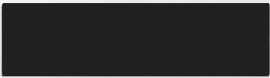




RECETAS · RECETTES

TASTY MULTIPOT



ESPAÑOL

RECETAS BÁSICAS

Arroz blanco	3
Huevos duros	3
Patatas para guarnición	3
Puré de patatas	3
Salsa bechamel	4

PRIMEROS PLATOS

Acelgas cremosas	4
Alubias blancas con chorizo	4
Arroz caldoso de pollo	4
Caldo de pollo	5
Champiñones al ajillo	5
Coliflor con atún	5
Espaguetis a la carbonara	6
Fideuá con mejillones	6
Guisantes con jamón	6
Habitas con jamón	6
Huevos rellenos	7
Humus	7
Lentejas estofadas con chorizo	7
Macarrones caseros	7
Patatas bravas	8
Pisto	8
Tallarines con gambas al ajillo	8
Tortilla de patata y cebolla	8
Verduras salteadas	9

SEGUNDOS PLATOS

Almejas a la marinera	9
Bacalao en salsa de piquillos	9
Boquerones fritos	9
Carne con tomate	10
Carrilleras con tomate	10
Chipirones en salsa	10
Corvina en salsa	10
Costillas de cerdo en salsa	11
Estofado de ternera	11
Lomo a la naranja	11
Mejillones en salsa	12
Pechugas de pollo en salsa	12
Pechugas en salsa de champiñones	12
Pollo a la cerveza	13
Pollo asado	13

POSTRES

Arroz con leche	13
Bizcocho marmolado	13
Chocolate a la taza	14
Compota de manzana	14
Crema catalana	14
Crema de chocolate	14
Flan de huevo	14
Manzanas asadas	15
Quesillo de yogur	15
Tarta tatin de manzana	15
Yogurt natural	15

Arroz blanco

INGREDIENTES:

2 Medidores Arroz
3 Medidores Agua
Sal



ELABORACIÓN:

Introducir en el recipiente el agua, el arroz y la sal. Programa la función ARROZ, 12 minutos. Pulsar START.

Huevos duros

INGREDIENTES:

6 Huevos
3 Medidores agua



ELABORACIÓN:

Introducir en la olla 3 medidores de agua. Colocar los huevos en el cesto vapor. Seleccionar función VAPOR, 8 minutos, pulsar START. Acabado el tiempo dejar liberar la presión, hasta poder abrir la tapa. Cuando estén fríos pelar y servir con unas gotas de aceite.

Patatas para guarnición

INGREDIENTES:

½ Medidor aceite oliva
600 g Patatas
1 Medidor tomate natural triturado
3 Dientes ajo
½ c/c Pimentón dulce
Pimienta negra
Sal



ELABORACIÓN:

Pelamos, lavamos y cortamos las patatas a rodajas de unos 5 mm de grosor, salamos. Echamos el aceite en la olla y seleccionamos función FREIR. Cuando esté el aceite caliente agregamos los ajos enteros, y sofreímos. Añadimos las patatas. Junto con el pimentón y removemos para que se rehoguen un poco las patatas. Agregamos el tomate y la pimienta negra y removemos bien 10 minutos. Cancelamos el menú. Seleccionar función DIY10 minutos, pulsar START. Acabado el tiempo. Dejamos liberar la presión, y servir.

Puré de patatas

INGREDIENTES:

700 g Patatas
4 Medidores de agua
100 g Leche
80 g Mantequilla
Sal
Pimienta negra



ELABORACIÓN:

Pelar y cortar las patatas, introducir en la olla las patatas, el agua, y la sal. Seleccionar la función SOPAS/ CALDOS, 25 minutos, pulsar START. Dejamos liberar la presión, abrimos la olla, retiramos las patatas cocidas en un bol, añadir la leche, la mantequilla y la pimienta negra, trituramos hasta conseguir la textura deseada.

Salsa Bechamel

INGREDIENTES:

700 g Leche
60 g Harina
60 g Mantequilla
Sal
Pimienta blanca
Nuez moscada



ELABORACIÓN:

Introducimos en la olla la mantequilla, seleccionamos función. PAFILLAS/GACHAS, 8 minutos. Pulsar START Cuando alcance la temperatura, añadimos la harina y tostamos 2 minutos. Pasados 2 minutos, incorporamos la leche, la sal
La pimienta y la nuez moscada al gusto, removemos con unas varillas de silicona de forma continuada para que no se queden grumos.

Alubias blancas con chorizo

INGREDIENTES:

¼ Medidor aceite oliva
50 g Cebolla
¼ Medidor tomate triturado
Chorizo
250g Alubias blancas secas
150 g Beicon en tiras
Sal
Pimentón



ELABORACIÓN:

Verter el aceite en la olla, seleccionar función SOFREIR, pulsar START cuando este el aceite caliente, pochar la cebolla cuando este transparente agregar el beicon y un poco de chorizo a trocitos, sofreír todo 3 minutos, añadir el tomate remover y cancelar el programa, añadir el pimentón, remover para que no se queme. Poner las alubias, el chorizo a trozos grandes, remover bien. Rectificar de sal si es necesario, tapa la olla seleccionar función LEGUMBRES, Pulsar START. 1h,40 minutos. Acabado el tiempo dejar salir la presión, abrir la olla y servir.

Acelgas cremosas

INGREDIENTES:

½ Medidor de aceite oliva
1 Cebolla
2 Diente ajo
300 g Acelgas (congeladas)
40 g Mantequilla
40 g Harina
400 ml Leche entera
Queso rallado
Sal
Pimienta
Nuez moscada



ELABORACIÓN:

Verter el aceite en la olla, seleccionar función SOFREIR, pulsar START, cuando este caliente añadimos la cebolla y los dientes de ajo picado, hasta que esta blanda. Añadir las acelgas remover unos minutos, añadir la mantequilla, la harina, la sal, la pimienta negra y la nuez moscada, cuando falte unos 12 minutos para acabar el tiempo, verter la leche y remover con una varilla de silicona, hasta que acabar el tiempo. Ponemos las acelgas en una bandeja para horno, espolvorear con queso y gratinar.

Arroz caldoso de pollo

INGREDIENTES:

¼ Medidor Aceite oliva
550 g Alitas de pollo
100 g judías verdes
1 Medidor tomate triturado
1,200 ml Agua
Colorante
275 g Arroz
200 g Coliflor
Pimentón
Sal



ELABORACIÓN:

Verter el aceite en la olla, seleccionar función SOFREIR, pulsar START cuando este caliente el aceite. Sofreímos las alitas de pollo, salpimentadas, vamos removiendo hasta que estén doradas, Añadir las judías verdes troceadas, sofreír 6 minutos, añadir El tomate triturado, una pizca de pimentón y removemos, cuando falten 10 minutos incorporamos el agua, una pizca de colorante y sal. Finalizado el tiempo añadimos el arroz y la coliflor, rectificamos de sal seleccionar función ARROZ, 8 minutos pulsar START. Cuando finalice el tiempo .Dejar liberar la presión para poder abrir la tapa, y servir.

Caldo de pollo

INGREDIENTES:

2L Agua
2 Pechugas de pollo (carcasa)
1 Cebolla pelada y troceada
1 Puerro limpio y troceado
2 Zanahorias peladas y troceadas
1 Tallo de apio (opcional)
Sal



ELABORACIÓN:

Lavamos bien las carcasas de pollo y las verduras. Introducir en el recipiente el agua y todos los ingredientes, programar función SOPAS. Pulsar START. Finalizado el tiempo dejamos que se libere la presión. Colamos el caldo y servir.



Coliflor con atún

INGREDIENTES:

1 Coliflor
3 Medidores agua
Sal
¼ Medidor Aceite oliva
4 Dientes ajo
30 g Mantequilla
3 c/s Harina
600 g Leche
Nuez moscada
Pimienta negra
200-300 g Atún desmigado
Queso rallado

ELABORACIÓN:

Cortar en ramilletes pequeños la coliflor lavada. Verter el agua en la olla, y sal colocar el cesto de vapor en la olla con los ramilletes de coliflor, cerrar la olla. Seleccionar función VAPOR, 7 minutos, pulsar START. Acabado el tiempo dejamos liberar la presión hasta poder abrir la olla. Escurrir, quitar el cesto vapor reservar la coliflor en una bandeja de horno y cubrir con el atún desmigado. RESERVAR. Verter en la olla el aceite, seleccionar función SOFREIR, pulsar START, cuando este caliente añadir la mantequilla, y pizca sal, cuando este comenzando a dorar, sofreír la harina y dorar un poco, sin parar de remover. Agregar la leche poco a poco e ir removiendo. Salpimentar y una pizca de nuez moscada, remover bien, cerrar la tapa y seleccionar función DIY, 5 minutos, pulsar START. Acabado el tiempo dejar liberar la presión, hasta poder abrir la tapa. Remover bien con unas varillas de silicona. Volcar sobre la coliflor con el atún, espolvorear queso rallado y gratinar.

Champiñones al ajillo

INGREDIENTES:

½ Medidor Aceite oliva
2 Dientes ajo
400 g Champiñones
Perejil
Pimienta negra
Sal



ELABORACIÓN:

Verter el aceite en la olla, seleccionar función SOFREIR, pulsar START, cuando este el aceite caliente, sofreír los ajos laminados 4 minutos. Agregamos los champiñones, la pimienta negra, el perejil y sal, pochar 6 minutos (sin tapa) acabado el tiempo. Anular la función. Cerrar la olla, seleccionar función DIY, 10 minutos, pulsar START. Acabado el tiempo dejar liberar la presión hasta poder abrir la olla. Servir con acompañamiento, o solos.

Espaguetis a la carbonara

INGREDIENTES:

¼ Medidor Aceite
150 g Beicon
100 g Cebolla
1 Diente ajo
200 g Espaguetis
300 ml Agua
100 ml Leche
1 Yema huevo
Orégano
Sal
Pimienta
Parmesano



ELABORACIÓN:

Verter el aceite en la olla, seleccionar función SOFREIR, pulsar START cuando este caliente introducir el beicon, la cebolla y el ajo picado, salpimentado y removemos. Cuando falten 10 minutos para acabar. Cancelar el programa. Añadir la pasta, la leche y el agua, seleccionar función DIY, 8 minutos, pulsar START.

Acabado el tiempo dejar salir la presión hasta poder abrir la tapa, agregamos El huevo removemos, dejamos reposar 1 minuto. Espolvoreamos un poco de orégano y parmesano y servimos.



Guisantes con jamón

INGREDIENTES:

¼ Medidor aceite oliva
100 g Zanahoria
150 g Jamón serrano (tacos)
800-1 Kg Guisantes (congelados)
½ c/c Sal

ELABORACIÓN:

Verter el aceite en la olla, seleccionar función SOFREIR, pulsar START, cuando el aceite este caliente sofreír la cebolla, hasta que comience a tomar color, añadir la zanahoria y el jamón picados, sofreír unos minutos removiendo. Cuando falten 2 minutos para acabar el tiempo añadir los guisantes congelados. Remover bien todo, seleccionar función VAPOR, 5 minutos pulsar START Acabado el tiempo dejar salir la presión, abrir y servir.

