RECETAS

ROBOT DE COCINA

1
2
06:45
PULSE
40°
60°
80°
100°
120°
START
STOP
PULSE
CuisiCook

Presentación

Acabas de adquirir el robot de cocina multifunción, que hará que tu día a día en la cocina sea mucho más sencillo.

Dispone de una temperatura regulable de entre 40 °C y 120 °C y de una programación regulable de 5 segundos a 60 minutos para preparar los distintos platos.

Sus dimensiones reducidas lo convierten en el electrodoméstico perfecto para cocinas con poco espacio.

Te ofrece una gran cantidad de funciones en un solo aparato.

ÍNDICE

Recetas saladas

- Gazpacho de pepino y menta fresca 6-7
- Gazpacho andaluz 8-9
- Crema de coliflor 10-11
- Crema Dubarry 12-13
- Salsa boloñesa rápida 14-15
- Puré de patatas 16-17
- Salmón al vapor y crema de espinacas con ajo 18-19
- Cuscús de pescado 20-21
- Pollo al curry 22-23
- Rollo de pollo, mostaza y nuez moscada 24-25
- Lomo de bacalao con crema de chorizo 26-27
- Risotto de guisantes y bacon 28-29

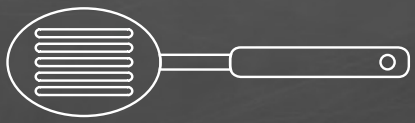
ÍNDICE

Recetas dulces

- Vasitos de crema 32-33
- Masa para crêpes 34-35
- Compota de manzana 36-37
- Sorbete de frambuesa 38-39

Recetas

SALADAS



Gazpacho
DE PEPINO
y menta fresca

INGREDIENTES para 6 personas

- 600 g de pepino
- 1 diente de ajo
- 200 g de yogur griego
- de 3 a 5 gotas de tabasco
- 2 g de sal fina
- 1 g de pimienta blanca
- 5 hojas de menta fresca + hojas para decorar

PREPARACIÓN

- Pelar el pepino. Cortar en sentido longitudinal y retirar las pepitas con ayuda de una cuchara.

- Cortar el pepino en trozos. Introducir todos los ingredientes en el bol (pepino, ajo, yogurt, tabasco, sal, pimienta y menta).

- Batir 7 min / Vel. 2. La consistencia final debe ser cremosa. Verter en vasos transparentes y decorar con hojitas de menta.

- Introducir la preparación en el frigorífico durante 1 hora.

- Servir el gazpacho muy frío.

Presupuesto: 6 € **Preparación:** 3 min

Trucos:

Puedes crear otras variantes de este plato utilizando otros ingredientes y especias, como:

- Salsa pistou o hierbas provenzales con albahaca y piñones.
- Salsa al estilo griego con pepino y yogurt
- Salsa Dieppoise con gambas, champiñones, nata y perejil italiano (aceite de colza en lugar de aceite de oliva).

Gazpacho ANDALUZ

INGREDIENTES para 4 personas

- 500 g de tomates frescos
- 60 g de cebolla
- 40 g de pimiento rojo
- 40 g de pimiento verde
- 1/2 pepino
- 60 g de miga de pan
- 1 diente de ajo
- Zumo de 1/2 limón
- 4 cdas. soperas de aceite de oliva
- 1 cda. sopera de vinagre de Jerez
- 1 pizca de pimiento de Espelette
- 1 pizca de pimentón dulce
- 1 pizca de cayena
- 1 cucharadita rasa de azúcar
- 125 g de agua

PREPARACIÓN

- Lavar todas las verduras y pelar el pepino, la cebolla y el ajo. Cortar el pepino, los tomates y los pimientos en daditos. Cortar la cebolla en láminas.

- Poner la miga de pan a remojo en agua con 2 cucharadas soperas de aceite de oliva durante unos minutos.
  A continuación, introducir la mezcla en el bol junto con 2 cucharadas soperas de aceite de oliva, 1 cucharada sopera de vinagre de Jerez y 1 cucharadita de azúcar. Mezclar 20 s / Vel. 2.

- Introducir el resto de verduras en el bol: tomates, pepino, cebolla, ajo, pimientos y pimentones, y añadir el agua restante. Batir 1 min / Vel. 2. La consistencia final debe ser cremosa.

- Cuando esté listo, verter el contenido en una ensaladera o en una sopera, añadir el zumo de 1/2 limón y salpimentar al gusto.

- Introducir la preparación en el frigorífico durante, al menos, 1 hora. Servir muy frío.

