

Cook
EXPERT
magimix®



EL PLACER DE COCINAR COMO UN CHEF

El robot de cocina multifunción
es un **invento de Magimix**.
Nacido en Borgoña hace más de cuarenta años,
ha revolucionado el mundo de la restauración.

Los restaurantes más importantes del mundo
hacen uso de nuestros productos
en su versión profesional.

Siempre al frente de la innovación,
Magimix tiene el gusto de presentarle
su robot de cocina multifunción:
El Cook Expert.

**Le permitirá preparar fácilmente
tanto los alimentos del día a día
como los platos más refinados.**



Descubre el universo Cook Expert
gracias a la aplicación Magimix
con centenares de recetas.



Consíguelo en el App Store

DISPONIBLE EN Google Play

Se puede acceder con su móvil o Tablet
a todas las recetas de Magimix
con nuestra aplicación gratuita.

¡Descubre nuestros videos de recetas, las recetas
de internautas, comparte sus recetas preferidas
y podrá crear directamente su lista de compra!

ÍNDICE

Un éxito desde los entrantes hasta el postre 6
Materias primas de una calidad excelente 8
Ingredientes indispensables 8
Ideas sencillas y rápidas 9
Las reglas de oro del éxito 10
Cómo leer las recetas 12
Adapte sus propias recetas 12
Consejos de uso 13
Selecciones de recetas 15

APERITIVOS 19
SOPAS 37
ENTRANTES 65
PESCADOS 95
CARNES Y AVES 123
VERDURAS Y ACOMPAÑAMIENTOS 161
PASTAS, ARROCES Y CEREALES 189
SALSAS 219
POSTRES 233
MASAS Y PANES 307
PARA BEBÉS 327
BEBIDAS 339

Glosario 348
Índice temático de recetas 352
Índice de ingredientes 356

MAGIMIX_ESP_001-017_LL.indd 4-5
18/12/2017 12:27

UN ÉXITO

Máxima polivalencia
En la olla inox podrá realizar diversas operaciones: cocer, amasar, batir, etc. En un abrir y cerrar de ojos, puede adaptar las tres cubas transparentes para poder llevar a cabo las diferentes operaciones consecutivamente. Los accesorios son de gran precisión y aseguran una calidad de corte perfecta, tanto para picar como para rallar o cortar.

Sencillo
Su gran pantalla integrada permite un uso muy intuitivo. Sus programas automáticos se encargan de controlar las diferentes recetas por usted. ¡Verdadero ayudante en la cocina, se ocupa de todo o casi y le avisa cuando esta todo listo!

Rápido y preciso
La cocción por inducción permite un aumento de temperatura rápido y preciso. Ajusta la temperatura hasta el ultimo grado y consigue su cremas inglesas, salsas bearneses, pastas choux...
Cuenta con 18 velocidades, 2 de las cuales son intermitentes, permitiendo así todo tipo de mezclas, incluso las más delicadas.

Gran capacidad
Puede preparar platos para toda la familia (hasta 2,5 litros de sopa o 1,4 kg de zanahorias, por ejemplo). También permite preparar porciones pequeñas : dips, salsas, carnes molidas.

Experto
Para todos aquellos que quieran elaborar o adaptar sus propias recetas, hemos creado el programa Experto: ajuste los tiempos, la velocidad y la temperatura. ¡Usted es el chef!



Cocer y batir sopas
Dos resultados seleccionables según sus preferencias: cremoso o triturado.



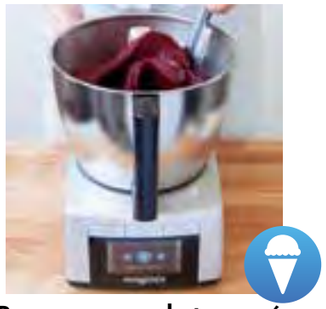
Montar claras de huevo
Para mousses o merengues. También prepara nata montada.



Rallar
Rallar frutas, verduras o quesos en 2 o 4 mm.



Cocción lenta
Platos únicos para toda la familia.



Preparar un sorbete exprés
Con frutas congeladas, puede hacer un sorbete en un abrir y cerrar de ojos.



Cortar en láminas
Cortar frutas o verduras en láminas de 2 o 4 mm.



Cocinar al vapor
Una cocción sana que preserva el sabor y los nutrientes.



Elaborar smoothies y batidos
Resultados como de batidora de vaso.



Mezclar pequeñas cantidades
Para preparar salsas, aperitivos, etc.



Amasar, mezclar
Programas de panadería: Pan/Brioche o Masa/Pastel.



Picar hielo
Para preparar granizados o cócteles en cuestión de minutos..



Picar
Cuchilla de hojas Sabatier® para picar con precisión.

DESDE LOS ENTRANTES HASTA EL POSTRE

MAGIMIX_ESP_001-017_LL.indd 6-7 18/12/2017 12:27

MATERIAS PRIMAS...

Frutas y verduras: respete la temporada para garantizar sus propiedades gustativas y nutricionales.

Pescados y carnes: su elección es determinante en el resultado de la receta; es preferible consumir menos, pero de mejor calidad.

Huevos: opte por huevos a temperatura ambiente a la hora de montar claras. Deben estar muy frescos si se consumen crudos, por ejemplo, en una mousse.

En nuestras recetas, recomendamos los huevos de tamaño mediano: 60 g (50 g sin cáscara).

INGREDIENTES INDISPENSABLES

En la despensa

Condimentos: aceite de oliva, vinagre de vino, vinagre de sidra, vinagre de arroz, salsa de tomate, concentrado de tomate, leche de coco, salsa de soja, nuoc-mâm, Tabasco®.

Cereales y legumbres: trigo, lentejas verdes y rojas, polenta, quinoa, bulgur.

Especias: pimentón, nuez moscada, comino, cúrcuma, pimientos de Espelette, curry, canela, sal, flor de sal, pimienta (preferentemente pimienta 5 bayas, más perfumada), pastillas de caldo de pollo, fumet de pescado, pastillas de sopa de miso, ajo, chalotas y cebollas.

Harinas y levaduras: harina de repostería fluida para los pasteles, harina de trigo común para los panes y brioches, levadura química, levadura de panadería (fresca, si es posible), Maizena®.

En el frigorífico

Leche, mantequilla, huevos, nata líquida, mostaza, parmesano, queso tipo Philadelphia®, limones, beicon, hierbas frescas (albahaca, menta, perejil), pasta filo, wasabi (mostaza japonesa), tahini (pasta de sésamo a la venta en herbolarios).

Pastas y arroz: arroz redondo especial para risotto, arroz de grano largo e integral, espaguetis, coditos, macarrones y vermicelli de arroz.

Tarros y conservas: tomates confitados, aceitunas, pepinillos, atún, tomates pelados, judías blancas o rojas, garbanzos, etc.

Azúcares: en polvo, blanco y moreno; azúcar glas (realizable con el Cook Expert).

Varios: hojas de gelatina o agar-agar, harina de almendra, vainas de vainilla, chocolate para postres, frutos secos: pasas, piñones, pistachos, nueces, etc.

En el congelador

Verduras (guisantes, judías verdes, champiñones), gambas, filetes de pescado, hierbas (eneldo, cebollino, cilantro, perifollo), algunos ingredientes exóticos (citronela, jengibre fresco, albahaca tailandesa, guindillas, hojas de lima kaffir), frutas congeladas.

... DE UNA EXCELENTE CALIDAD

Harina: si utiliza una harina diferente a la indicada en la receta, el resultado quizá será diferente y puede que sea necesario ajustar la cantidad de líquido.

Levadura: para panes y brioches, es preferible el uso de levadura fresca (se vende en cubos en la mayoría de panaderías). Puede sustituirse por levadura seca instantánea, más práctica.

Nata: opte por nata entera (32 % de materia grasa como mínimo) para la nata montada. Tiene más sabor y, sobre todo, permite que suba mejor que la nata ligera.

IDEAS SENCILLAS Y RÁPIDAS



Una sopa

1 kg de verduras por litro de líquido (agua o caldo). Cortar las verduras en dados grandes, añadir el líquido e iniciar el programa Sopa cremosa o licuada. Disminuir la cantidad de líquido si se prefiere una textura un poco más espesa.

Un puré de verduras

800 g de verduras cortadas en dados de 2 a 3 cm. Cocerlas en la cesta vapor durante 20 - 30 minutos. Reservar un poco del agua de la cocción, desechar el resto. Añadir las verduras, un poco de nata y mantequilla o aceite y triturar durante unos 3 minutos a velocidad 13. Si se desea una versión más contundente, pasar a una fuente de horno, añadir si se quiere un poco de carne o pescado picado, espolvorear con queso rallado y gratinar en el horno durante 20 minutos a 180 °C.

Un plato sencillo al vapor

Fácil, sano, rápido... y no solo para los que están a dieta. Añadir especias o hierbas en el agua (0,5 l) para aromatizar ligeramente los alimentos durante la cocción. O quizá unos papillotes: ... salados: un filete de pescado sobre un lecho de verduritas troceadas, aceite de oliva, sal y pimienta ... dulces: frutas variadas cortadas en trocitos con un poco de miel, azúcar o chocolate.

