonetes previamente salpimentados al gusto. Comenzamos por la parte de la piel durante 2 minutos y a continuación por la otra parte durante 1 minuto. Retiramos y reservamos.
En la misma sartén, salteamos rápidamente las puntas de espárrago ligeramente sazonadas.
Transcurrido el tiempo de cocción del arroz, 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, añadimos la mantequilla cortada en dados y el queso Idiazábal rallado, removemos lentamente hasta que ambos se fundan e incorporen al guiso.

Emplatado:
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. Espolvoreamos con ciboulette finamente picado.

CANELONES DE AJÍACO CHILENO

4 RACIONES

Ingredientes:

- 400 gr. de carne de res (sobrante de un asado)
- 2 cebollas medianas
- 1 zanahoria
- 2 dnt. de ajo
- Aceite de oliva suave
- Caldo de ave o res
- 1 c/c almidón de maíz
- 8 obleas de pasta wonton
- Sal
- Salsa velouté de ave
- Parmesano

El truco de Sergi:

La cantidad de arroz que debemos de calcular por comensal está entre 80 y 100 gr. dependiendo de la cantidad de ingredientes que lo acompañen.

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.
Calentamos un fondo de aceite de oliva junto con la grasa de pato en nuestra olla a presión Ferro de Magefesa, cuando tome calor, sofreímos las verduras ligeramente sazonadas.
Agregamos el arroz y dejamos rehogar unos segundos 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.
Cerramos la olla y con la potencia del calor al máximo, esperamos a que la válvula de trabajo comience a liberar vapor.
En ese momento, bajamos la intensidad del calor a potencia media - baja y dejamos trabajar entre 8 y 10 minutos.
Transcurrido el tiempo de cocción del arroz, 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, tapamos con un paño de cocina limpio y dejamos reposar unos 5 minutos antes de servir.

Emplatado:
Disponemos el arroz en la base de un plato y espolvoreamos con el ciboulette finamente picado por encima.

SORRENTINOS RELLENOS DE FOIE, BOLETUS Y RICOTTA EN CREMA DE SALVIA

ARROCES Y PASTAS

4 RACIONES

Ingredientes:

- 1 paquete de pasta wonton
  300 gr. de foie de pato fresco
- 200 gr. de boletus edulis (setas)
- 400 gr. de ricotta
- 100 gr. de frutos secos
- (nuez, piñón ó almendra)
- ½ copa de brandy
- 750 ml. leche
- 500 ml. crema de leche
- Sal, pimienta blanca
- 3 - 4 hojas de salvia

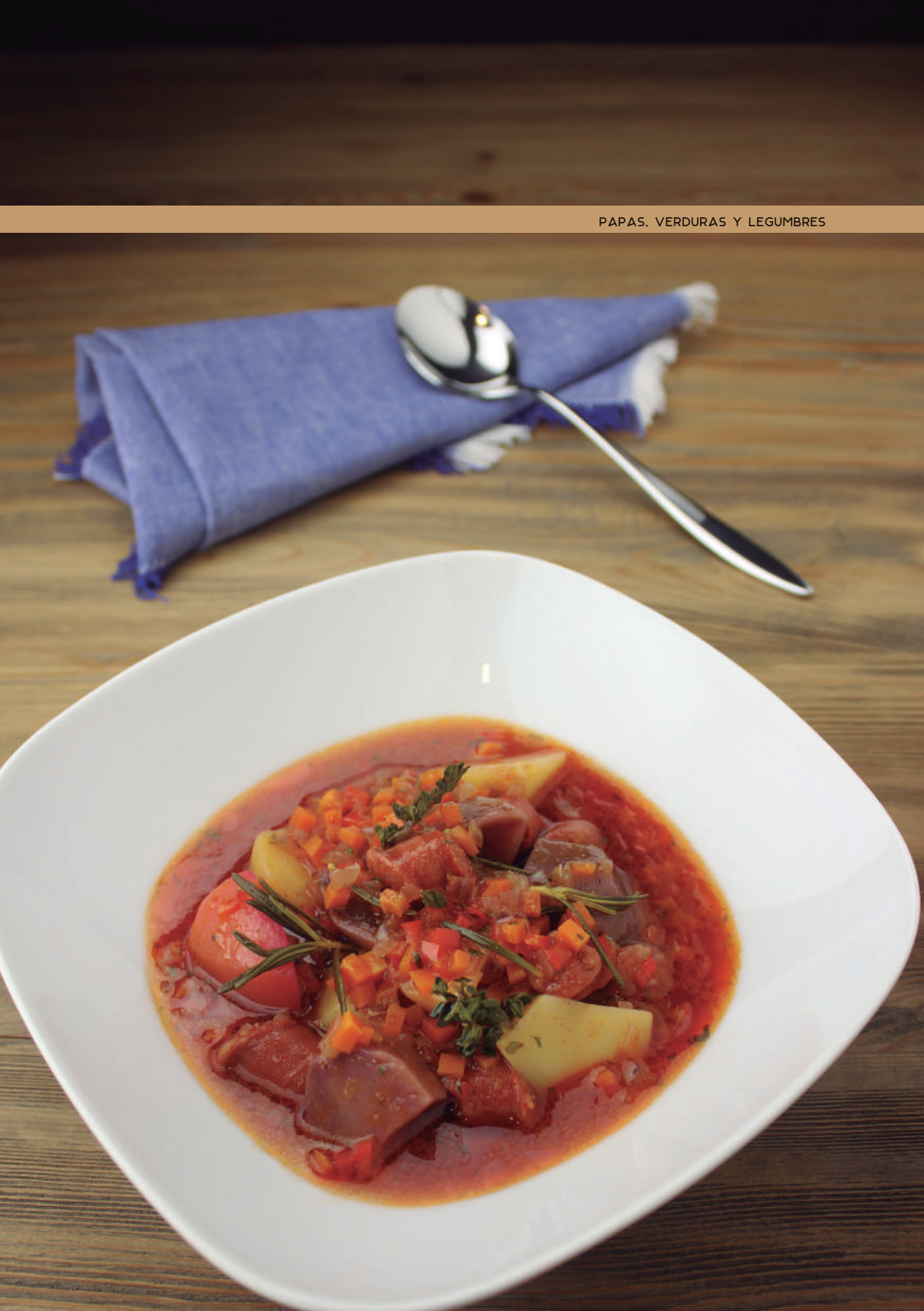
El truco de Sergi:

Si la salsa queda demasiado ligada, se puede aligerar con un poco de caldo de ave o de verduras caliente.

Elaboración:

Limpiamos el foie de telillas y venas, lo desmenuzamos con las manos. Los boletus se limpian con una brocha o paño de cocina limpio y se trocean en láminas.
Calentamos a fuego suave una sartén Ferro de Magefesa, salteamos el foie de pato poco a poco y cuando comienza a desprender grasa, lo flambeamos con el brandy. Retiramos y depositamos sobre un papel antiadherente de cocina. Salpimentamos al gusto y reservamos unos minutos en el congelador.
Mientras, en la misma sartén y aprovechando la grasa del foie salteamos los boletus. Retiramos, salpimentamos y reservamos.
Preparamos el relleno de los sorrentinos con la ayuda de una batidora con bol Magefesa con juego de varillas amasadoras acoplado, incorporamos al bol la ricotta, los frutos secos tostados y picados, el foie y los boletus. Amasamos suavemente para no desbaratar la textura del foie ni de las setas. Rectificamos de sal y pimienta.
Cortamos las obleas de pasta wonton con un molde circular o un cortapastas.
Sobre una oblea de pasta ponemos una cucharadita de relleno, mojamos los bordes con agua y ponemos otra oblea encima, presionamos los bordes.
En una tartera Magefesa, calentamos la crema de leche junto con la leche y las hojas de salvia, añadimos los sorrentinos a la crema y cocemos a fuego suave hasta que la pasta esté cocida al punto deseado.

Emplatado:
Servimos los sorrentinos napados con la misma salsa de la cocción que hemos dejado reducir.



GUISO DE PAPAS NATIVAS CHILOTAS CON LONGANIZAS DE CHILLÁN

PAPAS, VERDURAS Y LEGUMBRES

4 RACIONES

Ingredientes:

- 600 gr. de papas nativas chilotas (variedades cabra, murta, clavela, michuñe)
- 300 gr. de longaniza de Chillán
- 2 cebollas moradas
- 2 zanahorias medianas
- 1 pimentón rojo
- 1 dnt. de ajo
- 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

El truco de Sergi:

Las papas nativas chilotas tienen una gran variedad de colores y sabores y para que la cocción sea uniforme debemos tener en cuenta el tamaño de los tacos.
El caldo quedara más espeso y ligado si triscamos las papas, consisten en dar un giro al cuchillo justo antes de terminar el corte para que la papa suelte parte de la fécula durante la cocción.

Elaboración:

Picamos la cebolla, el pimentón rojo, la zanahoria y el ajo en cubitos pequeños.
Pelamos las patatas y las triscamos en trozos regulares, reservamos.
La longaniza se corta en tramos de unos 2 cm. de largo.
Calentamos un fondo de aceite de oliva virgen en nuestra olla a presión Ferro de Magefesa, cuando tome calor sudamos la cebolla, el pimentón y la zanahoria. A medio sudar, agregamos el ajo picado.
Cuando tengamos listo el sofrito, incorporamos la longaniza, rehogamos unos minutos y aderezamos con el ají amarillo, el merkén y las hierbas aromáticas.
Incorporamos las papas, removemos durante un par de minutos a fuego medio y añadimos el caldo de carne hasta cubrir las papas. Salpimentamos al gusto.
Cerramos la olla y con la potencia del calor al máximo, esperamos a que la válvula de trabajo comience a liberar vapor.
En ese momento, bajamos la intensidad del calor a potencia media - baja y dejamos trabajar entre 6 y 8 minutos.
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.
Una vez abierta la olla, comprobamos la textura de las papas y dejamos reposar unos 20 minutos antes de servir.

Emplatado:
Servimos en cuencos individuales de greda.

