



Cordero con ajos y cebolletas al aroma de romero

utensilio

Asador de vapor (horno)



ingredientes para 1 persona.

5 costillas de cordero sin separar (carré de cordero)

3 cebolletas pequeñas

½ cabeza de ajos

Aceite

Sal

Pimienta

Romero fresco

preparación

Pela las cebolletas y la media cabeza de ajos, introduce en el Asador al Vapor y cuece en el horno durante 10 minutos a 180°C.

Abre el asador e introduce las costillas quitando previamente el exceso de grasa.

Vuelve a cocer en el horno durante 20-25 minutos a la misma temperatura.

Deja reposar durante 5 minutos con el asador cerrado.



Sopa de pescado

utensilio

Ogya (microondas)



ingredientes para 4 personas.

350 ml agua
1 zanahoria
½ puerro
1 diente ajo
2 cucharadas de aceite de oliva
50 gr merluza limpia
50 gr rape limpio
2 gambas
2 mejillones
3 almejas
Unas hojitas de perejil
Sal

preparación

Para hacer el caldo de pescado, introduce en Ogya las cabezas y las pieles de las gambas y la espina central del rape y la merluza junto con el agua y cocina en el microondas 3 minutos a 600W. Retira, pásalo todo por un colador y reserva.

Pon en el estuche la zanahoria y el puerro cortados en juliana fina, el ajo pelado y 1 cucharada de aceite. Cuece en el microondas a 600W durante 2 minutos.

Sala el pescado y limpia las almejas y los mejillones. Añade todo al estuche junto con el caldo y las hojas de perejil y cuece durante 2 minutos. Las almejas y los mejillones estarán abiertos después de este tiempo, de no ser así cuece 1 minuto más.

Rectifica de sal y sirve acompañado de pan.



Huevo mollet con nido de pasta y foie

utensilio

Ogya + Ovo (microondas)



ingredientes para 1 persona.

80 gr tallarines frescos

300 ml de agua

1 huevo

20 gr de foie micuit

Sal

Pimienta

preparación

Congela el foie envuelto con papel film a modo de barrita.

Introduce los tallarines en Ogya junto con el agua y una pizca de sal y cuece en el microondas con las tapas cerradas durante 10 min a 600W. Escurre.

Cuece un huevo en Ovo al baño María con un poco de sal, durante 7 minutos.

Sirve colocando los tallarines en un plato formando un nido. Pon el huevo en el centro y espolvorea un poco de sal. Ralla un poco de foie con la lámina más fina del Multirallador.

NOTA: se puede reemplazar el foie con virutas de jamón ibérico.



Huevo cuadrado con espinacas y frankfurt

utensilio

Ovo (microondas)



ingredientes para 1 persona.

1 Huevo
4 hojas de espinacas frescas
1 frankfurt
Sal
Pimienta

preparación

Coloca las hojas de espinacas enteras y crudas recubriendo las paredes de la base del molde OVO, seguidamente pon el huevo sin cáscara y salpimienta al gusto. Añade el frankfurt cortado en trozos pequeños.

En un cazo aparte con agua hirviendo cuécelo durante 7 minutos al baño María. También puedes cocerlo en el microondas a potencia máxima (800W) durante 1 minuto.

Desmolda encima de un plato con cuidado presionando las paredes.



Musaca ligera de berenjena, patata y carne de ternera con salsa de tomate

utensilio

Estuche de vapor (microondas)



ingredientes para 1-2 personas.

1 Berenjena pequeña
1 Patata mediana
120 gr carne picada de ternera
200 gr tomate triturado (10 cucharadas soperas)
1 Cucharada de postre de azúcar
Queso rallado
Sal

preparación

Corta la berenjena a láminas y aliñala con aceite. Pela la patata y córtala también en láminas. Añade el azúcar al tomate triturado. Mezcla la carne picada con 3 cucharadas soperas de tomate triturado y añade una pizca de sal. En Estuche de Vapor alterna una capa de berenjena, una capa de patata, y otra de carne. Repite una capa central de berenjena, una capa de carne y una última capa de berenjena. Cubre la Musaca con el resto de salsa de tomate. Cierra el Estuche de Vapor y ponlo al microondas 15 minutos a 800w. Una vez cocido, abre el Estuche de Vapor y añade el queso rallado y gratínalo al horno o al microondas.

Si te apetece también puedes añadirle una salsa de bechamel ligera.



Crema de calabacín

utensilio

Cooking Bag (microondas)



ingredientes para 1 persona.

1 calabacín grande
1 cebolla tierna
600 ml agua
Sal
10ml crema de leche

preparación

Corta el calabacín a rodajas de 1/2cm de ancho, reserva. Corta la cebolla en juliana fina e introduce los dos ingredientes en la Cooking Bag.

Añade el agua y la sal y cuece en el microondas a 600W durante 15min.

Una vez cocido, tritura con un triturador eléctrico hasta que quede una crema fina. Puedes triturar en la misma bolsa.

Añade la crema de leche, remueve ligeramente y sirve en un plato hondo.