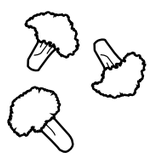
Ensaladas

Gracias al programa **ROBOT**, podrá elaborar ensaladas en un abrir y cerrar de ojos, con verduras ralladas o troceadas, dados de pollo o atún, huevo, picatostes...

Postres rápidos

Batidos, sorbetes, carpaccio de frutas... Todos ellos se hacen en apenas 5 minutos. Prepare con antelación postres en formato pequeño (minifondants, muffins, etc.) que podrá congelar y calentar después.

MAGIMIX_ESP_001-017_LL.indd 8-9 18/12/2017 12:27



1. Optar por los ingredientes de calidad y de temporada

La calidad de los ingredientes es esencial para el éxito de una receta. Espere a las temporadas para disfrutar de las propiedades gustativas y nutricionales de frutas y verduras. Fuera de temporada, no dude en usar latas de conserva. En ese caso, reduzca el tiempo de cocción o de mezcla.



2. Respetar el tipo de ingrediente indicado

Si utiliza una harina distinta que la que está indicada en la receta, el resultado puede ser diferente. Deberá ajustar la cantidad de líquido. De igual manera, el tiempo de cocción varía ligeramente según el corte de carne elegido.



3. Cortar los ingredientes según el tamaño aconsejado

Los tamaños aconsejados influyen en el tiempo de cocción y/o la calidad de mezcla. Respete las indicaciones y corte todos los ingredientes del mismo tamaño para una cocción homogénea.



4. Vigilar la temperatura de los ingredientes

Cuanto más fríos estén los ingredientes, mayor tendrá que ser el tiempo de cocción. Preferiblemente, utilice los ingredientes a temperatura ambiente, en especial, la leche, la mantequilla o los huevos.



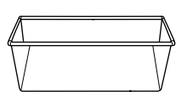






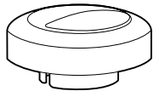
5. Probar

Las características de las verduras influyen en el tiempo de cocción: una zanahoria de primavera es diferente de una de invierno. De igual manera, para un mismo corte de carne, la calidad varía ligeramente dependiendo de la edad, del origen del animal… No dude en probar y, si es necesario, aumentar el tiempo de cocción.



6. Ajustar los tiempos de cocción en función de su propio horno

Cada horno es diferente. Los tiempos de cocción pueden varias también según la calidad de los ingredientes y los moldes usados. Controle y ajuste los tiempos de cocción si es necesario. Precaliente su horno salvo que se indique lo contrario.



7. No olvidar el tapón

El tapón o pulsador tiene que colocarse en la tapa salvo que se indique lo contrario en la receta: por ejemplo, para batir claras a nieve o reducir una salsa.



8. Adaptar las recetas a su gusto

La condimentación solamente está indicada como guía. Pruebe sus preparaciones y ajústelas a su gusto. No dude en sustituir o modificar las cantidades: pruebe y modifique los tiempos o las temperaturas si es necesario.







MAGIMIX_ESP_001-017_LL.indd 10-11 18/12/2017 12:27

CÓMO LEER LAS RECETAS

SUFLÉ
a los 3 quesos

Selección de recetas (pág. 14 - 17)

PREPARACIÓN: 10 min COCCIÓN: 40 min

PARA 4/6 PERSONAS PROGRAMAS: ACCESORIO:

Selección de programas Accesorios necesarios

100 g de queso parmesano en dados 300 ml de leche entera

Las recetas se elaboran en la olla inox, salvo cuando incluyen el programa Robot de cocina. Deje siempre el tapón o el pulsador sobre la tapa a menos que se indique lo contrario en la receta.
El peso de las frutas y verduras que se indica en las recetas hace referencia a los ingredientes sin piel ni pepitas. Adapte el aderezo sugerido en las recetas a su gusto personal.
Las palabras marcadas con un asterisco* se explican en el glosario (pág. 348 - 351).
c. c. = cuchara de café y c. s. = cuchara sopera.

Programas automáticos
Basta con pulsar AUTO por lanzar el programa, sin preocuparse de los parámetros. Sin embargo, en algunas recetas, puede ser necesario hacer rectificaciones ; en este caso le indicamos solamente él (o los) parámetro(s) que ajustar. Ej. : VAPOR, 100°C => ajustar la temperatura a 100°C (en lugar de 110°C), el tiempo pre-ajustado no cambia.

Programa Experto (modo manual)
Le indicamos sistemáticamente: tiempo, velocidad, temperatura.

ADAPTE SUS PROPIAS RECETAS

Inspírese en las recetas del libro y cree sus propias recetas.

El tiempo de mezcla y cocción puede variar según la temperatura, grosor o variedad de ingredientes utilizados: adáptelo si lo considera necesario.
Los tiempos de cocción al vapor se indican para una cantidad concreta, con el agua templada (en torno a 20 °C). No supere las cantidades indicadas en el modo de empleo. Los tiempos pueden variar dependiendo de la frescura de los alimentos y su grosor. Supervise la cocción y prolónguela si lo estima necesario.

CONSEJOS DE USO

Cocción al vapor					
	Pescado	600 g (4 filetes – 2 cm de grosor aprox.)	20 min	–	100 °C
	Carne blanca	600 g (4 pechugas de pollo)	25 min	–	110 °C
	Verduras	600 g (en dados o rodajas)	30 - 40 min	–	110 °C
	Patatas	600 g cortadas en dados de 2 a 3 cm Patatas ratte enteras con piel	30 - 40 min	–	110 °C
	Arroz	300 g: en un cuenco metálico adaptado a la cesta vapor, verter un vaso de arroz por cada vaso de agua	25 min	–	110 °C
Batidora					
	Hielo picado*	Máx. 300 g (15 - 20 cubitos)	AUTO		–
	Sorbete*	Máx. 400 g de fruta congelada, en cubitos de 2 cm	AUTO		–
Panadería					
	Pan/Brioche	Pan: máx. 0,8 kg** Masa fermentada (ej.: brioche): máx. 0,6 kg**	AUTO		–
	Masa/Pastel*	Masa (ej.: quebrada): máx. 1 kg**	AUTO		–
	Montar claras	De 2 a 6 claras / incorporar el batidor al recipiente limpio y seco / sin tapón	AUTO		–
Experto					
	Cebollas, chalotas	de 1 a 4 piezas cortadas en cuartos	20 s	13	–
	Queso duro	200 g, en dados de 2 cm	30 s	15	–
	Avellanas, almendras	250 g enteras	20 s	15	–
	Azúcar glas	200 g de azúcar en polvo	1 min	18	–
Robot de cocina					
	Láminas, rallados	1,4 kg de verduras	AUTO		–
	Carne picada	1,4 kg de carne cortada en dados de 2 a 3 cm	AUTO		–

*Se puede parar el programa antes de que llegue al final si la textura y el punto de cocción ya le convence.
**Peso total de los ingredientes.

MAGIMIX_ESP_001-017_LL.indd 12-13 18/12/2017 12:27

SELECCIÓN

RECETAS RÁPIDAS



15

Salsa romesco 226



35

Tarta de Santiago 258



27

Huevos duros rellenos de atún y gambas 72



30

Empanadillas de atún 26



15

Espaguetis a la carbonara 198



25

Marmelada de albaricoque 300



40

Crema ligera de castaña, panceta asada 50



50

Arroz con leche con compota de frambuesas 248



40

Garbanzos guisados 178

Sorbete de mango y jengibre 298

Cookies con pepitas 292

Esponjoso de chocolate 286

Bizcochos financiers de pistacho 272

Gratinado de verduras . 172

Brownie 246

Brochetas de kefta..... 154

Crème brûlée..... 252

Hamburguesas con queso 152

RECETAS PARA ADELGAZAR

SELECCIÓN



115

Caldo basico de pollo 42



175

Ajo blanco 46



185

Peperonata (pisto) 180



70

Crema ligera de tomate..... 44



340

Merluza en salsa verde..... 112



230

Tartar de salmón clásico..... 120



75

Pochado de verduras a la provenzal 184



90

Compota de manzana, fresa y ruibarbo..... 302



300

Crumble de manzana y frutos rojos 242

Smoothie exótico 344

Atún a la siciliana 118

Vieiras sobre lecho de puerros 104

Papillotes de salmón..... 102

Smoothie verde..... 344

Espárragos al vapor..... 76

Bacalao con sanfaina 98

Carpaccio de frutas..... 238

Ensalada de quinoa 208

MAGIMIX_ESP_001-017_LL.indd 14-15 18/12/2017 12:27

SELECCIÓN

RECETAS DE MENOS DE 10 €



Papas arrugadas con mojo picon rojo 32



Croquetas de jamón iberico 20



Bizcocho de naranja 274



Espinacas a la catalana 162



Huevos en cocotte 86



Pan de banana 236



Puré de patata 164



Guiso de judías blancas 168



Tarta fina de manzana.. 240

Nuggets de pollo 140
Flanes de caramelo 280
Tian provenzal de verduras 182

Tortilla de patatas 84
Ensalada de pasta 80
Sopa de cebolla 40
Mousse de chocolate.... 284

Ñoquis de patata..... 216
Pan tipo brioche trenzado 318
Piperrada y huevos mollet..... 166

