

SOGO®

Human Technology

Recetas deliciosas y saludables

Recetas • Recipes • Recettes • Receitas • Rezepte • Ricette



Olla a Presión Multifunción • Multifunction Pressure Cooker
Cuisinière à Pression Multifonction • Panela de Pressão Multifuncional
Multifunktions-Schnellkochtopf • Pentola a Pressione Multifunzione

REF: SS-10610

Arroz con almejas

INGREDIENTES (para 4 personas)

2 y 1/2 medida de arroz redondo, 4 medida de agua, 4 cucharadas de aceite de oliva, 1/2 medida de cava, 300 gramos de almejas frescas, 1 cebolla, 1 pimiento rojo, 1 dientes de ajo, 1 cucharadas de perejil, sal

ELABORACIÓN

Lavar y trocear el pimiento y picar la cebolla, el ajo y el perejil. Lavar las almejas.

Programe el menú Freír durante 10 minutos y vierta las 4 medidas de agua en la cubeta. Cuando hierva, incorpore las almejas. Retírelas en cuanto se abran, Reservar las almejas en un bol y el agua de la cocción (fumet) en otro.

Disponga el ajo, la cebolla, el pimiento, el aceite y el arroz en la cubeta. Remueva y vierta el cava, 3,5 medidas del fumet y una pizca de sal. Cerrar la tapa, seleccionar menú guiso 35 minutos, alta presión, Válvula cerrada. Despresurizar. Dejar reposar



Alcachofas a la romana

INGREDIENTES (para 4 personas)

1 vaso de agua, 4 alcachofas, 2 dientes de ajo
2 hojas de menta

ELABORACIÓN

Limpiar las alcachofas y quitar las hojas estropeadas y cortar el tallo y las puntas.

Salpimentar. Picar los ajos, la menta y mezclar con el aceite. Rociar las alcachofas. Llenar el fondo de la cubeta de agua, poner la rejilla, colocar las alcachofas rociadas.

Seleccionar menú guiso, baja presión, 25 minutos válvula cerrada.

Despresurizar.

Paella

INGREDIENTES (para 4 personas)

1 medida de aceite de oliva, 2 tomates, 1 pimiento verde, 1 pimiento rojo, 2 dientes de ajo, 2 medida de arroz vaporizado, 5 medidas de agua, 250 gramos de calamar, 250 gambas, 8 gambas, 1 cucharadita de pimentón, 1 gramos de azafrán, 5 granos de pimienta negra en grano, 2 medidas de vino blanco, sal

ELABORACIÓN

Pelar y picar los tomates, los pimientos y los ajos. Pelar las gambas, limpiar los calamares y trocearlos, reservando los gambones enteros sin pelar. Majar en el mortero los ajos, los granos de pimienta negra y las hebras de azafrán con un poco de agua. Introducir en la cubeta los ingredientes por este orden: el aceite, los tomates, los pimientos, los calamares, las gambas, el arroz, el agua, el pimentón, el azafrán en sobre, el majado y el vino. Rehogar menú freír 10/12 minutos. Incorporar los gambones. Seleccionar menú guiso Alta Presión durante 15 minutos. Válvula cerrada. Despresurizar. Dejar reposar



Crema de calabaza

INGREDIENTES (para 4 personas)

5 medidas de agua, 3 cucharadas de aceite, 150 gr de blanco de puerro, 150 gr de cebollas, 60 gr de calabaza, 2 dientes de ajo, 1 pizca de comino, 1 pizca de pimienta blanca, Sal

ELABORACIÓN

Pelar y picar la cebolla, el ajo y el puerro. Añadir a la cubeta con un poco de aceite y sofreír en Menú Freír, 10 minutos. A continuación, introducir el resto de ingredientes, cerrar la tapa y programar Menú Sopas, Alta Presión, 20 minutos. Válvula cerrada. Despresurizar. Cuando acabe el programa, triturar.

Sopa de pescado

INGREDIENTES (para 4 personas)

8 medidas de agua, 6 medidas de caldo de pescado, 1/4 medida de aceite de oliva, 1 huevo, 2 zanahorias, 1 cebollas, 1 puerros, 200 gr de merluza, rape (al gusto), 2 dientes de ajo, 1 cucharada de pimentón

ELABORACIÓN

Pelar y trocear la cebolla, las zanahorias y el puerro. Incorporar a la olla y freír en menú freír 6/7 minutos. Incorporar el caldo de pescado. Programe el menú sopa Alta Presión durante 40 minutos. Válvula cerrada. Despresurizar. Incorporar el pimentón. Añadir el huevo y el pescado. Sazonar y programar menú sopa alta presión 15 minutos válvula cerrada. Despresurizar.



Vichyssoise

INGREDIENTES (para 4 personas)

medidas de agua, 2 medidas de nata líquida, 1/4 medida de aceite de oliva, 30 gramos de mantequilla, 400 gramos de patatas, 200 gramos de puerros, 200 gramos de cebollas blancas, 4 ramitas de cebollino, pimienta, sal

ELABORACIÓN

Pique las cebollas y los puerros en rodajas. Pelar las patatas en trozos pequeños y el cebollino muy picado. Introduzca el puerro, la cebolla, la patata y la mantequilla Programar menú Freír durante 10 minutos. Rehogar. Añada el agua y la nata y programe el menú sopa 20 minutos con la tapa cerrada. Válvula cerrada. Despresurizar. Triturar. Añadir la nata, salpimentar y espolvorear cebollino picado.

Almejas marinera

INGREDIENTES (para 4 personas)

1 medida de caldo de pescado, 1/4 medida de aceite, 1 cucharada de harina, 500 gr de almejas, 50 gr de almendras, 1 tomate, 2 dientes de ajo, 1 guindilla, 1/2 cebolla, Hojas de perejil, Sal

ELABORACIÓN

Poner las almejas en remojo en agua con sal durante 1 hora. Machacar el ajo, el perejil, el pimentón dulce, la sal, las almendras, el aceite y la harina. Rallar el tomate y agregar. Introducir las almejas en la cubeta, agregar la majada y el caldo de pescado y cerrar la tapa. Programar Menú Guiso 15 minutos. Válvula abierta.
Servir con el perejil espolvoreado.



Besugo con verduras

INGREDIENTES (para 4 personas)

1 medida de agua, 1/2 medida de vino tinto, 3 cucharadas de aceite de oliva, 1 medida de tomate frito, 4 besugos de ración, 1 blanco de puerro, 1 pimiento verde, 1 pimiento rojo, 1 cebolla, 2 dientes de ajo, 1 cucharada de pimentón, Sal, 1 cucharadita de azúcar

ELABORACIÓN

Cortar las verduras y añadirlas a la cubeta junto con el aceite, el tomate, el azúcar, el vino, el agua, un poco de sal y pimentón y mezclar. Sazonar los besugos, y colocarlo encima de las verduras. Cerrar la tapa y programar Menú Guiso Baja presión 30 minutos. Válvula abierta.

Buñuelos de rape

INGREDIENTES (para 4 personas)

4 medidas de aceite para freír, 300 gr de rape, 170 gr de harina, 2 cucharadas de levadura química, 4 huevos, 2 dientes de ajo, 2 ramitas de perejil, 1/2 cucharada de sal

ELABORACIÓN

Desmenuzar el rape y sazonarlo, reservar. Batir los huevos, añadir sal y el ajo picado. Incorporar poco a poco la harina y el perejil, formando una masa muy fina. Luego añadir el pescado y mezclar. Verter el aceite en la cubeta y programar Menú Freír, 30 minutos. Cuando el aceite esté caliente, coger los trozos de rape impregnados de masa con una cuchara y dorarlos.



Calamares con cebolla

INGREDIENTES (para 4 personas)

1 medida de caldo de pescado, 1 medida de vino blanco, 1/4 medida de aceite, 800 gr de calamar, 200 gr de cebollas, 1 hoja de laurel, Sal

ELABORACIÓN

Cortar la cebolla en rodajas. Seleccionar menú freír y dorar ligeramente. Pelar y cortar la cebolla. Agregar y dorar. Incorporar el vino blanco, dar unos minutos para que se elimine el alcohol. Sazonar, verter el caldo en la cubeta y programar Menú Guiso Baja presión 40 minutos. Válvula abierta.

Merluza en salsa verde

INGREDIENTES (para 4 personas)

1 y 1/2 medidas de agua, 1/2 medida de vino blanco, 2 cucharadas de aceite, 100 gr de harina para rebozar, 1 cucharada de harina, 800 gr de filetes de merluza, 12/15 almejas, 2 dientes de ajo, Sal, 4 ramas de perejil

ELABORACIÓN

Picar el ajo y el perejil. Disolver la harina en el agua con el vino. Poner en la cubeta e introducir la merluza sazonada. Añadir el perejil y el ajo. Agregar el aceite y programar Menú Guiso 15 minutos. Baja presión. Válvula abierta. Terminado el tiempo agregar las almejas limpias, volver a seleccionar 5/7 minutos hasta que abran. Espolvorear con perejil fresco picado.



Lubina con patatas

INGREDIENTES (para 4 personas)

1 taza de caldo de pescado, Aceite, Vino blanco, 1 cucharada de harina, 2 lubinas, 2 patatas, Sal

ELABORACIÓN

Poner aceite en la cubeta y colocar un lecho con las patatas cortadas en rodajas, sazonar y poner un poco más de aceite. Colocar encima las lubinas y añadir medio vaso de vino blanco y el caldo de pescado y espolvorear con la harina. Cerrar la tapa y programar Menú Guiso baja Presión durante 30 minutos. Válvula cerrada. Despresurizar. Dejar reposar

Albondigas con setas

INGREDIENTES (para 4 personas)

1 kg de carne picada de ternera, Aceite de oliva, 1 kg de mixto de setas, Ajos, Perejil, Sal

ELABORACIÓN

Sazonar la carne picada, hacer bolas y dorar, seleccionar menú freír 7/8 minutos. Reservar. Limpiar y cortar las setas, aliñar con una picada de ajo, perejil y aceite de oliva y programar Menú Guiso, 10 minutos. Agregar a la cubeta las albóndigas, programar Menú Carne, 20 minutos. Válvula cerrada. Despresurizar. Dejar reposar



Chuletas de cerdo con puré de patata

INGREDIENTES (para 4 personas)

4 chuletas de cerdo, 50 ml de sidra, 4 manzanas Golden, 25 gr de mantequilla, 2 cucharadas de azúcar, Pimienta, Sal

ELABORACIÓN

Lavar las manzanas y cortarlas en 4 gajos. Salpimentar las chuletas. Introducir todos los ingredientes en la cubeta, cerrar la tapa y programar Menú Carne, 30 minutos. Válvula cerrada. Despresurizar. Dejar reposar

Muslos rellenos

INGREDIENTES (para 4 personas)

4 muslos de pollo, 1 vaso de agua, 4 cucharadas de aceite, 2 cucharadas de jerez seco, 1/2 brick de nata líquida, 1/2 pastilla de caldo, 100 gr de beicon, 100 gr de jamón de york, 1/2 cebollas, 1 huevo, 50 gramos de almendras tostadas, 1 diente de ajo

ELABORACIÓN

Picar la cebolla, el ajo, el beicon, el jamón y el huevo duro y mezclar. Machacar las almendras y añadir, reservar un poco para adornar. Extender el pollo, cubrirlo con la mezcla, enrollarlo y atarlo con hilo de cocina. Introducir el pollo en la cubeta con los demás ingredientes, el jerez, la nata, remover bien y cubrir con el caldo. Programar Menú Pollo, Alta Presión, 20 minutos. Válvula cerrada. Despresurizar. Dejar reposar. Espolvorear con almendras machacadas.



Pollo estofado

INGREDIENTES (para 4 personas)

1 y 1/5 kg de pollo, 2 medidas de agua, 4 cucharadas de aceite de oliva, 1 medida de vino blanco, 1 cebolla, 300 gr de champiñones, 1 pimiento rojo, 1 pimiento verde, 150 gr de tomates secos, 1 cucharada de tomate concentrado, 2 cucharadas de harina, 1 diente de ajo, pimienta en grano, Sal

ELABORACIÓN

Cortar el pollo en trozos pequeños, picar el perejil, el pimiento verde y rojo, el ajo y la cebolla, lavar y cortar los champiñones muy menudo. Poner todos los ingredientes en la cubeta, agregar la harina, sazonar y mezclar. Añadir el tomate, el vino y el agua y programar Menú Pollo, Alta Presión, 20 minutos. Válvula cerrada.

Salchichas con pimiento

INGREDIENTES (para 4 personas)

16 salchichas, 2 cucharadas de aceite, 1 cebolla
1 diente de ajo, 1/2 pimiento rojo

ELABORACIÓN

Cortar la cebolla y el pimiento en tiras.
Trocear las salchichas e introducir las con
el aceite a la cubeta. Agregar la cebolla, el
pimiento y el ajo picado.
Cerrar la tapa y programar Menú Carne 25
minutos, Válvula cerrada. Despresurizar.



Ternera con tomate

INGREDIENTES (para 4 personas)

600 gr de lomo de ternera, 1 medida de agua,
100 ml de aceite, 1/2 medida de vino tinto,
1 cebolla, 300 gr de tomate triturado, Azúcar
moreno, 2 pastillas de caldo

ELABORACIÓN

Trocear el lomo, pelar y cortar la cebolla.
Pochar en menú freír la cebolla 6/8 minutos y
posteriormente dorar la carne.
Introducir el resto de los ingredientes en la
cubeta, mezclar y programar Menú Carne. Alta
presión durante 45 minutos. Válvula cerrada.
Despresurizar. Dejar reposar

Crema catalana

INGREDIENTES (para 4 personas)

4 y 1/2 medidas de leche, 3/4 medida de azúcar, 4 yemas de huevo, 1/2 piel de limón, 1/2 palo de canela, 35 gr de maicena

ELABORACIÓN

Introducir en la cubeta 4 medidas de leche, el azúcar, la canela y la piel de limón. Programar Menú Guiso, 20 minutos.

Cuando empiece a hervir, retire la canela y el limón y añadir removiendo, las yemas mezcladas con la maicena y la leche restante. Cuando la crema espese, detener el programa y distribuir en moldes. Servir fría, espolvoreando azúcar.



Flan de café y nata

INGREDIENTES (para 4 personas)

1/2 litro de café, 1/2 litro de nata para montar, 70 gr de azúcar, 1 sobre de Flan Royal, Caramelo líquido

ELABORACIÓN

Poner en la cubeta la mitad de la nata, programar Menú Guiso, y cuando empieza a calentarse añadir la otra mitad con disuelto el sobre del Flan y el café, a continuación incorporar el azúcar removiendo con unas varillas.