PAPAS ESCABECHADAS

PAPAS, VERDURAS Y LEGUMBRES

4 RACIONES

Ingredientes:

- 800 gr. papas
- 1 cebolla morada
- 2 dnt. ajo
- 1 c/c ají de color
- Aceite de oliva suave
- 200 ml. vino blanco seco
- 100 ml. vinagre de vino blanco
- Ramita de romero, tomillo y orégano
- 1 hoja de laurel
- Pimienta negra
- Merkén
- Sal

Elaboración:

Picamos la cebolla en pluma, después salpimentamos y reservamos.
Lavamos bien las papas y las ponemos en nuestra olla a presión Ferro de Magefesa, vertemos agua hasta cubrir unas ¾ partes de las papas, salpimentamos al gusto y llevamos al fuego.
Cerramos la olla y con la potencia del calor al máximo, esperamos a que la válvula de trabajo comience a liberar vapor.
En ese momento, bajamos la intensidad del calor a potencia media - baja y dejamos trabajar entre 10 y 12 minutos.
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.
Calentamos un fondo de aceite de oliva en una sartén Ferro Magefesa, cuando tome calor, añadimos los dientes de ajo machacados y doramos levemente.
Incorporamos la cebolla, las ramitas de hierbas aromáticas y la hoja de laurel, pochamos a fuego suave durante 3 ó 4 min.
Espolvoreamos con al ají de color y el merkén, rehogamos rápidamente y vertemos el vino blanco y el vinagre. Dejamos reducir durante 4 ó 5 minutos o hasta que se evapore bien el alcohol.
Cuando tengamos las papas atemperadas, las pelamos y cortamos en láminas de medio centímetro de grosor.

Emplatado:
Disponemos las rodajas de papas en una fuente, cubrimos con el escabeche y dejamos reposar al menos durante 20 minutos antes de servir.

TOSTA DE BERENJENAS ASADAS CON ARROPE DE TOMATE PICANTE

PAPAS, VERDURAS Y LEGUMBRES

4 RACIONES

Ingredientes:

- 2 berenjenas grandes
- 400 gr. tomates
- Aceite de oliva
- 2 c/c pasta de ají rocoto
- Miel de boqui
- Sal
- 4 rebanadas de marraqueta tostada
- 1 dnt. de ajo
- Ciboulette

Elaboración:

Para preparar el arrope, pelamos y retiramos las pepas de los tomates, rallamos.
En una tartera Ferro de Magefesa, sofreímos a fuego suave los tomates junto con la miel, un par de cucharadas de aceite de oliva, la pasta de ají rocoto al gusto y la sal.
Mientras, cortamos las berenjenas longitudinalmente a la mitad.
Por la parte de la carne, practicamos unos cortes en forma de rombos y sazonamos. Dejamos reposar para que las berenjenas suelten parte de su agua de vegetación.
Calentamos un asador Magefesa ligeramente engrasado con el aceite de oliva, cuando tome calor, asamos las berenjenas comenzando por la parte de la carne.
Una vez que comiencen a dorarse, volteamos y terminamos de asar por la parte de la piel.
Extraemos la carne de las berenjenas de forma que obtengamos tiras alargadas. Reservamos
Cuando el arrope de tomate adquiera una consistencia de compota, lo trituramos con la ayuda de un pasapuré.

Emplatado:
Frotamos la tostada de pan marraqueta con el diente de ajo en crudo, aliñamos con un hilo de aceite de oliva virgen y sobre ésta, colocamos la carne de la berenjena asada.
Terminamos aderezando con el arrope de tomate picante y el ciboulette finamente picado espolvoreado por encima.

PARRILLADA DE VERDURAS AL GORGONZOLA

4 RACIONES

Ingredientes:

- 12 cebollines limpios
- 1 berenjena
- 1 zapallito italiano
- ½ coliflor
- ½ brócoli
- 2 tomates
- ½ pimentón rojo
- ½ pimentón verde
- 200 gr. de queso gorgonzola
- Aceite de oliva virgen
- Sal marina en escamas
- Pimienta de canelo

El truco de Sergi:

Las combinaciones de verduras y hortalizas la podemos adaptar a nuestro gusto personal, pero siempre es aconsejable aprovechar los productos que se encuentren en temporada.

Elaboración:

Limpiamos bien las verduras y troceamos de un tamaño similar. Los tomates, zapallitos y berenjenas se trocean en láminas, el brócoli y la coliflor en ramilletes y los pimentones, longitudinalmente en cuartos.
Calentamos un fondo de aceite de oliva en un asador Magefesa, cuando tome calor, disponemos las verduras sobre el asador comenzando por las más resistentes.
Aderezamos con un hilo de aceite de oliva y sazonamos al gusto antes de dar la vuelta a las verduras.
Poco antes de que las verduras alcancen el punto de cocción deseado, espolvoreamos con el queso gorgonzola y aromatizamos con la pimienta de canelo molida.

Emplatado:
Servimos las verduras asadas sobre un plato o fuente de madera, intentando combinar los colores. Aderezamos con un hilo de aceite de oliva virgen extra y sazonamos ligeramente con sal marina en escamas.

COLIFLOR GRATINADA CON NATILLAS DE CECINA

PAPAS, VERDURAS Y LEGUMBRES

4 RACIONES

Ingredientes:

- 2 coliflores pequeñas
- 200 gr. de cecina
- Queso emmental rallado
- 300 ml. de leche
- 200 ml. de crema de leche ligera
- 40 gr. mantequilla
- 2 - 3 yemas de huevo
- Sal
- Pimienta blanca
- Nuez moscada

El truco de Sergi:

Podemos sustituir la cecina por charqui de llama o guanaco.

Elaboración:

Lavamos la coliflor y separamos en ramilletes pequeños.
Disponemos la coliflor en nuestra olla a presión Ferro de Magefesa, con una pizca de sal y cubiertas ligeramente de agua.
Cerramos la olla y con la potencia del calor al máximo, esperamos a que la válvula de trabajo comience a liberar vapor.
En ese momento, bajamos la intensidad del calor a potencia media - baja y dejamos trabajar entre 6 y 8 minutos.
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.
Una vez abierta la olla, escurrimos las coles y reservamos.
Para las natillas de cecina, en una olla Magefesa calentamos la leche junto con la cecina rallada o picada lo más finamente posible.
Cuando rompa el hervor, tapamos la olla, retiramos y dejamos infusionar durante unos 20 minutos.
Colamos la leche y añadimos la crema y la mantequilla.
Salpimentamos y aromatizamos con la nuez moscada al gusto.
Calentamos a fuego medio hasta alcanzar unos 80° C. e incorporamos las yemas de huevo. Continuamos cocinando sin dejar hervir hasta que la salsa adquiera la textura deseada.

Emplatado:
Disponemos la coliflor en una fuente resistente al horno, napamos con las natillas de cecina y espolvoreamos con el queso emmental rallado.
Gratinamos en el horno hasta que se forme una corteza dorada y crujiente. Servimos las coles recién gratinadas.

PISTO DE VERDURAS CON HUEVOS MOLLET TRUFADOS

PAPAS, VERDURAS Y LEGUMBRES

4 RACIONES

Ingredientes:

- 1 berenjena
- 1 zapallito italiano
- 1 cebolla grande
- 1 pimentón verde
- 1 pimentón rojo
- 3 dnt. de ajo
- 450 gr. tomates maduros sin piel ni pepas
- 3 - 4 c/s aceite de oliva suave
- Sal y pimienta blanca
- 1 c/c tomillo seco
- 1 c/c albahaca seca

Para los huevos poché

- 4 huevos
- Aceite de trufa
- Sal

El truco de Sergi:

Las ollas a presión Magefesa son realmente versátiles, ya que se adapta perfectamente a la cocción de alimentos menos consistentes como las verduras y hortalizas.

Elaboración:

Picamos las verduras y hortalizas en cubitos finos.
Calentamos un fondo de aceite de oliva en nuestra olla a presión Ferro de Magefesa, cuando tome calor, doramos los ajos ligeramente y agregamos la cebolla junto con los pimientos. Sudamos a fuego medio durante 6 ó 7 minutos o hasta que la cebolla comience a quedar transparente.
Incorporamos la berenjena y el zapallito, salteamos el conjunto durante 4 ó 5 minutos.
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.
Cerramos la olla y con la potencia del calor al máximo, esperamos a que la válvula de trabajo comience a liberar vapor.
En ese momento, bajamos la intensidad del calor a potencia media - baja y dejamos trabajar entre 4 y 6 minutos.
Transcurrido el tiempo de cocción del arroz, retiramos la olla a presión de la fuente de calor y liberamos la presión utilizando el método de "Liberación automática de la presión", consultar el manual de instrucciones.
Para elaborar 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.
Abrimos un huevo y lo disponemos 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.
En una olla Ferro de Magefesa, cocemos en abundante agua hirviendo durante 4 minutos.
Una vez cocido, escurrimos, dejamos atemperar unos segundos y retiramos el papel film transparente.

Emplatado:
Servimos los huevos aromatizados con trufa sobre una base de pisto de verduras.

ALBÓNDIGAS DE CHAMPIÑONES SOBRE VIZCAÍNA DE AJÍ CACHO DE CABRA

PAPAS, VERDURAS Y LEGUMBRES

4 RACIONES

Ingredientes:

- 700 gr. de champiñones
- portobello
- 2 rebanadas de pan de molde
- 2 huevos
- 1 cebolla
- 2 dnt. de ajo
- 1 zanahoria
- 50 ml. crema de leche
- Pan rallado

Ingredientes para la Vizcaína:

- 8 - 10 ajíes cacho de cabra en remojo durante 8 horas
- 2 cebollas moradas
- 2 dnt. ajo
- Caldo de verduras

Otros ingredientes:

- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Tomillo
- Comino molido

El truco de Sergi:

Si queremos rebajar el picante de la salsa, reducimos la cantidad de ajíes y agregamos salsa de tomate.

Elaboración:

Limpiamos los champiñones con una brocha suave o un paño de cocina limpio.
Picamos la cebolla, la zanahoria y el ajo en cubitos muy finos.
En una olla Ferro de Magefesa, escaldamos los champiñones sumergiéndolos unos segundos en abundante agua con sal. Escurrimos y dejamos atemperar.
Remojamos las rebanadas de pan sin corteza con la crema de leche.
Calentamos una sartén Ferro de Magefesa con un fondo de aceite de oliva, cuando tome calor, sudamos la cebolla junto con la zanahoria y el ajo. Retiramos y reservamos.
En un bol amplio, mezclamos los champiñones portobello finamente picados junto con el pan remojado en crema, el sofrito y los huevos. Salpimentamos al gusto y aromatizamos con tomillo y comino molido. Si fuese necesario aportar consistencia, agregamos unas cucharaditas de pan rallado. Dejamos reposar la masa durante unas 2 horas en el frigorífico.
Mientras, para elaborar la salsa vizcaína, en una tartera Ferro de Magefesa calentamos un fondo de aceite de oliva y doramos los ajos laminados muy finamente. Retiramos y reservamos.
Agregamos la cebolla en pluma y sudamos durante unos minutos. Agregamos los ajíes cacho de cabra y mojamos con caldo de verduras. Dejamos cocer a fuego lento durante unos 15 minutos.
Trituramos la salsa con la ayuda de una batidora o una licuadora Magefesa, rectificamos de sal.
Transcurrido el tiempo de reposo de la masa, formamos las albóndigas y freímos en abundante aceite de oliva.
Incorporamos las albóndigas a la salsa vizcaína y dejamos dar un pequeño hervor.

