

# Recetas para OCA<sup>S</sup>IONES especiales

chef plus  
induction

Estimado cliente,

Le queremos agradecer la confianza que ha depositado en nuestro robot de cocina **Chef Plus Induction**, el cual le permitirá **elaborar deliciosas recetas en poco tiempo**, de una forma fácil y sencilla, con unos resultados espectaculares. En solo tres pasos podrá disfrutar de platos más sabrosos y variados.

Para que saque el máximo partido a su robot, tenemos el placer de presentarle nuestras Recetas para ocasiones especiales. Un recetario con **doce nuevas recetas**, únicas y exclusivas, **especialmente creadas y elaboradas por nuestros cocineros** para sorprender a sus comensales en las fechas más señaladas. Navidades, celebraciones familiares, grandes eventos...

Recetas todas ellas con un **paso a paso detallado** y un **toque final** con sugerencias y trucos de presentación, para que consiga unos resultados óptimos en sus platos y disfrute al máximo de su **Chef Plus Induction**.



# Índice

## Entrantes

- Fetuccine con salsa de gambas rojas al brandy
- Champñones rellenos de gambones al ajoaceite
- Milhojas de brandada de bacalao y piquillos
- Foie gras mi-cuit a la pimienta de Sichuan

## Principales

- Falso canelón de pato a las 5 especias con salsa de ciruelas
- Caldereta de rape al azafrán
- Terrina de salmón con piquillos y espárragos
- Brochetas de solomillo ibérico a la menta fresca, canela y miel

## Postres

- Budín de vainilla con frutos rojos
- Bizcocho borracho de chocolate al Cointreau
- Pastel de coco, cacahuets y zanahoria
- Natillas de chocolate blanco



# Fetuccine con salsa de gambas rojas al brandy

PREPARACIÓN 30 min TIEMPO CHEF PLUS 40 min aprox.

**INGREDIENTES** (para 4 raciones)

**nidos de tallarines al huevo (fettuccine)** / 400 g

**gamba roja** / 400 g

**brandy o coñac** / 1/2 medida

**puerro blanco** / uno

**zanahoria** / una

**tomate maduro** / 3

**caldo de pescado** / 5 medidas

**cebollino picado**

**sal**

- 1 Pele y quite las semillas de los tomates. Pique el puerro, la zanahoria y los tomates muy finos; ponga las verduras cortadas en la cubeta.
- 2 Introduzca las gambas rojas enteras en la cubeta. Vierta también 3 medidas de caldo y el brandy. Añada un poco de sal al gusto y remueva.
- 3 Cierre la tapa y programe el menú Presión 25 minutos a 135°.
- 4 Cuando el programa finalice, pase el contenido de la cubeta a un recipiente aparte para poder triturarlo todo con una batidora durante 5 minutos. A continuación, cuele el puré con el chino. Pruebe de sal y corrija si es necesario.
- 5 Ponga la salsa anterior y 2 medidas de caldo en la cubeta limpia, remueva todo y coloque, a continuación, los nidos de pasta.
- 6 Cierre la tapa y programe el menú Pasta. Al acabar, remueva la pasta con la salsa antes de repartirla en los platos.

## EL TOQUE FINAL

Decore con un poco de cebollino picado por encima y una gamba entera sin pelar.

# Champiñones reellenos de gambones al ajoaceite

PREPARACIÓN 20 min TIEMPO CHEF PLUS 21 min aprox.

INGREDIENTES (para 4 raciones)

**champiñones grandes** / 12

**gambones pelados crudos** / 12

**ajo** / 2 dientes

**perejil** / 4 ramitas

**aceite de oliva extra virgen** / 1/2 medida

**aceite de oliva suave** / 2 cucharadas



- 1 Pele los ajos, lave el perejil y deseche el tallo, trítelos con la batidora, añada el aceite extra virgen y continúe con el proceso hasta lograr una salsa verde.
- 2 Retire el pie de los champiñones y limpie con un paño o pincel la parte superior, sin lavar.
- 3 Sitúe los champiñones presentando el hueco del pie, coloque un gambón en cada uno y ponga un poco de la salsa verde encima, sin salar.
- 4 Vierta el aceite suave en el fondo de la cubeta, disponga los champiñones con los gambones encima con cuidado para que no se desmonten. Cierre la tapa y programe el menú Horno 12 minutos a 169°.
- 5 Cuando el programa finalice, retire con cuidado los champiñones para que no pierdan su jugo.

