



& Arroces  
& pastas

Lusthaus' chef





# ALUBIAS EMPEDRADAS (RÁPIDAS)

Personas

Menú

4

 8 minutos  
Cocción

- Enjuagamos y escurrimos las alubias introduciéndolas en la cubeta de nuestra **Master Cooker Red**.
- Incorporamos el aceite, el pimiento, la cebolla y los dientes de ajo ligeramente machacados.
- Agregamos el tomate (rallado o pelado y cortado a taquitos), el laurel y el pimentón. Salpimentamos.

- Añadimos el arroz y el agua. Cerramos la tapa y programamos:

**Menú Cocción – 8 minutos**

- Finalizado el tiempo de cocción, despresurizamos la olla, dejamos reposar unos minutos y servimos.



## Ingredientes

400 gr. de alubias cocidas (de bote)  
40 ml. de aceite de oliva  
1 Pimiento (cortado a tiras)  
½ Cebolla (cortada a daditos)

2 Dientes de ajo  
1 Tomate rallado (maduro)  
1 Hoja de laurel  
1 Cucharadita de pimentón  
Sal / Pimienta (al gusto)  
Agua (aprox. 500 ml.)  
200 gr. de arroz

# ARROZ A LA CUBANA

## Arroces & Pastas

- Echamos el arroz en la cubeta de nuestra **Master Cooker Red**, agregamos el agua, el aceite y la sal.
- Mezclamos bien todos los ingredientes, cerramos la tapa y programamos:

### Menú Cocción – 8 minutos

- Mientras, en una sartén, vamos friendo los huevos, las salchichas y

los plátanos cortados a lo largo de forma transversal.

- Finalizado el programa, despresurizamos la olla, colocamos el arroz en los moldes elegidos y servimos acompañado de salchichas, tomate, huevo y plátano frito.

Menú

Personas



8 minutos

4

2 Vasos medidores de arroz  
(grano largo o basmati)

3 Vasos medidores de agua  
Sal (al gusto)

1/3 de vaso medidor de aceite  
de oliva

200 ml. de tomate frito

### Ingredientes

4 Huevos  
12 Salchichas  
4 Plátanos (recios)



# ARROZ CON ALMEJAS



Personas

Menú

4



Freír

El tiempo  
que  
necesite



Cocción

8  
minutos



- Picamos los ajos (3 unidades) con un poco de aceite, los ponemos en la cubeta de nuestra **Master Cooker Red** y sofreímos brevemente seleccionando **Menú Freír (tapa abierta)**.
- Rociamos el vino antes de que cojan color. Introducimos las almejas y el perejil picado. **Cancelamos Menú**. No mueva las almejas en el interior de la cubeta. Deje que se abran, retírelas en un cuenco y reserve la salsa.
- Introduzca de nuevo la cubeta. Echamos la cebolla finamente picada junto

con el pimiento verde y el resto de ajos. Agregamos el arroz, el fumet y la salsa de las almejas. Salpimentamos.

- Cerramos la tapa y programamos:

**Menú Cocción – 8 minutos**

- Finalizada la función, despresurizamos la olla y agregamos las almejas. Rociamos con el zumo de limón, y dejamos reposar 1 minuto. Servir en seguida.

## Ingredientes

400 gr. de almejas  
2 Vasos medidores de arroz  
(grano largo)  
40 ml. de aceite de oliva  
1 Cebolleta  
1 Pimiento verde

5 Dientes de ajo  
Perejil picado  
100 ml. de vino blanco  
500 ml. de fumet de pescado  
(ver receta base)  
Pimienta negra  
(recién molida)  
Zumo de ½ limón

# ARROZ CON CILANTRO Y LIMÓN (ARROZ PORTUGUÉS)

## Arroces & Pastas

- Colocamos el arroz en la cubeta de nuestra **Master Cooker Red**, incorporamos el cilantro fresco muy picadito, el zumo de limón, la pastilla de caldo y el agua. Mezclamos bien todos los ingredientes.
- Sazonamos, cerramos la tapa y programamos:

**Menú Cocción – 8 minutos**

2 Vasos medidores de arroz  
3 Vasos medidores de agua  
¼ Vaso medidor de cilantro fresco picado  
¼ Vaso medidor de zumo de limón

- Finalizado el programa, despresurizamos la olla, dejamos reposar unos minutos y servimos.