Emplatado
Servimos las albóndigas napadas con la salsa vizcaína de ají cacho de cabra y espolvoreamos con las chips de ajo desmenuzadas.

LENTEJAS ROJAS ESTOFADAS CON FOIE Y ZAPALLO

PAPAS, VERDURAS Y LEGUMBRES

4 RACIONES

Ingredientes:

- 400 gr. de lentejas rojas
- 200 gr. de zapallo
- 1 pimentón amarillo pequeño
- 1 pimentón verde pequeño
- 1 cebolla mediana
- 1 dnt. de chilote
- 50 ml. de vino blanco seco
- Caldo de ave
- Aceite de oliva suave
- Harina
- Sal
- Pimienta
- Ciboulette

El truco de Sergi:

Las lentejas rojas, por lo general, no es necesario ponerlas a remojo y menos si son de pequeño calibre.

Elaboración:

Escoger las lentejas retirando las impurezas y lavar bajo el grifo con agua fría hasta que el agua salga limpia.
Picamos la cebolla, el pimentón amarillo, el zapallo y el ajo en cubitos finos.
En nuestra olla a presión Ferro de Magefesa calentamos un fondo de aceite de oliva, cuando tome calor, sofreímos la cebolla, los pimentones y el ajo. Salpimentamos.
Vertemos el vino blanco y dejamos reducir unos segundos para evaporar el alcohol.
Añadimos las lentejas, el zapallo y cubrimos con el caldo de ave.
Cerramos la olla y con la potencia del calor al máximo, esperamos a que la válvula de trabajo comience a liberar vapor.
En ese momento, bajamos la intensidad del calor a potencia media - baja y dejamos trabajar entre 2 y 4 minutos.
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.
Mientras, cortamos el foie en dados, salpimentamos y enharinamos ligeramente. Marcamos en una sartén Ferro de Magefesa hasta que quede bien dorado por ambos lados. Reservamos sobre un papel toalla absorbente para retirar el exceso de grasa.

Emplatado:
Servimos el guiso de lentejas en un plato hondo, disponemos el foie y espolvoreamos con el ciboulette picado.

OSTRAS DE CHILOE ESCALFADAS CON CÍTRICOS, SOJA Y CILANTRO

PESCADOS Y MARISCOS

4 RACIONES

Ingredientes:

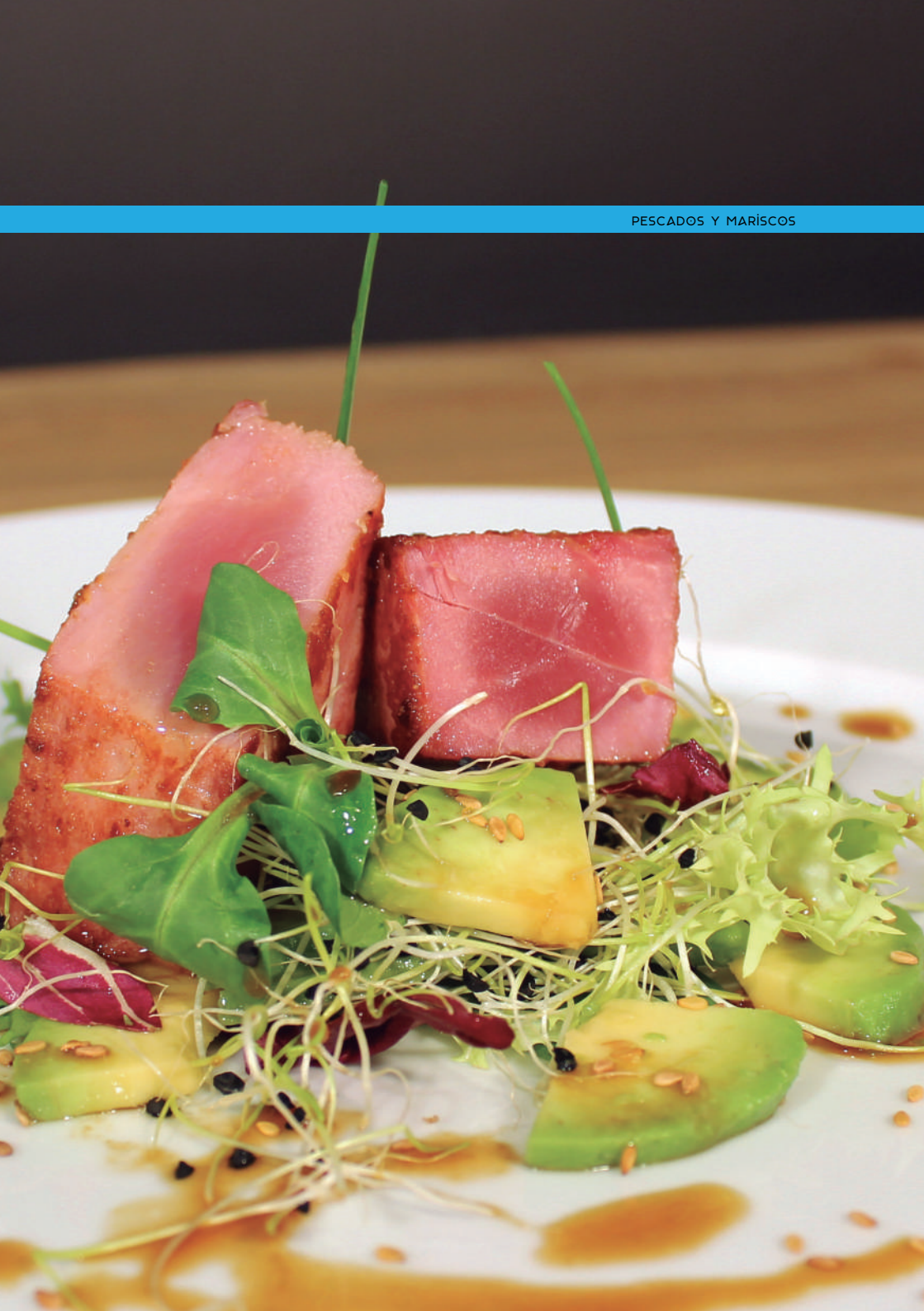
- 12 ostras de Chiloé medianas
- 1 pomelo rojo
- 1 naranja
- 1 lima
- 1 mandarina o clementina
- Aceite de oliva suave
- Salsa de soja
- Cilantro

El truco de Sergi:

Las ostras de Chiloé son famosas por su calidad, se cultivan al sur de Chile en un entorno natural, en aguas libres de contaminación. Se caracterizan por una carne blanquecina rodeada de un borde negro intenso, la concha es verdosa.

Elaboración:

Pelamos todos los cítricos ¨en vivo¨, esta técnica consiste en pelar con un cuchillo llegando a la pulpa, retirando tanto la piel como el albelo blanco, a continuación separamos los gajos cortando entre las telillas que los separan.
Troceamos todos los cítricos en cubitos finos. Picamos finamente el cilantro.
Mezclamos los cítricos con el cilantro y aliñamos con aceite de oliva y unas gotas de salsa de soja.
Calentamos agua con sal en una tartera Ferro de Magefesa, cuando comience la ebullición, sumergimos las ostras y dejamos cocer unos 50 segundos.
Abrimos las ostras, retiramos la carne cortando el musculo y aprovechando bien todos los jugos, mezclamos con el aliño de cítricos y cilantro.
Lavamos las conchas cóncavas.
Servimos cada ostra con un poco de aliño en una concha sobre un lecho de hielo picado.



ATÚN SELLADO CON ADEREZO DE TÉ VERDE Y ENSALADA DE PALTA

PESCADOS Y MARISCOS

4 RACIONES

Ingredientes:

- 800 gr. lomo de atún rojo
- 10 gr. de té verde
- 2 paltas hass (aguacate)
- Hojas de ensalada variada (lechuga morada, frisada, rúcula, canónigos, etc.)
- Aceite de oliva
- Sal de Cáhuil (sal marina gruesa)

Ingredientes para la vinagreta:

- 100 ml. de aceite de oliva
- 25 ml. de salsa de soja
- 1 lima
- Wasabi

Ingredientes para el aderezo:

- 25 gr. de pistachos
- 2 gr. de té verde infusionado
- 30 gr. de aceite de oliva
- Semillas de cilantro
- Sésamo tostado

Elaboración:

Limpiamos el atún de pieles y espinas, cortamos en porciones rectangulares de unos 200 gr. aproximadamente. Reservamos.
Para el aderezo de té, trituramos todos los ingredientes del mojo con la ayuda de una batidora o picadora Magefesa hasta conseguir una pasta homogénea.
Pincelamos los lomos de atún con el mojo de té, sazonamos con la sal de Cáhuil y dejamos reposar unos 20 minutos.
Pelamos y cortamos la palta en láminas. Preparamos una vinagreta emulsionando el aceite junto con la salsa de soja, el zumo de lima y el wasabi al gusto.
Calentamos una sartén Ferro de Magefesa con un fondo de aceite de oliva suave y disponemos los lomos de atún sobre ella.
Marcamos los lomos de atún, de manera que los cuatro lados queden bien sellados, pero conservando el punto deseado en su interior.

Emplatado:
Disponemos las hojas de ensalada sobre la fuente o plato llano, añadimos la palta hass y aliñamos con la vinagreta de wasabi.
Servimos el atún sellado sobre la ensalada de palta con vinagreta de wasabi.

BACALAO CONFITADO CON SAMFAINA CATALANA

PESCADOS Y MARISCOS

4 RACIONES

Ingredientes:

- 4 morros de bacalao de 200 gr. unidad (aprox.)
- 1 cebolla
- 2 tomates maduros
- 1 pimentón verde
- 1 pimentón rojo
- 1 berenjena
- 1 zapallito italiano
- 4 dnt. de ajo
- Aceite de oliva suave
- Sal
- Pimienta
- Tomillo
- Romero

El truco de Sergi:

Podemos aderezar el plato terminado con un poco de aceite de salvia o de ciboulette.

Elaboración:

Picamos todas las verduras en cuadraditos finos. Sazonamos ligeramente la berenjena y la dejamos reposar sobre un colador para que expulse parte del agua de vegetación.
Calentamos un fondo de aceite de oliva en nuestra olla a presión Ferro de Magefesa, cuando tome calor, sofreímos la cebolla junto con los ajos. Añadimos los pimentones y continuamos con el sofrito unos 3 ó 4 minutos más.
Incorporamos la berenjena y el calabacín, tras unos segundos añadimos el tomate rallado. Salpimentamos al gusto.
Cerramos la olla y con la potencia del calor al máximo, esperamos a que la válvula de trabajo comience a liberar vapor.
En ese momento, bajamos la intensidad del calor a potencia media - baja y dejamos trabajar entre 3 y 5 minutos.
Mientras, en una tartera Ferro de Magefesa, vertemos unos 250 ml. de aceite que aromatizamos con el tomillo, el romero, 2 dientes de ajo y unos granos de pimienta negra. Calentamos a potencia media hasta que alcance una temperatura de unos 80° C.
Incorporamos los morros de bacalao y dejamos confitar durante unos 10 minutos vigilando que la temperatura no sobrepase los 90° C.
Transcurrido el tiempo de cocción de la samfaina, 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.