## EL TOQUE FINAL

Para su presentación, emplata tres champiñones por ración y coloque hojas de perejil sobre el plato.



# Milhojas de brandada de bacalao y piquillos

PREPARACIÓN 30 min TIEMPO CHEF PLUS 37 min aprox.

**INGREDIENTES** (para 4 raciones)

**bacalao desalado** / 250 g

**patatas** / 500 g

**ajo** / 2 dientes

**pimientos del piquillo asados** / 12

**aceite de girasol** / 1/4 medida

**nata para cocinar**

**reducción de vinagre balsámico**

**sal**

- 1 Pele y trocee las patatas, introdúzcalas en la cubeta y cubra con agua. Cierre la tapa y programe el menú Vapor 17 minutos a 118°.
- 2 Cuando el programa finalice, escurra las patatas y tire el agua de cocción. Reserve las patatas cocidas.
- 3 Pique el bacalao y pele y pique los ajos. Ponga el aceite en la cubeta y programe el menú Sofreír/freír 20 minutos a 180°, cuando esté caliente introduzca el bacalao y sofría hasta que suelte el líquido, añada el ajo picado y cocine removiendo durante 2 minutos.
- 4 Introduzca, chafe y mezcle las patatas cocidas haciendo un puré homogéneo, añada nata si lo considera seco, pruebe de sal y corrija si es necesario. Cancele el menú.
- 5 Abra los pimientos del piquillo por un lado, de forma que queden como una lámina. Puede usar un aro de montaje para recortar el pimiento y montar luego. En cada plato ponga una cucharada de puré de brandada y encima una lámina de pimiento, siga con más brandada y pimientos intercalados hasta formar 6 capas.

## EL TOQUE FINAL

Introduzca la reducción de balsámico en un biberón y haga varios círculos finos alrededor del milhojas.

# Foie gras mi-cuit a la pimienta de Sichuan

PREPARACIÓN 15 min TIEMPO CHEF PLUS 10 min aprox.

**INGREDIENTES** (para 4 raciones)

foie gras crudo de pato o de oca / 400 g

pimienta de Sichuan (o similar) / una cucharadita

agua / 4 medidas

escamas de sal

Otros / molde de aluminio rectangular de 14 x 10 cm

- 1 Limpie y retire las venitas del foie gras, trocéelo a mano o con un tenedor en 8 piezas y distribuya la pimienta machacada y las escamas de sal.
- 2 Coloque los trozos en el interior del molde de aluminio, prensando todo bien. Tape y cierre el molde con papel de aluminio.
- 3 Ponga las 4 medidas de agua en la cubeta y coloque el plato de cocinar al vapor sobre el fondo, sitúe encima el molde de aluminio cerrado con la mezcla, cierre la tapa y programe el menú A fuego lento 10 minutos a 80°.
- 4 Cuando el programa finalice, retire el molde del interior y deje enfriar por completo antes de desmoldar y servir, mejor en la nevera.

## EL TOQUE FINAL

Acompañe el foie gras con escamas de sal y tostaditas de pan.





# Falso canelón de pato

a las 5 especias con salsa de ciruelas

PREPARACIÓN 30 min TIEMPO CHEF PLUS 10 min aprox.

INGREDIENTES (para 4 raciones)

- .....**tortillas mexicanas de trigo** / 8
- .....**muslos de pato confitados** / 4
- .....**cebolleta** / una
- .....**aceite de girasol** / 2 cucharadas
- .....**canela** / una pizca
- .....**anís molido** / una pizca
- .....**ralladura de piel de naranja** / 1/4
- .....**pimienta negra molida** / una pizca
- .....**cominos molidos** / una pizca

PARA LA SALSA:

- .....**ciruelas sin hueso** / 150 g
- .....**agua** / 1/2 medida
- .....**zumo de lima**
- .....**sal**