Presupuesto: 7 € **Preparación:** 12 min

Crema DE coliflor

INGREDIENTES para 4 personas

- 1 cebolla
- 700 g de coliflor
- 500 g de agua
- 1 pastilla de caldo de verduras
- 1 g de pimienta
- 1 pizca de nuez moscada
- 4 cdas. soperas de leche
- 4 cdas. soperas de nata fresca

PREPARACIÓN

- Cortar la cebolla en 4 trozos y meterla en el bol. Mezclar 10 s / Vel. 2.
- Añadir la coliflor lavada en trozos pequeños, 500 g de agua y la pastilla de caldo de verduras. Cocinar 20 min / 80 ºC / Vel. 1.
- A continuación, añadir la leche y la nuez moscada. Continuar con la cocción: 3 min / 80 ºC.
- Añadir 4 cucharadas de nata fresca y mezclar. 3 min / Vel. 2.

Presupuesto: 5 € **Preparación:** 30 min

Trucos:

Puedes crear variantes de este plato incorporando otras verduras y hierbas aromáticas en lugar de coliflor:

- Crema Choisy con lechuga y perejil italiano.
- Crema Doria con pepino y menta fresca.
- Crema Pierre-Le-Grand con apio nabo y pimentón.
- Crema Argenteuil con espárragos y nuez moscada.

Crema DUBARRY

INGREDIENTES para 4 personas

- 500 g de coliflor
- 1/2 puerro
- 500 g de agua
- 10 g de caldo de pollo en polvo
- 25 g de harina
- 20 g de mantequilla
- 50 g de nata fresca
- 2 yemas de huevo
- Sal y pimienta
- 1 pizca de nuez moscada

PREPARACIÓN

- Pelar y lavar el medio puerro y la coliflor. Picar el puerro y cortar la coliflor en ramilletes pequeños. Introducir la mantequilla y el puerro en el bol inoxidable y cocinar 2 min / 60 ºC / Vel. 1.
- Añadir la harina y continuar con la cocción 1 min / 80 ºC / Vel. 1. Añadir el agua y la pastilla de caldo, cocer y mezclar 5 min / 60 ºC / Vel. 1. Mezclar con ayuda de una espátula. A continuación, añadir la coliflor y seguir con la cocción 5 min / 80 ºC.
- Verter la crema de coliflor en una ensaladera o en una sopera. En otro bol, mezclar las yemas y la nata fresca. Añadir la mezcla a la crema y, a continuación, agregar la nuez moscada rallada. Mezclar suavemente.
- Corregir el aliño si se necesita. Si lo deseas, puedes decorar con hojas de perifollo.

Presupuesto: 6 € **Preparación:** 30 min

Trucos:

Servir esta salsa como acompañamiento para pasta: Espaguetis, tagliatelle, raviolis, etc. Puedes condimentarla con queso gruyer rallado, lascas de parmesano o aceitunas negras trituradas. Es muy importante tapar la salsa boloñesa y dejar que repose antes de servirla para que se liguen todos los sabores que contiene esta preparación.

Salsa BOLOÑESA rápida

INGREDIENTES para 4 personas

- 400 g de ternera picada fresca
- 1/2 pastilla de caldo de carne
- 70 g de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 rama de apio
- 20 g de aceite de oliva
- 400 g de salsa de tomate
- 30 g de pasta de tomate
- 4 g de sal fina
- 1 g de pimienta
- 5 g de azúcar glas
- 80 g de zanahoria
- 70 g de vino blanco
- 60 g de agua

PREPARACIÓN

- Introducir en el bol el aceite de oliva, la cebolla pelada y cortada en 4 trozos, el diente de ajo, el perejil, la rama de apio cortada en 2 trozos y la zanahoria pelada y troceada e iniciar la cocción, 1 min / 60 ºC.
- A continuación, introducir en el bol la carne picada, la salsa de tomate, la pasta de tomate, el agua, la sal, la pimienta, el azúcar y el vino blanco. Cocinar 30 min / 80 ºC. Remover de vez en cuando con una espátula.
- Cuando finalice la cocción, retirar la espátula y mezclar durante 15 s / Vel. 1.

Presupuesto: 13 € **Preparación:** 35 min

Trucos:

Este puré de patatas se puede combinar con muchos otros elementos.

Por ejemplo: nabo + avellanas / zanahoria + comino / judías verdes + cebollino / alcachofas + almendras / lentejas + bacon / calabaza + naranja / boniato + castañas / chirivía + camarones / calabacín + miel y queso de cabra.

Ojo: presta atención a las proporciones. Siempre debe haber un 20% de patatas en la mezcla con los nuevos elementos. Además, debes asegurarte de que la hélice no gira demasiado rápido, ya que esto haría que el puré no se ligase correctamente.