Emplatado:
Disponemos unas cucharadas de samfaina en el centro del plato, sobre ésta, colocamos los morros de bacalao bien escurridos del aceite de confitar.

LOMOS DE SALMONETES SEMI-ESCABECHADOS CON ESPINACAS Y CAÑAILLAS

PESCADOS Y MARISCOS

4 RACIONES

Ingredientes:

- 4 lomos de salmonetes (pescado de roca)
- 16 cañaillas cocidas (Bolinus brandaris)
- 1 manojo de espinacas
- Panceta ibérica
- 1 ramita de romero
- Aceite de oliva
- Fumet de pescado o caldo de ave
- Vinagre agridulce
- Sal y pimienta negra

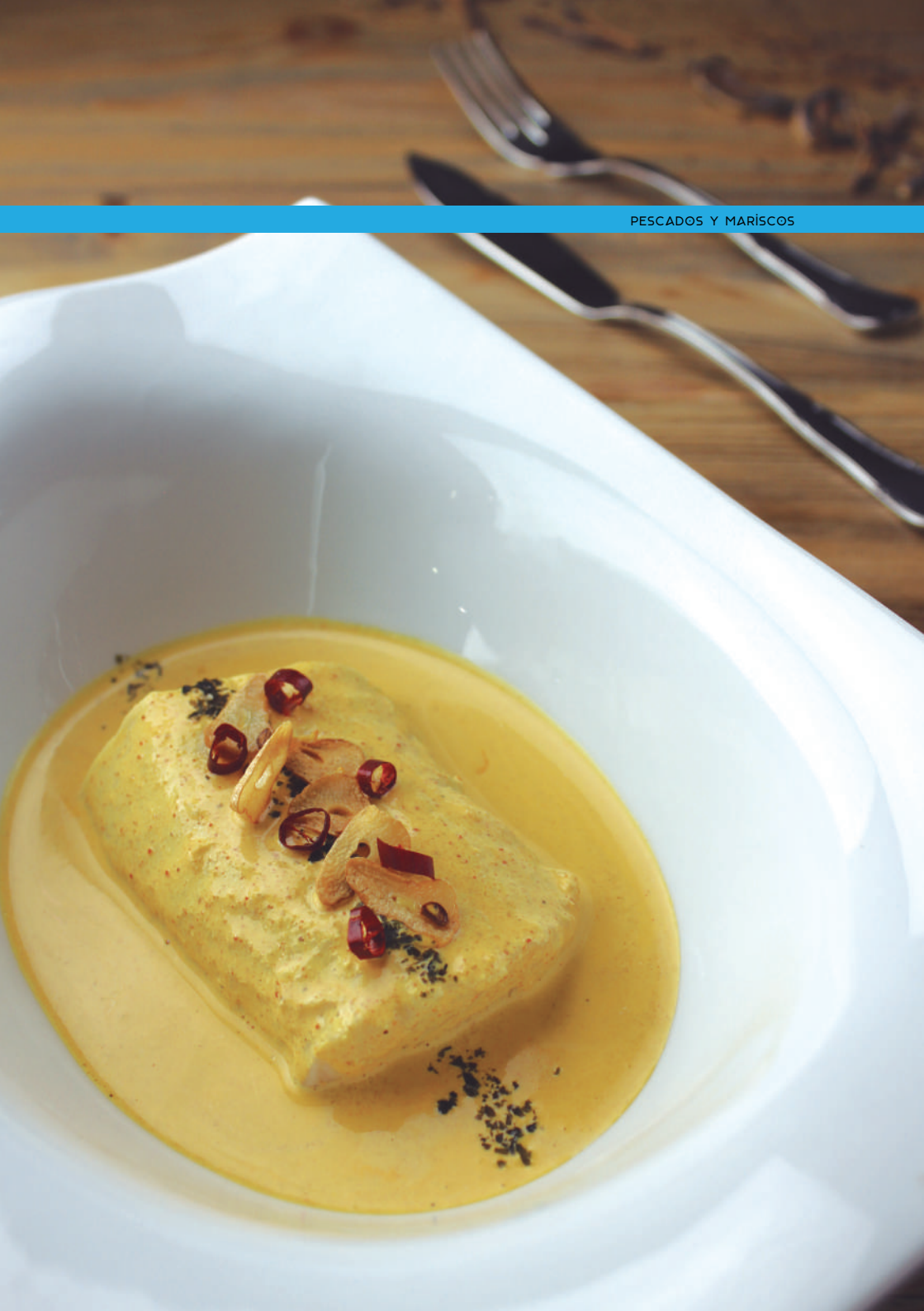
El truco de Sergi:

Las cañaillas o cañadillas son unos moluscos gasterópodos de concha gruesa, rugosa y con numerosas espinas.
Para cocerlas, las sumergimos en una olla con abundante agua hirviendo y dejamos entre 8 y 10 minutos dependiendo del tamaño de las cañaillas.
Transcurrido el tiempo escurrimos y sumergimos en una salmuera helada para cortar la cocción.

Elaboración:

Limpiamos bien el pescado retirando las espinas que tostaremos en el horno.
Una vez doradas, ponemos a remojo en el vinagre agridulce.
En una tartera Magefesa, reducimos el vinagre a fuego medio - bajo. Añadimos el fumet o caldo de ave y dejamos reducir de nuevo. Colamos y dejamos enfriar.
Agregamos aceite de oliva en igual volumen que el líquido de escabeche, calentamos a fuego medio hasta alcanzar unos 80° C.
En una sartén Ferro de Magefesa, doramos los lomos y cubrimos con el escabeche. Dejamos cocer hasta que el pescado alcance el punto deseado.
En otra sartén, calentamos un fondo de aceite de oliva con la ramita de romero, cuando tome calor, doramos la panceta y la carne de las cañaillas, salteamos a fuego vivo durante unos segundos.

Emplatado:
En el centro de un plato llano, disponemos el salteado de espinacas y cañaillas.
Colocamos los lomos de salmonete, aliñamos las espinacas con el escabeche y cubrimos el pescado.



TRONCO DE MERLUZA NEGRA AL VAPOR SOBRE SALSA DE CURRY ROJO

PESCADOS Y MARISCOS

4 RACIONES

Ingredientes:

- 1 kg. de lomo de merluza negra
- 1 cebolla
- 3 dnt. de ajo
- 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

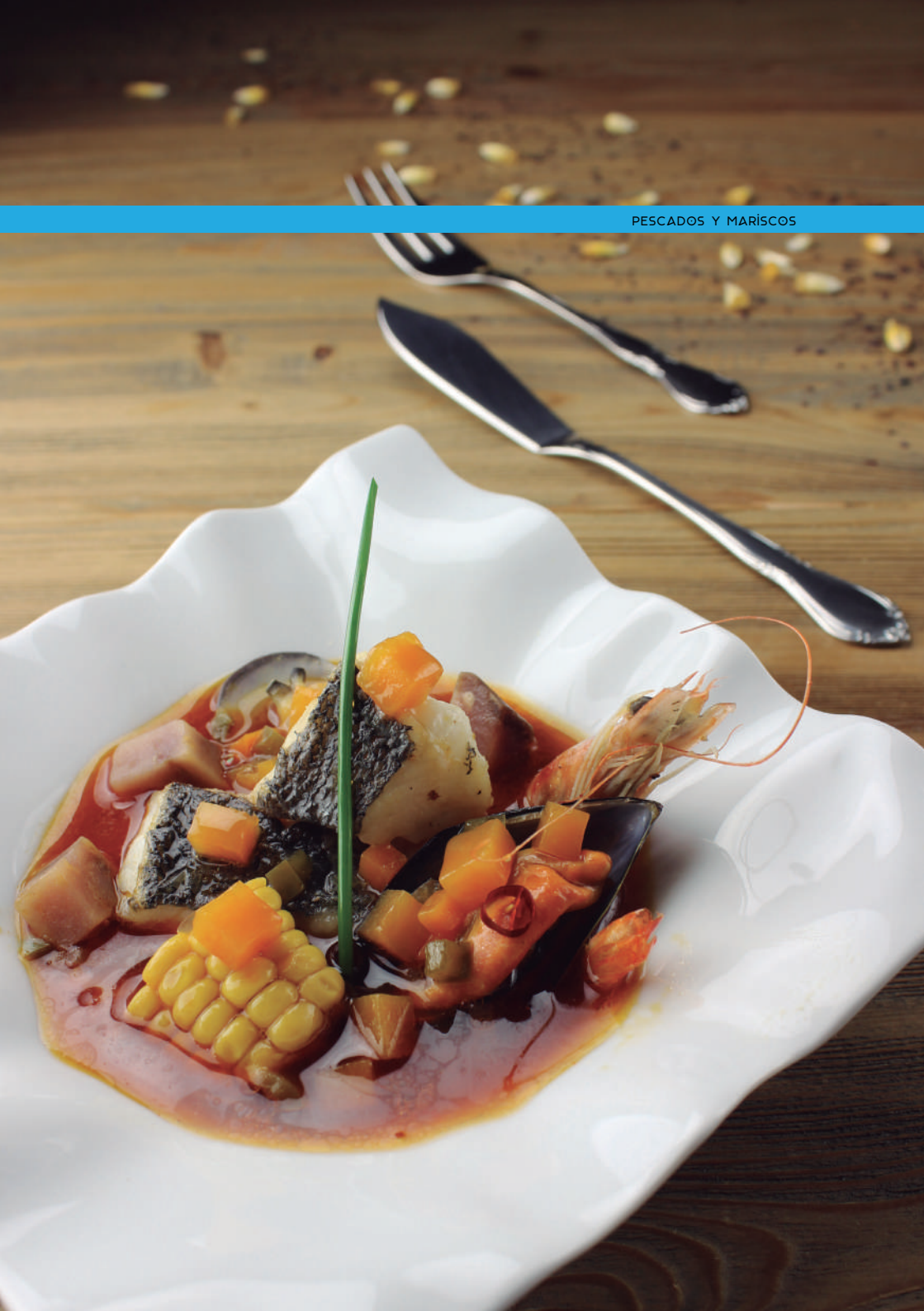
El truco de Sergi:

La merluza negra chilena también es conocida como mero chileno, bacalao austral o bacalao de profundidad.