**Nota:** Ideal como guarnición en platos de todo tipo: carnes, pescados, mariscos... Las hojas del cilantro aromatizan el arroz y el zumo de limón aporta frescura al paladar. Es un arroz que acompaña muchas recetas portuguesas.

### Ingredientes

1 Pastilla de caldo de verdura o ave  
Sal (al gusto)

**Menú**

**Personas**



8 minutos

4



# ARROZ CON CONEJO



Personas

Menú

4



Freír

El tiempo  
que  
necesite



Cocción

8  
minutos



- Limpiamos, troceamos y sazonamos el conejo.
- En una sartén con 3 cucharadas de aceite, sofreímos el conejo por ambos lados. Reservamos.
- En el mismo aceite, freímos las tiras de pimiento verde y la ñora. Reservamos las tiras de pimiento fritas y la ñora la pasamos a un mortero, machacándolas junto con los dientes de ajo.
- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra **Master Cooker Red**, seleccionamos **Menú Freír (tapa**

**abierta)** y rehogamos brevemente las cebollas junto con los tomates. **Cancelamos Menú.**

- Agregamos el conejo, el majado de la ñora con los ajos, el arroz, el agua, el vino y el colorante alimenticio.
- Rectificamos en sal y mezclamos bien todos los ingredientes. Cerramos la tapa y programamos:

**Menú Cocción – 8 minutos**

- Finalizada la cocción, despresurizamos la olla, servimos el arroz con conejo y unas tiras de pimiento frito.

## Ingredientes

- 1 Conejo (limpio y troceado)
- 50 ml. de aceite de oliva
- 1 Pimiento verde (cortado a tiras)
- 1 Ñora (pimiento rojo seco)
- 4 Dientes de ajo
- ½ Cebolla

- 2 Tomates rojos (pelados y cortados a taquitos)
- 300 gr. de arroz (aproximadamente 2 vasos medidores)
- 750 ml. de agua
- 40 ml. de vino
- Colorante alimenticio
- Sal

# ARROZ CON COSTILLAS

## Arroces & Pastas

- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra **Master Cooker Red**, seleccionamos **Menú freír (tapa abierta)** incorporando las costillas, el ajo levemente machacado junto con las pimientos, la cebolla picada, el tomate rallado y las judías verdes troceadas. Rehogamos todo brevemente. **Cancelamos Menú.**
- Incorporamos el arroz, el colorante alimenticio, el laurel y el pimiento

rojo cortado a tiras. Mezclamos bien todos los ingredientes.

- Agregamos el agua, rectificamos en sal, cerramos la tapa y programamos:

### Menú Cocción – 8 minutos

- Dejamos reposar unos minutos, despresurizamos la olla y servimos.

40 ml. de aceite de oliva  
800 gr. de costillas ibéricas  
(cortadas a tacos)  
1 Cebolla mediana  
1 Tomate maduro (rallado)  
2 Dientes de ajo  
6 ó 7 granos de pimienta negra  
200 gr. de judías verdes  
350 gr. de arroz (aprox. 2 vasos  
medidores)

### Ingredientes

700 gr. de agua  
Colorante alimenticio  
1 Pimiento rojo  
Sal (al gusto)  
1 Hoja de laurel

**Menú** **Personas**



El tiempo que necesite



8 minutos

4



# ARROZ CON HÍGADO AL JEREZ



Personas

Menú

4



Freír

El tiempo que necesite



Cocción

8 minutos



- Cortamos el hígado en varios trozos. Salpimentamos.
- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra **Master Cooker Red**, seleccionamos **Menú Freír (tapa abierta)**, incorporamos la cebolla picada, el hígado y los dientes de ajo ligeramente machacados. Regamos con el Jerez (30 ml.). Dejamos rehogar unos minutos. **Cancelamos Menú.**
- Incorporamos el tomate rallado y la zanahoria cortada a rodajas al igual que el pimiento.