RECETAS SOFISTICADAS

SELECCIÓN



Pastel esponjoso tipo Victoria 268



Arroz con leche de coco y compota de manzana... 256



Risotto con azafran 212



Curry de gambas..... 110



Rape en salsa americana..... 108



Panecillos de chorizo.... 314



Lomo en papillote a la crema de ajo..... 136



Suflé a los 3 quesos 68



Clafoutis de higos 294

Pavlova con compota de cerezas 282
Minestrone 48
Profiteroles 260

Parmentier de ternera ... 158
Chili con carne 134
Minibabás al ron 270
Rollitos de pollo 130

Croquetas de gambas .. 116
Ternera al limón 142
Puré de calabaza potimarrón con crumble de parmesano y avellanas .. 174

MAGIMIX_ESP_001-017_LL.indd 16-17 18/12/2017 12:27



APERITIVOS

CROQUETAS
de jamón Ibérico

PREPARACIÓN: 5 min COCCIÓN: 25 min REPOSO: 1 h

SALEN UNAS 55 CROQUETAS PROGRAMAS: ACCESORIO:

- 160 g de jamón ibérico cortado en trozos
- 2 c. s. de aceite de oliva + 25 g de mantequilla
- 1 cebolla cortada en 4
- 500 ml de leche
- 3 huevos (separar las claras y reservar)
- 80 g de harina de trigo
- 50 g de harina de maíz (Maizena®)
- harina para rebozar (las claras de huevo)
- panko o pan rallado
- aceite para freír
- sal y pimienta y un poco de nuez moscada

1. En la cuba pequeña, introducir la cebolla y programar **ROBOT**, unos 4 segundos. Sacar la cebolla y reservar.
2. En la misma cuba, introducir el jamón y programar **ROBOT**, 10 segundos. Sacar y reservar.
3. En la olla inox, introducir el aceite, la mantequilla en dados y la cebolla. Seleccionar el programa **EXPERTO, 3 minutos/velocidad 1A/110 °C** sin el tapón. Cuando finalice, abrir y añadir el jamón ibérico, colocar el tapón y poner de nuevo el programa **EXPERTO, 2 minutos/velocidad 1A/110 °C**.
4. Sacar de la olla con ayuda de la espàtula de silicona la cebolla y el jamón ibérico y reservar en un plato.
5. Introducir la leche, la harina, la Maizena®, las 3 yemas de huevo, un poco de sal, la pimienta y la nuez moscada y programar **EXPERTO, 15 segundos/velocidad 8 (sin calentar)**.
6. Abrir y añadir el jamón ibérico y la cebolla. Programar **EXPERTO, 7 minutos/ velocidad 3/110 °C.**
7. Poner la masa de las croquetas en una bandeja y dejar enfriar. Guardar en la nevera 1 hora.
8. Formar las croquetas del tamaño deseado y rebozar primero por harina de trigo, luego por las claras previamente batidas y por último por pan rallado.
9. Freír en abundante aceite caliente.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 20-21 18/12/2017 12:34

BUÑUELOS DE BACALAO

PREPARACIÓN: 5 minutos | COCCIÓN: 10 min | REPOSO MASA: 5 min

PARA 4 PERSONAS | PROGRAMA:

- 250 g de migas de bacalao desaladas muy escurridas y cortadas en trozos pequeños
- 1 diente de ajo sin el germen
- 50 g de cebolla cortada en trozos
- 2 c. s. de aceite de oliva
- perejil picado al gusto
- 120 g de harina común
- 1 c. p. de impulsor
- 1 huevo pequeño
- 75 ml de leche
- 1 nuez de mantequilla blanda
- aceite para freír
- sal y pimienta

1 Mezclar en un cuenco la harina y el impulsor, reservar.
2 En la olla inox, introducir la cebolla y el ajo y programar **EXPERTO, 10 segundos/velocidad 13 (sin calentar)**. Añadir el aceite y pochar con el programa **EXPERTO, 5 minutos/velocidad 1A/105 °C**.
3 Añadir las migas de bacalao, la mezcla de la harina y el impulsor, rectificar de sal y pimienta y programar **EXPERTO, 3 minutos/velocidad 2A/105 °C**.
4 Añadir el perejil y la mantequilla. Mezclar con el programa **EXPERTO, 10 segundos/velocidad 8 (sin calentar)**.
5 Añadir el huevo, mezclar una vez más con el programa **EXPERTO, 10 segundos/velocidad 8 (sin calentar)**.
6 Por último, añadir la leche y reprogramar **EXPERTO, 10 segundos/velocidad 8 (sin calentar)**. Dejar reposar la masa 5 minutos antes de freír.
7 Calentar aceite en una sartén. Para elaborar los buñuelos, colocar en la sartén la cantidad de una cucharadita de postre colmada. Dejar que se inflen y dorar por ambos lados. Poner los buñuelos fritos sobre papel absorbente. Salen unos 24 buñuelos.

TRUCO

Incorporamos la harina, el huevo y la leche por separado para ir viendo cómo queda la textura de la masa.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 22-23 18/12/2017 12:34

PASTEL DE NUECES,
jamón ahumado y queso comté

PREPARACIÓN: 10 min COCCIÓN: 45 min

PARA 6 PERSONAS PROGRAMA:

- 150 g de harina
- 1 sobre de levadura química
- 3 huevos
- 120 ml de leche caliente
- 100 ml de aceite de oliva
- 100 g de queso comté rallado
- 100 g de jamón ahumado
- 100 g de nueces peladas
- sal y pimienta

1 Precalentar el horno a 180 °C.
2 Introducir en la olla inox la harina, la levadura, los huevos, la leche, el aceite de oliva, la sal y la pimienta. Programar **MASA/PASTEL**.
3 Añadir el queso comté, el jamón cortado en tiras y las nueces. Programar de nuevo **MASA/PASTEL, 10 segundos** para mezclarlo todo. A continuación, verter la masa en un molde para bizcocho untado con mantequilla y enharinado y hornear durante 45 minutos.
4 Para verificar el punto de cocción, clavar un tenedor o un cuchillo en el centro del pastel y comprobar que salga seco. Prolongar el tiempo de cocción si es necesario.

base de pastel salado

Introducir en la olla inox la harina, los huevos, la leche, el aceite de oliva, la sal y la pimienta. Programar **MASA/PASTEL**.

PASTEL de mozzarella y tomates secos

Sustituir el queso comté por 100 g de mozzarella cortada en daditos y el jamón ahumado y las nueces por 150 g de tomates secos cortados por la mitad o en tercios. Añadir a la mezcla dos pellizcos de orégano seco.

TRUCO

Se puede sustituir el queso comté por la misma cantidad de emmental.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 24-25 18/12/2017 12:34

EMPANADILLAS DE ATÚN

30

PREPARACIÓN: 10 min COCCIÓN : 20 min

PARA 4 PERSONAS PROGRAMA: ACCESORIO:

- 1 paquete de obleas para empanadillas
- 2 latas de atún
- 2 huevos cocidos (11 minutos)
- 3 c. s. de pisto (receta del libro)
- 1 huevo batido para pintar las empanadillas
- sal y pimienta al gusto

1 Instalar la cuba transparente y la cuba pequeña. Introducir las dos latas de atún escurridas, los huevos troceados, el pisto y salpimentar.
2 Programar **ROBOT** y triturar hasta emulsionar durante 25 segundos.
3 Colocar en el centro de cada oblea una cucharadita de postre del relleno y cerrar con ayuda de un tenedor o un molde para empanadillas.
4 Pintar las empanadillas con el huevo batido y hornear alrededor de 20 minutos a 180 °C.

TRUCO

Si la masa para empanadillas es rectangular, cortarla previamente en círculos. Para una versión más rápida, sustituir el pisto por sofrito de lata.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 26-27 18/12/2017 12:35

CHIPS DE VERDURAS

PREPARACIÓN: 15 min COCCIÓN: 15 min

PARA 6 PERSONAS PROGRAMA: ACCESORIOS:

- 2 patatas
- 1 zanahoria
- 1 remolacha cruda
- 1 nabo
- 1 calabacín
- 500 ml de aceite
- pimentón o comino
- sal y pimienta 5 bayas

1 Lavar las verduras y secarlas. Pelar las patatas, la zanahoria, la remolacha y el nabo. Cortar los extremos del calabacín. Instalar la cuba transparente. Con la cuba mediana y el disco de cortar de 2 mm, cortar las verduras por separado con el programa **ROBOT**.

2 Calentar el aceite en una freidora o una sartén. Cuando el aceite esté caliente, pero sin desprender humo, ir friendo los chips de verduras en pequeñas cantidades, durante unos 3 minutos, hasta que se doren.