- 1 Pique la cebolleta muy fina.
- 2 Extraiga la carne de los muslos de pato y deseche los huesos. Pique la carne con el cuchillo.
- 3 Para hacer la salsa, introduzca las ciruelas y el agua en un vaso de triturar y haga una pasta con la batidora, si está muy espesa, añada un poco más de agua. Sazone al gusto con el zumo de lima y la sal. Reserve.
- 4 Deposite la cebolleta y el pato picado en un recipiente, añada las especias y mezcle todo muy bien. Pruebe y añada más especias si lo considera necesario. Deje reposando unas horas en la nevera.
- 5 Disponga las tortillas sobre una superficie plana y reparta la mezcla de pato especiado sobre ellas. Distribuya un poco de salsa de ciruelas sobre el pato. Cierre la tortilla formando el canelón o un paquete cerrado (puede pinchar con un palillo el canelón para que no se desmonte).
- 6 Pinte el fondo de la cubeta con el aceite y disponga 4 rollos sobre el fondo y otros 4 encima en posición cruzada. Cierre la tapa y programe el menú Verduras. Cuando el programa finalice, retire los rollos y vuelva a colocarlos de manera que los que estaban debajo queden arriba y viceversa. Cierre la tapa y vuelva a programar el menú Verduras.

## EL TOQUE FINAL

Introduzca la salsa en una manga pastelera para decorar el plato a su gusto.

# Caldereta de rape al azafrán

**PREPARACIÓN** 30 min **TIEMPO CHEF PLUS** 21 min aprox. (exprés) o 37 min (gourmet)

**INGREDIENTES** (para 4 raciones)

**PARA LA PICADA:**

rape / 4 piezas de 150 g cada una

ajo / 2 dientes

tomate triturado / 1,5 medidas

azafrán / 0,3 g

blanco de puerro / uno

caldo de pescado /

patatas / 600 g

una medida

vino blanco / una medida

caldo de pescado / una medida

guisantes / una medida

aceite de oliva para freír / 2 medidas

harina / perejil / sal

## Modo exprés

- 1 Pele, trocee a tamaño de bocado y lave las patatas, a continuación, métalas en la cubeta. Pique el puerro muy fino e introdúzcalo junto al tomate también en la cubeta.
- 2 Introduzca los ingredientes de la picada en un recipiente para poder triturarlo todo con la batidora hasta hacer una pasta. Añada esta pasta a las verduras de la cubeta junto al caldo de pescado y el vino, sal al gusto y remueva todo.
- 3 Por último, coloque los trozos de rape y los guisantes, cierre la tapa y programe el menú Pescados.

## Modo gourmet

- 1 Sale el rape y páselo por harina. Vierta el aceite para freír en la cubeta y programe el menú Sofreír/freír 10 minutos a 180°; cuando el aceite esté caliente, dore las piezas de rape y resérvelas aparte. Retire el aceite usado de la cubeta.
- 2 Tras repetir los pasos 1 y 2 del Modo exprés, cierre la tapa y programe el menú Presión 17 minutos a 135°.
- 3 Cuando el programa finalice, abra la tapa y verifique que está caldoso (añada agua si está seco), y coloque los trozos de rape y los guisantes encima del guiso.
- 4 Cierre la tapa y programe el menú A fuego lento 10 min a 90°.

## EL TOQUE FINAL

Al presentar, añada al guiso unas almejas abiertas al vapor y un poco de perejil picado.