Cuando empieza a hervir se retira la cubeta de la olla y se vuelca en el molde elegido con el caramelo en el fondo, se deja templar y se mete en la nevera unas 4 horas.

Leche con almendras

INGREDIENTES (para 4 personas)

5 medidas de leche, 200 gr de almendras, tostadas sin sal, 125 gr de azúcar, 80 gr de miga de pan, 8 rebanadas de tostadas, 1 cucharada de canela en polvo, 1 palo de canela

ELABORACIÓN

Triturar las almendras y mezclarlas con el azúcar y la miga de pan. Verter en la cubeta la leche y la mezcla anterior y añadir el palo de canela. Cerrar la tapa y programar, Menú Guiso, 10 minutos. Válvula abierta. Al terminar, retirar el palo de canela.

Para servir, distribuir la crema en platos hondos con las tostadas o bizcochos encima; espolvorear la canela en polvo.



Compota de Manzanas y peras

INGREDIENTES (para 4 personas)

4 chuletas de cerdo, 50 ml de sidra, 4 manzanas Golden, 25 gr de mantequilla, 2 cucharadas de azúcar, Pimienta, Sal

ELABORACIÓN

Lavar las manzanas y cortarlas en 4 gajos. Salpimentar las chuletas. Introducir todos los ingredientes en la cubeta, cerrar la tapa y programar Menú Carne, 30 minutos. Válvula cerrada. Despresurizar. Dejar reposar



Membrillo

INGREDIENTES (para 4 personas)

2 medidas de agua, 1 cucharada de aceite de oliva, 800 gramos de membrillos, 600 gramos de azúcar

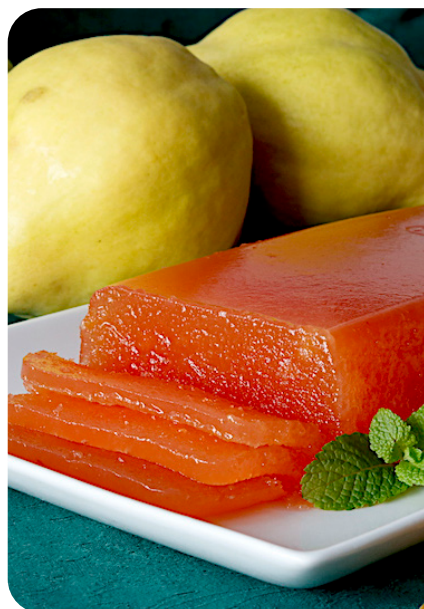
ELABORACIÓN

Lavar bien los membrillos, cortar en trozos. Seleccionar menú cocina, cubrir con agua y cocer durante 20 minutos. Pasado este tiempo retirar, desechar la piel y las semillas y triturar.

Incorporar el azúcar y obtener un puré ligero, añadir un poco mas de agua si fuese necesario. Volver a introducir la mezcla en la cubeta.

Seleccionar menú sopas y dejar cocer durante media hora. Remover de vez en cuando.

Una vez terminada la cocción engrasar un molde y verter la mezcla en el. La textura ha de ser algo compacta. Dejar enfriar e introducir en la nevera 1 día como mínimo. Se puede servir con queso fresco.



Rosquillas de anís

INGREDIENTES (para 4 personas)

6 medidas de aceite para freír, 1/4 medida de aceite de oliva, 1/4 medida de leche, 1/4 medida de anís
1 medida de azúcar, 100 gr de azúcar glas,
3 medidas de harina, 2 cucharadas de levadura,
1 yema de huevo, 1/2 naranjas, 1 pizca de canela

ELABORACIÓN

Rallar la piel de la naranja y extraer el zumo. Mezclar en un bol la harina con la levadura y agregar el azúcar, la yema, la ralladura y el zumo de la naranja, el anís, la leche, el aceite de oliva, y la canela.

Dejar reposar media hora en la nevera.

Hacer bolitas y programar Menú Freír, 25 minutos y verter el aceite en la cubeta.

Cuando esté caliente, formar rosquillas con la masa y dorarlas por ambos lados. Espolvorear azúcar glas antes de servir.

Rice with clams

INGREDIENTS (for 4 people)

2 and 1/2 measures of round rice, 4 water measures, 4 tablespoons olive oil, 1/2 measure of cava, 300 grams of fresh clams, 1 onions, 1 red pepper, 1 clove of garlic, 1 tbsp parsley, Salt

ELABORATION

Wash and chop the pepper and chop the onion, the garlic and parsley. Wash the clams. Program the Fry menu for 10 minutes and pour the 4 measures of water into the bucket. When it boils, incorporate the clams. Remove them as soon as they open, reserve the clams in a bowl and the cooking water (fumet) in another. Arrange the garlic, onion, pepper, oil and rice in the bucket. Stir and pour the cava, 3.5 measures of the fumet and a pinch of salt. Close the lid, select the stew menu for 35 minutes, high pressure. Valve closed. Depressurize. Let it rest



Roman artichokes

INGREDIENTS (for 4 people)

1 tablespoon oil, 1 glass of water, 4 artichokes, 2 cloves of garlic, 2 mint leaves

ELABORATION

Clean the artichokes and remove the damaged leaves and cut the stem and the ends. Salt and pepper. Chop the garlic, the mint and the mix with the oil. Spray the artichokes. Fill the bottom of the water bucket, put the rack, place the sprayed artichokes. Select the stew menu, low pressure, 25 minutes. Valve closed. Depressurize.

Paella

INGREDIENTS (for 4 people)

1 measure of olive oil, 2 tomatoes, 1 green pepper, 1 red pepper, 2 cloves of garlic, 2 measure of steamed rice, 5 water measures, 250 grams of squid, 250 prawns, 8 prawns from Palamós, 1 teaspoon paprika, 1 gram of saffron, 5 grains of black peppercorns, 2 measures of white wine, Salt

ELABORATION

Peel and chop the tomatoes, peppers and garlic. Peel the prawns, clean the squid and chop them, reserving the whole prawns without peeling.

Crush the garlic, the black peppercorns and saffron threads in the mortar with a little water. Enter the ingredients in the bucket in this order: oil, tomatoes, peppers, squids, shrimp, rice, water, paprika, saffron, mashed potatoes and wine. Use frying menu for 10/12 minutes.

Incorporate the prawns. Select the stew menu. High pressure for 15 minutes.

Valve closed. Depressurize. Let rest



Pumpkin cream

INGREDIENTS (for 4 people)

5 water measures, 3 oil tablespoons, 150 gr of leek white, 150 gr of onions, 60 gr pumpkin, 2 cloves of garlic, 1 pinch of cumin, 1 pinch of white pepper, Salt

ELABORATION

Peel and chop the onion, garlic and leek. Add to the bucket with a little oil and saute in the Fry Menu, 10 minutes.

Then, enter the rest of the ingredients, close the lid and program the Soups Menu, High Pressure, 20 minutes.

Valve closed. Depressurize.

When the program ends, shred.

Fish soup

INGREDIENTS (for 4 people)

8 water measures, 6 measures of fish stock, 1/4 measure of olive oil, 1 egg, 2 carrots, 1 onions, 1 leeks, 200 gr hake, monkfish (to taste), 2 cloves of garlic, 1 tablespoon paprika

ELABORATION

Peel and chop the onion, carrots and leek. Add to the pot and fry in the fry menu for 6/7 minutes. Add the fish stock. Program the soup menu, high pressure, for 40 minutes.

Valve closed. Depressurize. Add the paprika. Add the egg and fish. Season and program the soup menu, high pressure, 15 minutes, valve closed. Depressurize.



Vichyssoise

INGREDIENTS (for 4 people)

4 water measures, 2 measures of liquid cream, 1/4 measure of olive oil, 30 grams of butter, 400 grams of potatoes, 200 grams of leeks, 200 grams of white onions, 4 sprigs of chives
Pepper, Salt

ELABORATION

Chop the onions and the sliced leeks. Peel the potatoes in small pieces and the chopped chives. Enter the leek, onion, potato and butter. Program the Fry menu for 10 minutes. Fry. Add the water and cream and program the soup menu for 20 minutes with the lid closed. Valve closed. Depressurize. Crush. Add the cream, salt and pepper and sprinkle chopped chives.

Marine clams

INGREDIENTS (for 4 people)

1 measure of fish stock, 1/4 measure of oil, 1 tablespoon flour, 500 gr of clams, 50 gr of almonds, 1 tomato, 2 cloves of garlic, 1 chilli pepper, 1/2 onion, Parsley leaves, Salt

ELABORATION

Put the clams to soak in salt water for 1 hour. Crush the garlic, parsley, sweet paprika, salt, almonds, oil and flour. Grate the tomato and add. Place the clams in the bucket, add the mixture and the fish stock and close the lid. Program Stew Menu for 15 minutes. Open valve. Serve with sprinkled parsley.



Sea bream with vegetables

INGREDIENTS (for 4 people)

1 measure of water, 1/2 measure of red wine, 3 tablespoons olive oil, 1 measure of fried tomato, 4 ration bream, 1 leek white, 1 green pepper, 1 red pepper, 1 onion, 2 cloves of garlic, 1 tablespoon paprika, Salt, 1 teaspoon of sugar

ELABORATION

Cut the vegetables and add them to the bucket along with the oil, tomato, sugar, wine, water, a little salt and paprika and mix. Season the sea bream, and place them on top of the vegetables. Close the lid and program Stew menu Low pressure, 30 minutes. Open valve.

Monkfish fritters

INGREDIENTS (for 4 people)

4 measures of oil for frying, 300 gr monkfish, 170 gr of flour, 2 tablespoons chemical yeast, 4 eggs, 2 cloves of garlic, 2 sprigs of parsley, 1/2 tablespoon salt

ELABORATION

Crumble the monkfish and season it, reserve. Beat the eggs, add salt and chopped garlic. Gradually add the flour and parsley, forming a very fine dough.

Then add the fish and mix.

Pour the oil into the bucket and program the Fry menu for 30 minutes. When the oil is hot, take the monkfish pieces impregnated with dough with a spoon and brown them.



Squid with onion

INGREDIENTS (for 4 people)

1 measure of fish stock, 1 measure of white wine, 1/4 measure of oil, 800 gr squid, 200 gr of onions, 1 bay leaf, Salt

ELABORATION

Cut the onion into slices. Select the menu fry and brown lightly. Peel and cut the onion.

Add and brown. Add the white wine, give a few minutes for the alcohol to be eliminated.

Season, pour the broth into the bucket and set the Stew Menu at low pressure for 40 minutes.

Open valve.

Hake in green sauce

INGREDIENTS (for 4 people)

1 and 1/2 measures of water, 1/2 measure of white wine, 2 tablespoons oil, 100 gr of flour to batter, 1 tablespoon flour, 800 gr hake fillets 12/15 clams, 2 cloves of garlic, Salt, 4 parsley branches

ELABORATION

Chop the garlic and parsley. Dissolve the flour in the water with the wine. Put in the bucket and introduce the seasoned hake. Add the parsley and garlic.

Add the oil and program the Stew menu for 15 minutes. Low pressure. Open valve.

After the time, add the clean clams, select again 5/7 minutes until they open.

Sprinkle with chopped fresh parsley.



Sea bass with potatoes

INGREDIENTS (for 4 people)

1 cup fish stock, Oil, White wine, 1 tablespoon flour, 2 sea bass, 2 potatoes, Salt

ELABORATION

Put oil in the bucket and place a bed with the sliced potatoes. Season and put a little more oil. Place the sea bass on top and add half a glass of white wine and the fish stock and sprinkle with the flour.

Close the lid and program the Low Pressure Stew menu for 30 minutes. Valve closed.

Depressurize.

Let rest

Meatballs with mushrooms

INGREDIENTS (for 4 people)

1 kg of minced beef, Olive oil, 1 kg mixed mushrooms, Garlic, Parsley, Salt

ELABORATION

Season the minced meat, make balls and brown, select menu fry 7/8 minutes. Reserve.

Clean and cut the mushrooms, dress with a minced garlic, parsley and olive oil and program the Stew menu, 10 minutes.

Add the meatballs to the bowl, set the Meat menu, 20 minutes.

Valve closed. Depressurize. Let rest



Pork chops with mashed potato

INGREDIENTS (for 4 people)

4 pork chops, 50 ml of cider, 4 Golden apples, 25 gr of butter, 2 tablespoons sugar, Pepper, Salt

ELABORATION

Wash the apples and cut them into 4 segments.

Pepper the chops. Enter all the ingredients in the bucket, close the lid and program the Meat menu, 30 minutes. Valve closed.

Depressurize. Let rest



Stuffed thighs

INGREDIENTS (for 4 people)

4 chicken thighs, 1 glass of water, 4 tablespoons oil, 2 tablespoons dry sherry, 1/2 brick of liquid cream, 1/2 tablet of broth, 100 gr of bacon, 100 gr of ham, 1/2 onions, 1 egg, 50 grams of roasted almonds, 1 clove of garlic

ELABORATION

Chop the onion, garlic, bacon, ham and boiled egg and mix. Crush the almonds and add, reserve a little to garnish.

Spread the chicken, cover it with the mixture, roll it up and tie it with kitchen thread.

Introduce the chicken in the bucket with the other ingredients, the sherry, the cream, stir well and cover with the broth. Program Chicken Menu, High Pressure, 20 minutes.

Valve closed. Depressurize. Let rest. Sprinkle with crushed almonds.



Stewed chicken

INGREDIENTS (for 4 people)

1 and 1/5 kg of chicken, 2 measures of water, 4 tablespoons olive oil, 1 measure of white wine, 1 onion, 300 gr of mushrooms, 1 red pepper, 1 green pepper, 150 gr of dried tomatoes, 1 tablespoon concentrated tomato, 2 tablespoons flour, 1 clove of garlic, peppercorns, Salt

ELABORATION

Cut the chicken into small pieces, chop the parsley, green and red pepper, garlic and onion, wash and cut the mushrooms very often.

Put all the ingredients in the bucket, add the flour, season and mix. Add the tomato, wine and water and program the Chicken menu, at high pressure, 20 minutes. Valve closed.

Sausages with pepper

INGREDIENTS (for 4 people)

16 sausages, 2 tablespoons oil, 1 onion,
1 clove of garlic, 1/2 red pepper

ELABORATION

Cut the onion and pepper into strips. Chop the sausages and place them with the oil in the bucket. Add the onion, pepper and chopped garlic. Close the lid and program the Meat menu for 25 minutes. Valve closed. Depressurize.