Fideuá con mejillones

INGREDIENTES:

400-500 g Mejillones cocidos
¼ Medidor Aceite oliva
120 g Cebolla
3 Dientes ajo
150 g C Pimiento verde
¾ Medidores tomate natural triturado
250 g Fideos (FIDEUA)
½ c/c Pimentón Dulce
Sal
Pimienta negra
1 Hoja Laurel
800g Caldo pescado



ELABORACIÓN: Verter el aceite en la olla, seleccionar función SOFREIR, pulsar START. Cuando empiece a descontar el tiempo, sofreír la cebolla, ajos, y el pimiento Picados menudos, hasta que este blando, añadir el tomate triturado y remover bien todo, cuando falten 5 minutos para acabar el tiempo, agregar los fideos el pimentón dulce y sofreír. Agregar sal, pimienta negra, el laurel, caldo de pescado, y los mejillones remover todo bien Cerrar la olla seleccionar función ARROZ, 8 minutos, pulsar START. Acabado el tiempo dejar liberar la presión, abrir remover y servir.
*Puede comprar los mejillones frescos, abrirlos al vapor y reservar el caldo para los fideos.
*Cocción pasta según fabricante.



Habitas con jamón

INGREDIENTES:

400 g Habitas
150 g Jamón serrano (tacos)
150 g Cebolla
2 Dientes ajo (Laminados)
¼ Medidor aceite oliva
½ Medidor vino blanco
Sal

ELABORACIÓN:

Verter el aceite en la olla, seleccionar función SOFREIR, una vez caliente, sofreír la cebolla y los ajos 5 minutos, introducir el jamón 5 minutos.
Añadir las habas y el vino blanco y la sal, remover todo bien cancelar el programa Cerrar la olla y seleccionar función ARROZ, 10 minutos, pulsar START, una vez finalizado el tiempo.
Dejar liberar la presión, y servir.

Huevos rellenos

INGREDIENTES:

10 Huevos
3 Medidores Agua
Mayonesa
150 g Atún en conserva



ELABORACIÓN:

Introducir en la olla 3 medidores de agua. Colocar los huevos en el cesto vapor Seleccionar función VAPOR, 8 minutos, pulsar START, acabado el tiempo. Dejar salir la presión.

Cuando estén frío pelar y separar las yemas. Mezclar las yemas con la mayonesa y el atún escurrido. Rellenar las claras.



Lentejas estofadas con chorizo

INGREDIENTES:

350 g Lentejas pardinas
1 Cebolla
2 Zanahorias peladas
4 Dientes ajos
2 Hojas laurel
2 Chorizos asturianos
1c/c Pimentón dulce
1.300 ml Agua o caldo de carne
Sal

ELABORACIÓN:

Introducir todos los ingredientes en la olla en frío. (Lentejas sin remojar), cebolla pelada entera, zanahorias peladas enteras, ajos enteros, laurel
Chorizos, pimentón dulce, agua, o caldo y sal.
Cerrar la olla, válvula cerrada, seleccionar función CARNE/ ESTOFADO
25 minutos, pulsar START, una vez terminado el tiempo dejar liberar toda la presión, Retirar la cebolla, zanahoria, y los ajos, y triturar haciendo un puré. Mezclar este puré con las lentejas remover bien y servir.

Humus

INGREDIENTES:

300 g Garbanzos
1,5L Caldo de ave
2 Dientes ajo
50 g Aceite oliva
Semillas de sésamo
1 Zumo de limón
Cebolleta fresca picada
Cebollino picado
Sal
Pimentón
Pimienta blanca
Comino



ELABORACIÓN:

Lavamos los garbanzos y los ponemos en remojo en agua caliente y sal durante toda la noche. Introducir en el recipiente el caldo de ave, los garbanzos y los dientes de ajo. Cerramos la olla y programa 40 minutos función LEGUMBRES ,pulsar START Una vez finalizado dejamos que libere la presión. Una vez liberado toda la presión y nos permita abrir, Retiramos los garbanzos escurrimos bien, añadimos el comino, las semillas de sésamo, el zumo de limón, el aceite de oliva, sal, el pimentón la pimienta blanca y trituramos, si fuera necesario añadimos el caldo de la cocción rectificamos de sal. Servimos el hummus espolvoreamos con la cebolleta y el cebollino bien picado y terminamos con un pequeño hilo de aceite.

Macarrones caseros

INGREDIENTES:

150 g Cebolla
150 g Carne picada
250 g Macarrones
2 Medidores de tomate triturado
¼ Medidor Aceite oliva
Agua
Sal

ELABORACIÓN:

Introducir en la olla el aceite selecciona función SOFREIR, 30 minutos, añadir la cebolla y la carne ir removiendo, con a la tapa abierta. Al cabo de 10 minutos, añadir el tomate triturado.
Cuando finalice el tiempo, añadir los macarrones y el agua que cubra los macarrones, Seleccionar función ARROZ,10 minutos pulsar START. Remover bien, y servir.

Patatas bravas

INGREDIENTES:

1 L Aceite girasol
400 g Patatas
50 g Tomate frito
Mayonesa
Pimentón picante
Perejil



ELABORACIÓN:

Verter el aceite en la olla, seleccionar función SOFREIR, pulsar START mientras se calienta el aceite. Lavamos bien las patatas y las cortamos a dados grandes, cuando alcance el aceite la temperatura, añadimos las patatas y las vamos friendo hasta que estén blanditas.

Dejamos las patatas sobre papel absorbente para eliminar el aceite sobrante. Servimos las patatas con el tomate frito y el alioli mezclado y espolvoreamos Perejil y pimentón picante.

Tallarines con gambas al ajillo

INGREDIENTES:

3 Dientes ajo
¼ Medidor Aceite oliva
300-400 g Gambas peladas
2 Cayenas
½ c/c Pimentón dulce
Perejil
250-300 g Tallarines o Espaguetis
Agua
Sal
Pimienta negra
1.500g Agua



ELABORACIÓN: Verter el aceite en la olla función FREIR, pulsar START cuando el aceite este caliente añadimos los ajos cortados a laminas, y sofreír sin que lleguen a dorar. Añadir las gambas, guindilla o cayenas, pimentón y perejil picado, sofreír. Hasta que cambien de color. Reservar en un bol. Sin lavar la cubeta, echar un litro y medio caliente, sal, chorrito de aceite y la pasta, partida por la mitad, remover bien. Seleccionar función ARROZ, 8 minutos, pulsar START. Cuando finalice el tiempo deja despresurizar, remover y escurrir bien. Añadir los tallarines al sofrito de las gambas, pimienta negra y perejil picado. Mezclar bien y servir caliente.

Pisto

INGREDIENTES:

½ Medidor aceite oliva
1 Cebolla
3 Dientes ajo
2 Pimientos verdes
1 Calabacín
400 g Tomate triturado natural
½ c/c Azúcar
Sal
1c/c Cominos
Pimienta negra



ELABORACIÓN: Cortamos todas las verduras pequeñas, Reservar. Verter el aceite en la olla, seleccionar función FREIR, 30 minutos, pulsar START. Cuando el aceite este caliente, vamos sofrriendo las verduras en el siguiente orden. Primero la cebolla y los ajos laminados, y sal, 5 minutos cuando esté tierna añadimos el pimiento 10 minutos, removiendo de vez en cuando. Añadimos el calabacín 15 minutos vamos removiendo. Añadimos el tomate, sal, azúcar, la pimienta, y el comino removemos todo Tapa la olla, Seleccionar función DIY 10 minutos, pulsar START, acabo el tiempo dejar salir la presión, abrir la olla y servir.

Tortilla de patata y cebolla

INGREDIENTES:

1 Medidor de aceite
150 g Cebolla
500 g Patatas
Sal
5 Huevos



ELABORACIÓN:

Cortar las patatas y la cebolla en juliana. Introducir en el recipiente el aceite, las patatas, la cebolla y la sal Selecciona función DIY 20 minutos, pulsar START. Remover de vez en cuando. Batir los huevos en un bol, añadir la mezcla anterior y cuajar en una sartén por los dos lados.



Verduras salteadas

INGREDIENTES:

¼ Medidor Aceite oliva
 100 g Ramilletes romanesco
 125 g Cebolla
 175 g Calabacín
 125 g Berenjena
 75 g Pimiento rojo
 75 g Pimiento verde
 75 g Champiñones
 Ajos tiernos
 1 c/s Salsa soja
 Sal
 Sésamo

ELABORACIÓN:

Limpiamos las verduras y cortamos a dados, Verter el aceite en la olla, seleccionar función SOFREIR, pulsar START, cuando este caliente añadir las verduras, 4 minutos removemos de vez en cuando. Cancelar función, añadir los champiñones, la salsa soja, los ajos laminados, y la sal. Seleccionar función DIY, 35 minutos pulsar START
 Colocar la tapa sin llegar a cerrar, vamos removiendo de vez en cuando
 Espolvoreamos un poco de sésamo por encima y servimos.



Bacalao en salsa de piquillos

INGREDIENTES:

½ Medidor de aceite de oliva
 200 g Cebolla en juliana
 3 Dientes ajo
 1Hoja laurel
 ½ Medidor vino blanco
 800 g Bacalao (lomo)
 Pimienta negra
 1Medidor caldo pescado o agua
 Harina

ELABORACIÓN: Enharinar los lomos de bacalao. Verter el aceite en la olla, seleccionar función SOFREIR. Pulsar START. Cuando este caliente sellamos el bacalao y reservar. Sofreír la cebolla cortada en juliana, y los dientes de ajo en láminas, hasta que esté blando. Añadir el laurel, tomate frito y pimientos del piquillo escurridos, vino blanco, caldo pescado, sal y pimienta pochar 5 minutos. Retirar el laurel y triturar la salsa. Volver a la olla, colocar los lomos de bacalao reservados. Seleccionar función VAPOR, 3 minutos, dejar liberar la presión. Servir los lomos de bacalao con la salsa.



Almejas a la marinera

INGREDIENTES:

¼ Medidor Aceite oliva
 500 g Chirlas o Almejas
 7 Dientes ajo
 1 Cayena
 1 Medidor Vino blanco
 Perejil Picado
 1c/s Harina
 ½ Medidor agua
 Sal

ELABORACIÓN:

Verter el aceite en la olla, seleccionar función SOFREIR, pulsar START cuando este caliente sofreír los ajos un par de minutos vigilando que no se quemen, añadir la harina remover unos minutos. Añadimos las almejas limpias, la cayena, perejil y la sal, mezclamos todo bien añadimos el agua y el vino blanco. Cancelamos la función y seleccionar función VAPOR, 4 minutos, pulsar START, Acabado el tiempo dejamos liberar la presión hasta abrir la tapa. Servimos.