Puré DE patatas

INGREDIENTES para 4 personas

- 1 kg de patatas para puré
- 400 g de leche
- 100 g de mantequilla
- 10 g de nata espesa
- 2 g de sal
- 1 g de pimienta blanca
- 1 g de nuez moscada

PREPARACIÓN

- Pelar las patatas, cortarlas en trozos de entre 3 y 4 cm e introducirlas en el bol con la leche y la sal. Iniciar la cocción: 20 min / 80 ºC.
- Asegurarse de que las patatas queden bien cocidas. Batir 20 s / Vel. 1.
- Añadir la mantequilla, la nata espesa, la pimienta blanca y la nuez moscada. Batir 10 s / Vel. 1.

Presupuesto: 4 € **Preparación:** 25 min

Trucos:

El éxito de esta receta radica, principalmente, en el punto de cocción del salmón. Presta atención para que la cocción no sea excesiva. Si lo deseas, puedes reducir el tiempo de cocción.

Salmón AL VAPOR y crema de espinacas con ajo

INGREDIENTES para 4 personas

- 4 lomos de salmón fresco sin espinas
- 4 + 4 g de caldo de pescado en polvo
- 300 g de agua
- 40 g de nata espesa
- 5 g de ajo machacado
- 200 g de espinacas
- 50 g de mantequilla sin sal
- 2 g de sal fina
- 1 g de pimienta blanca

PREPARACIÓN

- Colocar los lomos de salmón por el lado de la piel en la vaporera, evitando que se solapen. Aderezar con caldo de pescado en polvo (1 g por cada lomo) y pimienta blanca.
- Llenar de agua (300 g) el bol inoxidable y añadir el resto del caldo de pescado. Colocar la vaporera sobre el bol inoxidable y poner la tapa. Iniciar la cocción: 8 min / 100 ºC.
- Comprobar el punto de cocción del salmón. Reservar al calor.
- Incorporar en el bol las espinacas, el ajo machacado, la nata y la mantequilla. Cocinar 3 min / 60 ºC / Vel. 1.
- Sazonar las espinacas al gusto con sal fina y pimienta blanca. Emplatar inmediatamente los lomos de salmón calientes sobre un lecho de espinacas.

Presupuesto: 15 € **Preparación:** 17 min

Cuscús DE Pescado

INGREDIENTES para 3/4 personas

- 300 g de cuscús fino
- 300 g de bacalao
- 300 g de salmón
- 1 lata de tomates en su jugo
- 200 g de zanahoria
- 100 g de nabo
- 200 g de calabacín
- 1 blanco de puerro
- 200 g de garbanzos (en conserva)
- 30 g de pasas rubias
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- Tomillo y laurel
- 1 cucharadita rasa de especias ras el hanout
- Harissa
- 70 g de aceite de oliva
- 3 g de sal
- 1 g de pimienta blanca

PREPARACIÓN

- Introducir en el bol la cebolla pelada y cortada en 2 trozos, el ajo pelado y el blanco de puerro cortado en 2 trozos y mezclar 20 s / Vel. 1. Añadir 50 g de aceite de oliva, los tomates pelados y su jugo, la sal, la pimienta, un cuarto de hoja de laurel, tomillo y las especias para cuscús y cocer y mezclar 3 min / 60 ºC / Vel. 1. A continuación, añadir 200 g de agua y harissa al gusto y mezclar 5 segundos con la función Turbo.
- Introducir en la vaporera las zanahorias peladas y cortadas en rodajas finas, el nabo pelado y cortado en 8 trozos, el calabacín pelado y cortado en rodajas y los garbanzos escurridos. Colocar la vaporera encima del bol y programar 15 min / 100 ºC / Vel. 1.
- Cuando termine el temporizador, añadir el pescado a la vaporera encima de las verduras y programar 15 min / 100 ºC / Vel. 1.
- Mientras tanto, preparar el cuscús. Echar en una ensaladera, añadir 10 g de aceite de oliva, una pizca de sal y agua caliente hasta 2 cm por encima del cuscús. Dejar reposar 5 min Mezclar y desmenuzar el cuscús manualmente o con un tenedor. Añadir 10 g de aceite de oliva, pimienta, 2 puñados de pasas y las especias para cuscús. Remover bien el cuscús. Reservar al calor.
- Una vez haya terminado el temporizador, servir inmediatamente el pescado acompañado del cuscús y de las verduras, con la salsa aparte.