Beef with tomatoes

INGREDIENTS (for 4 people)

600 gr of beef tenderloin, 1 measure of water,
100 ml of oil, 1/2 measure of red wine,
1 onion, 300 gr of crushed tomato, Brown sugar,
2 broth tablets

ELABORATION

Chop the loin, peel and cut the onion. Poach the onion on the Fry menu for 6/8 minutes and then brown the meat. Enter the rest of the ingredients in the bucket, mix and program the Meat menu. High pressure for 45 minutes. Valve closed. Depressurize. Let rest

Catalan cream

INGREDIENTS (for 4 people)

4 and 1/2 measures of milk, 3/4 measure of sugar, 4 egg yolks, 1/2 lemon peel, 1/2 cinnamon stick, 35 gr cornstarch

ELABORATION

Introduce 4 measures of milk, sugar, cinnamon and lemon peel into the bucket. Program the Stew menu for 20 minutes. When it starts to boil, remove the cinnamon and lemon and add stirring, the yolks mixed with the cornstarch and the remaining milk. When the cream thickens, stop the program and distribute in molds. Serve cold, sprinkle sugar.



Coffee and cream pudding

INGREDIENTS (for 4 people)

1/2 liter of coffee, 1/2 liter of whipping cream, 70 gr of sugar, 1 envelope of flan, Liquid candy

ELABORATION

Put half of the cream in the bucket, program the Stew menu, and when it starts to heat add the other half of the envelope of dissolved custard and coffee, then add the sugar stirring with some rods.

When it starts to boil remove the bucket from the pot and pour in the mold chosen with the caramel in the bottom, let it temper and put in the fridge about 4 hours.

Milk with almonds

INGREDIENTS (for 4 people)

5 measures of milk, 200 gr of roasted almonds without salt, 125 gr of sugar, 80 gr of breadcrumbs, 8 slices of toast, 1 tablespoon cinnamon powder, 1 cinnamon stick

ELABORATION

Crush the almonds and mix them with sugar and breadcrumbs. Pour the milk and the previous mixture into the bucket and add the cinnamon stick.

Close the lid and program the Stew menu, 10 minutes. Open valve. When finished, remove the cinnamon stick.

To serve, distribute the cream in deep plates with toasts or biscuits on top; sprinkle the cinnamon powder.



Apple and pear compote

INGREDIENTS (for 4 people)

1 kg of apples, 250 gr pears, Cinnamon Stick, Water, Sugar

ELABORATION

Wash and peel the fruit, and remove the heart and the seeds. Break it into pieces and put it in the bucket with half a glass of water and a cinnamon stick. Program the Cooking menu, valve closed 30 minutes. After the program, depressurize and open the pot. Add sugar to taste.



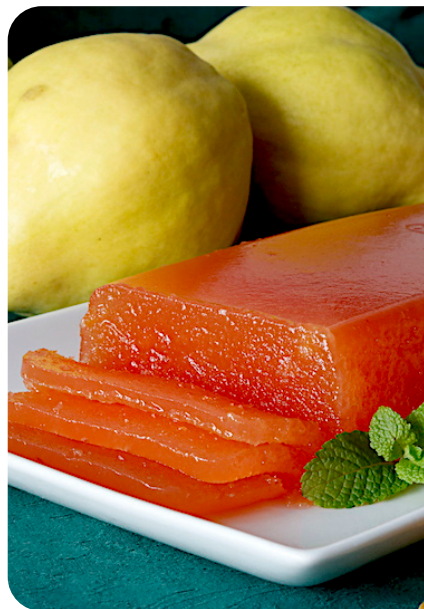
Quince

INGREDIENTS (for 4 people)

2 measures of water, 1 tablespoon olive oil, 800 grams of quinces, 600 grams of sugar

ELABORATION

Wash the quinces well, cut into pieces. Select the cooking menu, cover with water and cook for 20 minutes. After this time remove, discard the skin and seeds and crush. Add the sugar and obtain a light puree, add a little more water if necessary. Put the mixture back into the bowl. Select the Soups menu and cook for half an hour. Stir occasionally. Once the cooking is finished, grease a mold and pour the mixture into it. The texture must be somewhat compact. Let cool and put in the fridge for at least 1 day. It can be served with fresh cheese.



Anis donuts

INGREDIENTS (for 4 people)

6 measures of oil for frying, 1/4 measure of olive oil, 1/4 measure of milk, 1/4 measure of anise, 1 measure of sugar, 100 gr of icing sugar, 3 measures of flour, 2 tablespoons yeast, 1 egg yolk, 1/2 oranges, 1 pinch of cinnamon

ELABORATION

Grate the skin of the orange and extract the juice. Mix in a bowl the flour with the yeast and add the sugar, the yolk, the zest and the juice of the orange, the anise, the milk, the olive oil, and the cinnamon. Let stand half an hour in the fridge. Make balls and program the Fry menu, 25 minutes and pour the oil into the bucket. When hot, make donuts with the dough and brown them on both sides. Sprinkle icing sugar before serving.

Riz aux palourdes

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

2 et 1/2 mesures de riz rond, 4 mesures d'eau, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1/2 mesure de cava, 300 grammes de palourdes fraîches, 1 oignons, 1 poivron rouge, 1 gousse d'ail, 1 cuillère à soupe de persil, sel

ÉLABORATION

Lavez et hachez le poivron et hachez l'oignon, l'ail et le persil. Lavez les palourdes. Programmez le menu Fry pendant 10 minutes et versez les 4 mesures d'eau dans le seau. Quand il bout, incorporez les palourdes. Retirez-les dès qu'ils s'ouvrent, réservez les palourdes dans un bol et l'eau de cuisson (fumet) dans un autre. Disposez l'ail, l'oignon, le poivron, l'huile et le riz dans le seau. Mélanger et versez le cava, 3,5 mesures de fumet et une pincée de sel. Fermez le couvercle, sélectionnez le menu de ragoût 35 minutes, haute pression. Valve fermée. Dépressuriser. Laisser reposer



Artichauts romains

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

1 cuillère à soupe d'huile, 1 verre d'eau, 4 artichauts, 2 gousses d'ail, 2 feuilles de menthe

ÉLABORATION

Nettoyez les artichauts et enlevez les feuilles abîmées et coupez la tige et les extrémités. Salez et poivrez. Hachez l'ail, la menthe et le mélange avec l'huile. Vaporiser les artichauts. Remplissez le fond du seau d'eau, mettez le support, placez les artichauts pulvérisés. Sélectionnez le menu de ragoût, basse pression, 25 minutes, vanne fermée. Dépressuriser.

Paëlla

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

1 mesure d'huile d'olive, 2 tomates, 1 poivron vert, 1 poivron rouge, 2 gousses d'ail, 2 mesures de riz cuit à la vapeur, 5 mesures d'eau, 250 grammes de calmar, 250 crevettes, 8 crevettes de Palamós, 1 cuillère à café de paprika, 1 gramme de safran, 5 grains de poivre noir, 2 mesures de vin blanc, Sel

ÉLABORATION

Épluchez et hachez les tomates, les poivrons et l'ail. Épluchez les crevettes, nettoyez les calmars et hachez-les en réservant les crevettes entières sans les éplucher.

Écrasez l'ail, le poivre noir et les filaments de safran dans le mortier avec un peu d'eau. Entrez les ingrédients dans le seau dans cet ordre: huile, tomates, poivrons, calmars, crevettes, riz, eau, paprika, safran, purée de pommes de terre et vin.

Utilisez le menu de friture pendant 10/12 minutes.

Incorporez les crevettes. Sélectionnez le menu de ragoût. Haute pression pendant 15 minutes.

Valve fermée. Dépressuriser. Laisser reposer



Crème citrouille

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

5 mesures d'eau, 3 cuillères à soupe d'huile, 150 gr de blanc de poireau, 150 gr d'oignons, 60 gr de citrouille, 2 gousses d'ail, 1 pincée de cumin, 1 pincée de poivre blanc, sel

ÉLABORATION

Épluchez et hachez l'oignon, l'ail et le poireau. Ajouter au seau avec un peu d'huile et faire sauter dans le menu Frire, 10 minutes. Ensuite, entrez le reste des ingrédients, fermez le couvercle et programmez le Menu Soupes, Haute pression, 20 minutes.

Valve fermée. Dépressuriser.

Lorsque le programme se termine, déchiqeter.

Soupe de poisson

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

8 mesures d'eau, 6 mesures de stock de poisson, 1/4 de mesure d'huile d'olive, 1 oeuf, 2 carottes, 1 oignon, 1 poireau, 200 gr merlu, lotte (au goût), 2 gousses d'ail, 1 cuillère à soupe de paprika

ÉLABORATION

Épluchez et hachez l'oignon, les carottes et le poireau. Ajoutez à la casserole et faites frire dans le menu de friture pendant 6/7 minutes. Ajouter le bouillon de poisson. Programmez le menu de la soupe à haute pression pendant 40 minutes. Valve fermée. Dépressuriser. Ajoutez le paprika. Ajoutez l'oeuf et le poisson. Assaisonner et programmer le menu de la soupe, haute pression, 15 minutes, vanne fermée. Dépressuriser.



Vichyssoise

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

4 mesures d'eau, 2 mesures de crème liquide, 1/4 de mesure d'huile d'olive, 30 grammes de beurre, 400 grammes de pommes de terre, 200 grammes de poireaux, 200 grammes d'oignons blancs, 4 brins de ciboulette, Poivre, Sel

ÉLABORATION

Hachez les oignons et les poireaux émincés. Épluchez les pommes de terre en petits morceaux et la ciboulette hachée. Entrez le poireau, l'oignon, la pomme de terre et le beurre. Programmez le menu Friture pendant 10 minutes. Frire. Ajouter l'eau et la crème et programmer le menu de la soupe pendant 20 minutes avec le couvercle fermé. Valve fermée. Dépressuriser. Écraser. Ajouter la crème, saler et poivrer et parsemer de ciboulette ciselée.

Palourdes au marin

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

1 medida de caldo de pescado, 1/4 medida de aceite, 1 cucharada de harina, 500 gr de almejas, 50 gr de almendras, 1 tomate, 2 dientes de ajo, 1 guindilla, 1/2 cebolla, Hojas de perejil, Sal

ÉLABORATION

Mettez les palourdes à tremper dans de l'eau salée pendant 1 heure.
Écrasez l'ail, le persil, le paprika sucré, le sel, les amandes, l'huile et la farine. Râpez la tomate et ajoutez-la. Placez les palourdes dans le seau, ajoutez le mélange et le bouillon de poisson et fermez le couvercle. Programmez le menu de ragoût pendant 15 minutes. Ouvrir la vanne. Servir avec du persil saupoudré.



Daurade aux légumes

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

1 mesure d'eau, 1/2 mesure de vin rouge, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 mesure de tomate frite, 4 rations de daurade, 1 blanc de poireau, 1 poivron vert, 1 poivron rouge, 1 oignon, 2 gousses d'ail, 1 cuillère à soupe de paprika, Sel, 1 cuillère à café de sucre

ÉLABORATION

Couper les légumes et les ajouter au seau avec l'huile, la tomate, le sucre, le vin, l'eau, un peu de sel et le paprika et mélanger.
Assaisonnez la daurade et placez-les sur les légumes.
Fermez le couvercle et programmez le menu Stew Basse pression, 30 minutes. Ouvrir la vanne.

Beignets de lotte

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

4 mesures d'huile pour la friture, 300 gr lotte, 170 gr de farine, 2 cuillères à soupe de levure chimique, 4 oeufs, 2 gousses d'ail, 2 brins de persil, 1/2 cuillère à soupe de sel

ÉLABORATION

Émietter la lotte et l'assaisonner, réserver.
Battez les oeufs, ajoutez le sel et l'ail haché.
Ajouter graduellement la farine et le persil pour former une pâte très fine. Ajoutez ensuite le poisson et mélangez.
Versez l'huile dans le seau et programmez le menu Frire pendant 30 minutes. Quand l'huile est chaude, prenez les morceaux de lotte imprégnés de pâte avec une cuillère et faites-les dorer.



Calmar avec oignon

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

1 mesure de stock de poisson, 1 mesure de vin blanc, 1/4 mesure d'huile, 800 gr de calmar, 200 gr d'oignons, 1 feuille de laurier, Sel

ÉLABORATION

Couper l'oignon en tranches. Sélectionnez le menu frire et dorer légèrement. Pelez et coupez l'oignon. Ajoutez et faites dorer.
Ajoutez le vin blanc, laissez quelques minutes pour éliminer l'alcool. Assaisonnez, versez le bouillon dans le seau et réglez le menu Stew à basse pression pendant 40 minutes.
Ouvrir la vanne.

Merlu à la sauce verte

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

1 et 1/2 mesures d'eau, 1/2 mesure de vin blanc, 2 cuillères à soupe d'huile, 100 gr de farine à battre, 1 cuillère à soupe de farine, 800 gr de filets de merlu, 12/15 palourdes, 2 gousses d'ail, sel, 4 branches de persil

ÉLABORATION

Hachez l'ail et le persil. Dissoudre la farine dans l'eau avec le vin. Mettez dans le seau et introduisez le merlu assaisonné. Ajoutez le persil et l'ail. Ajouter l'huile et programmer le menu Ragoût pendant 15 minutes. Basse pression. Ouvrir la vanne. Après le temps, ajoutez les palourdes propres, sélectionnez à nouveau 5/7 minutes jusqu'à ce qu'ils s'ouvrent. Saupoudrer de persil frais haché.



Loup de mer aux pommes de terre

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

1 tasse de bouillon de poisson, Pétrole, vin blanc, 1 cuillère à soupe de farine, 2 loup de mer, 2 pommes de terre, Sel

ÉLABORATION

Mettez de l'huile dans le seau et placez un lit avec les tranches de pommes de terre. Assaisonner et mettre un peu plus d'huile. Placez le loup de mer sur le dessus, ajoutez un demi-verre de vin blanc, le bouillon de poisson et saupoudrez de farine.

Fermez le couvercle et programmez le menu de ragoût basse pression pendant 30 minutes. Valve fermée. Dépressuriser. Laisser reposer

Boulettes de viande Aux champignons

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

1 kg de viande hachée, Huile d'olive, 1 kg de champignons mélangés, Ail, Persil, Sel

ÉLABORATION

Assaisonner la viande hachée, faire les boulettes et les dorer, sélectionnez le menu frire 7/8 minutes. Réserve.