- Agregamos el arroz, el vino (20 ml.), la pastilla de caldo y el agua. Mezclamos bien todos los ingredientes y rectificamos en sal.

- Cerramos la tapa y programamos:

**Menú Cocción – 8 minutos**

- Finalizada la función, despresurizamos la olla, dejamos reposar unos minutos y servimos.

## Ingredientes

500 gr. de hígado de ternera  
(en filetes gruesos)  
½ Cebolla  
50 ml. de aceite de oliva  
5 Dientes de ajo

30 ml. de vino de Jerez + 20 ml.  
1 Tomate maduro (rallado)  
1 Zanahoria  
1 Pimiento  
350 gr. de arroz  
1 Pastilla de caldo  
750 ml. de agua  
Sal



# ARROZ CON POLLO

## Arroces & Pastas

- Limpiamos y troceamos el pollo. Reservamos.
- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra **Master Cooker Red**, seleccionamos **Menú Freír (tapa abierta)** y rehogamos brevemente la cebolla cortada a taquitos, el ajo laminado y el pimiento. **Cancelamos Menú.**
- Incorporamos el pollo, el vino, el arroz, la pastilla de caldo, el colorante, el perejil picado y salpimentamos.
- Agregamos el agua, mezclamos bien todos los ingredientes, cerramos la tapa y programamos:
  - Menú Cocción – 8 minutos**
- Finalizada la función, despresurizamos la olla, dejamos reposar unos minutos y servimos.

800 gr. de pollo  
1 Cebolla (mediana)  
2 Dientes de ajo  
1 Pimiento verde  
60 ml. de aceite de oliva  
50 ml. de vino blanco  
400 gr. de arroz  
780 ml. de agua

### Ingredientes

Colorante alimenticio  
1 Pastilla de caldo de carne  
Sal / Pimienta (al gusto)  
Perejil picado

**Menú**

**Personas**



El tiempo que necesite

4



8 minutos



# ARROZ CON TERNERA



Personas

Menú

4



Guiso

20 minutos



Cocción

8 minutos

- Limpiamos y cortamos a taquitos la carne de ternera colocándola en la cubeta de nuestra **Master Cooker Red** e incorporamos el aceite, el laurel, el vino y la sal.

- Cerramos la tapa y programamos:

## Menú Guiso – 20 minutos

- Finalizada la función despresurizamos la olla y agregamos el arroz, las coles de Bruselas, los espárragos y el pimiento rojo (cortado a tacos).

- Agregamos los dientes de ajo ligeramente machacados junto con los granos de pimienta. Añadimos el tomate rallado y el caldo de carne.

- Rectificamos en sal, mezclamos bien todos los ingredientes, cerramos la tapa y programamos:

## Menú Cocción – 8 minutos

- Una vez terminado el programa, dejamos reposar unos minutos, despresurizamos la olla y servimos.

## Ingredientes

700 gr. de ternera  
50 ml. de aceite de oliva  
1 Hoja de laurel  
40 ml. de vino blanco  
320 gr. de arroz (aprox. 2 vasos medidores)

100 gr. de coles de Bruselas  
100 gr. de espárragos  
1 Pimiento rojo  
3 Dientes de ajo  
Tomate rallado (maduro)  
6 Granos de pimienta negra  
600 ml. de caldo de carne (ver receta base)  
Sal



# ENSALADA DE ARROZ

## Arroces & Pastas

- Echamos el arroz en la cubeta de nuestra **Master Cooker Red**, incorporamos las medidas de agua, el aceite y una pizca de sal.
- Mezclamos bien todos los ingredientes, cerramos la tapa y programamos:

### Menú Cocción – 8 minutos

- Una vez finalizada la función, despresurizamos la olla, colocamos el arroz en un escurridor-verdura y cortamos el calor al arroz bajo el grifo de agua fría; de esta manera nos quedará al dente y suelto.