Elaboración:

Limpiamos bien el tronco de merluza de escamas.
En nuestra olla a presión Ferro de Magefesa disponemos un fondo de aceite de oliva virgen extra, la cebolla cortada en aros, dos dientes de ajo, el perejil y unos granos de pimienta rosa. Vertemos el caldo de pescado y el vino blanco.
Colocamos el cestillo o vaporera en el interior de la olla, pincelamos con aceite de oliva y sobre éste, acomodamos la merluza salpimentada al gusto.
Cerramos la olla y con la potencia del calor al máximo, esperamos a que la válvula de trabajo comience a liberar vapor.
En ese momento, bajamos la intensidad del calor a potencia media - baja y dejamos trabajar entre 2 y 4 minutos.
Mientras, picamos la cebolla y el ajo en cubitos muy finos, calentamos un fondo de aceite de oliva en una tartera Magefesa y pochamos a fuego medio.
Añadimos el curry rojo, rehogamos unos segundos y añadimos la leche de coco y un poco del caldo de pescado caliente. Dejamos reducir unos minutos removiendo de vez en cuando.
Transcurrido el tiempo de cocción, retiramos la olla a presión de la fuente de calor y liberamos la presión utilizando el método de "Liberación automática de la presión", consultar el manual de instrucciones.
Una vez que podemos abrir la olla, retiramos el tronco de merluza y limpiamos de espinas y pieles. Reservamos
Aparte, en una sartén Ferro de Magefesa calentamos un fondo de aceite de oliva, añadimos un diente de ajo laminado, la manzana y una guindilla roja cortada en aros, cuando comiencen a dorarse los retiramos y reservamos sobre un papel de cocina absorbente.

Emplatado:
Servimos las porciones de merluza negra recubiertas con la salsa de curry rojo y los chips de ajo, manzana y guindilla.



CARBONADA DE MERO NEGRO, BIVALVOS Y CAMARONES

PESCADOS Y MARISCOS

4 RACIONES

Ingredientes:

- 4 lomos de mero negro
- 2 papas medianas
- 1 cebolla mediana
- ½ pimentón verde
- 150 gr. de zapallo
- 1 zanahoria
- 6 almejas
- 4 choritos
- 8 camarones
- 1 choclo desgranado
- 100 gr. de porotos verdes
- 1 c/c ají de color
- Sal, pimienta negra y orégano
- 1.5 lt. de fumet de pescado
- Aceite de oliva virgen
- Cilantro
- Merkén

El truco de Sergi:

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.

Elaboración:

Picamos la cebolla, la zanahoria y el pimentón en cubitos finos.
Los porotos verdes los picamos en juliana, las papas y zapallo las troceamos en cubos.
Una vez que tenemos todos los ingredientes preparados, comenzamos con la elaboración calentando un fondo de aceite de oliva virgen en nuestra olla a presión Ferro de Magefesa.
Cuando el aceite toma calor, doramos el mero previamente salpimentado al gusto hasta que quede uniformemente sellado. Retiramos y reservamos.
En el mismo aceite, agregamos la cebolla, la zanahoria, y el pimentón, pochamos a fuego medio durante 8 ó 10 minutos.
Cuando lo tengamos bien pochado, agregamos el zapallo, las papas, el orégano y el ají de color, rehogamos durante un par de minutos.
Reincorporamos el pescado, los camarones, los moluscos, los porotos verdes y el choclo. Mojamos con el caldo de pescado.
Cerramos la olla y con la potencia del calor al máximo, esperamos a que la válvula de trabajo comience a liberar vapor.
En ese momento, bajamos la intensidad del calor a potencia media - baja y dejamos trabajar entre 3 y 5 minutos.
Transcurrido el tiempo de cocción, 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.
Comprobamos el punto de cocción de los ingredientes y rectificamos el sazonamiento.

Emplatado:
Servimos la carbonada en cuencos de greda y opcionalmente podemos espolvorear la sopa con cilantro o perejil muy picado.

MINI HAMBURGUESA DE POLLO CON MANZANA AL CURRY

AVES, CARNES Y CAZA

4 RACIONES

Ingredientes:

- 600 gr. de trutro de pollo deshuesado
- 1 manzana Golden
- 1 cebolla pequeña
- ¼ c/c de tomillo
- ½ c/c de semillas de sésamo
- 2 rebanadas pan de molde sin corteza
- Leche
- Sal
- Pimienta blanca
- Aceite de oliva suave
- Tostas de pan focaccia

Elaboración:

Picamos la cebolla en cubitos muy finos. Pelamos y troceamos la manzana en cubitos de igual tamaño.
Ponemos a remojo las rebanadas de pan en leche, dejamos unos 20 minutos para que empapen bien.
En una sartén Ferro de Magefesa, calentamos un fondo de aceite de oliva y pochamos la cebolla con una pizca de sal, a fuego medio - bajo, hasta que la cebolla quede transparente y blanda.
Incorporamos los dados de manzana, salteamos a fuego medio - alto durante unos minutos. Retiramos y dejamos atemperar.
Picamos la carne de pollo limpia de pieles y cartílagos con la ayuda de un robot de cocina Magefesa.
En un bol amplio ponemos la carne recién picada, el pochado de cebolla con mango y la miga de pan escurrida, sazonamos y aromatizamos con tomillo y sésamo al gusto. Mezclamos bien y dejamos reposar en el frigorífico durante unos minutos. Repartimos la masa en porciones del tamaño deseado.
Cada porción la damos forma de bola amasando con las manos, aplastamos y formamos la hamburguesa con un grosor de 1,5 cm. aproximadamente o a nuestro gusto.
Doramos las hamburguesas en un asador Magefesa.

Emplatado:
Servimos la hamburguesa dispuesta sobre una tosta de pan focaccia, con un poco de ensalada de rúcula y unas rodajas finas de palta y tomate. Acompañamos con salsa variadas.

CODILLO IBÉRICO ESTOFADO CON SALSA DE CEREZAS Y OLOROSO DE JEREZ

AVES, CARNES Y CAZA

4 RACIONES

Ingredientes:

- 2 codillos de cerdo ibérico
- 2 cebollas
- 2 zanahorias
- 2 puerros
- 4 dnt. de ajo
- Tomillo
- Orégano
- 24 cerezas frescas sin hueso
- 250 ml. vino oloroso de Jerez
- Manteca de cerdo
- Aceite de oliva virgen extra
- Caldo de carne
- Sal y pimienta negra

El truco de Sergi:

Conviene dejar algunas cerezas sin triturar para decorar por encima de los codillos.

Elaboración:

Limpiamos los codillos de exceso de grasas, salpimentamos y enharinamos
Calentamos un fondo de aceite de oliva en nuestra olla a presión Ferro de Magefesa, cuando tome calor, doramos los codillos por todos lados. Retiramos y reservamos.
En el mismo aceite de dorar la carne, rehogamos las verduras picadas en daditos pequeños. Agregamos las hierbas aromáticas y dejar sofreír unos 5 minutos.
Reincorporamos los codillos a la olla y regamos con el vino oloroso de Jerez. Dejamos evaporar el alcohol y mojamos con el caldo de carne.
Cerramos la olla y con la potencia del calor al máximo, esperamos a que la válvula de trabajo comience a liberar vapor.
En ese momento, bajamos la intensidad del calor a potencia media - baja y dejamos cocinar entre 30 y 34 minutos.
Transcurrido el tiempo, retiramos la olla a presión de la fuente de calor y dejamos liberar la presión utilizando el método de "Liberación natural de la presión", consultar el manual de instrucciones.
Una vez abierta la olla, retiramos los codillos y añadimos las cerezas, dejamos dar un hervor de unos 4 ó 5 minutos antes de agregar la manteca de cerdo y triturar la salsa. Colamos y rectificamos de sal y pimienta.
Limpiamos la carne de los codillos e incorporamos a la salsa.

Emplatado:
Servimos el codillo junto con la salsa y acompañamos con una guarnición de verduras asadas con queso mantecoso.

CARRILLERAS DE CERDO EN CANELÓN CON BECHAMEL DE TRUFA

AVES, CARNES Y CAZA

4 RACIONES

Ingredientes:

- 800 gr. de carrilleras de cerdo
  1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 puerro
- 2 dnt. de ajo
- 250 gr. champiñones
- 100 gr. de trufa negra
  200 ml. de vino tinto crianza
- Aceite de oliva suave
- Sal y pimienta negra
- Tomillo
- Pasta de canelones
- Queso rallado para gratinar

Ingredientes para la bechamel:

- 300 ml. de caldo de verduras
- 200 ml. de leche entera
- 50 gr. de mantequilla
- 200 gr. de champiñones
- 40 gr. de harina
- Sal
- Pimienta negra
- Nuez moscada al gusto

El truco de Sergi:

Para elaborar estos canelones podemos aprovechar restos de carne de cerdo asada o estofada sobrantes de alguna comida anterior.

Elaboración:

Calentamos un fondo de aceite de oliva en nuestra olla a presión Ferro de Magefesa, cuando tome calor, marcamos las carrilleras por ambos lados. Retiramos y reservamos.
Agregamos a la olla las verduras y los champiñones, todo ello pelado, lavado y troceado. Sofreímos el conjunto durante 6-8 minutos y reincorporamos las carrilleras. Mojamos con el vino ligeramente para evaporar el alcohol y cubrimos con agua o caldo.
Cerramos la olla y con la potencia del calor al máximo, esperamos a que la válvula de trabajo libere vapor.
En ese momento, bajamos la intensidad del calor a potencia media-baja y dejamos trabajar entre 30-35 minutos.
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. Abrimos la olla. Comprobamos el punto de cocción y rectificamos el sazonamiento.
Elaboración de la bechamel,
En una olla, cocemos los champiñones troceados en el caldo de verduras. Mientras, en una olla Ferro de Magefesa, preparamos la bechamel fundiendo la mantequilla en la que disolvemos la harina tamizada. Añadimos la leche caliente poco a poco a la vez que removemos bien para evitar grumos.
Continuamos agregando un poco del caldo de cocción de los champiñones y los champiñones troceados. Salpimentamos al gusto y aromatizamos con la nuez moscada y la trufa negra rallada.
Cuando las carrilleras estén atemperadas, deshilachamos la carne y mezclamos con un poco de la salsa de cocción. Rellenamos los canelones y los vamos colocando en una fuente oval de horno Ferro de Magefesa, con una base de salsa bechamel de zapallo, terminamos cubriendo con el resto de salsa. Espolvoreamos con el queso rallado y gratinamos.

Emplatado:
Servimos los canelos una vez gratinados, cuando estén bien dorados y con una capa superior crujiente
Espolvoreamos con el queso rallado y gratinamos en horno precalentado fuerte hasta dorar.

