



Menú vapor
(-) - 5 minutos - Presión 5
Con accesorio
"disco perforado" vaporera



306 cal./ración



INGREDIENTES

600 gr. de pechuga de pollo
(picada en carnicería)

3 Dientes de ajo (pelados y
picados)

1 Ramillete de perejil (picado
finamente)

250 gr. de jamón cocido
(cortado a taquitos)

2 Huevos medianos
(ligeramente batidos)

20 ml. de aceite de oliva
suave

Sal /Pimienta (al gusto)

Agua (para la cocción)

Para el relleno:

2 Huevos cocidos

Film transparente (para
envolver)

FIAMBRE DE POLLO CON HUEVO COCIDO

- Ponemos la carne en un bol y mezclamos con los ajos el perejil, el jamón cocido, los huevos batidos y el aceite. Salpimentamos, mezclamos bien y dejamos reposar de 30 a 40 minutos.
- Mientras vamos cociendo los huevos en un cazo.
- Finalizado el tiempo de reposo, enrollamos la carne en forma de rulo, bien prieto, colocando en el centro los huevos cocidos (saldrán dos rulos).
- Envolvemos en film transparente.
- Echamos agua en la cubeta y colocamos el "disco perforado". Ponemos encima los rulos de carne. Cerramos la tapa y programamos:

Menú vapor (-) - 5 minutos - Presión 5

- Dejamos despresurizar la máquina con los rulos de carne dentro.
- Sacamos el fiambre y dejamos enfriar.
- Cortamos en lonchas y servimos.

Nota: Podemos acompañarlo con purés, ensaladas o salsa mayonesa.



Menú vapor
(-) - 5 minutos - Presión 5
Con accesorio
"disco perforado" vaporera



322 cal./ración



INGREDIENTES

800 gr. de lomo de salmón
(limpio de espinas)

600 gr. de patatas (frescas y
harinosas)

Sal / Pimienta (al gusto)

Agua (para la cocción)

Para la salsa holandesa:

200 gr. de mantequilla

4 Yemas de huevo

Zumo de ½ limón

Una pizca de sal

Para acompañar:

Rodajas de naranjas o
cebollitas curtidas francesas

TIMBAL DE SALMÓN EN SALSA HOLANDESA

- Limpiamos el lomo de espinas. Salpimentamos por ambas caras.
- Pelamos y cortamos las patatas a taquitos. Sazonamos.
- Echamos el agua en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium**. Colocamos el salmón junto con las patatas en el "disco perforado" vaporera.
- Cerramos la tapa y programamos:
Menú vapor (-) - 5 minutos - Presión 5
- Finalizado el programa, despresurizamos la olla, y dejamos enfriar el salmón y las patatas sobre el "disco perforado".

Para la salsa holandesa:

- Fundimos la mantequilla en un cazo, retirando la espuma que aparece sobre la superficie. Dejamos templar.
- Colocamos las yemas sobre un cuenco batiéndolas con una batidora de varillas. Cuando observemos que empiezan a montar, vamos añadiendo en forma de hilo la mantequilla fundida, hasta conseguir una crema fina.
- Agregamos el zumo de limón y una pizca de sal.
- Desmenuzamos el salmón y mezclamos con las patatas, vertemos la salsa holandesa mezclando bien todos los ingredientes.
- Acompañamos con unas cebollitas francesas o rodajas de naranja.



Menú vapor
(+) – 25 minutos – Presión 6

6-8
RACIONES

384 cal./ración



INGREDIENTES

Para caramelizar las flaneras

Una cucharadita de zumo de limón

Una cucharadita de agua

4 Cucharadas de azúcar

Para el flan:

460 gr. de leche entera

Piel de ½ limón (solo la parte amarilla)

1 Palo de canela o vainilla

4 Huevos frescos

2 Cucharadas de brandy

5 Cucharadas colmadas de miel

Agua (para la cocción)

FLAN DE HUEVO AL BRANDY Y MIEL

Para caramelizar las flaneras:

- Ponemos el azúcar sobre un cazo junto con la cucharada de limón y agua. Llevamos a fuego suave sin parar de mover, hasta conseguir un caramelo claro. Repartimos el caramelo en la flanera, cubriendo la base del recipiente y los laterales. Reservamos y dejamos enfriar.

Para el flan:

- En un cazo, ponemos a calentar la leche con la cáscara de limón y la canela. Dejamos cocer unos 7 minutos. Finalizada la cocción, retiramos la cáscara de limón junto con la canela, filtramos y dejamos templar.
- Batimos los huevos enérgicamente hasta conseguir que espumen. Agregamos el brandy, la miel y vamos incorporando poco a poco la leche reservada.
- Echamos el agua en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium** (no debe cubrir más de la mitad del recipiente).
- Cubrimos la flanera con papel de aluminio (en el caso que la flanera no disponga de tapa). Introducimos la flanera, cerramos la tapa y programamos:

Menú vapor (+) - 25 minutos - Presión 6

- Finalizada la función, despresurizamos la olla, dejamos enfriar el flan y desmoldamos.



Menú pescado
12 minutos – Presión 5



298 cal./ración



INGREDIENTES

700 gr. de patatas (frescas y harinosas)

800 gr. de colitas de rape (frescas o congeladas)

1 Cebolla mediana (cortada a rodajas)

1 Ramillete de perejil

Sal / Pimienta (al gusto)

Agua (hasta cubrir los ingredientes)

100 gr. de guisantes (cocidos de lata)

Para la ajada:

85 ml. de aceite de oliva

6 ó 7 dientes de ajo laminados

Una cucharada rasa de pimentón de "La Vega"

10 ml. de vinagre

RAPE A LA GALLEGA

- Pelamos y cortamos las patatas en forma de gajos regulares, introduciéndolas en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium**.
- Agregamos las colitas de rape, la cebolla, el perejil, la hoja de laurel y salpimentamos.
- Incorporamos el agua, cerramos la tapa y programamos:

Menú pescado – 12 minutos – Presión 5

- Finalizado el programa, dejamos despresurizar la olla.
-

Para la ajada:

- En una sartén, ponemos el aceite a calentar y sofreímos los ajos laminados sin dejar que suban mucho de color.
- Retiramos del fuego, y añadimos la cucharada de pimentón y el vinagre. Abrimos la olla, echamos los guisantes bien escurridos y rociamos todo el guiso con la ajada. Mezclamos todos los ingredientes y servimos en cuencos de barro.