



CARNES &
PESCADOS

07

The Mastermix[®]

BACALAO AJOARRIERO

ELABORACIÓN

- Dejamos el bacalao desalar un mínimo de doce horas cambiando el agua de vez en cuando. Macerar las pasas con el brandy.
- Cortamos la cebolla y pelamos el ajo, se echan en la jarra de nuestra Mastermix y lo troceamos durante **10 segundos – Velocidad 5**. Una vez finalizado, agregamos el aceite y sofreímos **3 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 2**.
- Colocamos el protector de cuchillas junto con las aspas giratorias.
- Seguimos añadiendo el pimiento picado muy menudito, al igual que el tomate y sofreímos **20 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**. (Retiramos el cubilete y colocamos el cestillo).
- Finalizado el sofrito, agregamos el bacalao, la cayena y el laurel. Seguimos rehogando durante **5 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- Para finalizar añadimos el brandy junto con las pasas y programamos **2 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**.

INGREDIENTES

350 gr. de bacalao salado
500 gr. de tomates maduros (natural o de lata)
125 gr. de pimientos rojos
80 gr. de cebolla
1 Ajo
65 gr. de aceite de oliva
50 gr. de coñac o brandy
35 gr. de pasas



INGREDIENTES PARA  PERSONAS

30
MINUTOS

Mastermix[®]

CALAMARES EN SU TINTA

ELABORACIÓN

- Limpiamos los calamares y los cortamos en anillas. Reservamos.
- Ponemos el perejil y el ajo pelado en la jarra de nuestra Mastermix y lo troceamos durante **6 segundos – Velocidad 7**.
- Bajamos los restos de la jarra que hayan quedado adheridos con la ayuda de la espátula. Incorporamos el aceite y rehogamos todo en **5 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- A continuación colocamos el protector de cuchillas y las “aspas giratorias”, incorporando los calamares, la guindilla y la sal. Cocinamos en **14 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- Diluimos la tinta de calamar en el vino y cuando falten 2 minutos para finalizar el programa, sin parar el robot y por el bocal de la tapa, incorporamos el vino con la tinta diluida y el tomate frito.
- **Nota:** El tiempo de cocinado del calamar va en función al tamaño y madurez del mismo.

INGREDIENTES

- 1 Kg. de calamares (no muy grandes)
- 50 gr. de aceite de oliva
- 25 gr. de vino de jerez
- 1 Bolsita de tinta de calamar
- 2 Dientes de ajo
- Perejil
- 2 Cucharadas de tomate frito
- 1 Cayena
- Sal

INGREDIENTES PARA  PERSONAS

20
MINUTOS

the Mastermix®



CALAMARES RELLENOS

ELABORACIÓN

- Limpiamos el calamar reservando los tentáculos y las aletas, teniendo especial cuidado en no romper el cuerpo. Pelamos la cebolla y el ajo, ponemos a cocer un huevo y remojuamos el pan en un poco de agua.
- Programamos **8 segundos – Velocidad 6** y echamos por el bocal con la máquina en marcha, la cebolla y los ajos.
- Sin quitar la tapa incorporamos el jamón y picamos en **7 segundos – Velocidad 6**. Abrimos la tapa y con ayuda de la espátula bajamos todos los alimentos que hayan quedado adheridos a las paredes.
- Incorporamos el aceite y sofreímos durante **4 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**. A continuación agregamos los tentáculos del calamar (partido en varios trozos) y el vino. Seguimos la cocción durante **10 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- Cuando falten 3 minutos para finalizar el programa, sin parar la máquina y por el bocal, añadimos el pan remojado y escurrido.
- Para finalizar echamos el huevo cortado en varios trozos por el bocal de la tapa y programamos **1 minuto – Velocidad 5 (sin temperatura)**.
- Se rellenan los tubos de los calamares, cerrándolos con la ayuda de un palillo. En una cazuela se sofríe una cebolla, se incorporan los calamares y se agrega un poco de vino y un majado de pimienta negra y ajo. Dejamos cocer hasta que estén tiernos.