Boquerones fritos

INGREDIENTES:

500 g Boquerones
 1L Aceite Girasol
 Harina
 Sal

ELABORACIÓN:

Limpiamos los boquerones.
 Verter el aceite en la olla, seleccionar función SOFREIR. Pulsar START Cuando alcance la temperatura, pasamos los boquerones por harina y los sumergimos en aceite unos minutos.
 Cuando estén fritos los colocamos sobre papel absorbente para eliminar el aceite sobrante.
 Servimos los boquerones con una pizca de sal y unas rodajas de limón.

Carne con tomate

INGREDIENTES:

800 g Carne a tacos (ternera, cerdo)
½ Medidor aceite
100 g Cebolla
2 Dientes ajos
500 g Tomate natural (triturado)
1 Medidor vino blanco
Sal
Pimienta negra
Pimentón dulce
1 Hoja laurel
Harina,



ELABORACIÓN:

Salpimentar y enharinar los tacos de carne. Introducir en la olla el aceite, programar función SOFRITO, 30 minutos añadir los tacos de carne pulsar START. Ir removiendo. A los 15 minutos retirar los tacos de carne, e introducir la cebolla y los dientes de ajo. Cuando falten 5 minutos para finalizar el tiempo, añadir el tomate, el laurel y el pimentón. Cuando finalice añadir la carne reservada y el vino blanco, seleccionar función CARNE/ ESTOFADO. 45 minutos pulsar START.



Chipirones en salsa

INGREDIENTES:

1kg Chipirones
¼ Medidor Aceite oliva
400 g Cebolla
3 Dientes ajo
¾ Medidor tomate frito natural
½ Medidor vino blanco
½ c/c Pimentón dulce
1 c/c Maizena
1 Medidor caldo pescado
1 Hoja laurel
Perejil
Sal
Pimienta negra molida

ELABORACIÓN:

Limpiar los chipirones, dejarlos enteros, y Reservar. Verter el aceite en la olla, seleccionar función SOFREIR, pulsar START, cuando este el aceite caliente, añadir la cebolla y los ajos picados, hasta que estén blandos. Agregar el tomate frito, el vino blanco y pimentón, unos 3 minutos para favorecer la evaporación del alcohol. Añadir los chipirones la maicena disuelta en el caldo frío, laurel, perejil picado, sal y pimienta. Seleccionar función DIY, 8 minutos, pulsar START. Puede servirlos con arroz blanco.

Carrilleras con tomate

INGREDIENTES:

½ Medidor Aceite oliva
1kg Carrilleras (sin hueso)
Sal
Pimienta negra
Harina
200 g Cebolla
2 Dientes ajo
80 g Pimiento verde
½ Medidor vino blanco
400 g Tomate natural triturado
1 c/c Orégano
1 c/c Azúcar



ELABORACIÓN:

Verter el aceite en la olla, seleccionar función SOFREIR, pulsar START, cuando este caliente el aceite, añadimos las carrilleras salpimentadas y enharinadas, sellamos por los dos lados, 15 minutos y reservamos. Picar la cebolla, los ajos, el pimiento y pochara unos 10 minutos, con el aceite de sofreír las carrilleras. Verte el vino blanco, dejar evaporar 5 minutos y triturar (Opcional si quieres que la salsa quede más fina) Agregar las carrilleras, tomate triturado, orégano, sal, pimienta y el azúcar, remover bien. Seleccionar función CARNE/ ESTOFADO, pulsar START. 40 minutos. Acabado el tiempo dejar salir la presión, abrir la olla y servir.



Corvina en salsa

INGREDIENTES:

¼ Medidor Aceite oliva
100 g Pimiento rojo
100 g Cebolla
2 Dientes ajo
100 g Guisantes congelados
1 Medidor Tomate triturado
400 g Caldo de pescado
300 g Patatas
1 Corvina (500g)
1 c/c Pimentón
Sal
Pimienta negra
Perejil

ELABORACIÓN:

Verter el aceite en la olla, seleccionar función SOFREIR, pulsar START. Cuando este el aceite caliente, añadir la cebolla el ajo y el pimiento picado hasta que este transparente, añadir el tomate 10 minutos. Cancelar el programa. Incorporar la patata chascada, los guisantes, el caldo, el pimentón y salpimentamos, cerrar la tapa seleccionar función DIY, 5 minutos pulsar START, acabado el tiempo dejar liberar la presión, abrir la olla, añadimos la corvina troceada a rodajas, seleccionar función DIY, 10 minutos. Pulsar START. Acabado el tiempo dejamos salir la presión, abrimos la olla. Dejamos reposar unos minutos y servimos con perejil picado.

Costillas de cerdo en salsa

INGREDIENTES:

1 Costillar
¼ Medidor aceite oliva
½ Medidor vino blanco
½ c/c Tomillo
½ c/c Pimienta negra
½ c/c Comino
Pimentón dulce
1 Medidor tomate triturado
1 Cebolla
6 Dientes ajo
1 Pimiento verde
1 Pastilla caldo carne.

Lomo a la naranja

INGREDIENTES:

¼ Medidor Aceite oliva
1 Lomo de cerdo (1Kg-1.200 g)
200 g Cebolla
3 Dientes ajo
1 Pimiento verde
1c/c Maizena o Harina
1-2 Zanahoria
Sal
Pimienta
½ Medidor Tomate triturado
1 Medidor vino blanco
1 Medidor caldo pollo
1 Medidor zumo naranja



ELABORACIÓN: Cortar el costillar. Verter el aceite en la olla, seleccionar función **SOFREIR**, pulsar **START**, cuando el aceite este caliente, sellar las costillas 3 minutos, removiendo para que se doren por los dos lados, retirar las costillas y reservar. Añadir un poco más de aceite sofreír la cebolla, los ajos y el pimiento picado, unos 5 minutos Cuando esté el refrito hecho, añade la costilla y remueve bien todo para que se mezcle bien. Añade el comino, el pimentón dulce, el tomillo, el tomate triturado, el vino blanco, y agua hasta cubrir. Remueve todo muy bien y añade la pastilla de caldo. Cierra la olla, selecciona función, **CARNE/ ESTOFADO**, 20 minutos. Pulsar **START**.



ELABORACIÓN:

Verter el aceite en la olla, seleccionar función **SOFREIR**, pulsar **START**, salpimentar el lomo, cuando el aceite este caliente sellamos el lomo por los dos lados, **RESERVAR**. En el aceite de dorar la carne, pochar la cebolla, el ajo y el pimiento picado menudo, hasta que este blando y transparente. Cuando falten 10 minutos para acabar el tiempo, añadir la maizena, la zanahoria en rodajas y el tomate, sofreír removiendo 5 minutos, añadir el vino blanco dejar hervir 5 minutos para favorecer la evaporación del alcohol. Acabado el tiempo introducir el lomo reservado, el caldo de pollo, y el zumo de naranja, cerramos la tapa seleccionar función, **CARNE/ESTOFADO**, 30-40 minutos (según el tamaño) pulsar **START**. Acabado el tiempo dejar liberar la presión hasta poder abrir la tapa. Servir el lomo en una bandeja (cortado), triturar la salsa hasta que este fina. Napar el lomo con la salsa.

Estofado de ternera

INGREDIENTES:

MARINADA

1Kg Ternera (Jarrete)
2c/c Pimienta negra (grano)
Sal
Azúcar
3 c/s Salsa soja Kikkoman

SALSA

Sal
2 c/c Azúcar
120 g Salsa Kikkoman
3 Clavos (especies)
2 Anises Estrellados
1c/c Comino
2 Hojas laurel
2 c/c Sésamo
5 g Jengibre rallado
2 Cebolletas
900 g Agua



ELABORACIÓN:

Coloque en un bol grande la ternera y los ingredientes de la marinada, mezclar bien y déjelo reposar en la nevera durante un día. Introducir en la olla el jarrete de ternera, con todos los ingredientes de la salsa. Cierre la olla, seleccione función **CARNE/ESTOFADO**, 55 minutos pulse **START**. Cuando haya terminado el tiempo, espere 10 minutos elimine la presión de la olla, poco a poco y abra la tapa. Extraiga el jarrete déjelo reposar, córtelo en rodajas colóquelo en una cazuela con la salsa al fuego lento 10 minutos. Sírvalo con la salsa.



Mejillones en salsa

INGREDIENTES:

1 Kg Mejillones
1 Cebolla
½ Medidor de aceite
¼ Medidor de vino blanco
2 Medidores de tomate triturado
Sal

ELABORACIÓN:

Introducir en el recipiente, el aceite, la cebolla, el tomate triturado, el vino blanco. Selecciona función SOFREIR, 20 minutos, remover de vez en cuando
Añadir los mejillones, cerrar la olla, seleccionar función VAPOR, 10 minutos, pulsar START, finalizado el tiempo dejamos que libere la presión y abrimos la olla.
Sirva los mejillones

Pechugas en salsa de champiñones

INGREDIENTES:

¼ Medidor Aceite oliva
2-3 Pechugas
400 g Champiñones frescos laminados
60 g Cebolla
2 Dientes ajo
½ Medidor vino blanco
¾ Medidor nata líquida (cocina)
1-1/2 Medidor caldo pollo
Nuez moscada
Perejil
Sal
Pimienta negra



ELABORACIÓN:

Verter el aceite en la olla, seleccionar función SOFREIR, pulsar START, cuando este caliente, añadir las pechugas de pollo salpimentadas, sellar por los dos lados. Reservar y dorar 150 gramos de champiñones laminados, Reservar.
Añadir un poco más de aceite, y sofreír la cebolla y ajos picados, hasta que estén transparentes. Agregar el resto de los champiñones (250 gr,) pochar unos 5 minutos. Verter el vino blanco, la nata, caldo de pollo, sal, pimienta y nuez moscada. Dejar hierva unos minutos. Triturar con el túrmix.
Introducir en la olla las pechugas y los champiñones, espolvorear perejil picado
Remover un poco, seleccionar función DIY, 10 minutos pulsar START
Acabado el tiempo dejar liberar la presión, abrir la tapa y servir.



Pechugas de pollo en salsa

INGREDIENTES:

¼ Medidor Aceite oliva
2 Pechugas pollo (sin hueso)
200 g Cebolla
2 Dientes ajo
100 g Pimiento verde
250 g Tomate natural (triturado)
½ Medidor vino blanco
400 g Agua
1 Pastilla caldo pollo
Perejil
Sal
1 Zanahoria

ELABORACIÓN:

Salpimentar las pechugas y reservar.
Introducir el aceite en la olla seleccionar función SOFREIR, pulsar START. Cuando este caliente el aceite sofreír la cebolla, el ajo y el pimiento verde, hasta que este un poco pochado, introducimos las pechugas reservadas.
Sofreímos un poco todo junto hasta que estén las pechugas un poco doradas
Echamos el tomate triturado, la zanahoria cortada en rodajas, el vino, el agua y la pastilla de caldo de pollo, dejamos que cueza un poco para que se evapore el alcohol del vino. Acabado el tiempo seleccionar función DIY, 20 minutos pulsar START
Acabado el tiempo retiramos las pechugas de pollo, y trituramos la salsa con una batidora.
Servir las pechugas espolvorear perejil y acompañar con la salsa triturada.