NUGGETS DE POLLO DE CORRAL CON SALSA -BELGIAN PICKLES-

AVES, CARNES Y CAZA

4 RACIONES

Ingredientes:

- 3 - 4 pechugas de pollo de corral
- 1 cebolla
- Sal
- Pimienta blanca
- Ajo en polvo molido
- 2 huevos
- Cereales en copos de maíz sin azúcar
- Pan rallado
- Salsa Belgian Pickles (ver receta)

El truco de Sergi:

Para saber cómo preparar conservas caseras con seguridad, os aconsejamos visitar el apartado de consejos y trucos de cocina en nuestra página web Magefesa:
WWW.MAGEFESA.COM

Elaboración:

Limpiamos las pechugas de piel y partes duras, cortamos en dados y trituramos con la ayuda de una picadora Magefesa, junto con la cebolla, la sal, la pimienta y el ajo en polvo.
Una vez que tenemos todo picado formamos bolas como si fuésemos a elaborar unas albóndigas, las aplastamos ligeramente y las reservamos sobre un papel antiadherente en la cámara frigorífica durante unos 20 minutos.
Con la misma picadora, trituramos los cereales junto con el pan rallado, dejando que quede un granulado basto.
Pasamos los nuggets por la mezcla de cereales y pan, luego por huevo batido y otra vez por la mezcla.

Emplatado:
Freímos los nuggets en abundante aceite caliente, dejamos escurrir sobre un papel de cocina absorbente y servimos acompañados de la salsa Belgian Pickles y unas buenas patatas asadas o fritas.

CAZUELA DE GUANACO

AVES, CARNES Y CAZA

4 RACIONES

Ingredientes:

- 4 trozos de osobuco de guanaco
- 3 - 4 papas medianas
- 200 gr. zapallo
- 2 zanahorias
- 1 cebolla blanca
- 1 pimentón rojo
- 1 pimentón verde
- 1 rama de apio
- 2 dnt. ajo
- 100 gr. porotos verdes
- 2 choclos
- Caldo de carne
- Aceite de oliva suave
- Sal
- Pimienta negra
- Tomillo
- Orégano
- Perejil o cilantro al gusto

El truco de Sergi:

El osobuco es un corte transversal del jarrete o pata, que incluye el hueso.
Si la carne está demasiado sangrienta la dejaremos en reposo en agua helada unos 30 minutos así evitaremos que nos quede un guiso muy oscuro.

Elaboración:

Pelamos las patatas y el zapallo, cortamos en cubos de 2,5 cm. de lado aproximadamente.
Las zanahorias y cebolla una vez peladas junto con los porotos verdes y los pimentones se pican en pluma.
Los choclos los troceamos en cuatro rodajas cada uno.
En nuestra olla a presión Ferro de Magefesa, calentamos un poco de aceite de oliva. Cuando alcance temperatura, doramos la carne hasta que nos quede bien sellada por todos los lados.
Incorporamos los dientes de ajo, el apio, unas ramitas de tomillo y orégano. Rehogamos un par de minutos en conjunto. Cubrimos con agua o caldo de carne y cerramos la olla.
Con la potencia del calor al máximo, esperamos a que la válvula de trabajo comience a liberar vapor.
En ese momento, bajamos la intensidad del calor a potencia media - baja y dejamos trabajar entre 32 y 36 minutos.
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, incorporamos las papas, el zapallo, el choclo, los pimentones, la cebolla, los porotos verdes y el arroz.
Cerramos nuevamente la olla y repetimos los pasos anteriores para la cocción a presión. Dejamos cocinar durante 6 ó 8 minutos o el tiempo aconsejado para la 2ª elaboración, dependiendo del modelo de olla a presión utilizado.
Una vez abierta la olla, rectificamos de sal y pimienta.

Emplatado:
Servimos en cuencos de greda calientes y espolvoreamos con perejil o cilantro picado al gusto.

GOULASH DE CORDERO PATAGÓNICO

AVES, CARNES Y CAZA

4 RACIONES

Ingredientes:

- 1.2 kg. de pierna de cordero patagónico
- 2 cebollas en cubos
- 1 pimentón rojo en cubos
- 1 zanahoria grande en cubos
- 2 tomates, pelados y en cubos
- 3 dnt. de ajo finamente picados
- Aceite de oliva suave
- 200 ml. vino tinto, variedad Syrah
- Merkén
- Orégano
- Sal gruesa
- Mezcla de pimientas molida (verde, roja, negra, blanca)
- Caldo de verduras o carne

Elaboración:

Calentamos un fondo de aceite de oliva en nuestra olla a presión Ferro de Magefesa, cuando tome calor, doramos las porciones de cordero que previamente habremos salpimentado al gusto. Retiramos y reservamos.
En el mismo aceite, doramos ligeramente los ajos e incorporamos la cebolla, el pimentón y la zanahoria. Rehogamos a fuego medio durante 6 - 8 minutos o hasta que la cebolla comience a quedar transparente.
Reincorporamos la carne a la olla, agregamos el tomate y el merkén al gusto, salteamos el conjunto durante unos segundos sin dejar que el merkén se queme.
Mojar con el vino tinto y reducir a fuego fuerte para evaporar el alcohol.
Cubrimos con el caldo, rectificamos el sazonamiento, aromatizamos con el orégano y cerramos la olla.
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 entre 18 y 22 minutos.
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.
Una vez que desciende el sensor de presión y podemos abrir la olla, comprobamos el punto de cocción y rectificamos el sazonamiento si fuese necesario.

Emplatado:
Servimos el goulash de cordero patagónico acompañado de arroz, papas o verduras braseadas.

ALBÓNDIGAS DE PAVO CON SALSA AGRI-DULCE

AVES, CARNES Y CAZA

4 RACIONES

Ingredientes:

- 600 gr. carne de pavo picada
- 2 huevos
- 150 gr. de miga de pan
- 1 cebolla pequeña
- 1 dnt. de ajo
- Sal, pimienta negra y perejil
- Harina de fritura
- Aceite de oliva suave

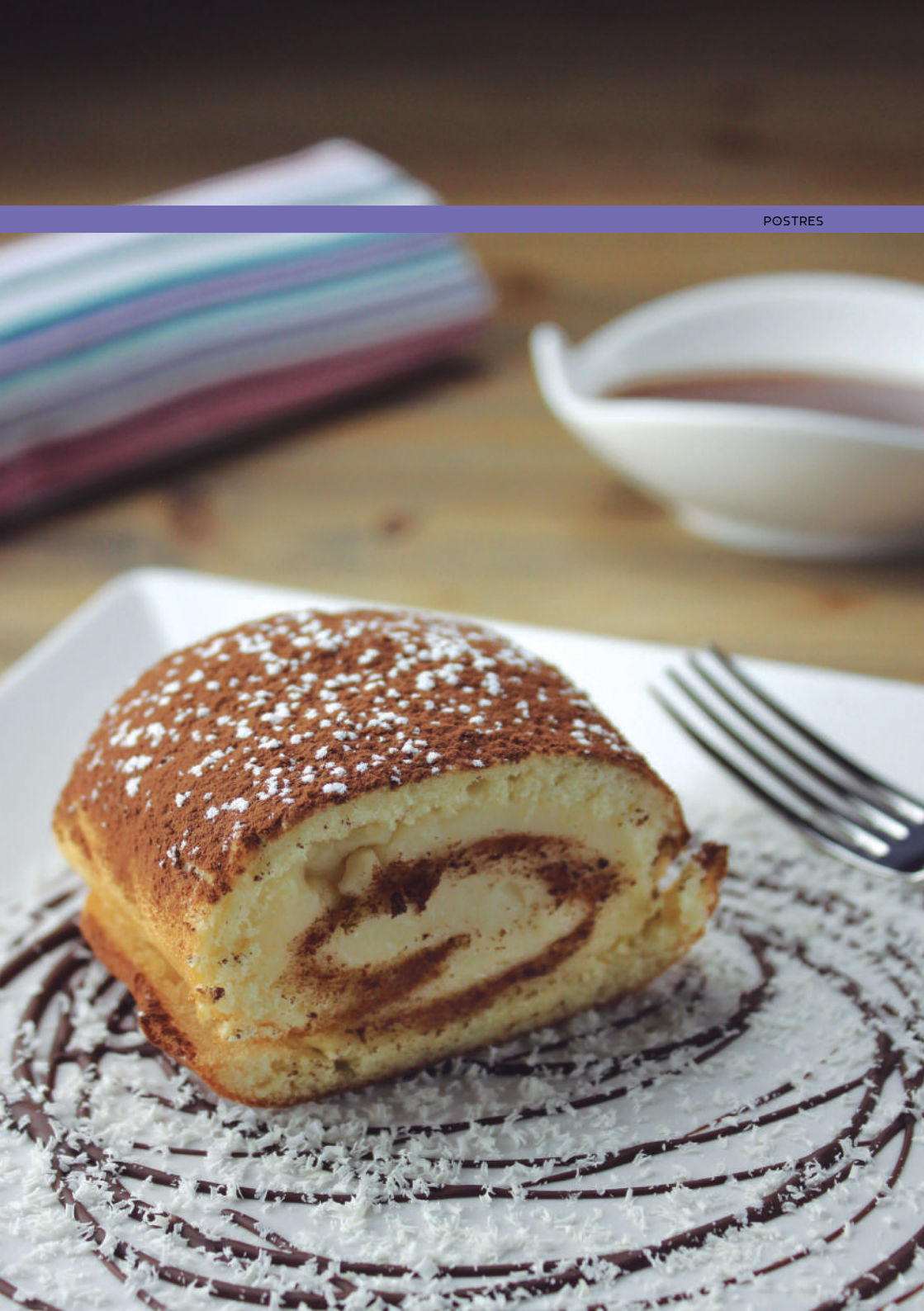
Para la salsa:

- 100 gr. de azúcar moscabado
- 20 ml. de vinagre de Jerez
- 15 ml. de licor de naranja
- 3 naranjas
- 1 limón
- 300 ml. de jugo de carne
- 100 ml. de salsa kimchi
- 50 ml. de salsa de soja
- Puré de camote y coliflor de guarnición

Elaboración:

Picamos la cebolla y el ajo en cubitos muy finos. Calentamos un fondo de aceite de oliva en una sartén Ferro de Magefesa con recubrimiento antiadherente y sofreímos a fuego medio.
Ponemos a remojo la miga de pan cubierta con leche.
En una batidora con bol Magefesa, con el juego de varillas amasadoras incorporadas, mezclamos el pavo junto con el sofrito, los huevos y la miga de pan. Sazonamos y condimentamos con pimienta y perejil muy picado.
Rebozamos con harina de fritura y freímos con abundante aceite de oliva. Escurrimos sobre papel de cocina absorbente y reservamos.
En una olla Ferro de Magefesa vertemos el azúcar y el vinagre de Jerez, preparamos un caramelo de color dorado suave.
Mojamos con el licor de naranja, dejamos reducir unos segundos a fuego fuerte, incorporamos el zumo de los cítricos, la salsa kimchi, la salsa de soja y dejamos dar un hervor.
Agregamos el jugo de carne. Dejamos reducir durante unos 5 minutos antes de incorporar las albóndigas.