# Terrina de salmón con piquillos y espárragos

PREPARACIÓN 15 min TIEMPO CHEF PLUS 25 min

**INGREDIENTES** (para 4 raciones)

espárragos blancos escurridos / 250 g

salmón fresco (suprema sin piel ni espinas) / 300 g

pimiento asado del piquillo / 2

ajo / 1/2 diente

huevos / 3

nata / una medida

agua / 5 medidas

aceite de girasol

maicena para rebozar

sal

**Otros /** molde de aluminio de 20 cm de diámetro

- 1 Coloque el salmón, el ajo, la nata, los huevos y una pizca de sal en un recipiente para poder tritarlo todo con una batidora. Pique el pimiento y mézclelo con la masa anterior.
- 2 Escorra los espárragos por completo y páselos por maicena.
- 3 Unte todo el interior del molde de aluminio con aceite y luego maicena. Vierta la mitad de la crema triturada del punto 1; coloque los espárragos con cuidado sobre esta crema.
- 4 Vierta el triturado restante del punto 1 sobre los espárragos y tape el molde con papel de aluminio.
- 5 Ponga 5 medidas de agua en la cubeta y coloque el plato de cocinar al vapor sobre el fondo, sitúe encima el molde de aluminio cerrado con la mezcla, cierre la tapa y programe el menú Vapor 25 minutos a 125°.
- 6 Cuando el programa finalice, retire el molde del interior y deje enfriar antes de desmoldar.

## EL TOQUE FINAL

Este plato se puede servir tibio o frío como entrante, o acompañado de una ensalada sencilla.



# Brochetas de solomillo ibérico

a la menta fresca, canela y miel

PREPARACIÓN 25 min TIEMPO CHEF PLUS 20 min

**INGREDIENTES** (para 4 raciones)

**solomillo de cerdo** / 600 g

**escalonias** / 200 g

**canela** / una cucharadita

**miel** / 4 cucharadas

**menta fresca** / 6-8 ramitas

**aceite de oliva extra virgen** / 4 cucharadas

**aceite suave** / 1/4 medida

**pimienta negra molida** / sal

**Otros** / palos cortos para brocheta



- 1 Pique las escalonias y la menta muy finas.
- 2 Corte el solomillo en trozos pequeños y salpimiéntelos. Mezcle la carne con la picada anterior y añada la miel, 4 cucharadas de aceite de oliva extra virgen y la canela, remueva todo y deje marinando unas horas en la nevera.
- 3 Introduzca los trozos de solomillo en 8 brochetas cortas.
- 4 Vierta el aceite suave en la cubeta, programe el menú Sofreír/freír 10 minutos a 180° y espere 3 minutos a que esté caliente. Dore bien las brochetas de carne en dos tandas de 4 unidades, retire y reserve aparte cuando estén ya doradas. La carne debería estar cruda por dentro. Cuando esté lista, cancele el programa.
- 5 Disponga las brochetas ya doradas sobre el fondo de la cubeta. Cierre la tapa y programe el menú A fuego lento 10 minutos a 90°.

## EL TOQUE FINAL

Una guarnición ideal para este plato son unas verduras cortadas en juliana y salteadas suavemente en la sartén.



# Budín de vainilla con frutos rojos

PREPARACIÓN 15 min TIEMPO CHEF PLUS 35 min

**INGREDIENTES** (para 4 raciones)

mantequilla a temperatura ambiente / 100 g

azúcar / 100 g

huevos / 2

harina de trigo / 175 g

vainilla / una vaina

frutos rojos / 200 g

levadura química / un sobre (16 g)

agua / 4 medidas

azúcar lustre

**Otros** / molde de aluminio de 20 cm de diámetro

- 1 En un recipiente, amase a mano la mantequilla con el azúcar (no derretida). Cuando esté bien mezclada y blanda, incorpore una cucharada de harina y los huevos batiendo constantemente con las varillas hasta conseguir una masa fluida y homogénea.
- 2 Mezcle la harina con la levadura química, añádala a la masa anterior batiendo. Corte la vaina de vainilla por su mitad longitudinal, raspe la pasta del interior, añádala también y mezcle todo batiendo bien.
- 3 Incorpore al final los frutos rojos y remuévalos suavemente con toda la masa.
- 4 Vierta la masa en el molde y tápelo bien con papel de aluminio.
- 5 Ponga las 4 medidas de agua en la cubeta y coloque el plato de cocinar al vapor sobre el fondo, sitúe encima el molde de aluminio cerrado con la mezcla, cierre la tapa y programe el menú Presión 45 minutos a 135°.
- 6 Cuando el programa finalice, retire el molde del interior y deje enfriar un poco antes de desmoldar.

## EL TOQUE FINAL

Este dulce es ideal servido tibio, decorado con azúcar lustre por encima y una bola de helado de vainilla al lado.

# Bizcocho borracho de chocolate al Cointreau

PREPARACIÓN 15 min TIEMPO CHEF PLUS 25 min aprox.