3 Escurrir los chips y secarlos con papel absorbente. Sazonar con sal, pimienta y pimentón o comino.

TRUCO

También se pueden preparar los chips de verduras en el horno a 180 °C durante 12 - 15 minutos. Antes de meterlos en el horno, untarlos de aceite de oliva con un pincel y salpimentar.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 28-29 18/12/2017 12:35

GUACAMOLE

PREPARACIÓN: 10 min REPOSO: 1 h

PARA 4/6 PERSONAS PROGRAMA: ACCESORIO:

1 cebolleta (sin tallo)
algunas ramas de cilantro
2 aguacates muy maduros
el zumo de ½ limón
1 c. p. de pimentón
2 c. s. de crema fresca espesa
sal y pimienta 5 bayas

1 Meter la cebolleta (cortada por la mitad) y el cilantro picado fino en la cuba pequeña. Programar **ROBOT**, unos 10 segundos.
2 Añadir la pulpa de los aguacates al resto de ingredientes. Programar **ROBOT,** aprox. 1 minuto.
3 Rectificar de sal y pimienta y refrigerar durante 1 hora.

TRUCO

Para una versión más original, sustituir el pimentón por la misma cantidad de pimiento de Espelette.

TZATZIKI

PREPARACIÓN: 5 min REPOSO: 10 min

PARA 4/6 PERSONAS PROGRAMA: ACCESORIOS:

2 pepinos pequeños pelados
el zumo de ½ limón
150 g yogur griego
1 diente de ajo sin germen
6 ramitas de menta
½ c. p. de pimentón
sal y pimienta

1 Instalar la cuba transparente y la cuba mediana con el disco de rallar de 2 mm. Cortar los pepinos y dejarlos escurrir durante 10 minutos en un colador con un poco de sal.
2 Colocar la cuba pequeña: añadir el zumo de limón, el yogur, el ajo machacado y las hojas de menta lavadas y picadas fino, el pimentón, la pimienta y el pepino bien escurrido y programar **ROBOT**, 30 segundos.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 30-31 18/12/2017 12:35

PAPAS ARRUGADAS
con mojo picón rojo

PREPARACIÓN: 5 min
COCCIÓN: 25 - 30 min
PARA 4 PERSONAS
PROGRAMAS:
ACCESORIOS:

PATATAS

500 g de patatas pequeñas
150 g de sal gorda

SALSA MOJO PICON

3 tomates maduros pelados
70 ml de aceite de oliva
1 c. p. de vinagre de manzana
2 c. p. de pasta de ñora
2 guindillas
½ c. p. de comino
2 dientes de ajo pequeños
sal

patatas

1 Introducir en la olla 500 ml de agua y encajar la cesta vapor. Lavar las patatas y cubrirlas con la sal gorda.
2 Programar **VAPOR, 25 minutos/120 °C**. Transcurrido ese tiempo, pinchamos las patatas con un cuchillo para comprobar si están tiernas. Si no volvemos a programar 5 minutos más.
3 Sacar la sal y sacudir la cesta con movimientos circulares para que las patatas se acaben de secar bien. Reservar.

salsa de mojo picón

1 Instalar la cuba transparente y la cuba pequeña. Introducir todos los ingredientes en la cuba pequeña y programar **ROBOT**, 1 minuto.
2 Servir las patatas junto con la salsa.

TRUCO

Para obtener una salsa menos picante, sustituir los pimientos picantes por 2 pimientos dulces precocinados de bote.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 32-33
18/12/2017 12:35

CAVIAR DE BERENJENA,
con bastoncillos caseros

PREPARACIÓN: 10 min | COCCIÓN: 1 h | REPOSO: 1 h

PARA 6 PERSONAS | PROGRAMAS:

CAVIAR DE BERENJENA:

- 3 dientes de ajo sin germen
- 1 cebolla cortada en 4
- 1 ½ c. s. de aceite de oliva
- 2 berenjenas (600 g) cortadas en dados de 2 cm
- 2 c. s. de zumo de limón
- sal y pimienta

BASTONCILLOS CASEROS:

- 150 ml de agua fría
- 1 sobre de levadura de panadería
- 280 g de harina común o de fuerza
- 1 c. s. de aceite de oliva
- 4 g de sal
- orégano o pimentón dulce en polvo
- semillas de sésamo

caviar de berenjena

1 Introducir los dientes de ajo y la cebolla en la olla inox con el aceite de oliva. Programar **EXPERTO, 5 minutos/velocidad 3/110 °C**.

2 Añadir las berenjenas a la olla y programar **EXPERTO, 45 minutos/ velocidad 2A/100 °C**.

3 Una vez finalizado el programa, rebañar el recipiente si es necesario, añadir el zumo de limón, salpimentar y programar **EXPERTO, 2 minutos/velocidad 13 (sin calentar)**. Repetir este paso según convenga hasta obtener la consistencia deseada. Servir el caviar de berenjena fresco con los bastoncillos caseros.

bastoncillos caseros

1 Introducir el agua y la levadura en la olla inox y programar **MASA/PASTEL**. Cuando el programa se interrumpa, añadir la harina, el aceite de oliva y la sal y reprogramar pulsando Auto.

2 Colocar la bola de masa en una ensaladera y dejar reposar a temperatura ambiente durante 1 hora. Sacar la bola y amasarla a mano durante 1 minuto sobre una superficie plana enharinada.

3 Precalentar el horno a 180 °C. Añadir el orégano o el pimentón y extender la masa. Después, cortarla en tiras. Retorcer las tiras sobre sí mismas para obtener una especie de lazo de hojaldre y salpicarlas con semillas de sésamo. Ejercer una ligera presión sobre las semillas para que se adhieran a la masa. Colocar los bastoncillos en una bandeja de horno y hornear durante 12 minutos aproximadamente.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 34-35
18/12/2017 12:35



SOPAS

VICHYSSOISE

PREPARACIÓN: 10 min
COCCIÓN: 30 min
PARA 6 PERSONAS
PROGRAMA:

- 500 g de patatas (Bintje) cortadas en dados de 2 cm
- 300 g de puerros cortados en rodajas
- 800 ml de agua
- 200 ml de leche
- 50 g de mantequilla salada
- 50 ml de nata líquida
- ½ manojo de cebollino
- sal y pimienta

1 Introducir las patatas y el puerro en la olla inox. Añadir el agua, la leche, una cucharadita de café de sal y la mantequilla cortada en trozos y programar **SOPA CREMOSA**.
2 Una vez finalizado el programa, añadir la nata líquida por la abertura y volver a programar durante **20 segundos**.
3 Verter la vichyssoise en cuencos, sazonar con pimienta y espolvorear el cebollino picado fino.

SOPA de puerros y patatas

Prescindir de la leche y la nata y aumentar la cantidad de agua a 1 litro. Añadir 1 diente de ajo, 1 cebolla y 1 pastilla de caldo (pollo o verduras) y sustituir el cebollino por tomillo. Comenzar sofriendo el ajo y la cebolla picados con el programa **EXPERTO, 3 minutos/velocidad 3/120 °C**. Añadir el resto de ingredientes y programar **SOPA CREMOSA**.

TRUCO

Dorar unos daditos de patata en una sartén de 10 a 15 minutos con una nuez de mantequilla salada. Añadirlos sobre la sopa en el momento de servir.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 38-39
18/12/2017 12:35

SOPA
de cebolla

PREPARACIÓN: 10 min COCCIÓN: 45 min

PARA 6 PERSONAS PROGRAMA:

- 5 cebollas grandes cortadas en 4
- 50 g de mantequilla
- 1 c. s. de harina o Maizena®
- 1 l de agua caliente
- 100 ml de vino blanco
- 1 pastilla de caldo de pollo
- 100 g de queso comté rallado
- 1 c. s. de sal fina, pimienta
- 5 bayas

PICATOSTES CON QUESO:

- 4 rebanadas de pan rústico duro
- 1 ½ c. s. de aceite de oliva
- 1 c. s. de hierbas lavadas y picadas fino (albahaca, tomillo, cebollino, etc.)
- 150 g de queso rallado
- sal y pimienta

1 Introducir las cebollas en la olla inox y programar **EXPERTO, 20 segundos/velocidad 13 (sin calentar)**. Rebañar el recipiente si es necesario.
2 Añadir la mantequilla cortada en trocitos y sofreír las cebollas con el programa **EXPERTO, 3 minutos/velocidad 3/120 °C**.
3 Añadir la harina, el agua caliente, el vino blanco y la pastilla de caldo. Condimentar.
4 Programar **EXPERTO, 40 minutos/velocidad 2A/100 °C**. Mientras se hace la sopa, preparar los picatostes de queso.
5 Cuando la sopa esté lista, verter en cuencos y añadir los picatostes. Después, espolvorear el queso rallado.

picatostes de queso

1 Cortar las rebanadas de pan en dados. Colocar en un plato, verter por encima el aceite de oliva y sazonar con sal, pimienta, hierbas y queso.
2 Hornear con la bandeja a media altura (180 °C) en modo grill durante 10 minutos, vigilando que no se queme. Despegar los picatostes unos de otros.