INGREDIENTES

1 Kg. de calamares (medianos)
80 gr. de jamón serrano
120 gr. de cebolla
50 gr. de vino blanco
25 gr. de aceite de oliva

2 Dientes de ajo
50 gr. de pan (del día anterior)
1 Huevo duro
Sal



INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

15
MINUTOS

Mastermix[®]

CHIPIRONES EN SALSA PICANTE

ELABORACIÓN

- Lavamos y limpiamos muy bien los chipirones. Cortamos en anillas grandes (si son muy pequeños, dejarlos sin cortar). Reservamos.
- Ponemos el ajo junto con el perejil en la jarra de nuestra Mastermix y picamos durante **6 segundos en velocidad 7**. Bajamos los restos que hayan quedado adheridos en las paredes con la ayuda de la espátula, añadimos el aceite y sofreímos **5 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- A continuación colocamos el protector de cuchillas junto con las “aspas giratorias” y agregamos los chipirones, la cayena partida en varios trozos y rectificamos en sal.
- Cerramos la tapa y programamos **17 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- **Nota:** Si usamos sepia o calamares, el tiempo debe ser aumentado, dependiendo del tamaño y la madurez de los mismos.

INGREDIENTES

- 1 Kg. de chipirones (tamaño mediano)
- 70 gr. de aceite de oliva
- 3 Dientes de ajo
- 1 Cayena
- 3 Ramas de perejil
- Sal

INGREDIENTES PARA  PERSONAS

22

MINUTOS

by Mastermix®



🌿 COCINA VAPORERA MASTERMIX 🌿

“Podemos cocinar varios platos a la vez; pescados, mariscos, carnes... A lo largo de este recetario hemos facilitado la forma de cocinar en nuestra vaporera consiguiendo unos resultados sorprendentes en todas sus elaboraciones, conservando sus propiedades, sabor y nutrientes en todos los alimentos, siendo portada a un tipo de cocina sana y equilibrada. No por ello deja de ser sabrosa. Aprenderemos a condimentar y a aprovechar todos los jugos naturales de los alimentos.”

ELABORACIÓN

- Ponemos los dientes de ajo y la rama de perejil en la jarra de nuestra Mastermix. Picamos en **5 segundos – Velocidad 7**. Bajamos con la espátula todos los restos que hayan quedado adheridos a las paredes.
- Agregamos el aceite y ligamos en **3 segundos – Velocidad 5**. Reservamos.
- Ponemos el agua en la jarra precalentando el líquido durante **15 minutos a 120 °C de temperatura – Velocidad 3**.
- Una vez finalizado el precalentamiento colocamos en los distintos utensilios de nuestra vaporera los alimentos que queramos cocinar. Acompañamos con la salsa de ajo y perejil.

INGREDIENTES

3 Dientes de ajo
Una rama de perejil
3 Granos de pimienta
50 gr. de aceite de oliva
1.5 Kg. de agua
400 gr. de almejas
800 gr. de navajas



INGREDIENTES PARA  PERSONAS

35

MINUTOS

Mastermix[®]

GUISO DE PESCADO CON PATATAS

ELABORACIÓN

- Pelamos y cortamos la cebolla y los ajos introduciéndolos en la jarra de nuestra Mastermix. Echamos el aceite y programamos **5 segundos- Velocidad 5**.
- Bajamos hacia las cuchillas los restos de alimentos que hayan quedado adheridos a la pared de la jarra con la ayuda de la espátula.
- Sofreímos durante **8 minutos a 90°C de temperatura- Velocidad 1**, a continuación trituramos en **10 segundos – Velocidad 5**.
- Colocamos el protector de cuchillas y las “aspas giratorias”.
- Incorporamos las patatas, peladas y cortadas a gajos, los guisantes, las zanahoria a rodajas, el caldo de pescado, el tomate frito el laurel y la pimienta. Rectificamos en sal, cerramos la tapa y cocemos durante **20 minutos a 110°C de temperatura – velocidad 1**.
- Agregamos el pescado junto con el pimiento cortado a tiras y programamos **5 minutos a 110°C de temperatura – Velocidad 1**.
- Dejamos reposar unos minutos y servimos espolvoreándolo con perejil picado. El tiempo de cocción de la patata dependerá de la característica de la misma.

INGREDIENTES

150 gr. de cebolla
4 dientes de ajo
Una pizca de comino (en grano)
30 gr de aceite de oliva
500 gr. de patatas
150 gr. de guisantes
150 gr. de zanahorias

90 gr. de tomate frito
800 gr. de caldo de pescado
1 hoja de laurel
Sal/pimienta
500 gr. de pescado blanco (cazón, tintorera...)
80 gr de pimientos rojos.

