



Menú sofreír
(tiempo que necesite)
Menú arroz
8 minutos – Presión 3



385 cal./ración



INGREDIENTES

- 2 Dientes de ajo (pelados y cortados en dos mitades).
- 2 Ñoras (pimiento rojo seco).
- 1 Ramillete de perejil fresco.
- 60 ml. de aceite de oliva.
- 60 gr. de judías verdes (frescas o congeladas).
- 60 gr. de guisantes (congelados).
- 1 Tomate maduro (pelado y troceado).
- 2 Alcachofas (limpias y cortadas a cuartos).
- 1 Patata mediana (pelada y cortada a tacos)
- 1 Cucharadita de pimentón
- 1 Pizca de colorante alimenticio.
- 300 gr. de arroz (aprox. 2 vasos medidores).
- 700 ml. de fumet de pescado
- 350 gr. de lomo de bacalao (en su punto de sal).
- Sal / Pimienta (al gusto).

ARROZ CON BACALAO

- Echamos el aceite en una sartén, freímos los ajos, las ñoras y majamos en un mortero junto con el perejil. Reservamos.
- Vertemos el aceite de la fritura en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium**, seleccionamos **Menú sofreír (tapa abierta)**.
- Agregamos el tomate y rehogamos junto con las judías verdes troceadas, las alcachofas, la patata y los guisantes. Añadimos el pimentón y el colorante alimenticio. **Cancelamos menú.**
- Incorporamos el arroz, el majado (que teníamos reservado), el fumet de pescado y salpimentamos.
- Mezclamos bien todos los ingredientes, colocamos encima los lomos de bacalao, cerramos la tapa y programamos:

Menú arroz – 8 minutos – Presión 3

Nota: Si no disponemos de fumet de pescado, podemos sustituirlo por agua incorporándole 2 pastillas de caldo de pescado.



Menú sofreír
(tiempo que necesite)
Menú pescado
3 minutos – Presión 5



306 cal./ración



INGREDIENTES

- 1 Kg. de anillas de calamar.
- 4 Dientes de ajo.
- 10 gr. de perejil picado.
- 60 ml. de aceite de oliva.
- 50 ml. de vino blanco.
- 1 Cayena (opcional).
- Sal.
- 10 ml. de zumo de limón (aprox. ½ limón).

CALAMARES EN SALSA VERDE

- Picamos el perejil reservando la mitad en un bol.
- Limpiamos, enjuagamos y escurrimos bien las anillas de calamar, secándolas con papel absorbente de cocina.
- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium** y seleccionamos **Menú sofreír (tapa abierta)**.
- Incorporamos el calamar, los ajos ligeramente machacados, la mitad del perejil, la cayena, el vino y la sal. Rehogamos unos minutos. **Cancelamos menú**.
- Cerramos la tapa y programamos:

Menú pescado – 3 minutos – Presión 5

- Finalizada la función, dejamos despresurizar la olla. Servimos en una fuente rociándolo con el zumo de limón y espolvoreándolo con el perejil que teníamos reservado.



Menú vapor (+)
25 minutos – Presión 6
(con accesorio "vaporera"
disco perforado)

4 PERSONAS

388 cal./ración

INGREDIENTES

2 Huevos.

150 gr. de azúcar.

210 ml. de leche.