SOPA DE CEBOLLA al curry

Añadir una cucharada sopera de curry y/o cúrcuma en polvo. Sustituir el queso comté por gouda y preparar los picatostes con cilantro.
Para obtener una versión más especiada, condimentar con pimentón.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 40-41 18/12/2017 12:35

CALDO BÁSICO DE POLLO

115

PREPARACIÓN: 10 min COCCIÓN: 50 min

PARA 6 PERSONAS PROGRAMA:

- 2 l de agua
- 1 muslo de pollo pequeño y deshuesado
- 2 alas de pollo
- 1 hueso blanco de jamón pequeño o una punta de jamón (opcional)
- 1 puñado de garbanzos
- 1 rama de apio cortada en trozos
- 1 zanahoria cortada en trozos
- 1 nabo pequeño cortado en trozos
- 1 chirivía pequeña o ½ cortada en trozos
- 1 cebolla pequeña o ½ puerro cortados en trozos
- 1 c. p. de sal

1 Introducir en la olla inox el muslo y las alas de pollo y, a continuación, añadir todas las verduras. Agregar los garbanzos, la punta de jamón, de harberla, y la sal. Por último, verter los dos litros de agua. Seleccionar el programa **EXPERTO, 50 minutos/velocidad 1A/120 °C**.

2 Cuando finalice, colar el caldo para utilizarlo como base de sopas, risottos o cremas.

CALDO FUMET DE PESCADO

PREPARACIÓN: 10 min COCCIÓN: 30 min

PARA 4 PERSONAS PROGRAMA:

- 150 g de gambas (solo las cabezas y las cáscaras)
- 1 puerro cortado en trozos
- 1 l de agua
- 25 ml de aceite de oliva
- los huesos de 1 rape cortados en trozos medianos
- sal
- perejil

1 Introducir en la olla las cáscaras y cabezas de las gambas y el puerro y programar **EXPERTO, 20 segundos/velocidad 12 (sin calentar)**.

2 Añadir el aceite y programar **EXPERTO, 5 minutos/velocidad 2A/110 °C** sin el tapón.

3 Incorporar el agua, la sal, los huesos del rape y el perejil y programar **EXPERTO, 25 minutos/velocidad 1A/110 °C**.

4 Colar el caldo con un colador fino y reservar.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 42-43 18/12/2017 12:35

CREMA LIGERA DE TOMATE

70

PREPARACIÓN: 15 min
COCCIÓN: 30 min
PARA 6 PERSONAS
PROGRAMA:

- 1 kg de tomates al punto de madurez
- 1 cebolla pequeña cortada en 4
- 1 diente de ajo sin germen
- 1 ½ c. s. de aceite de oliva
- 500 ml de agua
- 1 c. s. de concentrado de tomate
- 1 c. p. de azúcar
- ½ manojo de albahaca
- 1 c. s. de mascarpone
- 1 c. p. de sal y pimienta

1 Pelar los tomates, cortarlos en 4 y extraer las semillas apretándolos un poco sobre el fregadero.
2 Introducir los tomates, la cebolla y el ajo en la olla inox. Añadir el aceite de oliva, el agua y el concentrado de tomate. Salpimentar, añadir el azúcar y las hojas de albahaca picadas en trozos grandes. Programar **SOPA CREMOSA**.
3 Añadir el mascarpone por la abertura y volver a programar durante **1 minuto.**
4 Verter la crema de tomate en cuencos y añadir una pizca de aceite de oliva.

TRUCOS

Acompañar esta sopa con pequeñas tostadas restregadas con ajo y con mozzarella y/o piñones tostados.
Para hacer la receta más rápido o si es fuera de temporada, sustituir los tomates frescos por tomates pelados de lata.
Se degusta caliente o frío dependiendo de la estación.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 44-45
18/12/2017 12:35

AJO BLANCO

175

PREPARACIÓN: 10 min REPOSO: 1 h

PARA 4 PERSONAS PROGRAMA:

- 150 g de almendras crudas sin piel
- 1 diente de ajo pequeño sin germen
- 1 rebanada de pan de molde
- 35 ml de aceite de oliva
- 15 ml de vinagre blanco de vino
- 500 ml de agua fría
- sal

1 Introducir en la olla las almendras crudas, el ajo y la rebanada de pan, y triturar con el programa **EXPERTO, 30 segundos/velocidad 15 (sin calentar)**.
2 Añadir el agua fría, la sal y el vinagre y programar **EXPERTO, 1 minuto/velocidad 12 (sin calentar)**.
3 Programar **EXPERTO, 1 minuto/velocidad 15 (sin calentar)**, con él en marcha, ir incorporando el aceite de oliva poco a poco por la abertura de la tapa. Una vez añadido el aceite, poner el tapón y aumentar la velocidad a 17 hasta que finalice el tiempo. Programar **EXPERTO, 1 minuto/velocidad 15 (sin calentar)**, en caso de que las almendras no estén bien molidas.
4 Servir muy frío.

TRUCOS

Se puede añadir más vinagre.
Si se prefiere más espesa, poner menos agua.
Servir con unas gotas de aceite de oliva, uvas, bolitas de melón o brochetas de langostinos.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 46-47 18/12/2017 12:35

MINESTRONE
y chips de parmesano

PREPARACIÓN: 30 min
COCCIÓN: 40 min
PARA 6/8 PERSONAS
PROGRAMA:

- 1 zanahoria (100 g)
- 1 cebolla
- 1 rama de apio
- 1 ½ c. s. de aceite de oliva
- 150 g de trocitos de beicon ahumado
- 1 diente de ajo sin germen
- 1,25 l de agua
- 2 pastillas de caldo de pollo
- 1 patata (100 g)
- 1 calabacín (150 g)
- 150 g de judías verdes
- 1 bote de judías blancas cocidas o precocinadas (200 g)
- 2 tomates (200 g)
- 150 g de pasta (pequeña y corta)
- 3 c. s. de perejil lavado y picado fino
- 3 c. s. de albahaca lavada y picada fino
- sal y pimienta

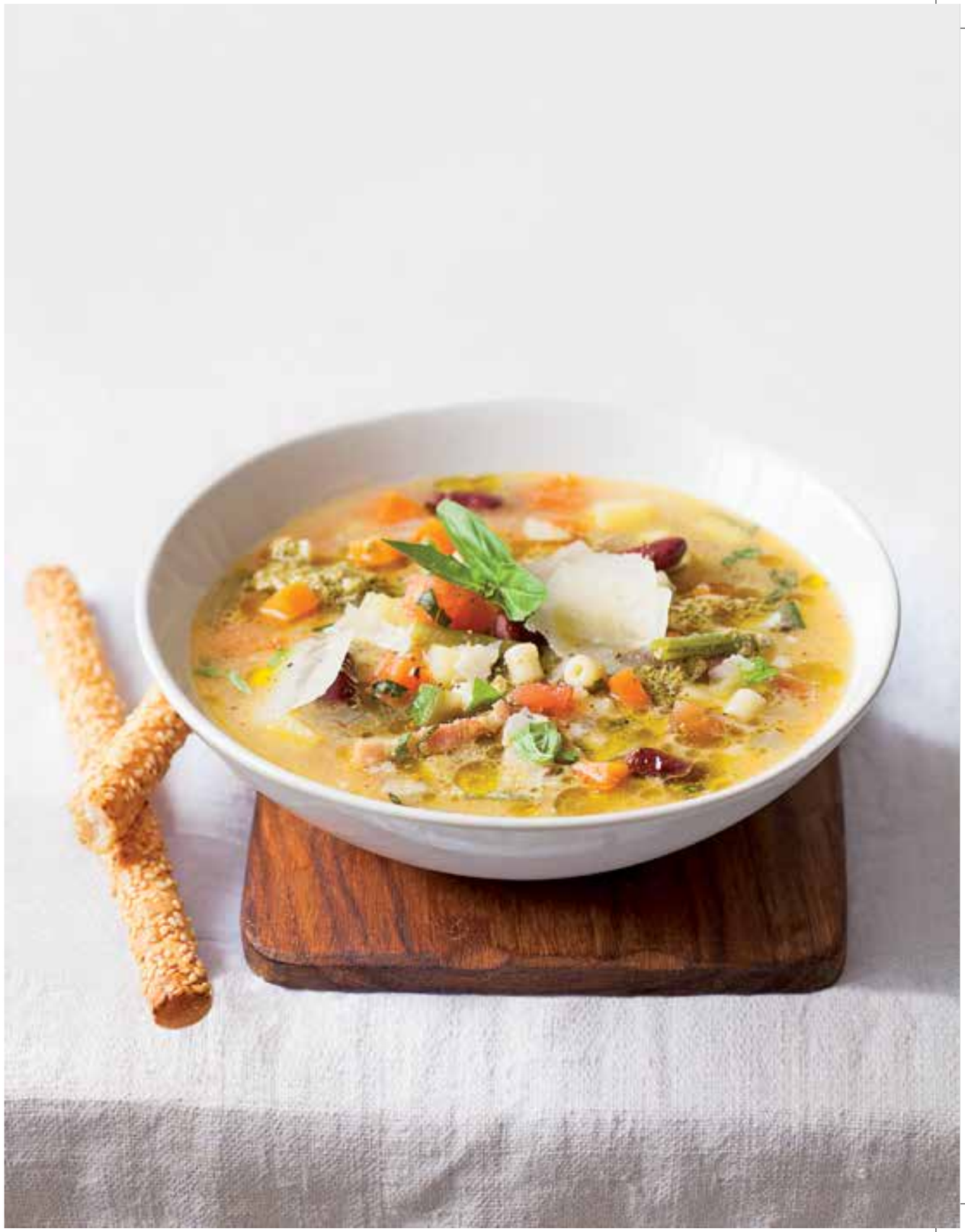
CHIPS DE PARMESANO:

