



Lufthaus'chef

ARROZ CON LECHE



Personas

Menú

4



Cocción

20 minutos



- Ponemos el arroz en un escurrir-verdura enjuagándolo bajo el grifo de agua fría.
- Echamos el arroz en la cubeta de nuestra **Master Cooker Red**, agregamos la leche, el azúcar, la canela, el limón y la pizca de sal.
- Mezclamos bien todos los ingredientes, cerramos la tapa y programamos:

Menú Cocción – 20 minutos

- Dejamos reposar unos minutos. Despuesurizamos la olla y vertemos sobre una fuente o en cuencos individuales. Retiramos el palo de canela y la piel de limón.
- Espolvoreamos con canela.
- Dejamos templar y metemos en el frigorífico hasta el momento de servir.

Ingredientes

- 1 Vaso medidor de arroz (grano redondo)
- 1 Litro de leche entera
- 1 Vaso medidor de azúcar

- 1 Palo de canela
- 1 Cáscara de limón (solo la parte amarilla)
- Una pizca de sal
- Canela molida (para espolvorear)

CREMOSO DE STRUDEL CON CONFITURA DE NARANJA

Postres

- Pelamos, descorazonamos y troceamos las manzanas, introduciéndolas en el vaso de la túrmix.
- Rociamos con el zumo de limón para evitar su oxidación.
- Incorporamos la leche, la harina tamizada con el sobre de levadura, el azúcar, los huevos y una pizca de sal. Batimos durante unos segundos.
- Engrasamos la cubeta de nuestra **Master Cooker Red**, enharinamos

500 gr. de manzanas
(limpias y troceadas)
Zumó de ½ limón
180 ml. de leche
180 gr. de harina
180 gr. de azúcar
1 Sobre de levadura
3 Huevos
Una pizca de sal

y sacudimos para evitar el exceso de harina.

- Vertemos la mezcla en la cubeta y programamos:

Menú Pastel – 32 minutos

- Finalizado el horneado, sacamos la cubeta, dejamos enfriar y desmoldamos.
- Servimos acompañado de confitura de naranja.

Ingredientes

Mantequilla
(para engrasar el molde)
Harina
(para enharinar el molde)

Para acompañar:
Confitura de naranja

Menú

Porciones



Pastel

32 minutos

6/8



FLAN DE MANZANA CON GALLETAS



Personas

Menú

4

Cocción 20 minutos



- Caramelizamos el molde en su superficie y laterales con la ayuda de una brocha de silicona. Reservamos.
- Batimos el azúcar junto con los huevos hasta que doblen su volumen, incorporamos la leche, la canela y batimos durante unos minutos más. Reservamos.
- Desmenuzamos las galletas con las manos. Pelamos y cortamos las manzanas en rodajas (no demasiado gruesas).
- A continuación, colocamos las rodajas de manzana en el molde caramelizado. Seguidamente vamos añadiendo otra capa de galletas desmenuzadas, otra de manzana, y así, hasta finalizar los ingredientes.

- Vertemos sobre el molde la mezcla de leche batida, dejándola caer muy despacio para que las galletas nos queden bien impregnadas. Tapamos la flanera con la tapadera (en caso de que no tuviera tapa, cubrimos con papel de aluminio).
- Cubrimos el fondo de la cubeta de nuestra **Master Cooker Red** con papel de cocina o un paño fino. Colocamos encima la flanera y cubrimos de agua hasta la mitad del molde. Cerramos la tapa y programamos:

Menú Cocción – 20 minutos

- Una vez finalizada la cocción, retiramos el molde, dejamos enfriar y desmoldamos.

Ingredientes

160 gr. de azúcar
2 Huevos
200 ml. de leche
12 Galletas hojaldradas
1 manzana (reínetta o golden)

Una pizca de canela molida
Caramelo líquido (para caramelizar el molde)
Agua (para la cocción al baño María)
Utensilio (flanera o molde de aluminio desechable)

PERAS EN ALMÍBAR

Postres

- Pelamos las peras (dejándoles el rabito).
- Echamos el agua en la cubeta junto con la piel de limón, el azúcar, la canela y el clavo.
- Cerramos la tapa y programamos:

Menú Cocción – 2 Minutos

- Finalizada la cocción, despresurizamos la olla, retiramos la cubeta y dejamos enfriar el almíbar junto con las peras.

Nota: Este postre es el acompañamiento perfecto para natillas, helados y rellenos de bizcochos. También resulta ideal para guarnición de carnes y pescados. La fruta para prepararla en almíbar tiene que tener su grado de madurez.

Menú

Personas



2 minutos

4

Ingredientes

- 4 Peras (conferencia, recias)
- Piel de un limón (solo la parte amarilla)
- 5 Vasos medidores de agua
- 1 Vaso medidor de azúcar
- 1 Palo de canela
- 1 Clavo de especie



TARTALERAS DE ZANAHORIA



Porciones

Menú

6/8



Cocción

12 minutos



- Pelamos y troceamos las zanahorias en rodajas gruesas, introduciéndolas en la cubeta de nuestra **Master Cooker Red**. Cubrimos de agua, cerramos la tapa y programamos:

Menú Cocción – 12 minutos

- Finalizada la cocción, despresurizamos la olla y escurrimos las zanahorias. Una vez templen las trituraremos pasándolas por un pasapuré.

- Las mezclamos con el azúcar y el coco.
- Formamos bolas rebozándolas en coco rallado, colocándolas en cápsulas de magdalenas.
- Introducimos en el frigorífico de 2 a 3 horas antes de servir.

Ingredientes

600 gr. de zanahorias
Agua (para la cocción)

Para la elaboración:
180 gr. de coco rallado
(para mezclar)
30 gr. de coco rallado
(para rebozar)
150 gr. de azúcar
Cápsulas de magdalenas

TOCINO DE CIELO

- En un cazo ponemos a cocer el agua junto con el azúcar, manteniéndola a fuego lento durante 25 minutos.
- Transcurrido el tiempo de cocción, retiramos el almíbar del fuego y dejamos que temple.
- Separamos las claras de las yemas. Batimos las yemas.
- Batimos el huevo entero.
- Caramelizamos la flanera introduciéndola durante unos minutos en el frigorífico.
- Una vez que haya templado el almíbar (observe que no esté caliente, de lo contrario al echar las yemas, le quedarían cuajadas) vamos incorporando las yemas poco a poco, mezclándolas, pero sin batirlas.

250 ml. de agua
280 gr. de azúcar
8 Yemas de huevo
1 Huevo entero

- Agregamos el huevo entero. Vertemos la mezcla sobre la flanera y cerramos la tapa. (Si no tuviéramos utensilio con tapa, cubriríamos con papel de aluminio).
- Echamos el agua en la cubeta de nuestra **Master Cooker Red** (aproximadamente que cubra la mitad del molde). Colocamos en el fondo de la cubeta un trozo de papel absorbente o paño fino de cocina.

- Introducimos el molde y programamos:

Menú Cocción – 20 minutos

- Una vez finalizado, dejamos enfriar y cortamos en porciones con ayuda de un corta-pasta.

Ingredientes

Caramelo líquido (al gusto)
Agua (para la cocción)
Utensilio (flanera con tapa)

Postres