Emplatado:
Disponemos una base de puré de patatas sobre un plato ligeramente hondo, colocamos las albóndigas sobre el puré y salseamos al gusto.



ARROLLADO DE CHOCOLATE CON DULCE DE LECHE Y COCO

POSTRES

4 RACIONES

Ingredientes:

- 4 huevos
- 80 gr. de azúcar
- 80 gr. de harina de repostería
- 1 pizca de sal
- 1 c/c de cacao en polvo
- Esencia de vainilla o canela
- Ingredientes para el relleno:
- 1 bote de leche condensada
- 50 gr. de coco rallado
- Ingredientes para decorar:
- Azúcar flor
- Cacao en polvo

Ingredientes para el relleno:

- 1 bote de leche condensada
- 50 gr. de coco rallado

Ingredientes para decorar:

- Azúcar flor
- Cacao en polvo

El truco de Sergi:

Decoramos el arrollado con azúcar glas y cacao en polvo espolvoreado por encima con la ayuda de un colador.

Elaboración:

Ponemos la lata de leche condensada en el interior de nuestra olla a presión Ferro de Magefesa, vertemos agua hasta cubrir unas ¾ partes de la lata.
Cerramos la olla y con la potencia del calor al máximo, esperamos a que la válvula de trabajo comience a liberar vapor.
En ese momento, bajamos la intensidad del calor a potencia media - baja y dejamos trabajar entre 34 y 36 minutos.
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.
Una vez que desciende el sensor de presión y nos permite abrir la olla, retiramos la lata y la dejamos enfriar.

Es muy importante no abrir la lata en caliente pues puede reventar debido a la presión interior.

Para elaborar el bizcocho, utilizaremos una amasadora Magefesa con juego de varillas batidoras. Añadimos los huevos, el azúcar y la esencia de vainilla, batimos a máxima potencia durante unos 5 minutos o hasta que consigamos una crema montada tipo merengue.
Tamizamos la harina con el cacao y la sal, incorporamos poco a poco a la batidora mientras continua mezclando a velocidad mínima.
Vertemos la masa en un molde rectangular de horno cubierto con papel antiadherente, la medida del molde para esta cantidad puede ser de 30 x 45 cm. aproximadamente, distribuimos con la ayuda de una espátula para que la altura sea uniforme.
Con el horno precalentado a 200° C. horneamos durante 12 minutos o hasta que el bizcocho quede dorado y seco en su interior.
Una vez listo el bizcocho y aún en caliente lo enrollamos sin retirar el papel, dejamos que atempere.
Batimos un poco el dulce de leche para que nos sea más fácil untarlo, desenrollamos el bizcocho y extendemos una capa de dulce de leche, espolvoreamos con el coco rallado y volvemos a enrollar suavemente.

FLAN DE MANGO AROMATIZADO CON CARDAMOMO

POSTRES

4 RACIONES

Ingredientes:

- 400 ml. de leche
- 4 huevos enteros
- 150 gr. de azúcar
- 1 mango maduro
- 2 - 4 semillas de cardamomo
- Para el caramelo:
- 75 gr. de azúcar
- 30 ml. de agua

El truco de Sergi:

Podemos aromatizar el flan con otros ingredientes como; canela, cardamomo, clavo, anís estrellado, corteza de cítricos, etc.
Para poder servir este postre de manera individual, podemos utilizar frascos de cristal con tapa, los mismos que se utilizan para elaborar yogures.

Elaboración:

Pelamos el mango y troceamos la carne en trozos irregulares.
En una olla Ferro de Magefesa, cocemos el mango cubierto con agua, una pizca de sal y las semillas de cardamomo. Si el mango no estuviese bastante maduro se puede añadir un poco de azúcar.
Dejamos cocer hasta que la fruta esté bien tierna, retiramos el cardamomo y trituramos con la ayuda de una batidora de mano Magefesa, pasamos por un colador fino para retirar los restos de fibras del mango. Reservamos.
En una sartén Ferro de Magefesa, agregamos los 75 gr. de azúcar y el agua, calentamos a fuego medio y dejamos que el agua se evapore y el azúcar se transforme en un caramelo de color dorado. Caramelizamos los moldes.
Mezclamos la leche con los huevos, el azúcar y el puré de mango, para obtener una mezcla homogénea, utilizamos una batidora Magefesa.
Vertemos la mezcla en los moldes, cerramos e introducimos en una olla a presión Magefesa.
Cerramos la olla y con la potencia del calor al máximo, esperamos a que la válvula de trabajo comience a liberar vapor.
En ese momento, bajamos la intensidad del calor a potencia media - baja y dejamos trabajar entre 10 y 12 minutos.
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.
Una vez que desciende el sensor de presión y nos permite abrir la olla, retiramos la flanera y dejamos atemperar antes guardar en el frigorífico.
Esperamos a que esté bien fría antes de desmoldar.

ARROZ CON LECHE EN OLLA A PRESIÓN

POSTRES

4 RACIONES

Ingredientes:

- 180 gr. de arroz de grano redondo
- 150 gr. de azúcar
- 30 gr. de miel
- 900 ml. de leche entera
- 100 ml. de nata líquida 18% M.G.
- 1 rama de canela
- Corteza de medio limón

Elaboración:

En una olla a presión Ferro de Magefesa, calentamos la leche junto con la nata, la canela y la corteza de limón. Dejamos cocer unos 4 ò 5 minutos para que se aromatice la mezcla, retiramos la rama de canela.
Cuando comience el hervor, añadimos el arroz en forma de lluvia y removemos unos segundos para evitar que se formen grumos.
Cerramos la olla y con la potencia del calor al máximo, esperamos a que la válvula de trabajo comience a liberar vapor.
En ese momento, bajamos la intensidad del calor a potencia media - baja y dejamos trabajar entre 8 y 10 minutos.
Transcurrido el tiempo, retiramos la olla a presión de la fuente de calor y liberamos la presión utilizando el método de "Liberación automático de la presión", consultar el manual de instrucciones.
Una vez que desciende el sensor de presión y nos permite abrir la olla, incorporamos el azúcar y la miel, removemos con unas varillas hasta que queden bien disueltas.

Emplatado:
Servimos el arroz con leche espolvoreado con la canela molida.

BARK DE CHOCOLATE CON NARANJA CONFITADA Y FRESAS

POSTRES

4 RACIONES

Ingredientes:

- 120 gr. de chocolate negro 70% con pepitas de cacao
- 70 gr. de cobertura de chocolate blanco
- 100 gr. de fresas
- 10 gr. de naranja confitada en cubitos
- 10 gr. de pistachos picados
- ½ c/c de pimienta rosa molida
- ¼ c/c de jengibre en polvo
- Sal en escamas

El truco de Sergi:

Podemos aromatizar el flan con otros ingredientes como; canela, cardamomo, clavo, anís estrellado, corteza de cítricos, etc.
Para poder servir este postre de manera individual, podemos utilizar frascos de cristal con tapa, los mismos que se utilizan para elaborar yogures.

Elaboración:

Troceamos los dos chocolates en pequeñas porciones.
Colocamos el chocolate negro en una olla Ferro de Magefesa, que utilizaremos para hacer un baño maría, junto con otra olla Magefesa con un diámetro más amplio con agua caliente en su interior.
Una vez fundido el chocolate, aromatizamos con la pimienta rosa y el jengibre en polvo.
Vertemos la mezcla en un molde forrado con papel antiadherente y antes de que se solidifique, agregamos las fresas troceadas, la naranja confitada y los pistachos.
Fundimos el chocolate blanco utilizando la técnica anterior del baño maría. Una vez fundido, vertemos en forma de hilo fino sobre la mezcla de chocolate negro decorando a nuestro gusto.
Sazonamos muy ligeramente con las escamas de sal.
Dejamos cuajar y troceamos en porciones irregulares.

QUEQUE DE MANZANA Y NUECES

POSTRES

4 RACIONES

Ingredientes:

- 350 gr. de harina
- 290 gr. de azúcar
- 140 gr. de manteca
- 4 huevos
- 1 c/c de levadura en polvo
- 3 manzanas
- 50 gr. de nueces peladas
- 1 limón de Pica (corteza rallada)
- 30 ml. de leche
- Canela y nuez moscada molida
- Azúcar flor

Elaboración:

Fundimos la manteca en un microondas Magefesa a baja potencia.
Trituramos las manzanas peladas y las nueces junto con la leche.
Cernimos la harina junto con la levadura en polvo y las especias.
Batimos los huevos con el azúcar y la ralladura del limón.
Agregamos las manzanas y nueces y mezclamos bien.
Incorporamos la mezcla de harina, levadura y canela.
Vertemos en una fuente de horno Ferro de Magefesa previamente untada de manteca y espolvoreada con harina.
Ponemos en el horno precalentado a 190° C. durante 30 ó 35 minutos.
Decoramos con azúcar glas.

DULCE DE CALAFATE

POSTRES

4 RACIONES

Ingredientes:

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

El truco de Sergi:

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.

Elaboración:

Mezclamos las bayas con el azúcar y el jugo de limón, dejamos macerar en la cámara frigorífica durante unas ocho horas.
En una olla Ferro de Magefesa, ponemos la mezcla de calafate y azúcar, cubrimos con un poco de agua y calentamos a fuego lento.
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 estar la fruta en su punto.
A partir del momento que el calafate está listo, dejaremos reducir moviendo constantemente hasta formar un almíbar denso.
Retirar y dejar enfriar.

CREMA DE QUESO MASCARPONE CON ZAPALLO CARAMELIZADO AL RON

POSTRES

4 RACIONES

Ingredientes:

- 300 gr. de zapallo
- 100 ml. de agua
- 100 ml. de azúcar
- ½ rama de canela
- 50 ml. de ron añejo
- 1 c/c mantequilla
- 250 gr. de queso mascarpone
- 150 gr. de crema de leche, 35 M.G.
- 50 gr. de azúcar
- 4 und. de bizcochos de soletilla

El truco de Sergi:

A la hora de cocer el zapallo, podemos comenzar con la tartera tapada para retrasar la evaporación.