- 100 g de queso parmesano rallado

1 Cortar la zanahoria, la cebolla y el apio en daditos, introducirlos en la olla inox con el aceite de oliva y programar **EXPERTO, 3 minutos/velocidad 2A/120 °C**.
2 Añadir el beicon, el ajo machado, el agua, las pastillas de caldo, la sal y la pimienta. Programar **EXPERTO, 8 minutos/velocidad 3/110 °C**.
3 Cortar la patata y el calabacín en dados de 2 cm y las judías verdes en trocitos. Añadir todo a la olla inox y programar **EXPERTO, 20 minutos/velocidad 1A/110 °C**.
4 Lavar las judías de bote con agua y cortar los tomates en daditos. Una vez finalizado el programa, añadir los tomates, la pasta, las judías y la albahaca y el perejil picados fino. Programar de nuevo **EXPERTO, 10 minutos/velocidad 1A/110 °C**. El tiempo debe modificarse según las indicaciones del paquete.
5 Rectificar de sal y pimienta y servir inmediatamente acompañada de los chips de parmesano y una cucharadita de café de pesto (ver pág. 230) por persona.

chips de parmesano

1 Precalentar el horno a 180 °C. Extender una fina capa de parmesano sobre una hoja de papel vegetal. Calentar de 5 a 7 minutos hasta que coja color. El parmesano debe quedar ligeramente dorado.
2 Sacar del horno, dejar enfriar y despegar los chips del papel.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 48-49
18/12/2017 12:35

CREMA LIGERA DE CASTAÑA,
panceta asada

PREPARACIÓN: 10 min COCCIÓN: 30 min

PARA 6 PERSONAS PROGRAMA:

1	cebolla cortada en 4
1 ½	c. s. de aceite de oliva
750	g de castañas cocidas envasadas al vacío
700	ml de agua
1	pastilla de caldo de pollo
350	ml de leche
3	lonchas de panceta
6	c. s. de nata líquida
	sal y pimienta

1 Introducir en la olla inox la cebolla con el aceite de oliva, las castañas, el agua, la pastilla de caldo de pollo y la leche. Salpimentar. Programar **SOPA CREMOSA**.
2 Mientras tanto, asar la panceta 1 minuto en una sartén antiadherente sin añadir nada de grasa.
3 Decorar la crema de castaña con un chorrito de nata y la panceta asada.

TRUCO

La panceta puede sustituirse por beicon.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 50-51 18/12/2017 12:35

SOPA DE CALABAZA BUTTERNUT
con colas de langostino

PREPARACIÓN: 10 min COCCIÓN: 30 min

PARA 6 PERSONAS PROGRAMA:

- 1 kg de calabaza butternut
- 1 pastilla de caldo de pollo
- 500 ml de agua
- 150 ml de leche semidesnatada
- ½ c. p. de nuez moscada en polvo
- ½ c. p. de canela en polvo
- 1 nuez de mantequilla
- 6 colas de langostino
- 150 ml de leche de coco
- 6 ramitas (sin tallo) de perifollo
- sal y pimienta

1 Pelar la calabaza, limpiar de semillas y cortarla en dados.
2 Introducir en la olla inox los trozos de calabaza, la pastilla de caldo de pollo, el agua, la leche, la nuez moscada y la canela. Programar **SOPA CREMOSA**.
3 Mientras tanto, untar con mantequilla fundida las colas de los langostinos pelados, salpimentar y dorar en una sartén 3 minutos por cada lado.
4 Antes de servir, añadir la leche de coco, mezclar y colocar encima de cada cuenco una cola de langostino y una ramita (sin tallo) de perifollo.

TRUCOS

Para una versión más económica, sustituir las colas de langostino por gambas. Para una versión gourmet, añadir dados de queso Fourme d'Ambert, castañas asadas e incluso vieiras.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 52-53 18/12/2017 12:35

CREMA LIGERA DE CALABACÍN,
menta y queso de cabra

40

PREPARACIÓN: 10 min COCCIÓN: 30 min

PARA 6 PERSONAS PROGRAMA:

- 4 calabacines (800 g)
- 500 ml de agua
- 1 diente de ajo sin germen
- 1 pastilla de caldo de pollo
- 100 g de queso de cabra fresco
- ½ manojo de menta fresca
- 1 o 1 ½ c. s. de aceite de oliva
- pimienta

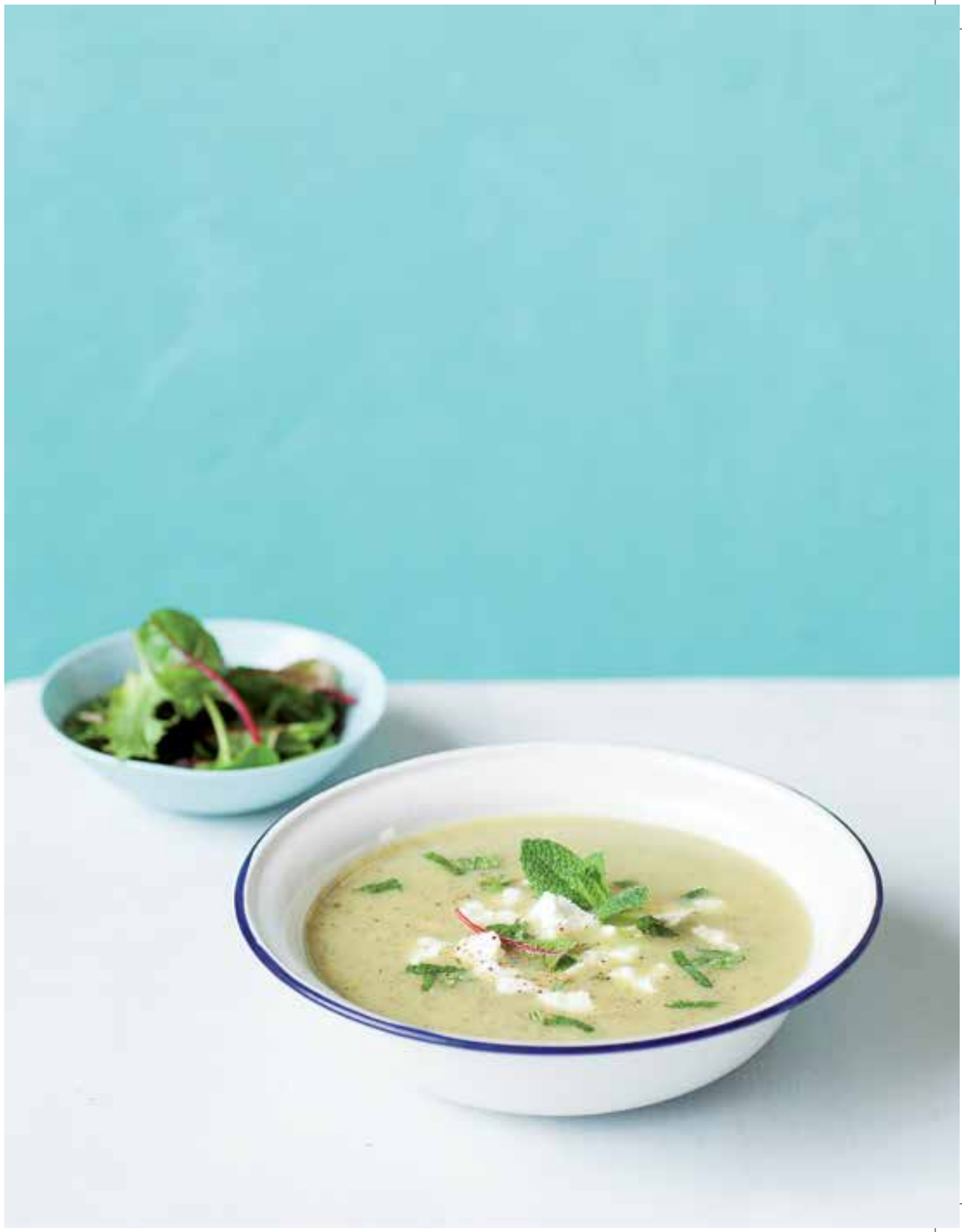
1 Cortar los calabacines en rodajas de 1 a 2 cm de grosor. Meterlos en la olla inox con el agua. Añadir el ajo cortado en láminas, la pastilla de caldo y la pimienta. Programar **SOPA CREMOSA**.

2 Una vez finalizado el programa, añadir por la abertura el queso de cabra y la mitad de las hojas de menta lavadas y picadas fino. Reprogramar durante **30 segundos**.