Arroz aromático con setas y ajo

utensilio

Cooking Bag (microondas)



ingredientes para 2 personas.

1 Taza (Cup indicado en la bolsa) de arroz thai
2 Tazas de agua caliente
5g Setas secas variadas
2 Dientes de ajo
1 Rama de canela
1 hoja pequeña de laurel
Sal

preparación

Introduce en la Cooking Bag el arroz con todos los ingredientes menos el agua. Cierra la bolsa y deja aromatizar durante 1 noche. Este proceso es opcional y cuanto más tiempo en contacto con los demás aromas, el arroz, resultará más aromático.

Añade el agua y sin cerrar la Cooking Bag cuece en el microondas a 600w durante 10 min. Cuando esté cocido, cierra la bolsa herméticamente y déjalo reposar 5min.



Figuras 3D de chocolate

utensilio

Molde Abeto 3D/ Corazones 3D (microondas)



ingredientes

300 g de chocolate negro, blanco o con leche

preparación

Fundir 2/3 de chocolate en el microondas o baño María hasta llegar a 40°C. (38°C en el caso del chocolate blanco y con leche). Podemos usar un bol y una espátula para fundir y remover el chocolate. Una vez alcanzada la temperatura, añadir el resto de chocolate picado finamente y remover hasta obtener un chocolate homogéneo. Seguidamente llenar los moldes y dejar que el chocolate se enfríe en la nevera. Desmoldar con cuidado y montar las piezas.

Sugerencias de decoración:

-Derretir chocolate blanco o con leche y pintar el molde realizando cenefas, puntos, etc. (aconsejado usar el Decopén). Dejar enfriar en la nevera 20 minutos. A continuación, rellenar el molde con el chocolate y dejar enfriar.

-Preparar glasa (glacé) real mezclando 1 clara de huevo con 200 g de azúcar glas y 1 cucharadita de zumo de limón. Separar en diferentes cuencos y añadir colorantes alimenticios al gusto para obtener los colores deseados. Decorar las figuras de chocolate una vez ya montadas.

-Utilizar decoraciones de azúcar de colores ya preparados (bolitas, fideos arco iris, confeti de azúcar, etc.) y pegarlas en las figuras ya montadas con un poco de chocolate derretido a forma de pegamento.



Piruletas de caramelo

utensilio

Piruletas 3D, piruletas números (microondas)



ingredientes

140 g de azúcar

2 cucharadas de agua

PARA LA DECORACIÓN:

2 cucharadas de semillas de sésamo

2 cucharadas de frutos secos picados

preparación

Verter el azúcar y el agua en un cazo y, sin remover, cocinar a fuego medio durante unos 5-6 minutos hasta obtener un caramelo rubio. El tiempo puede oscilar dependiendo del fuego (atención que no se queme). Dejar templar unos segundos para que las burbujas desaparezcan y verter el caramelo con mucho cuidado en el molde, sin sobrepasarlo, con los palos y el condimento deseado, ya colocados. Dejar enfriar sobre la superficie de trabajo durante unos 15 minutos. Desmoldar con cuidado y montar.

Opciones de presentación y montaje:

- Montar las 2 piezas con o sin palos.
- Presentar las piruletas como parte de la decoración de un postre, pequeño detalle dulce después de las comidas, o para acompañar un té o café.



Genovesa de chocolate

utensilio

Molde números



ingredientes

80 g de harina
20 g de cacao en polvo
3 huevos
100 g de azúcar
100g de pepitas de chocolate
5 g de levadura (opcional)
Para la cobertura:
200 g de cobertura de chocolate
200 g de nata para montar

Para decorar:
200 g de azúcar glas
1 clara de huevo
1 cucharada de zumo de limón
Unas gotas de colorante rojo
Grajeas de chocolate de colores

preparación

En un bol, mezclar la harina, el cacao y la levadura hasta que la mezcla sea homogénea. Por otro lado, mezclar los huevos enteros con el azúcar y batir con la ayuda de unas varillas eléctricas hasta doblar su volumen o hasta que al tocar con un dedo este no gotee. Una vez montados los huevos, añadir con cuidado la mezcla de harina y cacao tamizados y remover delicadamente de arriba abajo hasta que esté



todo incorporado. Por último, añadir las pepitas de chocolate enharinadas para evitar que se hundan y se acumulen en el fondo del molde. Introducir en el horno, precalentado a 180°C, durante 20 minutos. Retirar la genovesa del horno y dejar reposar un par de minutos antes de desmoldar.

Para la cobertura:

-Llevar la nata a ebullición en un cazo. Retirar y añadir el chocolate removiendo hasta que quede totalmente incorporado. Desmoldar la genovesa volcando el molde sobre una rejilla y recubrir con el chocolate dejando caer el sobrante a través de la rejilla.

-Por último, dejar que la cobertura se enfríe en el frigorífico.

Para decorar:

-Mezclar el azúcar glas con la clara de huevo y remover bien. Añadir el colorante y volver a remover hasta obtener un color uniforme. Rellenar el Decopen con la mezcla y dibujar al gusto sobre el pastel.