Nettoyer et couper les champignons, les habiller avec un ail émincé, le persil et l'huile d'olive et programmer le menu Ragoût 10 minutes.

Ajoutez les boulettes de viande dans le bol et réglez le menu de viande, 20 minutes.

Valve fermée. Dépressuriser. Laisser reposer



Côtelettes de porc À la purée de Pommes de terre

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

4 côtelettes de porc, 50 ml de cidre, 4 pommes Golden, 25 gr de beurre, 2 cuillères à soupe de sucre, Poivre, Sel

ÉLABORATION

Lavez les pommes et coupez-les en 4 segments. Poivrer les côtelettes. Entrez tous les ingrédients dans le seau, fermez le couvercle et programmez le menu Viandes pendant 30 minutes. Valve fermée. Dépressuriser. Laisser reposer

Cuisses farcies

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

4 cuisses de poulet, 1 verre d'eau, 4 cuillères à soupe d'huile, 2 cuillères à soupe de sherry sec, 1/2 brique de crème liquide, 1/2 comprimé de bouillon, 100 gr de bacon, 100 gr de jambon, 1/2 oignons, 1 oeuf, 50 grammes d'amandes grillées, 1 gousse d'ail

ÉLABORATION

Hacher l'oignon, l'ail, le bacon, le jambon et l'oeuf à la coque et mélanger. Écraser les amandes et ajouter, réserver un peu pour garnir.

Étalez le poulet, recouvrez-le du mélange, enroulez-le et attachez-le avec du fil de cuisine. Introduire le poulet dans le seau avec les autres ingrédients, le sherry, la crème, bien mélanger et couvrir du bouillon. Programmez le menu Poulet, haute pression, 20 minutes.

Valve fermée. Dépressuriser. Laisser reposer. Saupoudrer d'amandes broyées.



Poulet cuit

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

1 et 1/5 kg de poulet, 2 mesures d'eau, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 mesure de vin blanc, 1 oignon, 300 gr de champignons, 1 poivron rouge, 1 poivron vert, 150 gr de tomates séchées, 1 cuillère à soupe de tomate concentrée, 2 cuillères à soupe de farine, 1 gousse d'ail, grains de poivre, Sel

ÉLABORATION

Coupez le poulet en petits morceaux, hachez le persil, le poivron vert et rouge, l'ail et l'oignon, lavez et coupez les champignons très souvent.

Mettez tous les ingrédients dans le seau, ajoutez la farine, assaisonnez et mélangez. Ajoutez la tomate, le vin et l'eau et programmez le menu Poulet à haute pression pendant 20 minutes. Valve fermée.

Saucisses au poivre

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

16 saucisses, 2 cuillères à soupe d'huile, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 1/2 poivron rouge

ÉLABORATION

Couper l'oignon et le poivron en lanières. Hachez les saucisses et placez-les avec l'huile dans le seau. Ajouter l'oignon, le poivre et l'ail haché. Fermez le couvercle et programmez le menu Viandes pendant 25 minutes. Valve fermée. Dépressuriser.



Ternera con tomates

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

600 gr de filet de boeuf, 1 mesure d'eau, 100 ml d'huile, 1/2 mesure de vin rouge, 1 oignon, 300 gr de tomates concassées, cassonade, 2 tablettes de bouillon

ÉLABORATION

Hacher la longe, peler et couper l'oignon. Pocher l'oignon dans le menu Friture pendant 6 à 8 minutes, puis dorer la viande. Entrez le reste des ingrédients dans le seau, mélangez et programmez le menu Viande. Haute pression pendant 45 minutes. Valve fermée. Dépressuriser. Laisser reposer

Crème catalan

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

4 et 1/2 mesures de lait, 3/4 mesure de sucre, 4 jaunes d'oeuf, 1/2 zeste de citron, 1/2 bâton de cannelle, 35 gr de féculé de maïs

ÉLABORATION

Introduisez 4 mesures de lait, sucre, cannelle et zeste de citron dans le seau. Programmez le menu Stew pendant 20 minutes.

Quand il commence à bouillir, retirez la cannelle et le citron et ajoutez en remuant, les jaunes d'œufs mélangés à la féculé de maïs et le lait restant.

Lorsque la crème épaissit, arrêtez le programme et répartissez-le dans des moules. Servir froid, saupoudrer de sucre.



Pudding au café et à la crème

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

1/2 litre de café, 1/2 litre de crème à fouetter, 70 gr de sucre, 1 enveloppe de pudding, Bonbons liquides

ÉLABORATION

Mettez la moitié de la crème dans le seau, programmez le menu Ragoût, et quand il commence à chauffer, ajoutez l'autre moitié de l'enveloppe de pudding et de café dissous, puis ajoutez le sucre en remuant avec quelques tiges. Quand il commence à bouillir, retirez le seau de la casserole et versez dans le moule choisi avec le caramel dans le fond, laissez-le tempérer et mettez au réfrigérateur environ 4 heures.

Lait aux amandes

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

5 mesures de lait, 200 gr d'amandes grillées sans sel, 125 gr de sucre, 80 gr de chapelure, 8 tranches de pain grillé, 1 cuillère à soupe de cannelle en poudre, 1 bâton de cannelle

ÉLABORATION

Écrasez les amandes et mélangez-les au sucre et à la chapelure. Versez le lait et le mélange précédent dans le seau et ajoutez le bâton de cannelle.

Fermez le couvercle et programmez le menu Ragoût, 10 minutes. Ouvrir la vanne. Lorsque vous avez terminé, retirez le bâton de cannelle. Pour servir, répartissez la crème dans des assiettes creuses avec des toasts ou des biscuits; saupoudrer la cannelle en poudre.



Compote de pommes et poires

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

1 kg de pommes, 250 gr de poires, Bâton de cannelle, Eau, Sucre

ÉLABORATION

Lavez et épluchez les fruits, puis retirez le cœur et les graines. Le casser en morceaux et le mettre dans le seau avec un demi-verre d'eau et un bâton de cannelle.

Programmez le menu de cuisson, vanne fermée 30 minutes.

Après le programme, dépressurisez et ouvrez le pot. Ajoutez du sucre au goût.



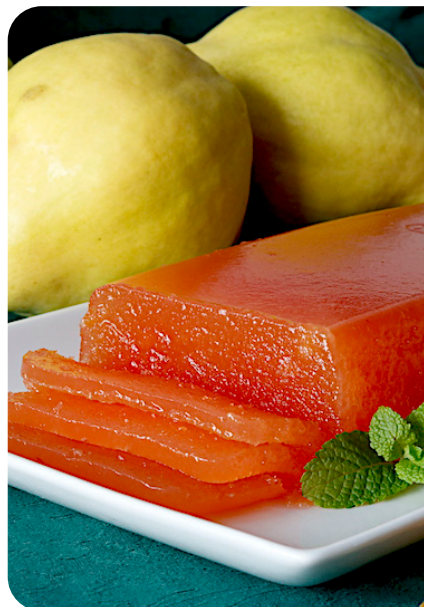
Coing

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

2 mesures d'eau, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 800 grammes de coings, 600 grammes de sucre

ÉLABORATION

Lavez bien les coings, coupez-les en morceaux. Sélectionnez le menu de cuisson, couvrez d'eau et laissez cuire 20 minutes. Après ce temps, enlevez la peau et les graines et écrasez-les. Ajoutez le sucre et obtenez une purée légère, ajoutez un peu d'eau si nécessaire. Remettez le mélange dans le bol. Sélectionnez le menu Soupes et faites cuire pendant une demi-heure. Remuer de temps en temps. Une fois la cuisson terminée, graisser un moule et y verser le mélange. La texture doit être un peu compacte. Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur pendant au moins 1 jour. Il peut être servi avec du fromage frais.



Anis beignets

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

6 mesures d'huile pour la friture, 1/4 de mesure d'huile d'olive, 1/4 mesure de lait, 1/4 mesure d'anis, 1 mesure de sucre, 100 gr de sucre glace, 3 mesures de farine, 2 cuillères à soupe de levure, 1 jaune d'oeuf, 1/2 oranges, 1 pincée de cannelle

ÉLABORATION

Râpez la peau de l'orange et extrayez le jus. Mélangez dans un bol la farine avec la levure et ajoutez le sucre, le jaune, le zeste et le jus de l'orange, l'anis, le lait, l'huile d'olive et la cannelle. Laisser reposer une demi-heure au réfrigérateur. Faites des boules et programmez le menu Friture pendant 25 minutes et versez l'huile dans le seau. Quand il est chaud, préparez les beignets avec la pâte et faites-les dorer des deux côtés. Saupoudrez de sucre glace avant de servir.

Arroz com amêijoas

INGREDIENTES (para 4 pessoas)

2 e 1/2 medidas de arroz redondo, 4 medidas de água, 4 colheres de sopa de azeite, 1/2 medida de cava, 300 gramas de amêijoas frescas, 1 cebola, 1 pimenta vermelha, 1 dente de alho, 1 colher de sopa de salsa, sal

ELABORAÇÃO

Lave e pique a pimenta e pique a cebola, o alho e a salsa. Lave as amêijoas.

Programa o menu Fry por 10 minutos e despeje as 4 medidas de água no balde. Quando ferver, incorpore as amêijoas. Retire-os assim que abrirem, reserve as amêijoas em uma tigela e a água de cozimento (fumet) em outra.

Disponha o alho, cebola, pimenta, óleo e arroz no balde. Mexa e despeje a cava, 3,5 medidas do fumet e uma pitada de sal. Feche a tampa, selecione o menu do guisado 35 minutos, alta pressão.

Válvula fechada. Despressurize. Deixe descansar



Alcachofras romanas

INGREDIENTES (para 4 pessoas)

1 colher de sopa de óleo, 1 copo de água, 4 alcachofras, 2 dentes de alho, 2 folhas de hortelã

ELABORAÇÃO

Limpe as alcachofras e remova as folhas danificadas e corte a haste e as extremidades. Sal e pimenta.

Pique o alho, a hortelã e a mistura com o óleo. Pulverize as alcachofras. Encha o fundo do balde de água, coloque o rack e coloque as alcachofras pulverizadas. Selecione o menu de ensopado, baixa pressão, 25 minutos, Válvula fechada. Despressurize.

Paella

INGREDIENTES (para 4 pessoas)

1 medida de azeite, 2 tomates, 1 pimenta verde, 1 pimenta vermelha, 2 dentes de alho, 2 medida de arroz cozido no vapor, 5 medidas de água, 250 gramas de lula, 250 camarões, 8 camarões, 1 colher de chá de colorau, 1 gramas de açafrão, 5 grãos de pimenta preta, 2 medidas de vinho branco, Sal

ELABORAÇÃO

Descasque e pique os tomates, pimentões e alho. Descasque os camarões, limpe as lulas e pique-as, reservando os camarões inteiros sem descascar. Esmague o alho, a pimenta preta e açafrão na argamassa com um pouco de água. Digite os ingredientes no balde nesta ordem: óleo, tomate, pimentão, lula, camarão, arroz, água, pimentão, açafrão, purê de batatas e vinho. Use o menu de fritura por 10/12 minutos. Incorpore os camarões. Selecione o menu guisado. Alta pressão por 15 minutos. Válvula fechada. Despressurize. Deixe descansar



Crema de abóbora

INGREDIENTES (para 4 pessoas)

5 medidas de água, 3 colheres de sopa de óleo, 150 gr de alho-poró branco, 150 gr de cebola, 60 gr de abóbora, 2 dentes de alho, 1 pitada de cominho, 1 pitada de pimenta branca, sal

ELABORAÇÃO

Descasque e pique a cebola, alho e alho-poró. Adicione ao balde com um pouco de óleo e refogue no Menu Fry, 10 minutos. Em seguida, insira o restante dos ingredientes, feche a tampa e programe o menu Sopas, alta pressão, 20 minutos. Válvula fechada. Despressurize. Quando o programa terminar, desfie.

Sopa de peixe

INGREDIENTES (para 4 pessoas)

8 medidas de água, 6 medidas de caldo de peixe, 1/4 medida de azeite, 1 ovo, 2 cenouras, 1 cebola, 1 alho-poró, 200 gr de pescada, tamboril (a gosto), 2 dentes de alho, 1 colher de sopa de páprica

ELABORAÇÃO

Descasque e pique a cebola, a cenoura e o alho-poró. Adicione à panela e frite em menu de fritura para 6/7 minutos. Adicione o caldo de peixe. Defina o menu de sopa, de alta pressão por 40 minutos. Válvula fechada. Despressurize. Adicione o colorau. Adicione o ovo e o peixe. Tempere e programe o menu de sopa, alta pressão, 15 minutos, válvula fechada. Despressurize.



Vichyssoise

INGREDIENTES (para 4 pessoas)

4 medidas de água, 2 medidas de creme líquido, 1/4 medida de azeite, 30 gramas de manteiga, 400 gramas de batatas, 200 gramas de alho-poró, 200 gramas de cebola branca, 4 raminhos de cebolinha, Pimenta, Sal

ELABORAÇÃO

Pique a cebola e o alho-poró fatiado. Descasque as batatas em pedaços pequenos e a cebolinha picada. Digite o alho-poró, cebola, batata e manteiga. Programe o menu Fritar por 10 minutos. Fritar. Adicione a água e o creme e programe o menu da sopa por 20 minutos com a tampa fechada. Válvula fechada. Despressurize. Esmagar. Adicione o creme, sal e pimenta e polvilhe cebolinha picada.

Amêijoas o marinheiro

INGREDIENTES (para 4 pessoas)

1 medida de caldo de peixe, 1/4 medida de óleo, 1 colher de sopa de farinha, 500 gr de amêijoas, 50 gr de amêndoas, 1 tomate, 2 dentes de alho, 1 pimenta malagueta, 1/2 cebola, Folhas de salsa, Sal

ELABORAÇÃO

Coloque as amêijoas de molho em água salgada por 1 hora.

Esmague o alho, a salsa, o pimentão, o sal, as amêndoas, o óleo e a farinha. Rale o tomate e adicione. Coloque as amêijoas no balde, adicione a mistura e o caldo de peixe e feche a tampa. Programe o menu Stew por 15 minutos. Válvula aberta.

Sirva com salsa polvilhada.



Pargo com legumes

INGREDIENTES (para 4 pessoas)

1 medida de água, 1/2 medida de vinho tinto, 3 colheres de sopa de azeite, 1 medida de tomate frito, 4 rações de pargo, 1 alho-porro branco, 1 pimenta verde, 1 pimenta vermelha, 1 cebola, 2 dentes de alho, 1 colher de sopa de páprica, Sal, 1 colher de chá de açúcar

ELABORAÇÃO

Corte os legumes e adicione-os ao balde, juntamente com o óleo, tomate, açúcar, vinho, água, um pouco de sal e páprica e misture. Tempere a pargo e coloque-a em cima dos legumes.