Pollo a la cerveza

INGREDIENTES:

¼ Medidor Aceite oliva
200 g Cebolla en juliana
150 g Zanahoria en rodajas
1 Pollo troceado
200 g Cerveza
1Cubo de caldo pollo
1Hoja laurel
Sal
Perejil picado

ELABORACIÓN:

Verter el aceite en la olla, seleccionar función SOFREIR, pulsar START, cuando empiece a descontar, pochá la cebolla, la zanahoria, y el pollo salpimentado, hasta que la verdura esté blanda, cuando falte 5 minutos para acabar el tiempo. Añadir la cerveza, cubo de caldo, perejil picado, laurel, sal y pimienta dejar evaporar el alcohol. Cerrar la olla, seleccionar función AVES, 20 minutos, pulsar START, acabado el tiempo deja salir la presión. Y servir. Puede triturar las verduras y acompañar el pollo.



Arroz con leche

INGREDIENTES:

1L Leche
180 g Arroz
150 g Azúcar
1 Rama de canela
1Piel de limón

ELABORACIÓN:

Introduzca todos los ingredientes en el recipiente. Seleccione la función ARROZ,12 minutos. Pulsar START.



Bizcocho marmolado

INGREDIENTES:

200 g Harina
4 Huevos
200 g Azúcar
180 g Aceite girasol
2 c/s Cacao en polvo
1 Sobre levadura
1c/s Azúcar avainillado

ELABORACIÓN:

Mezclar en un bol el aceite, el azúcar y el azúcar avainillado hasta quedar un tono blanquecino, ir incorporando los huevos, uno, a uno. Añadir la harina y la levadura, batir todo bien hasta que quede una masa homogénea. Separar un tercio de la masa y añadir las dos cucharadas de cacao, removiendo bien todo hasta que se integre perfectamente. Untar la base y los laterales del recipiente con mantequilla, ir llenando con capas alternativamente con las dos masas, comenzando con la blanca y echando de manera que las capas no queden homogéneas, sino mezcladas. Cierre la olla y seleccione función POSTRES 1.30h, pulsar START. Cuando finalice el tiempo pinchar el bizcocho con un palillo hasta que queden limpio. Dejar enfriar en la cubeta antes de desmoldar.



Pollo asado

INGREDIENTES:

1 Pollo 1,250grs
Pimentón dulce
Finas hierbas
Aceite
Sal
Zum de limón
½ Lata cerveza
1 Limón

ELABORACIÓN: Poner en un bol grande el pollo bien limpio, macerar el pollo con el pimentón dulce, las finas hierbas, el aceite, el zumo de limón y la sal, cierra con papel film y déjalo en la nevera 24h. Cortar las puntas del limón, e introducir el limón dentro del pollo. Introduce el pollo en el recipiente con el caldo que haya dejado, y la cerveza Selección función AVES, 25 minutos pulsar START, una vez finalizado el tiempo vuelve a seleccionar función AVES,25 minutos, pulsar START. Deja que libere toda la presión 10 minutos. Sirve el pollo con su jugo.

Chocolate a la taza

INGREDIENTES:

800 g Chocolate en polvo
4 medidores de leche



ELABORACIÓN:

Introducir en la olla, el chocolate y la leche. Seleccionar función PAPILLAS/ GACHAS, 5 minutos, pulsar START. Remover de vez en cuando.



Crema catalana

INGREDIENTES:

500 g Leche
4 Yemas huevo
18 g Maicena
50 g Azúcar
1 Ramita canela
Azúcar

ELABORACIÓN: Introducir en la olla, la leche y la maicena, removemos bien con unas varillas de silicona para diluir la maicena. Añadimos las yemas, el azúcar y la rama de canela, seleccionamos función, PAPILLAS / GACHAS, 5 minutos. Pulsar START. Con la tapa abierta removemos de forma continuada con las varillas, para conseguir una mezcla homogénea, cuando empiece a espesar retirar. Ponemos la crema en cuencos individuales y dejamos enfriar. Una vez frías, espolvoreamos por encima con azúcar y caramelizamos con un soplete. Servimos frío.

Flan de huevo

INGREDIENTES:

5 Huevos
500 g Leche
120 g Azúcar
Caramelo líquido
6 Medidores agua

ELABORACIÓN:

Batir en un bol, los huevos, el azúcar y la leche. Caramelizar una flanera, en el fondo y las paredes, verter el preparado. Verter el agua en la olla, colocar la flanera dentro, (Comprobar antes que quepa en la cubeta), tapar la flanera con papel albal. Seleccionar función VAPOR, 15 minutos, pulsar START acabado el tiempo. Dejar salir la presión. Dejar templar, e introducir en la nevera unas horas antes de desmoldar.

Compota de manzana

INGREDIENTES:

1 Kg Manzana
200 g Azúcar
100 g Azúcar moreno
1 Medidor Agua
1 Rama de canela
½ Zumo de limón



ELABORACIÓN:

Pelar y cortar en tacos las manzanas. Introducir todos los ingredientes en el recipiente. Cerramos la olla y seleccionamos la función POSTRES, 25 minutos. Pulsar START. Finalizado el tiempo dejamos que libere la presión, cuando nos deje abrir la olla, comprobamos el punto de cocción y dejamos atemperar antes de servir.



Crema de chocolate

INGREDIENTES:

100 g Chocolate de cobertura
20 g Azúcar
4 Yemas huevo
250 g Nata líquida

ELABORACIÓN:

Introducir todos los ingredientes en la olla, seleccionar función DIY, 5 minutos Pulsar START. Removemos continuamente con unas varillas de silicona para conseguir una mezcla homogénea. Ponemos en tarritos individuales y guardamos en el frigorífico.



Manzanas asadas

INGREDIENTES:

4 Manzanas medianas
¾ Medidor de agua
1 Cucharadas de azúcar
1 Nuez de mantequilla



ELABORACIÓN:

Limpiar las manzanas. Cortar la parte superior y vaciar en forma de cono
Introducir el agua en la olla e introduzca las manzanas.
Rellenar el hueco superior de las manzanas, con azúcar y la nuez de mantequilla. Seleccionar la función VAPOR, 10 minutos, pulsar START. Acabado el tiempo deja liberar la presión de la olla.



Tarta tatín de manzana

INGREDIENTES:

2-3 Manzanas
20 g Mantequilla
Canela en polvo
110 g Azúcar (60+50)
1 Limón zumo
2 Huevos
50 g Harina trigo
Sal
½ c/c Levadura (royal)
1c/c Vainilla

ELABORACIÓN:

Pelar y cortar a gajos las manzanas.
Introducir en la olla las manzanas, la mantequilla, la canela, 60g azúcar, zumo de limón remover todo bien. Seleccionar la función , FREIR pulsar START ir removiendo las manzanas hasta que se queden secas y tomen un poquito de color dorado. Volcar en un molde desechable, tipo(albal) redondo 18 cm. Con la batidora de varillas, batir los huevos y 50g azúcar hasta que espumen y blanqueen. Añadir la harina, sal, levadura, y vainilla y mezclar suavemente hasta que no queden grumos.
Volcar sobre las manzanas y dar unos golpecitos para que la mezcla se cuele bien.
Seleccionar función POSTRES, 30 minutos pulsar START ,acabado el tiempo
Dejar enfriar y desmoldar.

Quesillo de yogurt

INGREDIENTES:

200 g Leche condensada
3 Yemas huevo
2 Yogurt griegos sin azúcar
3 Medidores Agua



ELABORACIÓN:

En un bol batir todos los ingredientes.
Caramelizar el molde donde vayamos a verter la mezcla (comprobar antes que el molde quepa en la cubeta). Verter 3 medidores de agua en la olla, poner el molde con la mezcla, cubierto con papel de aluminio, cerrar la olla
Seleccionar función POSTRES, 45 minutos pulsar START. Finalizado el tiempo dejar liberar la presión hasta que se pueda abrir, extraer el molde , dejar enfriar guardar en la nevera.



Yogurt natural

INGREDIENTES:

1L Leche entera
1 Yogurt natural
3 Cucharadas de leche en polvo
3 Cucharadas de Azúcar

ELABORACIÓN:

Leche y yogurt temperatura ambiente.
Verter en un bol el azúcar, la leche en polvo, el yogurt y la leche, batimos todo bien.
Llenamos 6 vasitos para yogurt, introducimos los vasitos en la olla. Tapamos la olla, seleccionar función YOGURT, 8 horas, pulsar START. Transcurrido el tiempo, vemos que están cuajados y tapamos cada vasito.
Reservamos en la nevera, máximo 7 días.

FRANÇAIS

RECETTES DE BASE

Œufs durs	17
Pommes de terre en garniture	17
Purée de pommes de terre	17
Riz blanc	17
Sauce béchamel	18

LES PREMIERS PLATS

Blettes crémeuses	18
Bouillon de poule	18
Champignons à l'ail	18
Chou-fleur au thon	19
Fideua aux moules	19
Haricots au jambon	20
Haricots blancs au chorizo	20
Légumes sautés	20
Lentilles cuites au chorizo	20
Macaronis maison	21
Œufs farcis	21
Omelette pommes de terre et oignons	21
Patatas bravas	21
Petits pois au jambon	22
Pistou	22
Purée de pois chiches	22
Riz au poulet au bouillon	22
Spaghettis à la carbonara	23
Tagliatelles aux crevettes à l'ail	23

DEUXIÈME COURS

Anchois frits	23
Bar en sauce	23
Bœuf à l'orange	24
Côtes de porc en sauce	24
Encornets en sauce	24
Joues à la tomate	25
Morue à la sauce piquillos	25
Moules en sauce	25
Palourdes à la marinière	25
Poitrine de poulet à la sauce aux champignons	26
Poitrines de poulet en sauce	26
Poulet à la bière	26
Poulet rôti	27
Ragoût de bœuf	27
Viande à la tomate	27

DESSERTS

Chocolat chaud	28
Compote de pommes	28
Crème catalane	28
Crème au chocolat	28
Flan aux œufs	28
Fromage au yaourt	29
Gâteau marbré	29
Pommes au four	29
Riz au lait	29
Tarte tatin à la pomme	30
Yaourt naturel	30

Cœufs durs

INGRÉDIENTS:
6 œufs
3 mesures d'eau



PROCÉDURE:

Mettre les 3 mesures d'eau dans la cocotte. Placer les œufs dans le panier vapeur. Sélectionner la fonction VAPEUR, 8 minutes, et appuyer sur START. Une fois le temps écoulé, laisser la pression se relâcher jusqu'à ce qu'il soit possible d'ouvrir la cocotte.