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

34
MINUTOS

Mastermix



JAMONCITOS DE POLLO

ELABORACIÓN

(Maceración 3 horas mínimo)

- Colocamos sobre una fuente los jamoncitos de pollo y vamos añadiéndole todas las especias por orden que aparece en la receta. Mezclamos bien todos los ingredientes dejando macerar unas horas. Ir moviendo de vez en cuando para que coja la maceración por todos lados.
- Transcurrido el tiempo de maceración, metemos todo en la bolsa de asados (estas bolsas se venden en cualquier supermercado o grandes superficies).
- Echamos el agua en la jarra pequeña, precalentando en **15 minutos a 120 °C de temperatura (sin velocidad)**.
- Introducimos en la fuente de la vaporera el pollo, metido dentro de la bolsa de asar, programamos **45 minutos a 120 °C de temperatura (Sin velocidad)**.
- Finalizado el tiempo gire la bolsa hacia el lado opuesto del que se encontraba y vuelva a programar **45 minutos a 120 °C de temperatura (Sin velocidad)**.
- Si desea acompañar con unas patatas al vapor, es ahora el momento de incorporar la rejilla y poner unas patatas en rodajas, no demasiado finas.

INGREDIENTES

1 Kg. de jamoncitos de pollo (Bolsa para asados)
Especias
1 Cucharada de pimentón
1 Cucharada de orégano (en hojas)
½ Cucharada de comino molido
1 Cucharada de curry

½ Cucharada de tomillo (en hojas)
½ Cucharada de jengibre
1 Cucharada de sal gorda
70 gr. de aceite de oliva
50 gr. de vino de solera
1 Kg. de agua



INGREDIENTES PARA  PERSONAS

105

MINUTOS

Mastermix[®]

~ MERLUZAS AL LIMÓN ~

ELABORACIÓN

- Echamos el agua en la jarra (grande) de nuestra Mastermix, y precalentamos **15 minutos a 120 °C de temperatura – Velocidad 2.**
- Mientras tanto, partimos el calabacín en rodajas (no demasiada delgada). Se colocan en la fuente vaporera (arriba en la rejilla). Sobre el lecho del calabacín, ponemos el pescado, salpimentando por ambas caras.
- Alrededor de los filetes colocamos las zanahorias picadas y el ajo laminado. Para finalizar cubrimos el pescado con rodajas de limón, colocamos la cubeta y encima la fuente vaporera.
- Programamos **45 minutos a 120 °C de temperatura – Velocidad 2.**
- Emplatamos y rociamos el pescado con el aceite.

INGREDIENTES

- 1.5 Kg. de agua
- 600 gr. de merluza (en rodajas o filetes)
- 100 gr. de calabacín
- 100 gr. de zanahorias
- 1 Diente de ajo
- 1 Limón
- 1 Pizca de sal
- 1 Pizca de pimienta negra
- Aceite
- Sal

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

105
MINUTOS
Mastermix®



OLOROSO DE CARRILLERAS

ELABORACIÓN

- Limpiamos las carrilleras cortándolas a tacos. Pelamos y machacamos los ajos y la pimienta con ayuda de un mortero.
- Ponemos a macerar la raspadura de naranja, las pasas, los higos y las hojas de laurel en el vino oloroso. Reservamos.
- Echamos el aceite con los ajos machacados y la pimienta, en la jarra de nuestra Mastermix. Sofreímos **5 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 2.**
- Colocamos el protector de cuchillas y ajustamos las “aspas giratorias”, incorporamos todos los ingredientes (excepto la maceración que tenemos preparada), el clavo, la pastilla de caldo, el whisky y la carne partida en varios trozos. Cerramos la tapa y cocinamos **55 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1.**
- Cuando falten 5 minutos, antes de terminar la programación, agregamos la maceración que teníamos reservada; los higos, las pasas, la cáscara de naranja y el vino oloroso.