Feche a tampa e programe o menu Stew Baixa pressão, 30 minutos. Válvula aberta.

Bolinhos de tamboril

INGREDIENTES (para 4 pessoas)

4 medidas de óleo para fritar, 300 gr de tamboril, 170 gr de farinha, 2 colheres de sopa de fermento químico, 4 ovos, 2 dentes de alho, 2 raminhos de salsa, 1/2 colher de sopa de sal

ELABORAÇÃO

Esfarele o tamboril e tempere-o, reserve. Bata os ovos, adicione sal e alho picado. Adicione gradualmente a farinha e a salsa, formando uma massa muito fina. Em seguida, adicione o peixe e misture. Despeje o óleo no balde e programe o menu Fritar por 30 minutos. Quando o óleo estiver quente, pegue os pedaços de tamboril impregnados de massa com um colher e doure-os.



Lula com cebola

INGREDIENTES (para 4 pessoas)

1 medida de caldo de peixe, 1 medida de vinho branco, 1/4 medida de óleo, 800 gr lulas, 200 gr de cebola, 1 folha de louro, Sal

ELABORAÇÃO

Corte a cebola em fatias. Selecione o menu frite e doure levemente. Descasque e corte a cebola. Adicione e doure. Adicione o vinho branco, aguarde alguns minutos para que o álcool seja eliminado. Temporada, despeje o caldo no balde e defina o menu Stew em baixa pressão por 40 minutos. Válvula aberta.

Pescada em molho verde

INGREDIENTES (para 4 pessoas)

1 e 1/2 medidas de água, 1/2 medida de vinho branco, 2 colheres de sopa de óleo, 100 gr de farinha a massa, 1 colher de sopa de farinha, 800 gr filetes de pescada, 12/15 de amêijoas, 2 dentes de alho, Sal, 4 ramos de salsa

ELABORAÇÃO

Pique o alho e a salsa. Dissolva a farinha na água com o vinho. Coloque no balde e introduza a pescada temperada. Adicione a salsa e o alho. Adicione o óleo e programe o menu Guisado por 15 minutos. Pressão baixa. Válvula aberta. Após o tempo, adicione as amêijoas limpas, selecione novamente 5/7 minutos até que elas se abram. Polvilhe com salsa fresca picada.



Robalo com batata

INGREDIENTES (para 4 pessoas)

1 xícara de caldo de peixe, Óleo, vinho branco, 1 colher de sopa de farinha, 2 robalo, 2 batatas, Sal

ELABORAÇÃO

Coloque o óleo no balde e coloque uma cama com as batatas fatiadas. Tempere e coloque um pouco mais de óleo. Coloque o robalo por cima e adicione meio copo de vinho branco e o caldo de peixe e polvilhe com a farinha. Feche a tampa e programe o menu Stew de baixa pressão por 30 minutos. Válvula fechada. Despressurize. Deixe descansar

Almôndegas com cogumelos

INGREDIENTES (para 4 pessoas)

1 kg de carne picada, Azeite, 1 kg de cogumelos mistos, Alho, Salsinha, Sal

ELABORAÇÃO

Tempere a carne picada, faça bolinhas e doure, selecione o menu frite 7/8 minutos. Reservar. Limpe e corte os cogumelos, vista-os com alho picado, salsa e azeite e programe o menu Guisado por 10 minutos. Adicione as almôndegas à tigela, defina o menu Carne, 20 minutos. Válvula fechada. Despressurize. Deixe descansar



Costeletas de porco com purê de batata

INGREDIENTES (para 4 pessoas)

4 costeletas de porco, 50 ml de cidra, 4 maçãs Golden, 25 gr de manteiga, 2 colheres de sopa de açúcar, Pimenta, Sal

ELABORAÇÃO

Lave as maçãs e corte-as em 4 segmentos. Pimenta as costeletas. Coloque todos os ingredientes no balde, feche a tampa e programe o menu Carne, 30 minutos. Válvula fechada. Despressurize. Deixe descansar



Coxas recheadas

INGREDIENTES (para 4 pessoas)

4 coxas de frango, 1 copo de água, 4 colheres de sopa de óleo, 2 colheres de sopa de xerez seco, 1/2 tijolo de creme líquido, 1/2 comprimido de caldo, 100 gr de bacon, 100 gr de presunto, 1/2 cebola, 1 ovo, 50 gramas de amêndoas torradas, 1 dente de alho

ELABORAÇÃO

Pique a cebola, alho, bacon, presunto e ovo cozido e misture. Esmague as amêndoas e adicione, reserve um pouco para decorar.

Espalhe o frango, cubra com a mistura, enrole e amarre com o fio da cozinha.

Coloque o frango no balde com os outros ingredientes, o xerez, o creme, mexa bem e cubra com o caldo.

Programo o menu Frango, alta pressão, 20 minutos.

Válvula fechada. Despressurize. Deixe descansar.

Polvilhe com amêndoas esmagadas.



Frango estufado

INGREDIENTES (para 4 pessoas)

1 e 1/5 kg de frango, 2 medidas de água, 4 colheres de sopa de azeite, 1 medida de vinho branco, 1 cebola, 300 gr de cogumelos, 1 pimenta vermelha, 1 pimenta verde, 150 gr de tomate seco, 1 colher de sopa de tomate concentrado, 2 colheres de sopa de farinha, 1 dente de alho, Pimenta, Sal

ELABORAÇÃO

Corte o frango em pedaços pequenos, pique a salsa, pimenta verde e vermelha, alho e cebola, lave e corte os cogumelos com muita frequência.

Coloque todos os ingredientes no balde, adicione a farinha, tempere e misture. Adicione o tomate, o vinho e a água e programe o menu Frango, em alta pressão, 20 minutos. Válvula fechada.

Salsichas com pimenta

INGREDIENTES (para 4 pessoas)

16 salsichas, 2 colheres de sopa de óleo,
1 cebola, 1 dente de alho, 1/2 pimenta vermelha

ELABORAÇÃO

Corte a cebola e a pimenta em tiras. Pique as linguiças e coloque-as com o óleo no balde. Adicione a cebola, a pimenta e o alho picado. Feche a tampa e programe o menu Carne por 25 minutos. Válvula fechada. Despressurize.



Filé mignon com tomate

INGREDIENTES (para 4 pessoas)

600 gr de filé mignon, 1 medida de água,
100 ml de óleo, 1/2 medida de vinho tinto,
1 cebola, 300 gr de tomate triturado, açúcar
mascavo, 2 comprimidos de caldo

ELABORAÇÃO

Pique o filé, descasque e corte a cebola. Escale a cebola no menu Fry por 6/8 minutos e, em seguida, doure a carne. Coloque o restante dos ingredientes no balde, misture e programe o menu Carne. Alta pressão por 45 minutos. Válvula fechada. Despressurize. Deixe descansar

Crema Catalã

INGREDIENTES (para 4 pessoas)

4 e 1/2 medidas de leite, 3/4 medida de açúcar, 4 gemas, 1/2 casca de limão, 1/2 canela em pau, 35 gr de amido de milho

ELABORAÇÃO

Introducir en la cubeta 4 medidas de leche, el azúcar, la canela y la piel de limón. Programar Menú Guiso, 20 minutos.

Cuando empiece a hervir, retire la canela y el limón y añadir removiendo, las yemas mezcladas con la maicena y la leche restante.

Cuando la crema espese, detener el programa y distribuir en moldes. Servir fría, espolvoreando azúcar.



Pudim de café e creme

INGREDIENTES (para 4 pessoas)

1/2 litro de café, 1/2 litro de creme de leite fresco, 70 gr de açúcar, 1 envelope de pudim, Doce líquido,

ELABORAÇÃO

Coloque a metade do creme no balde, programe o menu Ensopado e, quando começar a aquecer, adicione a outra metade do envelope de pudim dissolvido e café, depois adicione o açúcar mexendo com algumas varas.

Cuando começar a ferver retire o balde da panela e despeje o molde escolhido com o caramelo no fundo, deixe temperar e leve à geladeira por cerca de 4 horas.

Leite com amêndoas

INGREDIENTES (para 4 pessoas)

5 medidas de leite, 200 gr de amêndoas torradas sem sal, 125 gr de açúcar, 80 gr de farinha de rosca, 8 fatias de pão, 1 colher de sopa de canela em pó, 1 pau de canela

ELABORAÇÃO

Esmague as amêndoas e misture-as com açúcar e farinha de rosca. Despeje o leite e a mistura anterior no balde e adicione o pau de canela. Feche a tampa e programe o menu Guisado, 10 minutos. Válvula aberta. Quando terminar, retire o pau de canela.

Para servir, distribua o creme em pratos profundos com torradas ou biscoitos por cima; polvilhe o pó de canela.



Compota de maçã e pêra

INGREDIENTES (para 4 pessoas)

1 kg de maçãs, 250 gr peras, Pau de canela, água, Açúcar

ELABORAÇÃO

Lave e descasque a fruta e remova o coração e as sementes. Quebre-o em pedaços e coloque-o no balde com meio copo de água e um pau de canela. Programe o menu Cozinhar, válvula fechada 30 minutos.

Após o programa, despressurize e abra a panela. Adicione o açúcar a gosto.



Marmelo

INGREDIENTES (para 4 pessoas)

2 medidas de água, 1 colher de sopa de azeite, 800 gramas de marmelos, 600 gramas de açúcar

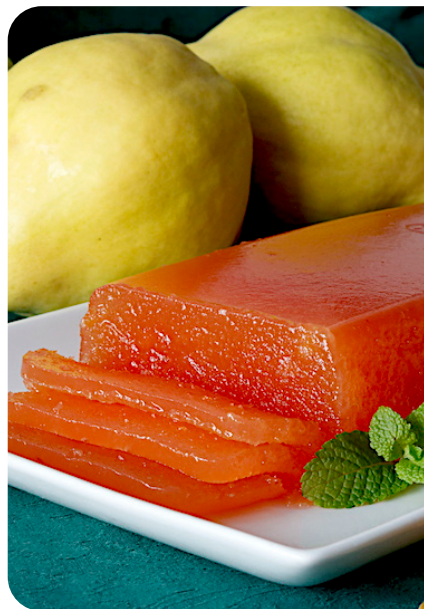
ELABORAÇÃO

Lave bem os marmelos, corte em pedaços. Selecione o menu de cozimento, cubra com água e cozinhe por 20 minutos. Após esse tempo, retire a pele, as sementes e amasse.

Adicione o açúcar e obtenha um purê leve, adicione um pouco mais de água, se necessário. Coloque a mistura de volta na tigela. Selecione o menu Sopas e cozinhe por meia hora.

Mexa ocasionalmente.

Quando o cozimento terminar, unte um molde e despeje a mistura nele. A textura deve ser um pouco compacta. Deixe esfriar e leve à geladeira por pelo menos 1 dia. Pode ser servido com queijo fresco.



Rosquinhas de anis

INGREDIENTES (para 4 pessoas)

6 medidas de óleo para fritar, 1/4 medida de azeite, 1/4 medida de leite, 1/4 de medida de anis, 1 medida de açúcar, 100 gr de açúcar de confeiteiro, 3 medidas de farinha, 2 colheres de sopa de fermento, 1 gema de ovo, 1/2 laranjas, 1 pitada de canela

ELABORAÇÃO

Rale a pele da laranja e extraia o suco.

Misture em uma tigela a farinha com o fermento e adicione o açúcar, a gema, as raspas e o suco da laranja, o anis, o leite, o azeite e a canela. Deixe descansar meia hora na geladeira.

Faça bolas e programe o menu Fry, 25 minutos e despeje o óleo no balde.

Quando estiver quente, faça rosquinhas com a massa e doure-as nos dois lados.

Polvilhe o açúcar de confeiteiro antes de servir.

Reis mit muscheln

ZUTATEN (für 4 Personen)

2 und 1/2 Maßnahmen rund Reis, 4 Wassermaße, 4 Esslöffel Olivenöl, 1/2 Maß Cava, 300 Gramm frische Muscheln, 1 Zwiebeln, 1 rote Paprika, 1 Knoblauchzehen, 1 EL Petersilie, Salz

AUSARBEITUNG

Paprika waschen und hacken, Zwiebel, Knoblauch und Petersilie hacken. Die Muscheln waschen. Programmieren Sie das Frittierenmenü für 10 Minuten und gießen Sie die 4 Messgrößen Wasser in den Eimer. Wenn es kocht, die Muscheln einarbeiten. Entfernen Sie sie, sobald sie sich öffnen, und bewahren Sie die Muscheln in einer Schüssel und das kochende Wasser (Fumet) in einer anderen auf. Knoblauch, Zwiebel, Pfeffer, Öl und Reis in den Eimer geben. Rühren Sie und gießen Sie den Cava, 3,5 Maßnahmen des Fumet und einer Prise Salz. Schließen Sie den Deckel, wählen Sie das Eintopfmenü 35 Minuten, hoher Druck. Ventil geschlossen. Druck entlasten. Ruhen lassen.



Römische artischocken

ZUTATEN (für 4 Personen)

1 Esslöffel Öl, 1 glas wasser, 4 Artischocken
2 Knoblauchzehen, 2 Minzeblätter

AUSARBEITUNG

Reinigen Sie die Artischocken und entfernen Sie die beschädigten Blätter und schneiden Sie den Stiel und die Enden. Würzen.

Den Knoblauch, die Minze und die Mischung mit dem Öl hacken. Artischocken besprühen. Füllen Sie den Boden des Wassereimers, stellen Sie das Gestell auf und platzieren Sie die besprühten Artischocken.

Wählen Sie das Eintopfmenü, Niederdruck, 25 Minuten, Ventil geschlossen. Druck entlasten.

Paella

ZUTATEN (für 4 Personen)

1 Maß Olivenöl, 2 Tomaten, 1 grüner Pfeffer, 1 rote Paprika, 2 Knoblauchzehen, 2 Maß gedämpfter Reis, 5 Wassermaßnahmen, 250 Gramm Tintenfisch, 250 Garnelen, 8 Garnelen aus Palamós, 1 Teelöffel Paprika, 1 Gramm Safran, 5 Körner schwarze Pfefferkörner, 2 Maß Weißwein, Salz

AUSARBEITUNG

Tomaten, Paprika und Knoblauch schälen und hacken. Die Garnelen schälen, den Tintenfisch putzen und in Stücke schneiden. Dabei die gesamten Garnelen ohne Schalen aufbewahren.