Presupuesto: 20 € **Preparación:** 35 min

Curry DE pollo

INGREDIENTES para 4 personas

- 450 g de pechugas de pollo
- 200 g de leche de coco
- 50 g de curry en polvo
- 100 g de cebolla
- 1 diente de ajo
- 200 g de tomate fresco
- 10 g de caldo de pollo en polvo
- 250 g de agua
- 10 g de aceite de oliva
- 10 g de pasta de tomate
- 2 g de sal fina
- 1 g de pimienta blanca

PREPARACIÓN

- Picar las pechugas de pollo y colocar los trozos en la vaporera evitando que se solapen. Aderezar con 5 g de caldo de pollo en polvo (a repartir entre los trozos de pollo) y pimienta blanca.
- Llenar con agua (250 g) el bol inoxidable y añadir el resto del caldo de pollo. Colocar la vaporera sobre el bol inoxidable y poner la tapa. Iniciar la cocción: 10 min / 100 °C.
- Mientras tanto, pelar la cebolla y el ajo y retirar el pedúnculo de los tomates. Picar la cebolla y el ajo y cortar los tomates en trozos. Cuando finalice la cocción del pollo, retirar el agua del bol. Introducir en el bol el aceite de oliva, la cebolla y el ajo y cocinar 2 min / 80 °C removiendo con una espátula. Añadir los trozos de tomate, la pasta de tomate y el curry en polvo. Cocinar 5 min / 80 °C. Batir 20 s / Vel. 1.
- Cuando finalice la cocción, añadir la leche de coco y los trozos de pollo y cocinar 3 min / 60 °C removiendo con una espátula. Salpimentar al gusto.

Presupuesto: 15 € **Preparación:** 25 min

Trucos:

Las hojas de espinaca intensifican el gusto del pollo y de la mostaza. Si lo prefieres, puedes cambiar la mostaza por:

- Olivada o salsa pistou
- Jengibre confitado
- Rábano picante

Rollo DE POLLO Y mostaza al aroma de macis

INGREDIENTES para 4 personas

- 500 g de escalopes de pollo
- 100 g de hojas de espinaca fresca
- 200 g de agua
- 10 g de macis (nuez moscada rallada)
- 10 g de caldo de pollo en polvo
- 90 g de mantequilla
- 25 g de mostaza
- 25 g de nata espesa
- 2 g de sal fina
- 1 g de pimienta blanca

PREPARACIÓN

- Colocar cada escalope sobre papel film y sazonar bien con caldo de pollo en polvo (5 g a repartir entre los escalopes) y pimienta blanca. Untar con mostaza y pegar encima las hojas de espinaca.
- Enrollar cada escalope para crear un rollito firme. A continuación, envolver cada rollo de escalope con papel film. Colocar los rollos de escalope envueltos en la vaporera, evitando que se solapen.
- Introducir en el bol inoxidable el agua, el caldo de pollo en polvo, la sal, la macis y cocinar 10 min / 100 ºC. Colocar la vaporera sobre el bol inoxidable y poner la tapa. Iniciar la cocción: 10 min / 100 ºC. Reservar los rollos.
- Al finalizar la cocción, dejar únicamente en el bol inoxidable 10 g del caldo de cocción y añadir la nata fresca. Activar la función Turbo durante 5 segundos y cocinar 1 min / 40 ºC.
- Sazonar al gusto. Retirar el papel film y colocar el rollo en el centro del plato. Cubrir de salsa. Servir inmediatamente.

Presupuesto: 9 € **Preparación:** 25 min

Bacalao À LA CREMA de chorizo

INGREDIENTES para 4 personas

- 4 porciones de lomo de bacalao
- 1/2 l de nata
- 20 cl de vino blanco
- 40 g de chalota
- 1/2 chorizo
- 1 diente de ajo
- 500 g de agua
- 10 g de caldo de pescado en polvo
- 1 g de pimienta blanca

PREPARACIÓN

- Colocar los lomos de bacalao en la vaporera evitando que se solapen.
- Agregar 4 g de caldo de pescado en polvo y pimienta blanca.
- Introducir en el bol inoxidable el agua, el caldo de pescado en polvo y 10 cl de vino blanco.
- Colocar la vaporera sobre el bol inoxidable y poner la tapa.
- Iniciar la cocción: 10 min / 100 ºC.
- Comprobar el punto de cocción. Reservar al calor.
- Introducir el diente de ajo y las chalotas en el bol y mezclar 5 segundos con la función Turbo.
- Añadir al bol el chorizo cortado en trozos y mezclar 10 s / Vel. 2.
- Añadir la nata, el resto de vino blanco y calentar 15 min / 60 ºC. 15 min / 60°c. Batir 15 s / Vel. 2. hasta obtener una salsa homogénea.
- Sazonar al gusto con sal y pimienta blanca.
- Servir el bacalao acompañado de la salsa de chorizo y de arroz o patatas al vapor.