INGREDIENTES

100 gr. de vino oloroso
70 gr. de higos
Zummo de una naranja
Zummo de ½ limón
25 gr. de pasas
½ cucharadita de raspadura de naranja
2 hojas de laurel

100 gr. de ajo
80 gr. de aceite
1 clavo de especie
1 pastilla de caldo
150 gr. de whisky
1 Kg. de carrilleras
Sal



INGREDIENTES PARA  PERSONAS

60
MINUTOS

Mastermix[®]

POLLO A LA CERVEZA

ELABORACIÓN

- Echamos la cebolla, el ajo y el pimiento en la jarra de nuestra Mastermix. Picamos en **9 segundos – Velocidad 5**.
- Bajamos con la ayuda de la espátula los restos que hayan quedado pegados en la jarra, añadimos el aceite y rehogamos **6 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- A continuación colocamos el protector de cuchillas y ajustamos “las aspas giratorias”, incorporamos el tomate muy picadito y el pollo. Sofreímos **5 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**. Comprobamos a través del bocal que las “aspas giratorias” están bien colocadas y encajadas en su sitio.
- Para finalizar añadimos la cerveza. Salpimentamos y programamos **25 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**.

INGREDIENTES

- 1 Kg. de pollo en trozos pequeños
- 80 gr. de cebolla
- 2 Dientes de ajo
- 60 gr. de pimiento rojo
- 100 gr. de tomate natural
- 50 gr. de aceite de oliva
- 200 gr. de cerveza
- Pimienta negra (recién molida)
- Sal

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

36
MINUTOS

Mastermix



SALCHICHAS AL VINO

ELABORACIÓN

- Ponemos en la jarra de nuestra Mastermix la cebolla, la zanahoria, el ajo y los granos de pimienta. Picamos en **10 segundos – Velocidad 6**. Bajamos los restos de alimentos que hayan quedado adheridos con la ayuda de la espátula.
- Añadimos el aceite, rehogamos durante **3 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**. Colocamos el protector de cuchillas y ajustamos las “aspas giratorias”.
- Agregamos las salchichas (partidas en dos). Sofreímos **2 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- Para finalizar añadimos el vino, el curry, el laurel y rectificamos en sal. Cerramos la tapa y programamos **10 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- Vertemos en una fuente y espolvoreamos con perejil (picado seco).
- Acompañamos con puré, patatas fritas o arroz hervido.

INGREDIENTES

500 gr. de salchichas
150 gr. de cebolla
40 gr. de zanahorias
1 Diente de ajo
3 Granos de pimienta
40 gr. de aceite
100 gr. de vino de solera
1 Pizca de curry
Laurel
Sal



INGREDIENTES PARA  PERSONAS

16
MINUTOS

Mastermix[®]

TERNERA EN SALSA

“La carne de ternera está considerada como una carne no grasa. Su bajo contenido es inferior al 10 % y su parte más tierna es el solomillo. Son muchos los cortes y pastes que tiene la ternera y cada una de ellas sirve para según qué plato vayamos a realizar. Para guisar optaremos por la parte de aguja. Es una pieza muy versátil ideal para guisar, pero si lo que prefriere es una carne melosa, opte por el jarrete. Guisada resulta exquisita y tiene mucho colágeno.”

ELABORACIÓN

- Cortar la carne a tacos. Salpimentar y reservar.
- Pelamos y cortamos los ajos junto con la cebolla, se echan en la jarra de nuestra Mastermix, troceándolos en **5 segundos – Velocidad 5**.
- Bajamos hacia las cuchillas los restos adheridos a la pared de la jarra con la ayuda de la espátula.
- Agregamos el aceite y rehogamos **7 minutos a 90 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- Colocamos el protector de cuchillas ajustando las aspas giratorias. Añadimos la carne refiriéndola durante **3 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- A continuación agregamos el tomate rallado, el agua, la pastilla de caldo y el vino. Programamos **40 minutos a 110 °C de temperatura – Velocidad 1**. Sustituimos el cubilete por el cestillo.
- Cuando falten 10 minutos para finalizar la cocción, por el bocal de la tapa y sin parar el proceso de cocinado agregamos las zanahorias cortadas en rodajas y el pimiento a tiras. Rectificamos en sal.

INGREDIENTES

2 Dientes de ajo
70 gr. de aceite de oliva
70 gr. de cebolla
600 gr. de ternera (para guisar)
Pimienta (al gusto)
200 gr. de tomate (natural o de lata)

350 gr. de agua
1 Pastilla de caldo de carne
60 gr. de vino blanco solera
1 Zanahoria (120 gr.)
1 Pimiento rojo (80 gr.)
Sal

INGREDIENTES PARA  PERSONAS

50
MINUTOS

the Mastermix®

