MasterCooker Red

Especial Navidad

Menú

Pastel 25 minutos

BIZCOCHO CHOCOLATEADO AL LICOR

- En un cuenco, batimos los huevos con el azúcar. Agregamos el yogur, el aceite, la leche, el cacao y la harina tamizada con la levadura.
- Mezclamos bien hasta conseguir una mezcla homogénea.
- Engrasamos la cubeta y vertemos la mezcla introduciéndola en nuestra Cook Maker Red. Cerramos la tapa y programamos:

  Menú Pastel - 25 minutos

- Finalizada la cocción, sacamos la cubeta y dejamos enfriar el bizcocho.

Para el almíbar:

- En un cazo a fuego moderado calentamos el agua, el ron y el azúcar, hasta que esté disuelta.
- Empapamos el bizcocho con este almíbar.

Para la cobertura:

- Cubrimos toda la superficie con crema de chocolate

Para la decoración:

- Espolvoreamos con coco rallado, unas guindas y hojas de menta.

NOTA: Para facilitar el calado con el almíbar, podemos utilizar una jeringuilla de pastelería. De esta forma el almíbar llegará mejor a todo el bizcocho.

Ingredientes

Para la masa:
3 Huevos
200 gr. de azúcar
1 Yogur de coco
100 ml. de aceite de girasol
170 ml. de leche
100 gr. de cacao en polvo
240 gr. de harina de trigo
1 Sobre de levadura
Mantequilla (para untar la cubeta)

Para el almíbar:
50 gr. de azúcar
100 ml. de agua
100 ml. de ron

Para la cobertura:
200 gr. de crema de chocolate (natillas)

Decoración:
Coco deshidratado (al gusto)
Guindas confitadas (al gusto)
Hojas de menta (al gusto)

MasterCooker Red

Especial Navidad

COLIFLOR EN SALSA DE ANCHOAS

Personas	Menú
4	Cocción 8 minutos

- Limpiamos y cortamos la coliflor en ramilletes (no demasiado pequeños). Según el tamaño de la coliflor, si lo desea podemos cocerla entera.
- Introducimos la coliflor en la cubeta de nuestra Cook Maker Red, agregamos el agua (aprox. cubriendo la mitad de la coliflor), sazonamos, cerramos la tapa y programamos:

Menú cocción - 8 minutos

- Finalizado el programa, retiramos el agua de cocción y dejamos entibiar la coliflor (ya que nos resultará más fácil su manipulación).

Para la salsa:

- En una batidora ponemos el aceite, las anchoas, el jengibre, el vinagre y batimos.
- Echamos la salsa sobre la coliflor, adornamos con los filetes de anchoas, las alcaparras y el perejil picado. Servimos.

Ingredientes

Una coliflor de aprox. 1 Kg. (entera o cortada en ramilletes)
Sal (gorda)
Agua (para la cocción)

Para la salsa:
30 ml. de aceite de oliva
6 Filetes de anchoas + 6 filetes para adornar
Una pizca de jengibre
10 ml. de vinagre de Módena

Para adornar:
1 Cucharadita de alcaparras
1 Cucharadita de perejil (seco de bote)

MasterCooker Red

Especial Navidad

GARBANZOS CON SALMÓN

Personas	Menú
4	Guiso 35 minutos

- Ponemos en remojo los garbanzos el día anterior.
- Enjuagamos y escurrimos los garbanzos introduciéndolos en la cubeta de nuestra Cook Maker Red.
- Cubrimos los garbanzos con agua y agregamos el comino, la sal y la pimienta. Cerramos la tapa y programamos:

Menú Guiso - 35 minutos

Para el sofrito:

- En una sartén, ponemos el aceite y hacemos un sofrito con las cebollas, los ajos, los pimientos y los tomates.
- Una vez esté bien pochado el refrito, colocamos encima el salmón, regamos con el vino y dejamos cocer de 5 a 8 minutos tapado.
- Finalizada la función de la olla, dejamos despresurizar.
- Abrimos la olla y agregamos el sofrito con el salmón a los garbanzos. Rectificamos en sal y servimos en pequeñas cazuelas de barro.

Ingredientes

400 gr. de garbanzos
Agua (hasta cubrir los garbanzos)
Comino en grano (recién majado)
Sal / Pimienta (al gusto)

Para el sofrito:

1 Cebolla (mediana)
4 Dientes de ajo
1 Pimiento rojo (cortado a tiras)
1 Pimiento verde (cortado a tiras)
50 ml. de aceite de oliva
30 ml. de vino
4 Lomos de salmón
500 gr. de tomate de lata (triturado o troceado)

MasterCooker Red

Especial Navidad

PUERROS EN VINAGRETA

Personas 4

Menú Cocción 5 minutos

- Limpiamos y cortamos los puerros en 3 porciones de igual tamaño, introduciéndolos en la cubeta de nuestra Cook Maker Red.
- Cubrimos de agua, sazonamos, cerramos la tapa y programamos:

  Menú cocción - 5 minutos

- Finalizada la cocción, despresurizamos la olla y escurrimos las verduras dejándolas templar.

Para la vinagreta:

- Cortamos todos los ingredientes de forma menuda, aderezándolos con el aceite, el vinagre, la sal y una pizca de pimienta. Mezclamos bien.
- Colocamos los puerros sobre una fuente y acompañamos con la vinagreta de pimientos.

NOTA: Podemos acompañar este plato con huevo cocido de codorniz.

Ingredientes

3 Puerros grandes (cortado cada uno en 3 ó 4 porciones)
Agua (para la cocción)
Sal (gorda)

Para la vinagreta:

1 Pimiento verde (aprox. 60 gr.) cortado a cubito
1 Pimiento rojo (aprox. 60 gr.) cortado a cubito
1 Pimiento amarillo (aprox. 60 gr.) cortado a cubito
1 Cebolla dulce (pelada y troceada)
100 ml. de aceite de oliva
30 ml. de vinagre
Sal / Pimienta (al gusto)