INGREDIENTES (para 4 raciones)

harina / 150 g

huevos / 4

azúcar / 100 g

Cointreau / 1/4 medida

mantequilla / 150 g

chocolate para postres / 250 g

levadura química / un sobre (16 g)

piel rallada de media naranja

Otros / molde de aluminio de 20 cm de diámetro

- 1 Trocee la mantequilla y el chocolate y colóquelos en la cubeta, cierre la tapa y programe el menú A fuego lento 8 minutos a 60°.
- 2 En otro recipiente bata los huevos, el Cointreau y el azúcar hasta que haga espuma. Añada entonces la harina con la levadura química, tamizándola, bata todo bien para que no haya grumos.
- 3 Cuando acabe el menú abra la tapa, mezcle bien el chocolate derretido con la mantequilla y añádalo enseguida a la masa de huevos, batiendo, a continuación, para que todo se mezcle bien.
- 4 Unte todo el interior del molde de aluminio con mantequilla, y después, espolvoree con un poco de harina. Vierta la masa en el interior del molde.
- 5 Coloque el molde de aluminio con la mezcla en la cubeta, cierre la tapa y programe el menú Horno 50 minutos a 173°.
- 6 Cuando el programa finalice, retire el molde del interior y deje enfriar antes de desmoldar.

## EL TOQUE FINAL

Utilice rodajas finas de naranja para decorar las porciones de este bizcocho antes de servirlo.





# Pastel de coco, cacahuetes y zanahoria

PREPARACIÓN 15 min TIEMPO CHEF PLUS 60 min aprox.

**INGREDIENTES** (para 4 raciones)

zanahoria rallada / 220 g

harina integral / 140 g

coco rallado / 75 g

cacahuetes crudos pelados y rotos / 75 g

azúcar moreno / 125 g

aceite de coco (o girasol) / 120 g

huevos / 3

vinagre de manzana / una cucharada

levadura química / un sobre (16 g)

aceite para el molde / harina para el molde / sal

**Otros** / molde de aluminio de 20 cm de diámetro

- 1 Mezcle en un recipiente la harina, el coco, los cacahuetes, la levadura química y la sal.
- 2 En un recipiente aparte, mezcle el azúcar, el aceite y los huevos y bata la mezcla con varillas hasta que haga espuma. Añada entonces la zanahoria y el vinagre y mezcle bien.
- 3 Remueva ambas preparaciones hasta conseguir una masa homogénea.
- 4 Unte todo el interior del molde de aluminio con aceite, y a continuación, espolvoree con un poco de harina. Vierta la masa en el interior del molde.
- 5 Coloque el molde de aluminio con la mezcla en la cubeta, cierre la tapa y programe el menú Horno 1:00 hora a 160°.
- 6 Cuando el programa finalice, retire el molde del interior y deje enfriar antes de desmoldar.

## EL TOQUE FINAL

El acompañamiento ideal para este pastel es una bola de helado de coco.

# Natillas de chocolate blanco

PREPARACIÓN 10 min TIEMPO CHEF PLUS 9 min

INGREDIENTES (para 4 raciones)

chocolate blanco para postres / 200 g

yemas de huevos / 3

azúcar / 70 g

leche entera / 600 ml

maicena / 20 g



- 1 Vierta la leche en la cubeta, cierre la tapa y programe el menú A fuego lento 5 minutos a 80°.
- 2 En un bol aparte bata con las varillas las yemas de huevo, el azúcar y la maicena hasta obtener una crema fluida y homogénea.
- 3 Cuando el programa finalice, abra la tapa y añada el chocolate blanco troceado a la cubeta removiendo para que se funda.
- 4 Por último, vierta las yemas batidas sin parar de removerlo todo con las varillas y programe el menú Sofreír/freír 4 minutos a 151°.
- 5 Remueva continuamente las natillas durante el cocinado para evitar que se agarren y quemen.
- 6 Cuando el programa finalice, vierta las natillas en 4 recipientes y manténgalos en la nevera antes de consumirlos.

## EL TOQUE FINAL

Espolvoree con un poco de cacao las natillas para realzar su sabor.



**chef plus**  
induction