3 Servir inmediatamente decorando con un chorrito de aceite de oliva y el resto de la menta picada fino.

CREMA DE CALABACÍN al curry

Prescindir del queso de cabra y la menta y sustituir el ajo por una cebolleta. Añadir en el paso 1 una cucharadita de café de curry. En el paso 3, añadir 100 ml de crema de coco. Espolvorear con cilantro fresco picado fino como toque final.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 54-55 18/12/2017 12:35

CREMA DE COLIFLOR

PREPARACIÓN: 10 min
COCCIÓN: 30 min
PARA 4/6 PERSONAS
PROGRAMA:

- 1 coliflor (de 700 g a 1 kg)
- 2 chalotas cortadas en 2
- 50 g de mantequilla
- 800 ml de agua
- 1 pastilla de caldo de pollo
- 200 ml de nata líquida
- hierbas frescas lavadas
- 30 g de pistachos picados
- 2 c. s. de aceite de avellana
- sal y pimienta

1 Separar la coliflor en pequeños floretes. Meter las chalotas en la olla inox junto con la coliflor, la mantequilla, el agua y la pastilla de caldo y salpimentar. Programar **SOPA CREMOSA**.
2 Añadir la nata líquida por la abertura y rectificar de sal y pimienta. Reprogramar durante **30 segundos**. Comprobar la untuosidad y, si está demasiado espesa, añadir más nata líquida.
3 Servir la crema en platos hondos, decorar con las hierbas frescas, los pistachos picados y el aceite de avellana.

TRUCOS

También puede utilizarse salmón ahumado para decorar.
Se puede sustituir el aceite de avellana por aceite de oliva.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 56-57
18/12/2017 12:35

GAZPACHO
andaluz

140

PREPARACIÓN: 25 min REPOSO: de 3 a 5 h

PARA 6 PERSONAS PROGRAMA:

- 1 kg de tomates maduros
- ½ diente de ajo
- 1 pimiento verde
- 1 pepino pequeño
- 1 cebolla grande
- ½ c. p. de azúcar
- unas gotas de zumo de limón
- pimienta negra (opcional)
- 3 c. s. de vinagre de vino
- 110 ml de aceite de oliva
- 1 trozo de pan duro
- 200 ml de agua
- 1 huevo cocido picado
- sal al gusto

1 Lavar todas las verduras. Cortar los tomates por la mitad, vaciar con una cuchara y sacar todas las semillas. En un cuenco poner los tomates cortados en trozos.
2 Cortar las partes blancas del pimiento y trocear. Añadir el pimiento al cuenco de los tomates.
3 Pelar el pepino y partir por la mitad, sacar con una cuchara las semillas, trocear y poner en el cuenco con el resto de las verduras. Añadir también el ajo y la cebolla troceada.
4 Salpimentar al gusto las verduras, añadir el vinagre, el pan duro, el zumo de limón, el azúcar, el agua, el aceite y mezclar con una cuchara.
5 Introducir todos los ingredientes en la olla y poner en marcha el programa **SMOOTHIE**. Si se prefiere más triturado, repetir el mismo paso otra vez. Rectificar de sal o de vinagre si es necesario.
6 Verter el gazpacho en una jarra y refrigerar.
7 Servir el gazpacho con un chorrito de aceite de oliva y el huevo cocido picado.
8 También podemos servirlo con pimiento rojo cortado en daditos, pepino, cebolla e incluso picatostes.

TRUCO

Para obtener un gazpacho más liso, pelar las verduras.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 58-59
18/12/2017 12:35

CREMA LIGERA
de zanahoria

40

PREPARACIÓN: 10 min COCCIÓN: 30 min

PARA 6 PERSONAS PROGRAMA:

- 1 cebolla cortada en 4
- 6 zanahorias (600 g)
- 1 c. p. de comino en polvo
- 1 c. s. de aceite de oliva
- 900 ml de agua
- 3 c. s. de queso tipo Philadelphia®
- nata líquida
- comino en grano
- sal y pimienta

1 Introducir la cebolla en la olla inox. Pelar y cortar las zanahorias en rodajas de 1 a 2 cm de grosor. Meter los trozos en la olla inox junto al comino, el aceite de oliva y el agua. Tapar y programar **SOPA CREMOSA**.

2 Añadir el queso Philadelphia®, la sal y la pimienta y reprogramar durante **20 segundos**.

3 Verter en cuencos, añadir un chorrito de nata líquida y salpicar de granos de comino.

TRUCOS

Dependiendo de la época del año, algunas verduras como la zanahoria pueden necesitar más tiempo de cocción. Se puede prolongar unos minutos si es necesario.

Acompañar esta crema ligera con una cucharada sopera de espinacas frescas (previamente cocidas 10 minutos al vapor).

Para conseguir un resultado más original, sustituir la mitad de las zanahorias por batata, pelada y cortada en dados, o incluso por lentejas rojas.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 60-61 18/12/2017 12:35

CREMA LIGERA DE GUISANTES

PREPARACIÓN: 10 min
COCCIÓN: 30 min
PARA 6 PERSONAS
PROGRAMA:

- 3 cebolletas pequeñas
- 500 ml de agua
- 1 pastilla de caldo de pollo
- 700 g de guisantes desgranados
- 300 ml de nata líquida
- 3 ramas de menta
- sal y pimienta de molinillo

1. Cortar las cebolletas por la mitad y colocarlas en la olla inox. Añadir el agua, la pastilla de caldo y los guisantes y programar **SOPA CREMOSA**.
2. Añadir la nata líquida por la abertura y salpimentar. Reprogramar durante **10 segundos**.
3. Servir con tiras de panceta o beicon fritas, un chorrito de nata y unas hojas de menta.

TRUCO

Acompañar con tiras de panceta o beicon fritas: cortar 3 lonchas de panceta o de beicon en tres y pasarlas unos segundos por la sartén (con 1 c. s. de aceite) hasta que queden doradas y crujientes. Utilizar papel absorbente para eliminar el exceso de aceite antes de servir.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 62-63
18/12/2017 12:35



ENTRANTES

LENTEJAS ESTOFADAS

25

PREPARACIÓN: 10 min COCCIÓN: 15 min

PARA 6 PERSONAS PROGRAMA:

- 570 g de lentejas cocidas
- 1 zanahoria cortada en rodajas
- 1 ajo sin germen
- 40 g de puerro
- 1 cebolla pequeña
- 70 g de calabaza
- 25 g de apio
- 50 g de chorizo en rodajas
- 1 hoja de laurel
- 2 ramitas de tomillo
- ½ c. p. de pimentón dulce
- 2 c. s. de aceite de oliva
- 500 ml de agua
- sal y pimienta

1 Introducir en la olla la cebolla, la calabaza, el apio, la zanahoria, el puerro y las rodajas de chorizo; programar **EXPERTO, 20 segundos/velocidad 13 (sin calentar)**. Rebañar el recipiente con la espátula de silicona.
2 Añadir las dos cucharadas de aceite de oliva y un poco de sal; programar **EXPERTO, 7 minutos/velocidad 2A/120 °C**.
3 Incorporar al sofrito, las lentejas, la hoja de laurel, las ramitas de tomillo, la cucharita de pimentón dulce y el agua; programar **EXPERTO, 7 minutos/ velocidad 1A/100 °C**.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 66-67 18/12/2017 12:35

SUFLÉ
a los 3 quesos

PREPARACIÓN: 10 min COCCIÓN: 40 min

PARA 4/6 PERSONAS PROGRAMAS: ACCESORIO:

- 100 g de queso parmesano en dados
- 100 g de queso beaufort en dados
- 100 g de queso mimolette en dados
- 20 g de mantequilla + 1 nuez
- 2 c. s. de harina
- 300 ml de leche entera
- ½ c. p. de nuez moscada en polvo
- 6 huevos
- sal y pimienta

1 Precalentar el horno a 180 °C.
2 Picar los quesos en la olla inox con el programa **EXPERTO, 30 segundos/velocidad 15 (sin calentar)**.
3 Rebañar el recipiente, añadir la mantequilla, la harina, la leche, la sal, la pimienta y la nuez moscada y programar **EXPERTO, 8 minutos/velocidad 4/100 °C**. Mientras tanto, separar las claras de los huevos.
4 Volver a programar **EXPERTO, 1 minuto/velocidad 4/100 °C** y agregar las yemas de los huevos una a una por la abertura. Reservar en una fuente y dejar enfriar.
5 Llevar las claras a punto de nieve: colocar en la olla inox bien limpia y seca el batidor de huevos y añadir las claras de los huevos con una pizca de sal. Retirar el tapón para permitir que las claras se aireen y programar **MONTAR CLARAS**.
6 Añadir con cuidado las claras a la mezcla preparada de quesos. Untar con mantequilla un molde para suflé o un molde grande, verter la mezcla cremosa y hornear unos 30 minutos. Servir inmediatamente.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 68-69 18/12/2017 12:35

BLINIS DE LA CASA
con rillettes de caballa

PREPARACIÓN: 10 min | COCCIÓN: 15 min | REPOSO: 1 h

PARA 4/6 PERSONAS | PROGRAMAS: | ACCESORIO:

MASA DE LOS BLINIS:

- 2 yogures batidos
- 2 huevos
- 2 vasos de yogur de harina
- 1 sobre de levadura química
- 2 pellizcos de sal

RILLETTES DE CABALLA:

- 1 chalota cortada en 2
- 200 g de filetes de caballa en lata
- 1 pellizco de pimiento de Espelette o de pimentón
- 10 tallos de cebollino picado fino
- 200 g de queso fresco tipo Philadelphia®
- unos trozos de cáscara de pomelo ecológico (opcional)
- pimienta 5 bayas

masa de los blinis

1 Introducir todos los ingredientes para los blinis en la olla inox y programar **MASA/ PASTEL**. Rebañar las paredes de la olla si es necesario.
2 Verter la masa en un cuenco y dejar reposar durante 1 hora en el frigorífico. Mientras tanto, preparar las rillettes.
3 Colocar la masa en una sartén para blinis o en una antiadherente: cuando aparezcan burbujas en la superficie, dar la vuelta a los blinis para que se terminen de hacer.

rillettes de caballa

1 Colocar la cuba transparente y la cuba pequeña. Cortar la chalota en la cuba pequeña con el programa **ROBOT**, aprox. 15 segundos .
2 Escurrir bien la caballa y añadirla a la cuba pequeña con los demás ingredientes. Triturar 10 segundos aproximadamente, hasta que se obtenga una pasta untable con sabor ahumado.