Elaboración:

Pelamos el zapallo y lo cortamos en dados de un cm. de lado aproximadamente.
En una olla Ferro de Magefesa ponemos a calentar el agua junto con el azúcar, la canela y el ron.
Cuando rompa el hervor, añadimos los cubitos de zapallo, bajamos la potencia del fuego al mínimo y dejamos cocer hasta que comience a caramelizar y el zapallo quede tierno. Si fuese necesario, añadimos agua para terminar la cocción.
Incorporamos la mantequilla, removemos con cuidado para que no se desmenuce el zapallo. Retiramos y dejamos atemperar.
Montamos la crema de leche y el azúcar ayudados de una batidora Magefesa con juego de varillas batidora acoplado.
Añadimos el queso mascarpone y mezclamos bien hasta conseguir una crema homogénea.

Montaje:
Para montar el postre nos ayudamos de un molde individual en forma de aro o corazón, hacemos una base con los bizcochos de soletilla.
Sobre los bizcochos disponemos el zapallo aún tibio para que su jugo emborrache la base. Dejamos enfriar.
Cubrimos el zapallo con la crema de queso mascarpone.
Desmoldamos y servimos espolvoreado con canela en polvo y azúcar glas.

ADEREZO CHILENO AL MERKÉN

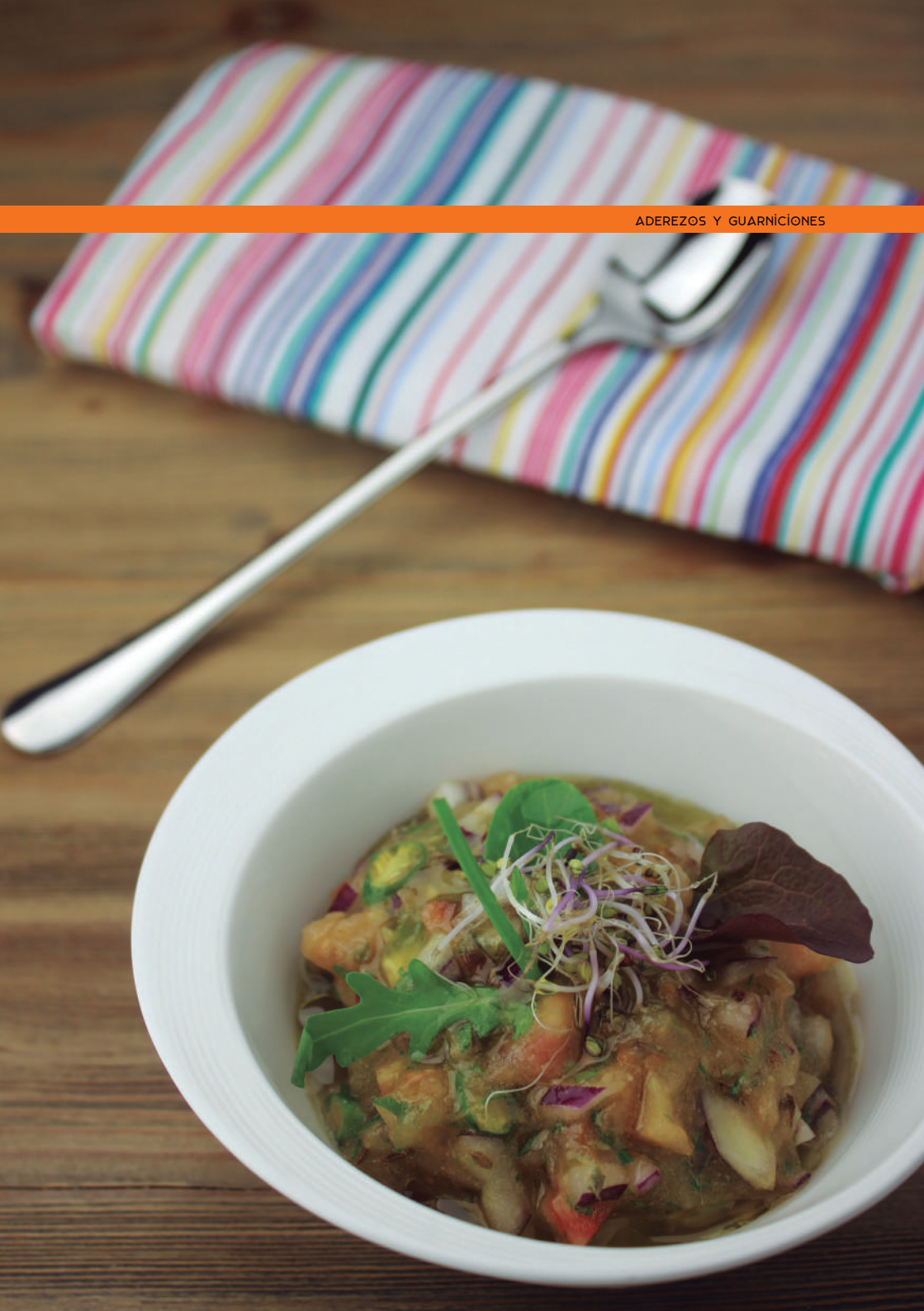
4 RACIONES

Ingredientes:

- 100 ml. de aceite de oliva suave
- 50 ml. de vinagre de vino blanco
- 25 ml. de mostaza fuerte de Dijon
- 1 dnt. de ajo
- Sal
- Pimienta blanca
- Merkén
- 2 yemas de huevo cocidas
- Estragón, orégano, albahaca

Elaboración:

En el vaso mezclador de nuestra batidora Magefesa disponemos las hierbas aromáticas junto con el ajo, la mostaza, el vinagre, la sal, la pimienta y el merkén al gusto, seleccionamos velocidad 10 y batimos ligeramente el conjunto.
Añadimos las yemas de huevo cocidas, bajamos el selector de velocidad a posición 8 y emulsionamos con el aceite de oliva incorporado poco a poco en hilo.
Reservamos en frío hasta el momento de servir.



ADEREZO DE "CHANCHO EN PIEDRA" SALTEADO

ADEREZOS Y GUARNICIONES

4 RACIONES

Ingredientes:

- 3 tomates maduros, sin semillas ni piel
- 1 cebolla morada
- 1 - 2 ají verde
- 2 dnt. de ajo
- 1 manojo de cilantro fresco
- 1 limón, zumo
- 50 ml. de aceite de oliva, variedad arbequina
- ½ c/c de orégano
- ¼ c/c de comino en grano
- Sal marina gruesa

Elaboración:

Picamos la cebolla, el tomate y el ají verde en cubos de unos 2 cm. de lado. Retiramos el germen de los ajos y cortamos en cuartos.
En una sartén Ferro de Magefesa, calentamos un par de cucharadas de aceite de oliva, cuando tome calor, incorporamos los ajos y dejamos dorar ligeramente.
Agregamos la cebolla, los ajíes y el tomate, aromatizamos con el orégano y el comino al gusto. Subimos la intensidad del calor y dejamos dorar durante apenas 3 o 4 minutos. Retiramos y dejamos atemperar.
Vertemos el salteado en el vaso mezclador de nuestra batidora Magefesa, sazonamos y aderezamos con el zumo de limón, el cilantro fresco y el aceite de oliva restante.
Seleccionamos posición 10 y ponemos en funcionamiento triturando ligeramente, sin necesidad de llegar a obtener una salsa demasiado fina.

BELGIAN PICKLES EN CONSERVA CON CHILES SERRANOS

ADEREZOS Y GUARNICIONES

4 RACIONES

Ingredientes:

- ½ coliflor
- 4 pepinillos
- 1 zanahoria
- 2 - 3 chiles serranos
- 10 cebollines
- 1 cebolla morada
- 2 dnt. de ajo
- 1 c/s de mostaza
- ½ c/c de cúrcuma
- ½ c/c de semillas de mostaza
- ¼ c/c de semillas de cilantro
- 8 granos de pimienta negra
- 2 c/c de azúcar
- Almidón de maíz
- 300 ml. de vinagre de vino blanco
- 300 ml. de vinagre de manzana
- 400 ml. de agua
- Sal

El truco de Sergi:

Para saber cómo preparar conservas caseras con seguridad, os aconsejamos visitar el apartado de consejos y trucos de cocina en nuestra página web Magefesa:
WWW.MAGEFESA.COM

Elaboración:

Lavamos y troceamos en cubos regulares todas las hortalizas, que blanquearemos por separado en una olla con agua hirviendo y sal. Retiramos y cortamos la cocción sumergiéndolos en agua helada.
En una sartén Ferro de Magefesa, mezclamos el agua junto con los vinagres, el azúcar, la sal y las especias. Llevamos a ebullición y texturizamos ligeramente con la harina de maíz diluida en un poco de agua fría.
Disponemos las hortalizas en el interior de frascos esterilizados y rellenamos con la salsa. Cerramos los frascos.
Colocamos los frascos sobre el cestillo de nuestra olla a presión Ferro de Magefesa, vertemos agua hasta cubrir unas ¾ partes del frasco y cerramos la olla.
Con la potencia del calor al máximo, esperamos a que la válvula de trabajo comience a liberar vapor.
En ese momento, bajamos la intensidad del calor a potencia media - baja y dejamos trabajar 22 y 24 minutos.
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.
Una vez que desciende el sensor de presión y nos permite abrir la olla, dejamos atemperar los frascos en la olla antes de retirar, etiquetar y almacenar.

PURÉ DE CAMOTE Y COLIFLOR

ADEREZOS Y GUARNICIONES

4 RACIONES

Ingredientes:

- 600 gr. de camote rojo
- 250 gr. de coliflor
- 200 gr. de zanahorias
- 125 gr. de mantequilla
- Sal
- Pimienta blanca
- Nuez moscada
- Perejil

El truco de Sergi:

Si queremos aligerar la textura del puré, podemos añadir crema de leche o zumo de naranja.

Elaboración:

Pelamos los camotes y las zanahorias, troceamos y disponemos en nuestra olla a presión Ferro de Magefesa junto con la coliflor en ramilletes.
Vertemos agua hasta cubrir unas ¾ partes y llevamos a ebullición. Salpimentamos al gusto.
Cerramos la olla y con la potencia del calor al máximo, esperamos a que la válvula de trabajo comience a liberar vapor.
En ese momento, bajamos la intensidad del calor a potencia media - baja y dejamos trabajar entre 8 y 10 minutos.
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.
Una vez que desciende el sensor de presión y nos permite abrir la olla, pasamos los camotes, la zanahoria y la coliflor por un pasapurés, incorporamos la mantequilla, salpimentamos y aromatizamos con la nuez moscada molida.

Emplatado:
Servimos el puré de camote y coliflor en guarniciones, por ejemplo, como acompañamiento de la receta "Albóndigas de pavo en salsa agridulce"

NOTAS

NOTAS

NOTAS

Magefesa

NOTAS

NOTAS

Magefesa®

WWW.MAGEFESA.COM