2 Vasos medidores de arroz (basmati)

3 Vasos medidores de agua  
30 ml. de aceite de oliva  
Sal

1 Lata de zanahorias baby cocidas  
1 Lata de guisantes cocidos

- Colocamos el arroz bien escurrido sobre una ensaladera, incorporamos los guisantes, las zanahorias, el atún, el zumo de ½ limón y la mayonesa. Rectificamos en sal y mezclamos bien todos los ingredientes.
- Ponemos la ensalada en un molde y la metemos en el frigorífico (mínimo 2 ó 3 horas).
- Desmoldamos y acompañamos con tomate frito.

### Ingredientes

Zumo de ½ limón  
2 Latas de atún  
2 Cucharadas de mayonesa  
200 ml. de tomate frito

Menú

Personas



8 minutos

4



# ENSALADILLA DE PASTA



Personas

Menú

4



5 minutos

- Echamos la pasta en la cubeta de nuestra **Master Cooker Red**. Cubrimos de agua con sal (podemos agregarle un chorreón de aceite; de esta manera la pasta queda mucho más suelta).
- Cerramos la tapa y programamos:

## Menú Cocción – 5 minutos

- Finalizado el programa, escurrimos la pasta poniéndola bajo el grifo de agua fría. Así cortaremos el proceso

de calor; evitando que la pasta nos quede tierna. Escurrimos de nuevo y vertemos sobre una ensaladera.

- Agregamos el maíz, la zanahoria, los guisantes y el atún. Pelamos y picamos la cebolla y los huevos. Rectificamos en sal.
- Incorporamos la mayonesa, mezclamos bien y añadimos las aceitunas. Metemos en el frigorífico hasta la hora de servir.



## Ingredientes

300 gr. de pasta (espirales, macarrones, caracolas...)  
Agua (para cocer la pasta)  
Sal (al gusto)  
1 Lata de maíz (aprox. 120 gr.)

1 Lata de zanahorias baby cocidas (aprox. 120 gr.)  
1 Lata de guisantes cocidos (90 gr.)  
1 Cebolla tierna  
2 Huevos cocidos  
2 Latas de atún en aceite  
Aceitunas negras (sin hueso)  
Mayonesa (al gusto)

# ESPAGUETIS AL PESTO

- Colocamos los espaguetis en la cubeta de nuestra **Master Cooker Red**, agregamos el agua hasta cubrir la pasta, la sal y una nuez de mantequilla. Cerramos la tapa y programamos:

**Menú Cocción – 6 minutos.**

- Mientras, vamos elaborando la salsa de la siguiente manera:
  - Ponemos los piñones en una sartén sin aceite y los tostamos a fuego moderado.
  - Colocamos los piñones tostados en el vaso de la batidora, agregamos las hojas de albahaca, el aceite, el ajo (pelado y troceado), la sal y una pizca de pimienta.

- Trituramos todo hasta conseguir una salsa homogénea. Reservamos.

- Finalizada la cocción de los espaguetis, despresurizamos la olla, escurrimos y colocamos sobre una fuente de servir.
- Vertemos sobre los espaguetis la salsa al pesto, mezclamos bien y servimos.

**Nota:** La salsa tradicional se prepara con queso parmesano, por lo que si deseamos, podemos agregarle una porción de este queso y batirlo con los demás ingredientes.

450 gr. de espaguetis

Agua / Sal

1 Cucharada de mantequilla

Para la salsa:

30 gr. de hojas de albahaca

(limpias y secas)

1 Diente de ajo

## Ingredientes

30 gr. de piñones (tostados)

80 gr. de aceite de oliva

Sal (al gusto)

Una pizca de pimienta

(opcional)

# Arroces & Pastas

Menú

Personas



6 minutos

4



# FIDEOS CON POLLO



Personas

Menú

4



Cocción

5 minutos



- Limpiamos la pechuga de pieles y grasas cortándola en trocitos o a tiras menudas.
- Introducimos la carne en la cubeta de nuestra **Master Cooker Red**, incorporamos el aceite, la cebolla picada en juliana, los ajos (que machacaremos junto a los granos de pimienta negra) y los guisantes.
- Añadiremos la patata pelada y picada en trozos menudos, la cucharada

de pimentón y la pastilla de caldo disuelta en el agua.