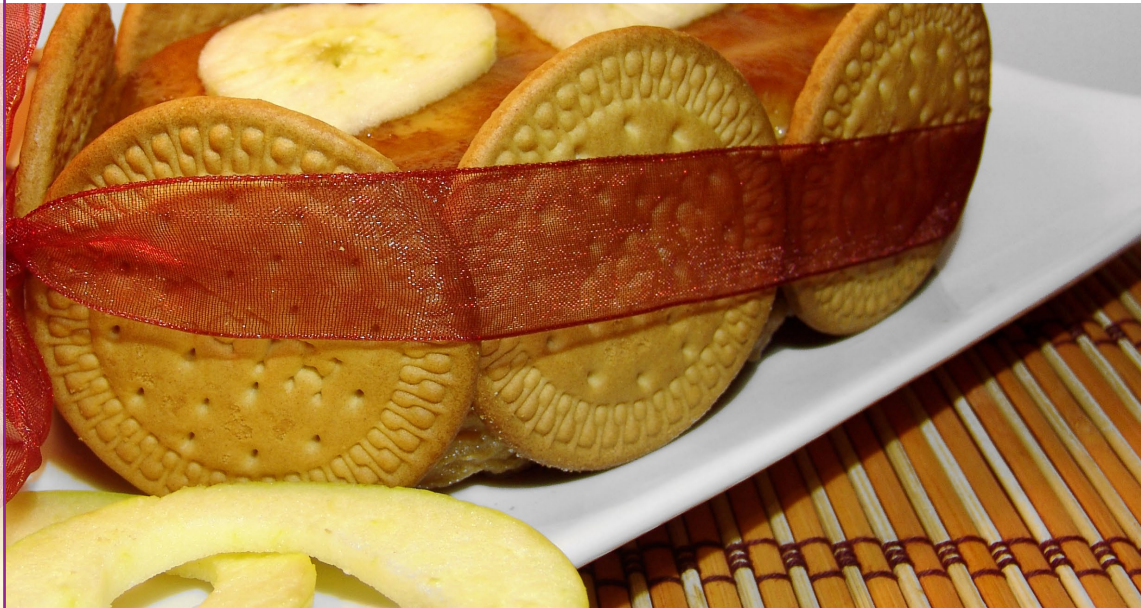
10 galletas (tipo "María").

1 Manzana reineta.

Caramelo líquido.

Agua (para la cocción/aprox.
300 ml.).

Utensilio (molde de aluminio
desechable).



FLAN DE MANZANAS CON GALLETAS

- Con la ayuda de una brocha de silicona vamos caramelizando el molde de aluminio. Reservamos.
- En un bol batimos los huevos con el azúcar hasta que espumen y doblen su volumen. Incorporamos la leche y batimos durante unos minutos más.
- Pelamos y cortamos la manzana en rodajas no demasiado gruesas. Desmenuzamos las galletas con las manos.
- Vamos colocando las rodajas de manzanas en el molde caramelizado. A continuación, vamos añadiendo otra capa de galletas desmenuzadas, luego otra de manzana, y así, hasta finalizar con todos los ingredientes.
- A continuación vertemos sobre el molde la leche batida dejando caer muy despacio para que las galletas queden bien impregnadas. Cubrimos con papel de aluminio.
- Echamos el agua en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium**, ajustamos el disco perforado colocando encima el molde. Cerramos la tapa y programamos:

Menú vapor (+) – 25 minutos – Presión 6

- Finalizada la cocción despresurizamos la olla y sacamos el flan. Dejamos enfriar y metemos en el frigorífico de 3 a 4 horas antes de desmoldar.



Menú vapor (+)
25 minutos – Presión 6
(con accesorio "vaporera"
disco perforado)

4 PERSONAS

306 cal./ración



INGREDIENTES

3 Huevos.

150 gr. de azúcar.

Ralladura de 1 limón pequeño
(solo la parte amarilla).

1 Pizca de canela molida.

180 ml. de leche.

180 gr. de magdalenas
(aprox. 5 unidades).

Caramelo líquido (para
caramelizar el molde).

Utensilio (molde de aluminio
desechable).

Agua (para la cocción al
vapor).

PAN DE CALATRAVA

- Vertemos sobre el molde un poco de caramelo líquido cubriéndolo por base y laterales con la ayuda de una brocha de silicona. Metemos en el frigorífico durante unos minutos para que espese el caramelo.
- Cortamos las magdalenas en círculos (de 3 a 4 cm. aprox.). Reservamos.
- En un bol batimos los huevos con el azúcar enérgicamente hasta que doblen su volumen. Incorporamos la ralladura de limón, la canela y la leche.

Para el montaje

- Colocamos las magdalenas sobre el molde caramelizado y vertemos la mezcla de leche, azúcar, limón, canela y huevos encima. Dejamos reposar unos minutos para que las magdalenas queden bien impregnadas. Cubrimos con papel de aluminio.
- Echamos el agua en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium** (aprox. 300 ml.), **ajustamos el disco perforado** y colocamos el molde encima. Cerramos la tapa y programamos:

Menú vapor (+) – 25 minutos – Presión 6

- Finalizada la cocción, despresurizamos la olla y sacamos el pan de calatrava. Dejamos enfriar y metemos en el frigorífico de 3 a 4 horas antes de desmoldar.