Presupuesto: 18 € **Preparación:** 30 min

Risotto DE GUISANTES y bacon

INGREDIENTES para 4 personas

- 200 g de arroz Arborio
- 20 g de aceite de oliva
- 100 g de guisantes congelados
- 120 g de tiras de bacon
- 700 g de agua
- 1 g de sal
- 1 g de pimienta blanca
- 10 g de caldo de pollo en polvo
- 30 g de parmesano rallado
- 40 g de nata fresca
- 25 g de chalota

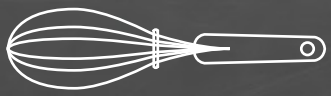
PREPARACIÓN

- Pelar la chalota, introducirla en el bol con el aceite de oliva y cocinar 2 min / 60 ºC. A continuación, mezclar 20 s / Vel. 1.
- Añadir las tiras de bacon y cocinar 2 min / 80 ºC removiendo con una espátula. Añadir el arroz, el agua, el caldo de pollo y los guisantes, e iniciar la cocción 20 min / 80 ºC. Remover de vez en cuando con una espátula.
- Cuando finalice la cocción, comprobar el punto del arroz, escurrir el contenido del bol y echarlo en un plato.
- Añadir la nata y el parmesano y mezclar para que se incorporen bien al risotto.
- Sazonar al gusto si se necesita. Servir inmediatamente.

Presupuesto: 6 € **Preparación:** 30 min

Recetas

DULCES



Vasitos DE Crema

INGREDIENTES para 8 vasitos

- 500 g de leche
- 120 g de nata fresca líquida ligera
- 20 g de maicena
- 35 g de azúcar glas
- 15 g de azúcar avainillado, o 2 bolsitas
- 2 yemas de huevo
- 1 cucharada sopera de vainilla líquida

PREPARACIÓN

- Introducir todos los ingredientes en el bol inoxidable: la leche, la nata líquida, la maicena, el azúcar, el azúcar avainillado, las yemas y la vainilla líquida. Cocinar 9 min / 80 ºC / Vel. 1.
- Verter la preparación en vasitos y dejar enfriar.

Presupuesto: 4 € **Preparación:** 10 min

Trucos:

Se puede utilizar cualquier tipo de leche (entera, desnatada o semidesnatada), aunque la leche entera es la mejor opción en cuanto a textura y sabor.

No es necesario añadir azúcar a la masa para crêpes, ya que los elementos que se incorporarán después aportarán suficiente dulzor al postre.

Se le puede añadir algún aroma a la masa como vainilla, Grand Marnier, etc.

Masa PARA Crêpes

INGREDIENTES para 4 personas

- 4 huevos
- 250 g de harina fina
- 1/2 l de leche
- 100 g de azúcar glas
- 1 sobre de azúcar avainillado
- 50 g de mantequilla sin sal
- Unas gotas de ron dorado

PREPARACIÓN

- Introducir todos los ingredientes en el bol y mezclar 20 s / Vel. 2.
- Cuando el líquido quede homogéneo, pasar por el colador y dejar reposar 30 min en un lugar fresco.

Presupuesto: 5 € **Preparación:** 8 min

Compota DE manzana

INGREDIENTES para 4 personas

- 1 kg de manzanas golden peladas y despepitadas
- 50 g de azúcar glas
- 1 g de canela
- 120 g de agua
- 1 cucharada de miel

PREPARACIÓN

- Introducir todos los ingredientes en el bol: el agua, las manzanas y el azúcar, y cocinar 25 min / 80 ºC.
- A continuación, mezclar 3 min / Vel. 2.
- Añadir la canela y la miel, y mezclar 10 s utilizando la función Turbo.

Presupuesto: 3 € **Preparación:** 30 min

Sorbete DE frambuesa

INGREDIENTES para 1 litro de helado

- 500 g de frambuesas congeladas
- 80 g de azúcar glas
- 1 sobre de azúcar avainillado
- 1 clara de huevo

PREPARACIÓN

- Introducir las frambuesas y el azúcar en el bol.
- Batir 30 segundos a velocidad 2.
- Añadir la clara de huevo y el azúcar avainillado, y mezclar 1 min a velocidad 2.
- Comprobar la consistencia.
- Meter en el congelador o degustar.

Presupuesto: 6 € **Preparación:** 2 min

¡Que aproveche!