- Agregamos la pasta, sazonomos y mezclamos bien todos los ingredientes. Cerramos la tapa y programamos:

**Menú Cocción – 5 minutos.**

## Ingredientes

- 1 Pechuga de pollo (limpia y deshuesada)
- 20 ml. de aceite de oliva
- ½ Cebolla
- 2 Dientes de ajo
- 100 gr. de guisantes

- 1 Patata
- Pimienta negra en grano (al gusto)
- 1 Cucharadita de pimentón
- 1 Pastilla de caldo de carne
- ¾ Litro de agua
- Sal
- 50 gr. de fideos (tipo fideua)

# FIDEUA

- Ponemos el aceite en la cubeta de nuestra **Master Cooker Red**.
- Seleccionamos **Menú Freír (tapa abierta)**, rehogamos las anillas de calamar, los calamares enteros y la pechuga de pollo. **Cancelamos Menú**.
- En un cazo abrimos los mejillones, despojamos de las conchas y reservamos el caldo.
- Incorporamos al refrito anterior la carne de los mejillones, el tomate partido a cuartos, los dientes de ajo ligeramente machacados junto con

500 gr. de anilla de calamar  
4 Calamares enteros  
500 gr. de pechuga de pollo  
(limpia y deshuesada)  
500 gr. de mejillones  
200 gr. de gambas  
60 ml. de aceite de oliva  
1 Tomate (rojo y maduro)  
1 Pimiento rojo  
4 Dientes de ajo

la pimienta y la sal gorda, la pastilla de caldo, los fideos, la patata cortada muy menudita, el pimiento rojo en tiras y el colorante alimenticio.

- Para finalizar agregamos las gambas, el caldo de cocción del mejillón y agua hasta cubrir.
- Mezclamos bien todos los ingredientes, cerramos la tapa y programamos:

## Menú Cocción – 4 minutos

- Finalizada la función, despresurizamos la olla, dejamos reposar unos minutos y servimos.

## Ingredientes

Pimienta negra en grano  
Sal gorda  
Colorante alimenticio  
1 Pastilla de caldo de pescado  
200 gr. de fideos fideua  
1 Patata  
Agua (hasta cubrir los ingredientes)

# Arroces & Pastas

Menú

Personas



Freír

El tiempo que necesite



Cocción

4 minutos

4



# MACARRONES CHORICEROS



Personas

Menú

4

 El tiempo que necesite  
Freír

 6 minutos  
Cocción



- Picamos el chorizo a tacos. Pelamos los tomates y los troceamos.
- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra **Master Cooker Red**, seleccionamos **Menú Freír (tapa abierta)** y sofreímos la cebolla, el ajo y el chorizo.
- A continuación, incorporamos la cucharadita de pimentón, con cuidado de que no tome demasiado color). Agregamos inmediatamente el tomate y el vino. Rehogamos unos minutos y **cancelamos Menú**.

- Para finalizar, incorporamos los macarrones, la pastilla de caldo, la pimienta y el agua. (Comprobaremos que la pasta nos quede bien impregnada, pero no cubierta).
- Sazonamos, mezclamos bien los ingredientes, cerramos la tapa y programamos:

**Menú Cocción – 6 minutos**

- Finalizada la función, despresurizamos la olla, dejamos reposar la pasta unos minutos y servimos.

## Ingredientes

1 Cebolla mediana  
1 Diente de ajo  
40 ml. de aceite de oliva  
150 gr. de chorizo (cortado a taquitos)  
1 Cucharadita de pimentón

300 gr. de tomates maduros (pelados y troceados)  
50 ml. de vino blanco  
1 Pastilla de caldo  
450 gr. de macarrones  
Agua (hasta cubrir la pasta)  
Una pizca de sal  
Pimienta negra recién molida (al gusto)