Lorsqu'ils sont froids, les peler et les servir avec quelques gouttes d'huile.



Purée de pommes de terre

INGRÉDIENTS:
700 g de pommes de terre
4 mesures d'eau
100 g de lait
80 g de beurre
Sel
Poivre noir

PROCÉDURE:

Éplucher et couper les pommes de terre. Mettre les pommes de terre, l'eau et le sel dans la cocotte et sélectionner la fonction SOUPES/BOUILLONS, 25 minutes. Appuyer sur START.

Laisser la pression se relâcher, ouvrir la casserole, retirer les pommes de terre cuites dans un bol. Ajouter le lait, le beurre et le poivre noir, broyer jusqu'à obtenir la texture désirée.

Pommes de terre en garniture

INGRÉDIENTS:

½ mesure d'huile d'olive
600 g de pommes de terre
1 mesure de tomates concassées au naturel
3 gousses d'ail
½ cuillère à café de paprika doux
Poivre noir
Sel



PROCÉDURE:

Éplucher, laver et couper les pommes de terre en tranches d'environ 5 mm d'épaisseur, saler.

Verser l'huile dans la casserole et sélectionner la fonction RISSOLER. Lorsque l'huile est chaude, ajouter l'ail entier et faire revenir. Ajouter les pommes de terre avec le paprika et remuer pour que les pommes de terre soient légèrement dorées. Ajouter la tomate et le poivre noir et bien mélanger pendant 10 minutes.

Annuler le programme. Sélectionner la fonction DIY, 10 minutes, appuyer sur START. Une fois le temps de cuisson écoulé, laisser la pression se relâcher et servir.

Riz blanc

INGRÉDIENTS:

2 mesures de riz
3 mesures d'eau
Sel



PROCÉDURE:

Mettre l'eau, le riz et le sel dans le récipient. Programmer la fonction RIZ, 12 minutes. Appuyer sur START.

Sauce béchamel

INGRÉDIENTS:

700 g de lait
60 g de farine
60 g de beurre
Sel
Poivre blanc
Noix de muscade



PROCÉDURE:

Mettre le beurre dans la casserole et sélectionner la fonction. PORRIDGE/BOUILLIE, 8 minutes. Appuyer sur START. Une fois la température atteinte, ajouter la farine et faire griller pendant 2 minutes. Une fois ces 2 minutes écoulées, ajouter le lait, le sel, le poivre et la noix de muscade à souhait. Remuer de façon continue avec des bâtons en silicone afin d'éviter la formation de grumeaux.



Bouillon de poule

INGRÉDIENTS:

2 litres d'eau
2 poitrines de poulet (cassé)
1 oignon pelé et haché
1 poireau nettoyé et haché
2 carottes pelées et hachées
1 branche de céleri (facultatif)
Sel

PROCÉDURE:

Bien laver les carcasses de poulet et les légumes. Mettre l'eau et tous les ingrédients dans le récipient et régler la fonction SOUPE. Appuyer sur START. Une fois le temps écoulé, laisser la pression se relâcher. Filtrer le bouillon et servir.

Blettes crémeuses

INGRÉDIENTS:

½ mesure d'huile d'olive
1 oignon
2 gousses d'ail
300 g de blettes (surgelées)
40 g de beurre
40 g de farine
400 ml de lait entier
Fromage râpé
Sel
Poivre
Noix de muscade



PROCÉDURE:

Verser l'huile dans la cocotte, sélectionner la fonction RISSOLER, appuyer sur START. Lorsque l'huile est chaude, ajouter l'oignon et les gousses d'ail émincées, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Ajouter les blettes, remuer quelques minutes, ajouter le beurre, la farine, le sel, le poivre noir et la muscade. À environ 12 minutes avant la fin de la cuisson, verser le lait et remuer avec une tige en silicone, jusqu'à la fin du temps de cuisson. Mettre les blettes sur une plaque à four, saupoudrer de fromage et laisser gratiner.

Champignons à l'ail

INGRÉDIENTS:

½ mesure d'huile d'olive
2 gousses d'ail
400 g de champignons
Persil
Poivre noir
Sel



PROCÉDURE:

Verser l'huile dans la cocotte et sélectionner la fonction RISSOLER et appuyer sur START. Lorsque l'huile est chaude, faire revenir l'ail émincé pendant 4 minutes. Ajouter les champignons, le poivre noir, le persil et le sel, faire revenir 6 minutes (sans couvercle) une fois le temps de cuisson écoulé. Annuler la fonction. Fermer la cocotte et sélectionner la fonction DIY, 10 minutes, appuyer sur START. Une fois le temps écoulé, laisser la pression se relâcher jusqu'à ce qu'il soit possible d'ouvrir la cocotte. Servir avec un accompagnement ou seuls.



Chou-fleur au thon

INGRÉDIENTS:

1 chou-fleur
3 mesures d'eau
Sel
¼ mesure d'huile d'olive
4 gousses d'ail
30 g de beurre
3 cuillères à café de farine
600 g de lait
Noix de muscade
Poivre noir
200/300 g de thon émietté
Fromage râpé

PROCÉDURE:

Couper le chou-fleur lavé en petits bouquets. Verser l'eau dans la cocotte, saler et placer le panier vapeur dans la cocotte avec les bouquets de chou-fleur. Fermer la cocotte.

Sélectionner la fonction VAPEUR, 7 minutes, appuyer sur START. Une fois le temps écoulé, laisser la pression se relâcher jusqu'à ce qu'il soit possible d'ouvrir la cocotte. Égoutter, retirer le panier vapeur, réserver le chou-fleur sur une plaque à four et recouvrir avec le thon émietté. RÉSERVER.

Verser l'huile dans la cocotte et sélectionner la fonction RISSOLER. Appuyer sur START. Lorsque l'huile est chaude, ajouter le beurre et une pincée de sel. Lorsqu'elle commence à dorer, faire revenir la farine légèrement en remuant constamment.

Ajouter le lait petit à petit et remuer. Assaisonner avec du sel et une pincée de noix de muscade. Bien mélanger, fermer le couvercle et sélectionner la fonction DIY,

5 minutes, appuyer sur START. Une fois le temps écoulé, laisser la pression se relâcher jusqu'à ce qu'il soit possible d'ouvrir la cocotte. Bien mélanger avec une baguette en silicone. Verser sur le chou-fleur avec le thon, saupoudrer de fromage râpé et faire gratiner.

Fideua aux moules

INGRÉDIENTS:

400/500 g de moules cuites
¼ mesure d'huile d'olive
120 g d'oignon
3 gousses d'ail
150 g de poivre vert
¾ de mesures de tomates concassées au naturel
250 g nouilles (FIDEUA)
½ cuillère à café de paprika doux
Sel
Poivre noir
1 feuille de laurier
800 g de bouillon de poisson



PROCÉDURE:

Verser l'huile dans la cocotte et sélectionner la fonction RISSOLER. Appuyer sur START.

Après quelques instants, faire revenir l'oignon, l'ail et le poivron.

Haché menu jusqu'à ce qu'il devienne tendre, ajouter la tomate concassée et bien mélanger le tout. À 5 minutes de la fin du temps de cuisson, ajouter les nouilles, le paprika doux et faire frire.

Ajouter le sel, le poivre noir, le laurier, le bouillon de poisson et les moules. Bien mélanger le tout.

Fermer la cocotte et sélectionner la fonction RIZ, 8 minutes, appuyer sur START. Une fois le temps de cuisson écoulé, laisser la pression se relâcher, ouvrir, remuer et servir.

*Il est possible d'acheter des moules fraîches. Les ouvrir à la vapeur et réserver le bouillon pour les nouilles.

*Cuisson des pâtes selon les instructions du fabricant.



Haricots au jambon

INGRÉDIENTS:

400 g de haricots
150 g de jambon Serrano (cubes)
150 g d'oignon
2 gousses d'ail (tranchées)
¼ mesure d'huile d'olive
½ mesure de vin blanc
Sel

PROCÉDURE:

Verser l'huile dans la cocotte, sélectionner la fonction RISSOLER. Une fois chaude, faire revenir l'oignon et l'ail pendant 5 minutes. Ajouter le jambon pendant 5 minutes. Ajouter les haricots et le vin blanc et le sel. Bien mélanger le tout et annuler le programme
Fermer la cocotte et sélectionner la fonction RIZ, 10 minutes. Appuyer sur START. Une fois le temps écoulé, laisser la pression se relâcher et servir.



Légumes sautés

INGRÉDIENTS:

¼ mesure d'huile d'olive
100 g de brocoli Romanesco
125 g d'oignon
175 g de courgettes
125 g d'aubergines
75 g de poivron rouge
75 g de poivron vert
75 g de champignons
Ail tendre
1 cuillère à soupe de sauce soja
Sel
Sésame

PROCÉDURE:

Nettoyer les légumes et les couper en dés. Verser l'huile dans la cocotte et sélectionner la fonction RISSOLER. Appuyer sur START. Lorsque l'huile est chaude, ajouter les légumes, 4 minutes, en remuant de temps en temps. Annuler la fonction, ajouter les champignons, la sauce soja, l'ail haché et le sel. Sélectionner la fonction DIY, 35 minutes, et appuyer sur START. Placer le couvercle sans fermer, remuer de temps en temps. Saupoudrer un peu de sésame sur le dessus et servir.



Haricots blancs au chorizo

INGRÉDIENTS:

¼ mesure d'huile d'olive
50 g d'oignon
¼ mesure de tomates concassées
Chorizo
250 g de haricots blancs secs
150 g bacon en lanières
Sel
Poivrons

PROCÉDURE: Versez l'huile dans la cocotte, sélectionner la fonction RISSOLER et appuyer sur START. Lorsque l'huile est chaude, pochez l'oignon. Lorsqu'il devient transparent, ajoutez le lard et un peu de chorizo en morceaux. Faire revenir le tout 3 minutes, ajouter les tomates, remuer et annuler le programme. Ajouter le paprika, remuer pour qu'il ne brûle pas. Mettre les haricots, le chorizo en gros morceaux et bien remuer. Ajuster le sel si nécessaire, fermer le couvercle de la cocotte et sélectionner la fonction LÉGUMINEUSES. Appuyer sur START. 1h40. Une fois le temps écoulé, relâcher la pression, ouvrir la cocotte et servir.