Den Knoblauch, die schwarzen Pfefferkörner und die Safranfäden im Mörser mit etwas Wasser zerdrücken. Geben Sie die Zutaten in dieser Reihenfolge in den Eimer: Öl, Tomaten, Paprika, Tintenfische, Garnelen, Reis, Wasser, Paprika, Safran, Kartoffelpüree und Wein. Verwenden Sie das Bratmenü für 10/12 Minuten.

Garnelen einarbeiten. Wählen Sie das Eintopfmenü. 15 Minuten lang hohen Druck ausüben.

Ventil geschlossen. Druck entlasten. Ruhen lassen



Kürbiscreme

ZUTATEN (für 4 Personen)

5 Wassermaßnahmen, 3 Esslöffel Öl, 150 gr Lauchweiß, 150 gr Zwiebeln, 60 gr Kürbis, 2 Knoblauchzehen, 1 Prise Kreuzkümmel, 1 Prise weißer Pfeffer, Salz

AUSARBEITUNG

Zwiebel, Knoblauch und Lauch schälen und hacken. Mit etwas Öl in den Eimer geben und im Frittierenmenü 10 Minuten anbraten. Geben Sie dann die restlichen Zutaten ein, schließen Sie den Deckel und programmieren Sie das Suppenmenü, Hochdruck, 20 Minuten.

Ventil geschlossen. Druck entlasten.

Wenn das Programm endet, zerkleinern.

Fischsuppe

ZUTATEN (für 4 Personen)

8 Wassermaßnahmen, 6 Maße Fischbestand, 1/4 Maß Olivenöl, 1 Ei, 2 Karotten, 1 Zwiebeln, 1 Lauch, 200 gr Seehecht, Seeteufel, (nach Geschmack), 2 Knoblauchzehen, 1 Esslöffel Paprika

AUSARBEITUNG

Zwiebel, Karotten und Lauch schälen und hacken. In den Topf geben und im Bratmenü 6/7 Minuten braten. Den Fischfond hinzufügen. Programmieren Sie das Suppenmenü mit hohem Druck für 40 Minuten. Ventil geschlossen. Druck entlasten. Den Paprika dazugeben. Fügen Sie das Ei und den Fisch hinzu. Das Suppenmenü abschmecken und programmieren, Hochdruck, 15 Minuten, Ventil geschlossen. Druck entlasten.



Vichyssoise

ZUTATEN (für 4 Personen)

4 Wassermaße, 2 Messlöffel flüssige Sahne, 1/4 Maß Olivenöl, 30 Gramm Butter, 400 Gramm Kartoffeln, 200 Gramm Lauch, 200 Gramm weiße Zwiebeln, 4 Zweige Schnittlauch, Pfeffer, Salz

AUSARBEITUNG

Zwiebeln und Lauch in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln in kleine Stücke und den gehackten Schnittlauch schälen. Geben Sie den Lauch, Zwiebeln, Kartoffeln und Butter. Programmieren Sie das Frittierenmenü für 10 Minuten. Braten. Fügen Sie das Wasser und die Sahne hinzu und programmieren Sie das Suppenmenü für 20 Minuten bei geschlossenem Deckel. Ventil geschlossen. Druck entlasten. Zerquetschen. Sahne, Salz und Pfeffer dazugeben und gehackten Schnittlauch darüber streuen.

Marine muscheln

ZUTATEN (für 4 Personen)

1 Maß Fischbestand, 1/4 Ölmenge, 1 Esslöffel Mehl, 500 g Muscheln, 50 g Mandeln, 1 Tomate, 2 Knoblauchzehen, 1 Chilischote, 1/2 Zwiebel, Petersilienblätter, Salz

AUSARBEITUNG

Die Muscheln 1 Stunde in Salzwasser einweichen lassen.

Knoblauch, Petersilie, Paprika, Salz, Mandeln, Öl und Mehl zerdrücken. Reiben Sie die Tomate und fügen Sie hinzu. Gib die Muscheln in den Eimer, gib die Mischung und die Fischbrühe dazu und schließe den Deckel. Programmieren Sie das Eintopfmenü für 15 Minuten. Ventil öffnen. Mit bestreuter Petersilie servieren.



Seebrassen mit gemüse

ZUTATEN (für 4 Personen)

1 Maß Wasser, 1/2 Maß Rotwein, 3 Esslöffel Olivenöl, 1 Maß gebratene Tomate, 4 Brassenrationen, 1 Lauch weiß, 1 grüner Pfeffer, 1 rote Paprika, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 Esslöffel Paprika, Salz, 1 Teelöffel Zucker

AUSARBEITUNG

Das Gemüse schneiden und zusammen mit Öl, Tomate, Zucker, Wein, Wasser, etwas Salz und Paprika in den Eimer geben und mischen. Der Seebrassen würzen und auf das Gemüse legen. Schließen Sie den Deckel und programmieren Sie das Eintopfmenü. Niedriger Druck, 30 Minuten. Ventil öffnen.

Seeteufel krapfen

ZUTATEN (für 4 Personen)

4 Messlöffel Öl zum Braten, 300 gr Seeteufel, 170 g Mehl, 2 Esslöffel chemische Hefe, 4 Eier, 2 Knoblauchzehen, 2 Zweige Petersilie, 1/2 Esslöffel Salz

AUSARBEITUNG

Zerbröckeln Sie den Seeteufel und würzen Sie ihn. Eier verquirlen, Salz und gehackten Knoblauch dazugeben. Mehl und Petersilie nach und nach zu einem sehr feinen Teig hinzufügen. Dann den Fisch hinzufügen und mischen.

Gießen Sie das Öl in den Eimer und programmieren Sie das Frittierenmenü für 30 Minuten. Wenn das Öl heiß ist, nehmen Sie die mit Teig getränkten Seeteufelstücke mit einem Löffel und bräunen Sie sie an.



Tintenfisch mit zwiebel

ZUTATEN (für 4 Personen)

1 Maß Fischbestand, 1 Maß Weißwein, 1/4 Ölmenge, 800 gr Tintenfisch, 200 gr Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, Salz

AUSARBEITUNG

Zwiebel in Scheiben schneiden. Wählen Sie das Menü Braten und bräunen Sie es leicht an. Zwiebel schälen und schneiden. Fügen Sie hinzu und bräunen Sie es. Fügen Sie den Weißwein hinzu, geben Sie ein paar Minuten Zeit, damit der Alkohol entfernt wird. Würzen Sie, gießen Sie die Brühe in den Eimer und stellen Sie das Eintopfmenü für 40 Minuten auf niedrigen Druck. Ventil öffnen.

Seehecht in grüner sosse

ZUTATEN (für 4 Personen)

1 und 1/2 Maßnahmen von Wasser, 1/2 Maß Weißwein, 2 Esslöffel Öl, 100 g Mehl zum Teig, 1 Esslöffel Mehl, 800 gr Seehechtfilets, 12/15 Muscheln, 2 Knoblauchzehen, Geh raus, 4 Petersilienzweige

AUSARBEITUNG

Knoblauch und Petersilie hacken. Das Mehl mit dem Wein im Wasser auflösen. Setzen Sie den Eimer ein und stellen Sie den erfahrenen Seehecht vor. Fügen Sie die Petersilie und den Knoblauch hinzu.

Fügen Sie das Öl hinzu und programmieren Sie das Eintopfmenü für 15 Minuten. Niedriger Druck. Ventil öffnen.

Fügen Sie nach der Zeit die sauberen Muscheln hinzu und wählen Sie erneut 5/7 Minuten, bis sie sich öffnen. Mit gehackter frischer Petersilie bestreuen.



Seebarsch mit kartoffeln

ZUTATEN (für 4 Personen)

1 Tasse Fischbrühe, Öl, Weißwein, 1 Esslöffel Mehl, 2 Seebarsch, 2 Kartoffeln, Salz

AUSARBEITUNG

Geben Sie Öl in den Eimer und legen Sie ein Bett mit den geschnittenen Kartoffeln. Würzen und etwas mehr Öl einfüllen. Den Seebarsch darauf legen, ein halbes Glas Weißwein und die Fischbrühe dazugeben und mit dem Mehl bestreuen.

Schließen Sie den Deckel und programmieren Sie das Niederdruck-Eintopfmenü für 30 Minuten. Ventil geschlossen. Druck entlasten. Ruhen lassen

Fleisbällchen mit pilzen

ZUTATEN (für 4 Personen)

1 kg Rinderhackfleisch, Olivenöl, 1 kg gemischte Pilze, Knoblauch, Petersilie, Salz

AUSARBEITUNG

Hackfleisch würzen, Bällchen zubereiten und anbräunen, Menü 7/8 Minuten anbraten. Reservieren.

Die Champignons putzen und in Stücke schneiden, mit gehacktem Knoblauch, Petersilie und Olivenöl würzen und das Eintopfmenü 10 Minuten lang programmieren. Fügen Sie die Fleischbällchen in die Schüssel, stellen Sie das Fleischmenü, 20 Minuten. Ventil geschlossen. Druck entlasten. Ruhen lassen



Schweinekoteletts Mit kartoffelpüree

ZUTATEN (für 4 Personen)

4 Schweinekoteletts, 50 ml Apfelwein, 4 Golden Äpfel, 25 gr Butter, 2 Esslöffel Zucker, Pfeffer, Salz

AUSARBEITUNG

Die Äpfel waschen und in 4 Segmente schneiden. Die Koteletts putzen. Geben Sie alle Zutaten in den Eimer, schließen Sie den Deckel und programmieren Sie das Fleischmenü (30 Minuten). Ventil geschlossen. Druck entlasten. Ruhen lassen



Gefüllte schenkel

ZUTATEN (für 4 Personen)

4 Hähnchenschenkel, 1 glas wasser, 4 Esslöffel Öl, 2 Esslöffel trockener Sherry, 1/2 Ziegel flüssige Sahne, 1/2 Tablette Brühe, 100 g Speck, 100 g Schinken, 1/2 Zwiebeln, 1 Ei, 50 Gramm geröstete Mandeln, 1 Knoblauchzehen

AUSARBEITUNG

Zwiebel, Knoblauch, Speck, Schinken und gekochtes Ei hacken und mischen. Zerdrücken Sie die Mandeln und fügen Sie hinzu, behalten Sie sich ein wenig zum Garnieren vor. Das Huhn ausbreiten, mit der Masse bedecken, aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden. Das Huhn mit den anderen Zutaten, dem Sherry und der Sahne in den Eimer geben, gut umrühren und mit der Brühe bedecken. Programmieren Sie das Hühnchen-Menü, Hochdruck, 20 Minuten. Ventil geschlossen. Druck entlasten. Ruhen lassen. Mit zerkleinerten Mandeln bestreuen.



Gedämpftes huhn

ZUTATEN (für 4 Personen)

1 und 1/5 kg Huhn, 2 Maßnahmen von Wasser, 4 Esslöffel Olivenöl, 1 Maß Weißwein, 1 Zwiebel, 300 g Pilze, 1 rote Paprika, 1 grüner Pfeffer, 150 g getrocknete Tomaten, 1 Esslöffel konzentrierte Tomate, 2 Esslöffel Mehl, 1 Knoblauchzehen, Pfefferkörner, Salz

AUSARBEITUNG

Das Huhn in kleine Stücke schneiden, die Petersilie, den grünen und roten Pfeffer, den Knoblauch und die Zwiebel hacken, die Pilze sehr oft waschen und schneiden.

Alle Zutaten in den Eimer geben, Mehl dazugeben, würzen und mischen. Fügen Sie die Tomate, den Wein und das Wasser hinzu und programmieren Sie das Hühnchen-Menü bei hohem Druck 20 Minuten lang. Ventil geschlossen.

Würstchen mit pfeffer

ZUTATEN (für 4 Personen)

16 Würste, 2 Esslöffel Öl, 1 Zwiebel,
1 Knoblauchzehen, 1/2 rote Paprika

AUSARBEITUNG

Zwiebel und Pfeffer in Streifen schneiden.
Würste hacken und mit dem Öl in den Eimer
geben. Fügen Sie die Zwiebel, den Pfeffer
und den gehackten Knoblauch hinzu.
Schließen Sie den Deckel und programmieren
Sie das Fleischmenü für 25 Minuten. Ventil
geschlossen. Druck entlasten.



Rindfleisch mit tomaten

ZUTATEN (für 4 Personen)

600 gr Rinderfilet, 1 Maß Wasser, 100 ml Öl,
1/2 Maß Rotwein, 1 Zwiebel, 300 g zerkleinerte
Tomaten, brauner Zucker, 2 Brühe Tabletten

AUSARBEITUNG

Hacken Sie das Fleisch, schälen Sie und schneiden
Sie die Zwiebel. Pochieren Sie die Zwiebel auf
dem Bratmenü für 6/8 Minuten und bräunen Sie
dann das Fleisch an.
Geben Sie den Rest der Zutaten in den Eimer,
mischen und programmieren Sie das Fleischmenü.
Hochdruck für 45 Minuten. Ventil geschlossen.
Druck entlasten. Ruhen lassen

Katalanische sahn

ZUTATEN (für 4 Personen)

4 und 1/2 Maßnahmen der Milch, 3/4 Zuckermenge, 4 Eigelb, 1/2 Zitronenschale, 1/2 Zimtstange, 35 gr Maisstärke

AUSARBEITUNG

Geben Sie 4 Messlöffel Milch, Zucker, Zimt und Zitronenschale in den Eimer. Programmieren Sie das Eintopfmenü für 20 Minuten.

Wenn es anfängt zu kochen, entfernen Sie den Zimt und die Zitrone und fügen Sie das Rühren hinzu, die Eigelbe, die mit der Maisstärke und der restlichen Milch gemischt werden.

Wenn die Creme eindickt, das Programm anhalten und in Formen verteilen. Kalt servieren, Zucker darüber streuen.



Kaffee und sahnepudding

ZUTATEN (für 4 Personen)

1/2 Liter Kaffee, 1/2 Liter Schlagsahne, 70 gr Zucker, 1 Umschlag Pudding, Flüssige Süßigkeiten

AUSARBEITUNG

Geben Sie die Hälfte der Sahne in den Eimer, programmieren Sie das Eintopfmenü und geben Sie, wenn die Hitze einsetzt, die andere Hälfte des Umschlags mit aufgelöstem Pudding und Kaffee hinzu und rühren Sie den Zucker mit ein paar Stäbchen um.