Menú sofreír
(tiempo que necesite)
Función Cook Maker Premium
6 minutos - Presión 4
(Con accesorio "vaporera"
disco perforado)



420 cal./ración



INGREDIENTES

800 gr. de garbanzos cocidos
(2 botes).

400 gr. de lomos de bacalao
(en su punto de sal).

1 Cebolla grande.

4 Dientes de ajo.

1 Tomate maduro.

1 Cayena.

50 ml. de aceite de oliva.

½ Cucharada de pimentón.

Sal / Pimienta.

1 Pastilla de caldo de
pescado.

1 Hoja de laurel.

Agua (hasta cubrir los
ingredientes).

POTAJE DE GARBANZOS CON BACALAO

- Salpimentamos los lomos de bacalao por ambos lados.
- Enjuagamos y ponemos a escurrir los garbanzos. Reservamos.
- En una batidora picamos la cebolla, el ajo, el tomate y la cayena. (No lo triture demasiado).
- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium** y seleccionamos **Menú sofreír (tapa abierta)**.
- Incorporamos las verduras trituradas y las rehogamos durante unos minutos. **Cancelamos menú**.
- Agregamos el pimentón, los garbanzos, la pastilla de caldo, la hoja de laurel y una pizca de sal. Cubrimos con el agua.
- **Ajustamos el disco perforado** y sobre él, colocamos los lomos de bacalao. Cerramos la tapa y programamos:

Función Cook Maker Premium – 6 minutos – Presión 4

- Finalizado el programa, unimos los garbanzos con el bacalao y servimos.



Menú vapor (+)
25 minutos - Presión 6

6-8 
PORCIONES

402 cal./ración



INGREDIENTES

280 ml. de leche.

50 gr. de azúcar.

100 gr. de pan
(cortado a rebanadas).

70 gr. de mermelada de
naranja.

40 gr. de mantequilla.

100 ml. de brandy.

2 Huevos.

2 Cucharadas de pasas
(sin pepitas).

2 Cucharadas de azúcar
(para caramelizar).

Agua (para el baño María).

Utensilio para el molde
(Flanera).

PUDIN DE NARANJA

- Ponemos en remojo las pasas en brandy unos 30 minutos.
- En un cazo calentamos la leche junto con el azúcar.
- En un bol colocamos las rebanadas de pan, vertemos la leche caliente y movemos con una cuchara de palo para que se deshaga bien.
- A continuación agregamos la mermelada, la mantequilla, las pasas remojadas y su brandy. Mezclamos bien.
- Batimos los huevos ligeramente y lo unimos a la masa.
- Caramelizamos el fondo y las paredes de una flanera.
- Llenamos el molde con la mezcla (si el recipiente no tiene tapadera incorporada, taparemos con papel de aluminio).
- Echamos el agua en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium** colocando en el fondo de la cubeta papel de cocina o un paño fino.
- Introducimos el molde, cerramos la tapa y programamos:

Menú vapor (+) – 25 minutos – Presión 6

- Finalizada la función, sacamos el pudin, dejamos enfriar y desmoldamos.



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

Menú tortilla
5 minutos - Presión 3

6-8
PORCIONES

195 cal./ración

INGREDIENTES

800 gr. de alcachofas
(congeladas).

Agua / Sal.

Para el cuaje:

50 ml. de aceite de oliva.

5 Huevos.

3 Ajetes.



TORTILLA DE ALCACHOFAS CON AJETES

- Echamos agua en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium** (aprox. 300 ml.), **ajustamos el disco perforado**, colocando sobre él las alcachofas, distribuyéndolas uniformemente por toda la superficie. Sazonamos, cerramos la tapa y programamos:

Menú vapor (-) – 5 minutos – Presión 5

- Finalizada la función, despresurizamos la olla, sacamos las alcachofas y tiramos el agua de la cocción.
- Volvemos a colocar la cubeta.
- En un bol batimos los huevos, añadimos los ajetes picados finamente y una pizca de sal.
- Agregamos las alcachofas mezclando bien todos los ingredientes.
- Ponemos el aceite en la cubeta, vertemos la tortilla, cerramos la tapa y programamos:

Menú tortilla – 5 minutos – Presión 3

- Una vez finalizado, despresurizamos la olla y sacamos la cubeta dejando enfriar unos minutos. Desmoldamos la tortilla y servimos.