Lentilles cuites au chorizo

INGRÉDIENTS:

350 g de lentilles Pardina
1 oignon
2 carottes pelées
4 gousses d'ail
2 feuilles de laurier
2 saucisses asturiennes
1 cuillère à café de paprika doux
1 300 ml d'eau ou de bouillon de viande
Sel

PROCÉDURE: Mettre tous les ingrédients dans la cocotte froide. (Lentilles non trempées), oignon entier pelé, carottes entières pelées, ail entier, feuille de laurier, chorizos, paprika doux, eau ou bouillon et sel.
Fermer la cocotte, avec la vanne fermée, et sélectionner la fonction VIANDE/RAGOÛT 25 minutes. Appuyer sur START. Une fois le temps écoulé, laisser toute la pression se relâcher, Retirer l'oignon, la carotte et l'ail et mélanger pour faire une purée. Mélanger cette purée avec les lentilles. Bien mélanger et servir.

Macaronis maison

INGRÉDIENTS:

150 g d'oignon
150 g de viande hachée
250 g de macaronis
2 mesures de tomates concassées
¼ mesure d'huile d'olive
Eau
Sel



PROCÉDURE:

Mettre l'huile dans la cocotte, sélectionner la fonction RISSOLER, 30 minutes. Ajouter l'oignon et la viande, en remuant, avec couvercle ouvert. Au bout de 10 minutes, ajouter les tomates concassées. Une fois le temps écoulé, ajouter les macaronis et l'eau jusqu'à recouvrir les macaronis. Sélectionner la fonction RIZ, 10 minutes, et appuyer sur START. Bien mélanger et servir.

Omelette pommes de terre et oignons

INGRÉDIENTS:

1 mesure d'huile
150 g d'oignon
500 g de pommes de terre
Sel
5 œufs



PROCÉDURE:

Couper les pommes de terre et l'oignon en julienne.
Mettre l'huile, les pommes de terre, l'oignon et le sel dans le récipient.
Sélectionner la fonction DIY, 20 minutes, et appuyer sur START. Remuer de temps en temps.
Battre les œufs dans un bol, ajouter le mélange précédent et faire cailler des deux côtés dans une poêle.

Œufs farcis

INGRÉDIENTS:

10 œufs
3 mesures d'eau
Mayonnaise
150 g de thon en conserve



PROCÉDURE:

Mettre les 3 mesures d'eau dans la cocotte. Placer les œufs dans le panier vapeur. Sélectionner la fonction VAPEUR, 8 minutes, appuyer sur START. Une fois le temps de cuisson écoulé, laissez la pression se relâcher. Quand ils sont froids, les peler et séparer les jaunes. Mélanger les jaunes avec la mayonnaise et le thon égoutté. Remplir les blancs.

Patatas bravas

INGRÉDIENTS:

1 litre d'huile de tournesol
400 g de pommes de terre
50 g de tomates frites
Mayonnaise
Paprika épicé
Persil



PROCÉDURE:

Verser l'huile dans la marmite, sélectionner la fonction RISSOLER. Appuyer sur START pendant que l'huile chauffe. Bien laver les pommes de terre et les couper en gros cubes. Lorsque l'huile arrive à température, ajouter les pommes de terre et les faire frire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Déposer les pommes de terre sur du papier absorbant pour enlever l'excédent d'huile. Servir les pommes de terre avec les tomates frites et l'aïoli mélangé et saupoudrer de persil et paprika épicé.

Petits pois au jambon

INGRÉDIENTS:

¼ mesure d'huile d'olive
100 g de carottes
150 g de jambon Serrano (cubes)
800-1 kg de petits pois (surgelés)
½ cuillère à café de sel



PROCÉDURE: Verser l'huile dans la cocotte, sélectionner la fonction RISSOLER, appuyer sur START. Lorsque l'huile est chaude, faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il commence à se colorer, ajouter la carotte et le jambon hachés, faire revenir quelques minutes en remuant. À 2 minutes de la fin du temps de cuisson, ajouter les petits pois surgelés. Bien mélanger le tout, sélectionner la fonction VAPEUR, 5 minutes, appuyer sur START. Une fois le temps écoulé, relâcher la pression, ouvrir et servir.

Purée de pois chiches

INGRÉDIENTS:

300 g de pois chiches
1,5 litre de bouillon de poule
2 gousses d'ail
50 g d'huile d'olive
Graines de sésame
1 jus de citron
Ciboulette fraîche hachée
Ciboulette hachée
Sel
Paprika
Poivre blanc
Cumin
Sésame



PROCÉDURE: Laver les pois chiches et les faire tremper dans de l'eau chaude et du sel pendant une nuit. Mettre le bouillon de poule, les pois chiches et les gousses d'ail dans le récipient. Fermer le pot et programmer 40 minutes, fonction LÉGUMINEUSES, appuyer sur START. Une fois la cuisson terminée, laisser la pression se relâcher. Une fois toute la pression relâchée et qu'il est possible d'ouvrir la cocotte, retirer les pois chiches, bien les égoutter, ajouter le cumin, les graines de sésame, le jus de citron, l'huile d'olive, le sel, le paprika, le poivre blanc et hacher. Si nécessaire, ajouter l'eau chaude de cuisson et rectifier de sel. Servir le houmous parsemé de ciboulette finement ciselée et terminer avec un léger filet d'huile.

Pistou

INGRÉDIENTS:

½ mesure d'huile d'olive
1 oignon
3 gousses d'ail
2 poivrons verts
1 courgette
400 g de tomates concassées nature
½ cuillère à café de sucre
Sel
1 cuillère à café de cumin
Poivre noir



PROCÉDURE: Couper tous les légumes en petites dimensions, réserver. Verser l'huile dans la casserole, sélectionner la fonction RISSOLER, 30 minutes, et appuyer sur START. Lorsque l'huile est chaude, faire frire les légumes dans l'ordre suivant D'abord l'oignon et l'ail laminés, puis ajouter le sel, à 5 minutes quand ils deviennent tendres. Ajouter le poivre, à 10 minutes, en remuant de temps en temps. Ajouter les courgettes à 15 minutes en remuant. Ajouter les tomates, le sel, le sucre, le poivre et le cumin. Mélanger le tout. Couvrir la cocotte, sélectionner la fonction DIY, 10 minutes, appuyer sur START. Une fois le temps écoulé, relâcher la pression, ouvrir la marmite et servir.

Riz au poulet au bouillon

INGRÉDIENTS:

¼ mesure d'huile d'olive
550 g d'ailes de poulet
100 g de haricots verts
1 mesure de tomates concassées
1200 ml d'eau
Colorant
275 g de riz
200 g de chou-fleur
Poivrons
Sel



PROCÉDURE: Verser l'huile dans la cocotte et sélectionner la fonction RISSOLER et appuyer sur START lorsque l'huile est chaude. Faire sauter les ailes de poulet assaisonnées en remuant jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Ajouter les haricots verts hachés et faire revenir pendant 6 minutes. Ajouter les tomates concassées, une pincée de paprika et remuer. À 10 minutes de la fin de la cuisson, ajouter l'eau, une pincée de colorant et le sel. Une fois le temps de cuisson écoulé, ajouter le riz et le chou-fleur, rectifier le sel, sélectionner la fonction RIZ, 8 minutes, et appuyer sur START. Lorsque le temps est écoulé, laisser la pression se relâcher afin de pouvoir ouvrir le couvercle. Servir.

Spaghettis à la carbonara

INGRÉDIENTS:

¼ mesure d'huile
150 g de bacon
100 g d'oignon
1 gousse d'ail
200 g de spaghettis
300 ml d'eau
100 ml de lait
1 jaune d'œuf
Origan
Sel
Poivre
Parmesan



PROCÉDURE:

Verser l'huile dans la casserole, sélectionner la fonction RISSOLER et appuyer sur START lorsqu'elle est chaude. Ajouter le bacon, l'oignon et l'ail émincé assaisonné. Remuer. À 10 minutes de la fin de la cuisson. Annuler le programme. Ajouter les pâtes, le lait et l'eau, sélectionner la fonction DIY, 8 minutes, appuyer sur START. Une fois le temps écoulé, laisser la pression se relâcher jusqu'à ce qu'il soit possible d'ouvrir et ajouter l'œuf. Remuer et laisser reposer 1 minute. Saupoudrer d'un peu d'origan et de parmesan et servir.



Anchois frits

INGRÉDIENTS:

500 g d'anchois
1 litre d'huile de tournesol
Farine
Sel

PROCÉDURE:

Nettoyer les anchois.
Verser l'huile dans la cocotte et sélectionner la fonction RISSOLER. Appuyer sur START lorsque l'huile atteint la bonne température. Passer les anchois dans la farine et les plonger dans l'huile pendant quelques minutes. Lorsqu'ils sont frits, les placer sur du papier absorbant pour enlever l'excédent d'huile. Servir les anchois avec une pincée de sel et quelques rondelles de citron.

Tagliatelles aux crevettes à l'ail

INGRÉDIENTS:

3 gousses d'ail
¼ mesure d'huile d'olive
300/400 g de crevettes décortiquées
2 piments de Cayenne
½ cuillère à café de paprika doux
Persil
250/300 g de tagliatelles ou de spaghettis
Eau
Sel
Poivre noir
1 500 g d'eau



PROCÉDURE: Verser l'huile dans la cocotte et programmer la fonction FRIRE, appuyer sur START. Lorsque l'huile est chaude, ajouter l'ail émincé et faire frire sans brunir. Ajouter les crevettes, le piment ou piment de Cayenne, le paprika et le persil haché, faire revenir jusqu'à ce qu'ils changent de couleur. Réserver dans un bol. Sans laver le bac, verser un litre et demi d'eau chaude, le sel, un filet d'huile et les pâtes, coupées en deux. Bien remuer. Sélectionner la fonction RIZ, 8 minutes, et appuyer sur START. Une fois le temps écoulé, laisser la cocotte se dépressuriser. Remuer et bien égoutter. Ajouter les tagliatelles aux crevettes sautées, le poivre noir et le persil haché. Bien mélanger et servir chaud.

Bar en sauce

INGRÉDIENTS:

¼ mesure d'huile d'olive
100 g de poivron rouge
100 g d'oignon
2 gousses d'ail
100 g de petits pois surgelés
1 mesure de tomates concassées
400 g de bouillon de poisson
300 g Pommes de terre
1 corvina (500 g)
1 cuillère à café de piment
Sel
Poivre noir
Persil

PROCÉDURE: Verser l'huile dans la cocotte et sélectionner la fonction RISSOLER. Appuyer sur START. Lorsque l'huile est chaude, ajouter les oignons, l'ail et le piment haché jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents, puis ajouter la tomate, 10 minutes. Annuler le programme. Ajouter la purée de pommes de terre, les petits pois, le bouillon, le poivron et assaisonner de sel et de poivre. Fermer le couvercle, sélectionner la fonction DIY et appuyer sur START pendant 5 minutes. Une fois le temps de cuisson écoulé, laisser relâcher la pression et ouvrir la cocotte. Ajouter le bar tranché et sélectionner la fonction DIY, 5 minutes. Appuyer sur START. Une fois le temps écoulé, relâcher la pression et ouvrir la cocotte. Laisser reposer quelques minutes et servir avec du persil haché.