Wenn es anfängt zu kochen, nehmen Sie den Eimer aus dem Topf und gießen Sie die gewählte Form mit dem Karamell im Boden hinein, lassen Sie es temperieren und geben Sie es ca. 4 Stunden in den Kühlschrank.

Milch mit mandeln

ZUTATEN (für 4 Personen)

5 Maßnahmen der Milch, 200 g geröstete Mandeln ohne Salz, 125 g Zucker, 80 g Semmelbrösel, 8 Scheiben Toast, 1 Esslöffel Zimtpulver, 1 Zimtstange

AUSARBEITUNG

Zerkleinern Sie die Mandeln und mischen Sie sie mit Zucker und Semmelbröseln. Gießen Sie die Milch und die vorherige Mischung in den Eimer und fügen Sie die Zimtstange hinzu.

Schließen Sie den Deckel und programmieren Sie das Eintopfmenü, 10 Minuten. Ventil öffnen. Wenn Sie fertig sind, entfernen Sie die Zimtstange.

Zum Servieren die Creme in tiefen Tellern mit Toast oder Keksen darauf verteilen. Zimtpulver darüber streuen.



Apfel-birnen-kompott

ZUTATEN (für 4 Personen)

1 kg Äpfel, 250 gr Birnen, Zimtstange, Wasser
Zucker

AUSARBEITUNG

Waschen und schälen Sie die Früchte und entfernen Sie das Herz und die Samen. Brechen Sie es in Stücke und geben Sie es mit einem halben Glas Wasser und einer Zimtstange in den Eimer.

Programmieren Sie das Menü Kochen, Ventil 30 Minuten geschlossen.

Nach dem Programm den Druck ablassen und den Topf öffnen.

Mit Zucker abschmecken.



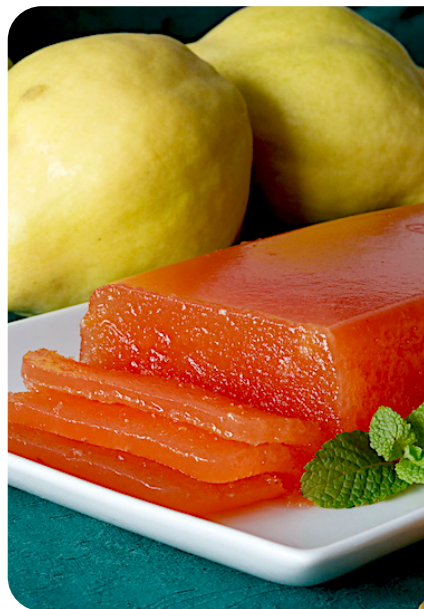
Quitte

ZUTATEN (für 4 Personen)

2 Maßnahmen von Wasser, 1 Esslöffel Olivenöl
800 Gramm Quitten, 600 Gramm Zucker

AUSARBEITUNG

Die Quitten gut waschen, in Stücke schneiden. Wählen Sie das Kochmenü, bedecken Sie es mit Wasser und kochen Sie es 20 Minuten lang. Nach dieser Zeit die Haut und die Samen entfernen und zerdrücken. Fügen Sie den Zucker hinzu und erhalten Sie ein leichtes Püree, fügen Sie bei Bedarf etwas mehr Wasser hinzu. Gib die Mischung zurück in die Schüssel. Wählen Sie das Menü Suppen und kochen Sie eine halbe Stunde lang. Gelegentlich umrühren. Sobald das Kochen beendet ist, fetten Sie eine Form ein und gießen Sie die Mischung hinein. Die Textur muss etwas kompakt sein. Abkühlen lassen und mindestens 1 Tag in den Kühlschrank stellen. Es kann mit frischem Käse serviert werden.



Anis donuts

ZUTATEN (für 4 Personen)

6 Messlöffel Öl zum Braten, 1/4 Maß Olivenöl,
1/4 Maß Milch, 1/4 Maß Anis, 1 Maß Zucker,
100 g Puderzucker, 3 Maß Mehl, 2 Esslöffel Hefe,
1 Eigelb, 1/2 Orangen, 1 Prise Zimt

AUSARBEITUNG

Die Orangenschale abreiben und den Saft extrahieren. In einer Schüssel das Mehl mit der Hefe mischen und den Zucker, das Eigelb, die Schale und den Orangensaft, den Anis, die Milch, das Olivenöl und den Zimt hinzufügen. Eine halbe Stunde im Kühlschrank stehen lassen.

Bällchen formen und das Frittierenmenü auf 25 Minuten programmieren und das Öl in den Eimer geben. Wenn heiß, Krapfen mit dem Teig bilden und sie auf beiden Seiten bräunen.

Vor dem Servieren Puderzucker darüber streuen.

Riso con vongole

INGREDIENTI (per 4 persone)

2 e 1/2 misure di riso tondo, 4 misure dell'acqua, 4 cucchiaini di olio d'oliva, 1/2 misura di cava, 300 grammi di vongole fresche, 1 cipolla, 1 peperone rosso, 1 spicchio d'aglio, 1 cucchiaino di prezzemolo, sale

ELABORAZIONE

Lavare e tritare il pepe e tritare la cipolla, l'aglio e il prezzemolo. Lavare le vongole. Programmare il menu Fry per 10 minuti e versare le 4 misure di acqua nel secchio. Quando bolle, incorporare le vongole. Rimuoverli non appena si aprono, riservare le vongole in una ciotola e l'acqua di cottura (fumet) in un'altra. Disporre l'aglio, cipolla, pepe, olio e riso nel secchio. Mescolare e versare la cava, 3,5 misure del fumet e un pizzico di sale. Chiudere il coperchio, selezionare il menu spezzatino 35 minuti, alta pressione. Valvola chiusa Depressurizzare. Lasciare riposare



Carciofi romani

INGREDIENTI (per 4 persone)

1 cucchiaino di olio, 1 bicchiere d'acqua, 4 carciofi, 2 spicchi d'aglio, 2 foglie di menta

ELABORAZIONE

Pulire i carciofi e rimuovere le foglie danneggiate e tagliare lo stelo e le estremità. Salate e pepate. Tritare l'aglio, la menta e il mix con l'olio. Spruzzare i carciofi. Riempire il fondo del secchio d'acqua, mettere la griglia, posizionare i carciofi spruzzati. Selezionare il menu spezzato, bassa pressione, 25 minuti, valvola chiusa. Depressurizzare.

Paella

INGREDIENTI (per 4 persone)

1 misura di olio d'oliva, 2 pomodori, 1 peperone verde, 1 peperone rosso, 2 spicchi d'aglio, 2 misurini di riso al vapore, 5 misure dell'acqua, 250 grammi di calamari, 250 gamberi, 8 gamberi, 1 cucchiaino di paprika, 1 grammi di zafferano, 5 chicchi di pepe nero, 2 misure di vino bianco, sale

ELABORAZIONE

Sbucciare e tritare i pomodori, i peperoni e l'aglio. Sbucciate i gamberi, pulite i calamari e tritateli, riservando i gamberi interi senza sbucciarli. Schiaccia l'aglio, i grani di pepe neri e i fili di zafferano nel mortaio con un po' d'acqua. Inserisci gli ingredienti nel secchio in questo ordine: olio, pomodori, peperoni, calamari, gamberi, riso, acqua, paprika, zafferano, pure di patate e vino. Utilizzare il menu friggere per 10/12 minuti. Incorporare i gamberi. Selezionare il menu stufato. Alta pressione per 15 minuti. Valvola chiusa Depressurizzare. Lasciare riposare



Crema di zucca

INGREDIENTI (per 4 persone)

5 misure dell'acqua, 3 cucchiaini di olio, 150 gr di porro bianco, 150 gr di cipolle, 60 gr di zucca, 2 spicchi d'aglio, 1 pizzico di cumino, 1 pizzico di pepe bianco, sale

ELABORAZIONE

Sbucciare e tritare la cipolla, l'aglio e il porro. Aggiungere al secchio con un po' d'olio e rosola nel menu Fry, 10 minuti. Quindi, inserisci il resto degli ingredienti, chiudi il coperchio e programmare il menu Zuppe, alta pressione, 20 minuti. Valvola chiusa. Depressurizzare. Al termine del programma, sminuzzare.

Zuppa di pesce

INGREDIENTI (per 4 persone)

8 misure d'acqua, 6 misure di brodo di pesce, 1/4 di misura di olio d'oliva, 1 uovo, 2 carote, 1 cipolla, 1 porro, 200 gr di nasello, rana pescatrice, (a piacere), 2 spicchi d'aglio 1 cucchiaino di paprika

ELABORAZIONE

Sbucciate e tritate la cipolla, le carote e il porro. Aggiungere alla pentola e friggere in menù friggere per 6/7 minuti. Aggiungi il brodo di pesce. Programmare il menu di zuppa, ad alta pressione, per 40 minuti.

Valvola chiusa Togliere pressione.

Aggiungi la paprika. Aggiungi l'uovo e il pesce. Condire e programmare il menu di zuppa, alta pressione, 15 minuti, valvola chiusa.

Togliere pressione.



Vichyssoise

INGREDIENTI (per 4 persone)

4 misure dell'acqua, 2 misure di crema liquida, 1/4 di misura di olio d'oliva, 30 grammi di burro, 400 grammi di patate, 200 grammi di porri, 200 grammi di cipolle bianche, 4 rametti di erba cipollina, Pepe, sale

ELABORAZIONE

Tritare le cipolle e i porri a fette. Sbucciare le patate a pezzetti e l'erba cipollina tritata. Inserisci il porro, la cipolla, la patata e il burro. Programmare il menu Fry per 10 minuti. Friggere.

Aggiungere l'acqua e la panna e programmare il menu di zuppa per 20 minuti con il coperchio chiuso. Valvola chiusa Depressurizzare.

Schiacciare. Aggiungere la panna, sale e pepe e cospargere l'erba cipollina tritata.

Vongole marinaio

INGREDIENTI (per 4 persone)

1 misura di brodo di pesce, 1/4 di misura di olio, 1 cucchiaio di farina, 500 gr di vongole veraci, 50 gr di mandorle, 1 pomodoro, 2 spicchi d'aglio, 1 peperoncino, 1/2 cipolla, Foglie di prezzemolo sale

ELABORAZIONE

Mettere le vongole a bagno in acqua salata per 1 ora. Schiacciare l'aglio, il prezzemolo, la paprika dolce, il sale, le mandorle, l'olio e la farina. Grattugiare il pomodoro e aggiungere. Mettere le vongole nel secchio, aggiungere il composto e il brodo di pesce e chiudere il coperchio. Programmare il menu spezzatino per 15 minuti. Aprire la valvola. Servire con prezzemolo cosparso.



Orata con verdure

INGREDIENTI (per 4 persone)

1 misura di acqua, 1/2 misura di vino rosso, 3 cucchiai di olio d'oliva, 1 misura di pomodoro fritto, 4 razioni di orate, 1 porro bianco, 1 peperone verde, 1 peperone rosso, 1 cipolla, 2 spicchi d'aglio, 1 cucchiaio di paprika, sale, 1 cucchiaio di zucchero

ELABORAZIONE

Tagliare le verdure e aggiungerle al secchio insieme a olio, pomodoro, zucchero, vino, acqua, un po' di sale e paprika e mescolare. Condisci l'orata e mettili sopra le verdure. Chiudere il coperchio e programmare il menu Spezzatino
Bassa pressione, 30 minuti. Aprire la valvola

Frittelle di coda di rospo

INGREDIENTI (per 4 persone)

4 misure di olio per friggere, 300 gr di coda di rospo, 170 gr di farina, 2 cucchiaini di lievito chimico, 4 uova, 2 spicchi d'aglio, 2 rametti di prezzemolo, 1/2 cucchiaino di sale

ELABORAZIONE

Sbriciolate la coda di rospo e conditela, riservate. Sbattere le uova, aggiungere il sale e l'aglio tritato. Aggiungere gradualmente la farina e il prezzemolo, formando un impasto molto fine. Quindi aggiungere il pesce e mescolare.

Versa l'olio nel secchio e programma il menu Friggere per 30 minuti. Quando l'olio è caldo, prendi i pezzi di coda di rospo impregnati di pasta con un cucchiaino e rosolali.



Calamari con la cipolla

INGREDIENTI (per 4 persone)

1 misura di brodo di pesce, 1 misurino di vino bianco, 1/4 di misura di olio, 800 gr di calamari, 200 gr di cipolle, 1 foglia di alloro, sale

ELABORAZIONE

Tagliare la cipolla a fette. Selezionare il menu friggere e rosolare leggermente. Sbucciare e tagliare la cipolla. Aggiungere e rosola.

Aggiungere il vino bianco, concedi qualche minuto per eliminare l'alcool. Condisci, versare il brodo nel secchio e impostare il menu spezzatino a bassa pressione per 40 minuti.

Aprire la valvola

Nasello in salsa verde

INGREDIENTI (per 4 persone)

1 e 1/2 misure di acqua, 1/2 misura di vino bianco, 2 cucchiaini di olio, 100 gr di farina per pastella, 1 cucchiaino di farina, 800 gr di filetti di nasello, 12/15 vongole, 2 spicchi d'aglio, sale, 4 rami di prezzemolo

ELABORAZIONE

Tritare l'aglio e il prezzemolo. Sciogliere la farina in acqua con il vino. Mettere nel secchio e introdurre il nasello stagionato. Aggiungere il prezzemolo e l'aglio. Aggiungere l'olio e programmare il menu Spezzatino per 15 minuti. Bassa pressione.

Aprire la valvola. Trascorso il tempo, aggiungere le vongole pulite, selezionare di nuovo 5/7 minuti fino a quando non si aprono.

Cospargere con prezzemolo fresco tritato.



Branzino con patate

INGREDIENTI (per 4 persone)

1 tazza di brodo di pesce, Olio, vino bianco, 1 cucchiaino di farina, 2 branzini, 2 patate, sale

ELABORAZIONE

Mettere l'olio nel secchio e mettere un letto con le patate a fette. Condisci e aggiungere un po' più di olio. Posizionare il branzino sopra e aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco e il brodo di pesce e cospargere con la farina. Chiudere il coperchio e programmare il menu Stufato a bassa pressione per 30 minuti. Valvola chiusa. Togliere pressione. Lasciate riposare.