# PAELLA MIXTA

- En un cazo ponemos a cocer los mejillones y los langostinos. Filtramos el caldo, reservamos los langostinos y quitamos las conchas a los mejillones.
  - Echamos el aceite en la cubeta de nuestra **Master Cooker Red**, seleccionamos **Menú Freír (tapa abierta)** y freímos el pimiento a tiras. Una vez frito, sacamos y reservamos.
  - Añadimos los calamares, las salchichas (cortadas en varias porciones) y los dientes de ajo majados con la pimienta en grano. Rehogamos.
  - Incorporamos el pimentón, el tomate y dejamos sofreír unos minutos. **Cancelamos Menú.**
- Agregamos los langostinos, los mejillones, el vino, el colorante, los guisantes y el arroz.
  - Para finalizar echamos el agua, el caldo de cocer el marisco y rectificamos en sal.
  - Cerramos la tapa y programamos:  
**Menú Cocción – 8 minutos**
  - Finalizada la cocción despresurizamos la olla, dejamos reposar unos minutos y rociamos con el zumo de limón. Servimos con las tiras de pimiento frito.

400 gr. de calamares  
1 Pimiento verde  
60 ml. de aceite de oliva  
250 gr. de salchichas frescas  
6 ó 7 dientes de ajo  
6 ó 7 granos de pimienta negra  
100 gr. de tomate natural (triturado o troceado)  
1 Cucharadita de pimentón  
10 ó 12 langostinos

## Ingredientes

500 gr. de mejillones  
100 ml. de vino blanco  
Colorante alimenticio  
100 gr. de guisantes  
400 gr. de arroz  
700 ml. de agua  
Sal  
Zumo de ½ limón

# Arroces & Pastas

Menú

Personas



Freír

El tiempo que necesite



Cocción

8 minutos

4



# TORTELLINI CON TOMATE



Personas

Menú

4



El tiempo  
que  
necesite



12  
minutos



- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra **Master Cooker Red**, seleccionamos **Menú Freír (tapa abierta)** rehogando brevemente la cebolla muy picada al igual que el pimiento y el diente de ajo. Cuando esté pochada sin que llegue a dorarse, incorporamos el tomate sofrriendo todo durante unos minutos. **Cancelamos Menú.**
- Agregamos los tortellini, salpimentamos al gusto y añadimos el orégano.

- Cubrimos de agua, de tal manera, que la pasta nos quede totalmente impregnada, pero no cubierta.
- Cerramos la tapa y programamos:  
**Menú Cocción – 12 minutos**
- Dejamos reposar unos minutos, despresurizamos la olla y servimos.

## Ingredientes

600 gr. de tomate triturado  
½ Cebolla  
1 Pimiento  
1 Diente de ajo  
50 ml. de aceite de oliva

Sal / Pimienta (al gusto)  
400 gr. de tortellini  
Una pizca de orégano  
(en hojas)  
Agua (hasta cubrir los  
ingredientes)

# TORTIGLIONI CON CARNE

## Arroces & Pastas

- Pelamos y picamos en cubitos la cebolla y pelamos y machacamos los dientes de ajo.
- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra **Master Cooker Red**, seleccionamos **Menú Freír (tapa abierta)** y rehogamos brevemente la cebolla y los ajos.
- Incorporamos la carne refiriéndola durante unos minutos. Agregamos el pimentón, el tomate, la pastilla de caldo, el vino y el perejil picado. **Cancelamos Menú.**

400 gr. de carne picada (1/2 de cerdo / 1/2 de vacuno)  
1 Cebolla mediana  
2 Dientes de ajo  
60 ml. de aceite de oliva  
1 Cucharadita de pimentón  
500 gr. de tomate natural (troceado o rallado)  
1 Pastilla de caldo

- Incorporamos la tortiglioni, salpimentamos y cubrimos de agua (observaremos que la pasta quede bien impregnada de agua, pero no cubierta).
- Salpimentamos, mezclamos bien todos los ingredientes, cerramos la tapa y programamos:

### Menú Cocción – 7 minutos

- Finalizada la función, despresurizamos la olla, dejamos reposar unos minutos y servimos.

### Ingredientes

40 ml. de vino blanco  
1 Ramillete de perejil  
Sal / Pimienta (al gusto)  
400 gr. de tortiglioni  
Agua (hasta cubrir la pasta)

Menú



Freír

El tiempo que necesite



Cocción

7 minutos

Personas

4