Bœuf à l'orange

INGRÉDIENTS:

¼ mesure d'huile d'olive
1 longe de porc (1 kg - 1 200 g)
200 g d'oignon
3 gousses d'ail
1 poivron vert
1 cuillère à café de maïzena
ou farine
1-2 carottes
Sel
Poivre
½ mesure de tomates concassées
1 mesure de vin blanc
1 cube de bouillon de poulet
1 mesure de jus d'orange

Côtes de porc en sauce

INGRÉDIENTS:

1 côte de porc
¼ mesure d'huile d'olive
½ mesure de vin blanc
½ cuillère à café de thym
½ cuillère à café de poivre noir
½ cuillère à café de cumin
Piment doux
1 mesure de tomates concassées
1 oignon
6 gousses d'ail
1 poivron vert
1 cube de bouillon de bœuf.
Sésame



PROCÉDURE:

Verser l'huile dans la cocotte, sélectionner la fonction RISSOLER. Appuyer sur START. Assaisonner la longe. Lorsque l'huile est chaude, sceller la longe des deux côtés. RÉSERVER.

Dans l'huile utilisée pour dorer la viande, faire frire l'oignon, l'ail et le poivron finement hachés, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et transparents. À 10 minutes de la fin de la cuisson, ajouter la fécule de maïs, la carotte tranchée et la tomate. Faire revenir en remuant pendant 5 minutes, ajouter le vin blanc et laisser bouillir pendant 5 minutes pour favoriser l'évaporation de l'alcool. À la fin du temps, introduire la longe réservée, le bouillon de poulet et le jus d'orange. Fermer le couvercle, sélectionner la fonction VIANDE/RAGOÛT, 30-40 minutes (selon la taille) et appuyer sur START.

Une fois le temps écoulé laisser la pression se relâcher jusqu'à ce qu'il soit possible d'ouvrir la cocotte. Servir la longe sur un plateau (coupée), mixer la sauce jusqu'à ce qu'elle soit fine. Napper la longe de sauce.



PROCÉDURE: Couper la côte. Verser l'huile dans la cocotte et sélectionner la fonction RISSOLER. Appuyer sur START. Lorsque l'huile est chaude, saisir les côtes pendant 3 minutes en remuant pour les dorer des deux côtés. Retirer les côtes et réserver. Ajouter un peu plus d'huile et faire revenir l'oignon, l'ail et le poivron haché pendant environ 5 minutes. Lorsque le mélange est prêt, ajouter les côtes et bien remuer le tout pour bien les amalgamer. Ajouter le cumin, le paprika doux, le thym, les tomates concassées, le vin blanc et l'eau jusqu'à recouvrir les côtes. Bien mélanger le tout et ajouter le cube de bouillon. Fermer la casserole, sélectionner la fonction, VIANDE/RAGOÛT, 20 minutes Appuyer sur START.

Encornets en sauce

INGRÉDIENTS:

1 kg d'encornets
¼ mesure d'huile d'olive
400 g d'oignon
3 gousses d'ail
¾ mesure de tomates frites nature
½ mesure de vin blanc
½ cuillère à café de paprika doux
1 cuillère à café de fécule de maïs
1 mesure de bouillon de poisson
1 feuille de laurier
Persil
Sel
Poivre noir moulu



PROCÉDURE: Nettoyer les encornets, les laisse entiers et réserver. Verser l'huile dans la cocotte et sélectionner la fonction RISSOLER. Appuyer sur START. Lorsque l'huile est chaude, ajouter l'oignon et l'ail haché, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter les tomates frites, le vin blanc et le paprika, environ 3 minutes pour favoriser l'évaporation de l'alcool. Ajouter les encornets, la fécule de maïs dissoute dans le bouillon froid, le laurier, le persil haché, le sel et le poivre. Sélectionner la fonction DIY, 8 minutes, et appuyer sur START. À servir éventuellement avec du riz blanc.

Joues à la tomate

INGRÉDIENTS:

½ mesure d'huile d'olive
1 kg de joues (désossées)
Sel
Poivre noir
Farine
200 g d'oignon
2 gousses d'ail
80 g de poivre vert
½ mesure de vin blanc
400 g de tomates concassées nature
1 cuillère à café d'origan
1 cuillère à café de sucre



PROCÉDURE: Verser l'huile dans la marmite et sélectionner la fonction RISSOLER. Appuyer sur START. Lorsque l'huile est chaude, ajouter les joues poivrées et farinées, soudez des deux côtés, 15 minutes. Réserver. Hacher les oignons, l'ail, les poivrons et faire revenir environ 10 minutes dans l'huile de friture des joues. Verser le vin blanc, laisser évaporer 5 minutes et mixer (facultatif s'il est souhaité obtenir une sauce plus fine). Ajouter les joues, les tomates concassées, l'origan, le sel, le poivre et le sucre. Bien mélanger. Sélectionner la fonction VIANDE/RAGOÛT et appuyer sur START. 40 minutes. Une fois le temps écoulé, relâcher la pression, ouvrir la cocotte et servir.



Moules en sauce

INGRÉDIENTS:

1 kg de moules
1 oignon
½ mesure d'huile
¼ mesure de vin blanc
2 mesures de tomates concassées
Sel

PROCÉDURE:

Dans le récipient, insérer l'huile, l'oignon, la tomate concassée, le vin blanc. Sélectionner la fonction RISSOLER, 20 minutes, et remuer de temps en temps
Ajouter les moules, fermer la cocotte, sélectionner la fonction VAPEUR, 10 minutes. Appuyer sur START. À la fin du temps de cuisson, laisser la pression se relâcher et ouvrir la cocotte.
Servir les moules

Morue à la sauce piquillos

INGRÉDIENTS:

½ mesure d'huile d'olive
200 g de julienne d'oignon
3 gousses d'ail
1 feuille de laurier
½ mesure de vin blanc
800 g morue (longe)
Poivre noir
1 mesure de bouillon de poisson ou d'eau
Farine



PROCÉDURE: Fariner les longes de morue. Verser l'huile dans la cocotte et sélectionner la fonction RISSOLER. Appuyer sur START. Lorsque l'huile est bien chaude, sceller la morue et réserver. Faire revenir l'oignon coupé en julienne et les gousses d'ail en rondelles, jusqu'à ce qu'ils s'attendrissent. Ajouter la feuille de laurier, les tomates frites et les piments piquillos égouttés, ainsi que le vin blanc, le bouillon de poisson, le sel et le poivre. Faire revenir 5 minutes. Retirer la feuille de laurier et mixer la sauce. Remettre le tout dans la cocotte, déposer les longes de morue réservées. Sélectionner la fonction VAPEUR, 3 minutes, puis laisser la pression se relâcher. Servir les longes de morue avec la sauce.

Palourdes à la marinière

INGRÉDIENTS:

¼ mesure d'huile d'olive
500 g de chirlas (palourdes)
7 gousses d'ail
1 piment de Cayenne
1 mesure de vin blanc
Persil haché
1 cuillère à café de farine
½ mesure d'eau
Sel

PROCÉDURE:

Verser l'huile dans la cocotte, sélectionner la fonction RISSOLER, et appuyer sur START. Lorsque l'huile est chaude, faire revenir l'ail pendant quelques minutes en veillant à ne pas le faire brûler, ajoutez la farine et remuer pendant quelques minutes. Ajouter les palourdes propres, le piment de Cayenne, le persil et le sel, bien mélanger le tout et ajouter l'eau et le vin blanc. Annuler la fonction et sélectionner la fonction VAPEUR 4 minutes, appuyer sur START. Une fois le temps écoulé, laisser la pression se relâcher avant d'ouvrir le couvercle. Servir.

Poitrine de poulet à la sauce aux champignons

INGRÉDIENTS:

¼ mesure d'huile d'olive
2/3 poitrines de poulet
400 g de champignons frais tranchés
60 g d'oignon
2 gousses d'ail
½ mesure de vin blanc
¾ mesure de crème liquide (cuisine)
1-1/2 mesure de bouillon de poulet
Noix de muscade
Persil
Sel
Poivre noir



PROCÉDURE: Verser l'huile dans la marmite, sélectionner la fonction RISSOLER, appuyer sur START lorsqu'elle est chaude. Ajouter les poitrines de poulet assaisonnées, et souder des deux côtés. Réserver et faire revenir 150 grammes de champignons émincés. Réserver. Ajouter un peu d'huile et faire revenir l'oignon et l'ail hachés jusqu'à ce qu'ils soient transparents. Ajouter le reste des champignons (250 g) et frire environ 5 minutes. Verser le vin blanc, la crème, le bouillon de poulet, le sel, le poivre et la muscade. Laisser bouillir quelques minutes et mixer. Mettre les poitrines de poulet et les champignons dans la cocotte. Saupoudrer de persil haché. Remuer un peu, sélectionner la fonction DIY, 10 minutes, et appuyer sur START. Une fois le temps de cuisson écoulé, laisser la pression se relâcher, ouvrir le couvercle et servir.

Poulet à la bière

INGRÉDIENTS:

¼ mesure d'huile d'olive
200 g de julienne d'oignon
150 g de carottes en rondelles
1 poulet haché
200 g de bière
1 cube de bouillon de poule
1 feuille de laurier
Sel
Persil haché



PROCÉDURE:

Verser l'huile dans la cocotte et sélectionner la fonction RISSOLER. Appuyer sur START. Lorsqu'elle commence à ralentir, frire l'oignon, les carottes et le poulet assaisonné, jusqu'à ce que les légumes soient tendres, à 5 minutes avant la fin du temps de cuisson. Ajouter la bière, le cube de bouillon, le persil haché, le laurier, le sel et le poivre et laisser évaporer l'alcool. Fermer la cocotte et sélectionner la fonction VOLAILLE, 20 minutes, appuyer sur START. Laisser la pression se relâcher une fois le temps de cuisson terminé. Servir.
Il est possible de hacher les légumes pour accompagner le poulet.

Poitrines de poulet en sauce

INGRÉDIENTS:

¼ mesure d'huile d'olive
2 poitrines de poulet (déossées)
200 g d'oignon
2 gousses d'ail
100 g de poivre vert
250 g de tomates nature (écrasées)
½ mesure de vin blanc
400 g d'eau
1 cube de bouillon de poulet
Persil
Sel
1 carotte



PROCÉDURE: Assaisonner les poitrines et réserver. Mettre l'huile dans la cocotte, sélectionner la fonction RISSOLER et appuyer sur START. Lorsque l'huile est bien chaude, faire revenir l'oignon, l'ail et le poivre vert jusqu'à ce qu'il soit légèrement fris. Ajouter les poitrines réservées. Faire sauter le tout jusqu'à ce que les poitrines soient légèrement dorées. Ajouter la tomate concassée, la carotte tranchée, le vin, l'eau et le cube de bouillon de volaille. Laisser cuire un peu pour que l'alcool du vin s'évapore. Une fois le temps de cuisson écoulé, sélectionner la fonction DIY, 20 minutes, et appuyer sur START. À la fin du temps de cuisson, retirer les poitrines de poulet et mixer la sauce au mixeur. Servir les poitrines de poulet parsemées de persil et accompagner avec la sauce pilée.