Polpette ai funghi

INGREDIENTI (per 4 persone)

1 kg di carne macinata di manzo, Olio d'oliva, 1 kg di funghi misti, aglio, Prezzemolo, Sale

ELABORAZIONE

Condisci la carne tritata, fare le palline e rosolare, selezionare il soffritto di menu 7/8 minuti. Riservare. Pulire e tagliare i funghi, condire con aglio tritato, prezzemolo e olio d'oliva e programmare il menu Spezzatino, 10 minuti. Aggiungere le polpette nella ciotola, impostare il menu Carne, 20 minuti. Valvola chiusa. Depressurizzare. Lasciare riposare



Bracirole di maiale Con purè di patate

INGREDIENTI (per 4 persone)

4 bracirole di maiale, 50 ml di sidro, 4 mele Golden, 25 gr di burro, 2 cucchiaini di zucchero, Pepe, sale

ELABORAZIONE

Lavare le mele e tagliarle in 4 segmenti. Pepare le costolette. Inserire tutti gli ingredienti nel secchio, chiudere il coperchio e programmare il menu Carne, 30 minuti. Valvola chiusa. Depressurizzare. Lasciare riposare

Cosce ripiene

INGREDIENTI (per 4 persone)

4 cosce di pollo, 1 bicchiere d'acqua, 4 cucchiari di olio, 2 cucchiari di sherry secco, 1/2 mattone di crema liquida, 1/2 compressa di brodo, 100 gr di pancetta, 100 gr di prosciutto, 1/2 cipolle, 1 uovo, 50 grammi di mandorle tostate, 1 spicchio d'aglio

ELABORAZIONE

Tritare la cipolla, l'aglio, la pancetta, il prosciutto e l'uovo sodo e mescolare. Schiacciare le mandorle e aggiungere, riservare un po' per guarnire. Distribuire il pollo, coprirlo con il composto, arrotolarlo e legarlo con filo da cucina. Introdurre il pollo nel secchio con gli altri ingredienti, lo sherry, la panna, mescolare bene e coprire con il brodo. Programmare il menu di pollo, alta pressione, 20 minuti. Valvola chiusa Depressurizzare. Lasciare riposare. Cospargere con mandorle tritate.



Stufato di pollo

INGREDIENTI (per 4 persone)

1 e 1/5 kg di pollo, 2 misure di acqua, 4 cucchiari di olio d'oliva, 1 misurino di vino bianco, 1 cipolla, 300 gr di funghi, 1 peperone rosso, 1 peperone verde, 150 gr di pomodori secchi, 1 cucchiaino di pomodoro concentrato, 2 cucchiari di farina, 1 spicchio d'aglio, grani di pepe, sale

ELABORAZIONE

Tagliare il pollo a pezzetti, tritare il prezzemolo, il peperone verde e rosso, l'aglio e la cipolla, lavare e tagliare i funghi molto spesso. Mettere tutti gli ingredienti nel secchio, aggiungere la farina, condisci e mescola. Aggiungere il pomodoro, il vino e l'acqua e programma il menu di pollo, ad alta pressione, 20 minuti. Valvola chiusa

Salsicce al pepeo

INGREDIENTI (per 4 persone)

16 salsicce, 2 cucchiaini di olio, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, 1/2 peperone rosso

ELABORAZIONE

Tagliare la cipolla e il pepe a strisce. Tritare le salsicce e metterle con l'olio nel secchio. Aggiungere la cipolla, il pepe e l'aglio tritato. Chiudere il coperchio e programmare il menu Carne per 25 minuti. Valvola chiusa. Depressurizzare.



Manzo con pomodori

INGREDIENTI (per 4 persone)

600 gr di filetto di manzo, 1 misura di acqua, 100 ml di olio, 1/2 misura di vino rosso, 1 cipolla, 300 gr di pomodoro tritato, zucchero di canna, 2 compresse di brodo

ELABORAZIONE

Tritare il manzo, sbucciare e tagliare la cipolla. Affogare la cipolla nel menu Friggere per 6/8 minuti e quindi rosolare la carne. Inserisci il resto degli ingredienti nel secchio, mescola e programma il menu Carne. Alta pressione per 45 minuti. Valvola chiusa. Depressurizzare. Lasciare riposare.

Crema catalana

INGREDIENTI (per 4 persone)

4 e 1/2 misure di latte, 3/4 misura di zucchero, 4 tuorli d'uovo, 1/2 scorza di limone, 1/2 stecca di cannella, 35 gr amido di mais

ELABORAZIONE

Introdurre 4 misure di latte, zucchero, cannella e scorza di limone nel secchio. Programmare il menu Spezzatino per 20 minuti.

Quando inizia a bollire, rimuovere la cannella e il limone e aggiungere mescolando, i tuorli mescolati con l'amido di mais e il latte rimanente.

Quando la crema si addensa, interrompere il programma e distribuire negli stampi. Servire freddo, cospargere di zucchero.



Flan al caffè e panna

INGREDIENTI (per 4 persone)

1/2 litro di caffè, 1/2 litro di panna da montare, 70 gr di zucchero, 1 busta di budino, Caramelle Liquide

ELABORAZIONE

Mettere la metà della panna nel secchio, programmare il menu Spezzatino e quando iniziare a scaldare aggiungere l'altra metà della busta di budino disciolto e caffè, quindi aggiungere lo zucchero mescolando con delle barrette.

Quando inizia a bollire rimuovere il secchio dalla pentola e versare lo stampo scelto con il caramello sul fondo, lasciarlo temperare e mettere in frigo per circa 4 ore.

Latte con mandorle

INGREDIENTI (per 4 persone)

5 misure di latte, 200 gr di mandorle tostate senza sale, 125 gr di zucchero, 80 gr di pangrattato, 8 fette di pane tostato, 1 cucchiaino di polvere di cannella, 1 stecca di cannella

ELABORAZIONE

Schiacciare le mandorle e mescolare con zucchero e pangrattato. Versare il latte e il composto precedente nel secchio e aggiungere il bastoncino di cannella.

Chiudere il coperchio e programmare il menu Spezzatino, 10 minuti. Aprire la valvola Al termine, rimuovere la stecca di cannella.

Per servire, distribuire la panna in piatti profondi con toast o biscotti in cima; cospargere la polvere di cannella.



Composta di mele e pere

INGREDIENTI (per 4 persone)

1 kg di mele, 250 gr di pere, Bastoncino di cannella, acqua, zucchero

ELABORAZIONE

Lavare e sbucciare il frutto e rimuovere il cuore e i semi. Spezzalo in pezzi e mettilo nel secchio con mezzo bicchiere d'acqua e un bastoncino di cannella. Programmare il menu di cottura, valvola chiusa per 30 minuti.

Dopo il programma, depressurizza e apri la pentola. Aggiungere lo zucchero a piacere.



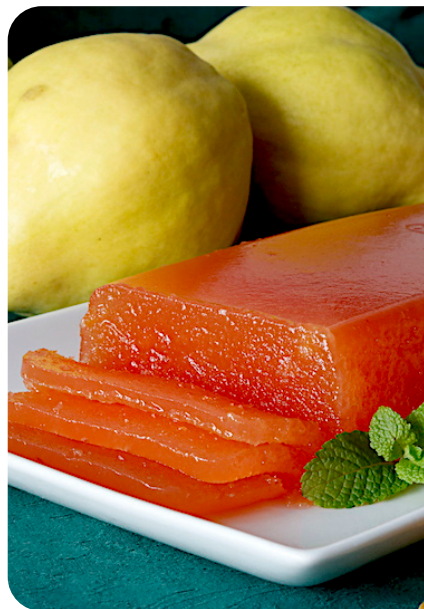
Mela cotogna

INGREDIENTI (per 4 persone)

2 misure di acqua, 1 cucchiaino di olio d'oliva, 800 grammi di mele cotogne, 600 grammi di zucchero

ELABORAZIONE

Lavare bene le mele cotogne, tagliarle a pezzi. Selezionare il menu di cottura, coprire con acqua e cuocere per 20 minuti. Trascorso questo tempo, rimuovere, eliminare la pelle e i semi e schiaccia. Aggiungere lo zucchero e ottenere una purea leggera, aggiungere un po' più di acqua se necessario. Rimettere il composto nella ciotola. Selezionare il menu Zuppe e cuoci per mezz'ora. Mescolare di tanto in tanto. Una volta terminata la cottura, ungere uno stampo e versarvi il composto. La trama deve essere piuttosto compatta. Lasciare raffreddare e mettere in frigo per almeno 1 giorno. Può essere servito con formaggio fresco.



Ciambelle di anis

INGREDIENTI (per 4 persone)

6 misure di olio per friggere, 1/4 di misura di olio d'oliva, 1/4 di misura di latte, 1/4 di misura di anice, 1 misurino di zucchero, 100 gr di zucchero a velo, 3 misure di farina, 2 cucchiaini di lievito, 1 tuorlo d'uovo, 1/2 arance, 1 pizzico di cannella

ELABORAZIONE

Grattugiare la buccia dell'arancia ed estrarre il succo. Mescola in una ciotola la farina con il lievito e aggiungi lo zucchero, il tuorlo, la scorza e il succo dell'arancia, l'anice, il latte, l'olio d'oliva e la cannella. Lasciar riposare mezz'ora in frigo. Prepara delle palline e programma il menu Fry, 25 minuti e versa l'olio nel secchio. Quando è caldo, prepara delle ciambelle con l'impasto e rosolale su entrambi i lati. Cospargere lo zucchero a velo prima di servire.

Descargo de responsabilidad

SOGO no es responsable del resultado de ninguna receta que pruebe en este folleto de recetas. Es posible que no logres los resultados deseados debido a variaciones en elementos tales como ingredientes, temperaturas de cocción, errores tipográficos, errores, omisiones o capacidad de cocción individual. Siempre debe utilizar su mejor criterio cuando cocine con ingredientes crudos como huevos, pollo o mariscos, y busque asesoramiento de expertos antes de comenzar si no está seguro. Revise todos los ingredientes antes de probar una receta para estar completamente al tanto de la presencia de sustancias que podrían causar una reacción adversa en algunos consumidores. Las recetas no han sido probadas formalmente por nosotros ni para nosotros y no proporcionamos ninguna garantía ni aceptamos ninguna responsabilidad u obligación con respecto a su originalidad, calidad, valor nutricional o seguridad.

Disclaimer

SOGO is not responsible for the outcome of any recipe you try from this recipe booklet. You may not achieve desired results due to variations in elements such as ingredients, cooking temperatures, typos, errors, omissions, or individual cooking ability. You should always use your best judgment when cooking with raw ingredients such as eggs, chicken, or seafood and seek expert advice before beginning if you are unsure. Please review all ingredients prior to trying a recipe in order to be fully aware of the presence of substances which might cause an adverse reaction in some consumers. Recipes have not been formally tested by us or for us and we do not provide any assurances nor accept any responsibility or liability with regard to their originality, quality, nutritional value, or safety.

Avertissement

SOGO n'est pas responsable du résultat de toute recette que vous essayez à partir de ce livret de recettes. Vous risquez de ne pas obtenir les résultats souhaités en raison de variations d'éléments tels que les ingrédients, les températures de cuisson, les fautes de frappe, les erreurs, les omissions ou les capacités de cuisson individuelles. Vous devez toujours faire preuve de discernement lorsque vous cuisinez avec des ingrédients crus tels que des oeufs, du poulet ou des fruits de mer, et demandez conseil à un expert avant de commencer, si vous avez un doute. Veuillez examiner tous les ingrédients avant d'essayer une recette afin d'être pleinement conscient de la présence de substances susceptibles de provoquer une réaction indésirable chez certains consommateurs. Les recettes n'ont pas été formellement testées par nous ou pour nous et nous ne fournissons aucune assurance ni n'assumons aucune responsabilité quant à leur originalité, leur qualité, leur valeur nutritionnelle ou leur sécurité.

Iсенção de responsabilidade

A SOGO não é responsável pelo resultado de qualquer receita que você tente deste livreto de receitas. Você pode não alcançar os resultados desejados devido a variações em elementos como ingredientes, temperaturas de cozimento, erros de digitação, erros, omissões ou capacidade de cozimento individual. Você deve sempre usar seu bom senso ao cozinhar com ingredientes crus, como ovos, frango ou frutos do mar, e procurar orientação de especialistas antes de começar, caso não tenha certeza. Por favor, revise todos os ingredientes antes de tentar uma receita, a fim de estar plenamente ciente da presença de substâncias que podem causar uma reação adversa em alguns consumidores. As receitas não foram formalmente testadas por nós ou por nós e não fornecemos garantias nem aceitamos qualquer responsabilidade em relação à sua originalidade, qualidade, valor nutricional ou segurança.

Haftungsausschluss

SOGO ist nicht für das Ergebnis eines Rezepts verantwortlich, das Sie aus dieser Rezeptbroschüre versuchen. Sie erzielen möglicherweise nicht die gewünschten Ergebnisse aufgrund von Schwankungen bei den Elementen wie Zutaten, Kochtemperaturen, Tippfehlern, Fehlern, Auslassungen oder individuellen Kochfähigkeiten. Wenn Sie mit rohen Zutaten wie Eiern, Hühnchen oder Meeressrüchten zubereiten, sollten Sie immer Ihr bestes Urteilsvermögen einhalten und sich vor dem Beginn eines Experten beraten lassen, wenn Sie unsicher sind. Bitte überprüfen Sie alle Zutaten, bevor Sie ein Rezept probieren, um sich über das Vorhandensein von Substanzen zu informieren, die bei einigen Verbrauchern zu Nebenwirkungen führen können. Rezepte wurden weder von uns noch für uns formell geprüft. Wir geben keine Zusicherungen ab und übernehmen keine Verantwortung oder Haftung in Bezug auf Originalität, Qualität, Nährwert oder Sicherheit.

Dichiarazione di non responsabilità

SOGO non è responsabile per l'esito di alcuna ricetta provata da questo ricettario. Non è possibile ottenere risultati desiderati a causa di variazioni di elementi quali ingredienti, temperature di cottura, errori di battitura, errori, omissioni o capacità di cottura individuale. Dovresti sempre usare il tuo miglior giudizio quando cucini con ingredienti crudi come uova, pollo o frutti di mare e chiedi consiglio agli esperti prima di iniziare se non sei sicuro. Si prega di rivedere tutti gli ingredienti prima di provare una ricetta per essere pienamente consapevoli della presenza di sostanze che potrebbero causare una reazione avversa in alcuni consumatori. Le ricette non sono state formalmente testate da noi o per noi e non forniamo alcuna garanzia né accettiamo alcuna responsabilità in merito alla loro originalità, qualità, valore nutrizionale o sicurezza.

SOGO[®]

Human Technology