Poulet rôti

INGRÉDIENTS:

1 poulet 1 250 g
Piment doux
Fines herbes
Huile
Sel
Jus de citron
½ canette de bière
1 citron

PROCÉDURE: Mettre le poulet propre dans un grand bol. Faire mariner le poulet dans le paprika doux, les fines herbes, l'huile, le jus de citron et le sel. Fermer avec du film plastique et laisser reposer au réfrigérateur pendant 24 heures. Couper les extrémités du citron et insérer le citron à l'intérieur du poulet. Mettre le poulet dans le récipient avec le bouillon restant et la bière. Sélection de la fonction VOLAILLE, 25 minutes, appuyer sur START. Une fois le temps écoulé, sélectionner à nouveau la fonction VOLAILLE, 25 minutes. Appuyer sur START. Laisser relâcher la pression pendant 10 minutes. Servir le poulet avec son jus.



Ragoût de bœuf

INGRÉDIENTS:

MARINADE

1 kg de veau (jarret)
2 cuillère à café de poivre noir (grain)
Sel
Sucre
3 cuillères à soupe de sauce soja Kikkoman

SAUCE :

Sel
2 cuillère à café de sucre
120 g de sauce Kikkoman
3 clous de girofle (épices)
2 anis étoilé
1 cuillère à café de cumin
2 feuilles de laurier
2 cuillère à café de sésame
5 g de gingembre râpé
2 oignons nouveaux
900 g d'eau



PROCÉDURE:

Placer le veau et les ingrédients de la marinade dans un grand bol, bien mélanger et laisser reposer au réfrigérateur pendant une journée.

Mettre le jarret de bœuf dans la cocotte, avec tous les ingrédients de la sauce. Fermer la casserole, sélectionner la fonction VIANDE/RAGOÛT, 55 minutes, appuyer sur START. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, attendre 10 minutes et retirer la pression de la cocotte petit à petit et ouvrir le couvercle.

Retirer le jarret, le laisser reposer, le couper en tranches, le placer dans une casserole avec la sauce à feu doux pendant 10 minutes. Servir avec la sauce.

Viande à la tomate

INGRÉDIENTS:

800 g viande à tacos (bœuf, porc)
½ mesure d'huile
100 g d'oignon
2 gousses d'ail
500 g de tomates nature (écrasées)
1 mesure de vin blanc
Sel
Poivre noir
Piment doux
1 feuille de laurier
Farine

PROCÉDURE:

Assaisonner et fariner les tacos à la viande. Mettre l'huile dans la cocotte, régler la fonction RISSOLER, 30 minutes, ajouter les cubes de viandes et appuyer sur START. Remuer. Après 15 minutes, retirer les tacos à la viande et ajouter l'oignon et les gousses d'ail. À 5 minutes de la fin du temps de cuisson, ajouter les tomates, le laurier et le paprika. Puis ajouter la viande réservée et le vin blanc et sélectionner la fonction VIANDE/RAGOÛT. 45 minutes. Appuyer sur START.



Chocolat chaud

INGRÉDIENTS:

800 g de chocolat en poudre
4 mesures de lait

PROCÉDURE:

Mettre le chocolat et le lait dans la casserole. Sélectionner la fonction PORRIDGE/BOUILLIE, 5 minutes, et appuyer sur START. Remuer de temps en temps.



Crème catalane

INGRÉDIENTS:

500 g de lait
4 jaunes d'œufs
18 g de fécule de maïs
50 g de sucre
1 bâton de cannelle
Sucre

PROCÉDURE: Mettre le lait et la fécule de maïs dans la cocotte. Bien remuer avec des bâtons en silicone pour diluer la fécule de maïs. Ajouter les jaunes, le sucre et le bâton de cannelle. Sélectionner la fonction PORRIDGE/BOUILLIE, 5 minutes. Appuyer sur START. Avec le couvercle ouvert, remuer de façon continue avec les bâtons pour obtenir un mélange homogène. Quand le mélange commence à épaissir, le retirer. Verser la crème dans des bols individuels et laisser refroidir. Une fois refroidie, saupoudrer de sucre et caraméliser au chalumeau. Servir froid.

Flan aux œufs

INGRÉDIENTS:

5 œufs
500 g de lait
120 g de sucre
Caramel liquide
6 mesures d'eau

PROCÉDURE:

Dans un bol, battre les œufs, le sucre et le lait. Caraméliser un moule à flan, sur le fond et les parois, et verser la préparation. Verser l'eau dans la casserole, placer le moule à flan à l'intérieur (vérifiez avant qu'il rentre dans le bac). Couvrir le moule à flan avec du papier albat. Sélectionner la fonction VAPEUR, 15 minutes, appuyer sur START. Une fois le temps de cuisson écoulé, laissez la pression se relâcher. Laisser refroidir et placer au réfrigérateur quelques heures avant de démouler.

Compote de pommes

INGRÉDIENTS:

1 kg de pomme
200 g de sucre
100 g de cassonade
1 mesure d'eau
1 bâton de cannelle
½ jus de citron



PROCÉDURE: Peler et couper les pommes en cubes. Mettre tous les ingrédients dans le récipient. Fermer le pot et sélectionner la fonction DESSERTS, 25 minutes. Appuyer sur START. Une fois le temps écoulé, laisser la pression se relâcher afin de pouvoir ouvrir la cocotte. Vérifier le point de cuisson et laisser le dessert arriver à température avant de servir.



Crème au chocolat

INGRÉDIENTS:

100 g de chocolat de couverture
20 g de sucre
4 jaunes d'œufs
250 g de crème liquide

PROCÉDURE:

Mettre tous les ingrédients dans la cocotte, sélectionner la fonction DIY, 5 minutes. Appuyer sur START. Remuer continuellement avec des bâtons en silicone jusqu'à obtenir un mélange homogène. Verser dans des pots individuels et conserver au réfrigérateur.





Fromage au yaourt

INGRÉDIENTS:

200 g de lait concentré
3 jaunes d'œufs
2 yaourts grecs sans sucre
3 mesures d'eau

PROCÉDURE:

Mélanger tous les ingrédients dans un bol. Caraméliser le moule dans lequel verser le mélange (vérifier d'abord que le moule rentre dans le bac). Verser 3 mesures d'eau dans la cocotte. Mettre le moule avec le mélange recouvert d'une feuille d'aluminium dans la cocotte et la refermer. Sélectionner la fonction DESSERTS, 45 minutes, et appuyer sur START. Une fois le temps de cuisson écoulé, laisser la pression se relâcher jusqu'à pouvoir ouvrir la cocotte. Retirer le moule, laisser refroidir et conserver au réfrigérateur.



Pommes au four

INGRÉDIENTS:

4 pommes moyennes
¾ mesure d'eau
1 cuillère à soupe de sucre
1 noix de beurre

PROCÉDURE:

Nettoyer les pommes. Couper la partie supérieure et les vider en pratiquant un cône. Verser l'eau dans la casserole et ajouter les pommes. Remplir le trou supérieur des pommes avec le sucre et la noix de beurre. Sélectionner la fonction VAPEUR, 10 minutes, et appuyer sur START. Une fois le temps écoulé, laisser la pression se relâcher jusqu'à ce qu'il soit possible d'ouvrir la cocotte.

Gâteau marbré

INGRÉDIENTS:

200 g de farine
4 œufs
200 g de sucre
180 g d'huile de tournesol
2 cuillères à soupe de cacao en poudre
1 sachet de levure
1 cuillère à café de sucre vanillé



PROCÉDURE:

Mélanger l'huile, le sucre et le sucre vanillé dans un bol jusqu'à obtenir un ton blanchâtre, en incorporant progressivement les œufs un à un. Ajouter la farine et la levure, bien battre le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène. Séparer un tiers de la pâte et ajoutez les deux cuillères à soupe de cacao en remuant bien le tout jusqu'à sa parfaite incorporation. Beurrer le fond et les parois du récipient en superposant alternativement les deux pâtes, en commençant par la blanche, et en versant de manière à ce que les couches ne soient pas homogènes, mais mélangées. Fermer la cocotte et sélectionner la fonction DESSERTS, 1h30, et appuyer sur START. Une fois le temps écoulé, enfoncer un cure-dent dans le gâteau pour en vérifier la bonne cuisson (il doit ressortir propre). Laisser refroidir dans le moule avant de démouler.

Riz au lait

INGRÉDIENTS:

1 litre de lait
180 g de riz
150 g de sucre
1 bâton de cannelle
1 zeste de citron



PROCÉDURE:

Mettre tous les ingrédients dans le récipient. Sélectionner la fonction RIZ, 12 minutes. Appuyer sur START.



Tarte tatin à la pomme

INGRÉDIENTS:

2/3 pommes
20 g de beurre
Cannelle en poudre
110 g de sucre (60+50)
1 jus de citron
2 œufs
50 g de farine de blé
Sel
½ cuillère à café de levure (royale)
1 cuillère à café de vanille

PROCÉDURE:

Peler et couper les pommes en quartiers. Mettre les pommes, le beurre, la cannelle, 60 g de sucre, le jus de citron dans la cocotte et bien remuer le tout. Sélectionner la fonction FRY, appuyer sur START. Remuer les pommes jusqu'à ce qu'elles sèchent et prennent une couleur légèrement dorée.

Verser dans un moule jetable, type rond (albal) de 18 cm.

Avec le batteur à tige, battre les œufs et 50 g de sucre jusqu'à obtenir une consistance mousseuse et blanche. Ajouter la farine, le sel, la levure et la vanille et mélanger doucement jusqu'à obtenir une consistance lisse.

Verser sur les pommes et donner quelques coups pour que le mélange s'écoule entièrement.

Sélectionner la fonction DESSERTS, appuyer sur START, 30 minutes.

Laisser refroidir et démouler.



Yaourt naturel

INGRÉDIENTS:

1 litre de lait entier
1 yaourt nature
3 cuillères à soupe de lait en poudre
3 cuillerées de sucre

PROCÉDURE:

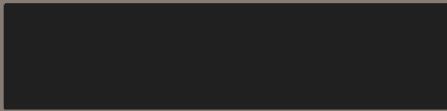
Lait et yaourt à température ambiante.

Verser le sucre, le lait en poudre, le yaourt et le lait dans un bol, et bien mélanger le tout. Remplir 6 pots de yaourt et mettre les pots dans la cocotte.

Fermer la cocotte, sélectionner la fonction YAOURT, 8 heures, et appuyer sur START.

Une fois le temps écoulé, le lait est caillé. Fermer les pots avec leur couvercle.

Réserver au réfrigérateur. À consommer dans un maximum de 7 jours.



TASTY MULTIPOT