TRUCO

Se puede variar la receta utilizando otro pescado en lugar de caballa, por ejemplo sardinas en lata, atún o salmón ahumado.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 70-71 18/12/2017 12:35

HUEVOS DUROS RELLENOS
de atún y gambas

27

PREPARACIÓN: 3 min COCCIÓN: 24 min

PARA 2/4 PERSONAS PROGRAMAS: ACCESORIOS:

- 6 huevos
- 200 g de gambas pequeñas peladas congeladas o no (cuyas 12 gambas para decorar)
- 1 lata de atún
- 6 aceitunas
- 20 ml de ketchup
- 50 ml de mayonesa
- 10 ml de aceite de oliva

1 Introducir en la olla inox el aceite y las gambas bien escurridas. Programar **EXPERTO, 4 minutos/velocidad 2A/100 °C**. Sacar las gambas y escurrir. Reservar.
2 En la misma olla y sin lavar, verter 500 ml de agua e instalar la cesta vapor. Colocar los huevos en la cesta y programar **VAPOR, 120 °C**. Pasar los huevos por agua fría, pelar y cortar por la mitad. Reservar.
3 Cambiar la olla inox por la cuba transparente. Introducir las yemas de huevo, las gambas, el atún, el ketchup y la mayonesa y programar **ROBOT,** 25 segundos.
4 Rellenar los huevos con la mezcla de atún y gambas. Decorar con una gamba, una media aceituna y un poco de ketchup o mayonesa.
5 Enfriar en la nevera.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 72-73 18/12/2017 12:35

QUICHE DE TOMATES CHERRY

y espárragos

PREPARACIÓN: 10 min COCCIÓN: 1 h

PARA 6 PERSONAS PROGRAMAS: ACCESORIO:

1	masa quebrada (ver pág. 326)	200	ml de leche
½	manojo de espárragos verdes	2	c. p. de mostaza
4	huevos	150	g de tomates cherry
200	ml de nata líquida entera		sal y pimienta

1 Comenzar preparando la masa quebrada. Precalentar el horno a 200 °C.
2 Pelar los tallos de los espárragos con un pelador y cortarlos en trozos de 3 cm de largo. Colocar la cesta vapor en la olla inox. Añadir 500 ml de agua y programar **VAPOR**. Reservar.
3 Extender la masa quebrada adaptándola a un molde de tarta con las paredes previamente recubiertas de papel vegetal. Pinchar el fondo de la masa con un tenedor y hornear en blanco* 10 minutos a 200 °C.
4 Vaciar el agua de la olla inox y agregar los huevos, la nata, la leche, la mostaza, la sal y la pimienta. Programar **EXPERTO, 30 segundos/velocidad 7 (sin calentar)**.
5 Verter la mezcla reservada para la quiche sobre la masa horneada en blanco. Colocar los espárragos y añadir los tomates cherry sin pedúnculo* y cortados por la mitad. Hornear 30 minutos a 200 °C.

QUICHE de espinacas, queso azul y nueces

Sustituir los espárragos y los tomates cherry por 400 g de espinacas frescas cocidas usando el programa **VAPOR, 10 minutos**. Colocarlas sobre la masa quebrada con la mezcla reservada de los huevos (sin la mostaza) y añadir 100 g de queso azul desmenuzado y 40 g de nueces picadas.

QUICHE de calabacín y queso de cabra

Sustituir los espárragos por un calabacín (200 g) y una cebolla sofritos 10 minutos en una sartén con un poco de aceite de oliva. Colocarlos sobre la masa quebrada con 100 g de queso de cabra desmenuzado y después añadir la mezcla reservada para la quiche.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 74-75 18/12/2017 12:35

ESPÁRRAGOS AL VAPOR
con salsa a las finas hierbas

155

PREPARACIÓN: 10 min COCCIÓN: 40 min

PARA 4/6 PERSONAS PROGRAMAS: ACCESORIO:

- 2 manojos de espárragos verdes o blancos

SALSA A LAS FINAS HIERBAS:

- ½ manojo de perifollo
- ½ manojo de estragón
- ½ manojo de cebollino
- 2 cebolletas pequeñas
- 1 c. s. de vinagre de arroz
- 1 c. p. de mostaza
- 50 ml de aceite de colza o de oliva
- 1 c. s. de jarabe de arce
- ½ c. p. de pimienta rosa
- 2 pellizcos de sal del Himalaya o de flor de sal

1 Comenzar preparando la salsa a las finas hierbas. Reservar.
2 Pelar los espárragos con un pelador, cortarles el extremo inferior y ponerlos en la cesta vapor de la olla inox. Añadir 500 ml de agua (no es necesario enjuagar la olla inox de la salsa a las finas hierbas). Programar **VAPOR, 40 minutos** teniendo en cuenta que el tiempo de cocción de los espárragos puede variar dependiendo del tamaño del tallo.
3 Cuando los espárragos estén listos, escurrirlos y servirlos acompañados de la salsa a las finas hierbas.

salsa a las finas hierbas

1 Lavar las hierbas, secarlas con papel absorbente y picarlas en trozos grandes. Cortar las cebolletas por la mitad.
2 Introducir los ingredientes en la olla inox y programar **EXPERTO, 1 minuto/ velocidad 13 (sin calentar)**.

TRUCO

Los espárragos también pueden servirse con salsa muselina (ver pág. 220).



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 76-77 18/12/2017 12:35

ENSALADILLA RUSA

PREPARACIÓN: 15 min | COCCIÓN: 30 min | REPOSO: 1 h

PARA 4 PERSONAS | PROGRAMAS: | ACCESORIOS:

- 500 g de patatas cortadas en dados pequeños
- 100 g de zanahoria cortada en dados pequeños
- 120 g de guisantes
- 120 g de judías verdes cortadas en dados pequeños
- 3 huevos
- 2 latas de atún
- 50 g de aceitunas sin hueso
- 250 g de mayonesa

PARA LA MAYONESA

- 1 yema de huevo
- 1 c. s. de mostaza suave
- 250 ml de aceite
- sal y pimienta

1 Verter en la olla 500 ml de agua y colocar la cesta vapor. Introducir las verduras y colocar los huevos en la bandeja supletoria. Selecionar el programa **VAPOR, 30 minutos**. Pasar los huevos por agua fría y pelarlos. Poner las verduras a un cuenco para que se enfríen.

2 Instalar la cuba transparente, introducir los huevos cortados en trozos y reservar una rodaja de huevo para decorar. Añadir también las aceitunas y picar 5 segundos pulsando Auto. Sacar y lavar la cuba pequeña. Añadir los huevos y aceitunas al cuenco de las verduras junto con las dos latas de atún y mezclar. Rectificar de sal y pimienta.

3 Para preparar la mayonesa, programar **ROBOT**. Introducir en la misma cuba la yema de huevo, la mostaza, la sal y la pimienta y un chorrito de aceite. Pulsar Auto y dejar que se mezclen los ingredientes.

4 Preparar 250 ml de aceite en el vaso medidor y por la abertura verter poco a poco el aceite para que la mayonesa emulsione. Reservar la mayonesa.

5 Añadir la mayonesa al resto de ingredientes y mezclar bien.

6 Guardar en la nevera para enfriar.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 78-79 18/12/2017 12:35

ENSALADA DE PASTA
con verduras crujientes

PREPARACIÓN: 15 min | COCCIÓN: 10 min | REPOSO: 1 h

PARA 4/6 PERSONAS | PROGRAMA: | ACCESORIOS:

- 400 g de pasta de tipo macarrones
- 70 ml de aceite de oliva
- 1 limón
- 6 rábanos rojos
- 3 ramas de perejil
- 1 zanahoria (100 g)
- 1 calabacín (200 g)
- 6 ramas de albahaca
- 1 pimiento rojo (150 g)
- 1 cebolla roja
- pesto (opcional) (ver pág. 230)
- sal fina y pimienta 5 bayas

1 Hervir la pasta en una cacerola siguiendo las indicaciones del paquete.
2 Escurrir la pasta y enjuagarla con agua fría para cortar la cocción. Ponerla en una ensaladera y rociar con el aceite de oliva y el zumo del limón. Después, guardar en el frigorífico durante al menos 1 hora.
3 Mientras tanto, colocar la cuba transparente. Lavar las hierbas y picar la mitad de la albahaca y el perejil en la cuba pequeña con el programa **ROBOT**. Después, mezclar con la pasta y conservar en frío.
4 Pelar la zanahoria y el calabacín, rallarlos en la cuba mediana con el disco de rallar de 4 mm y reservar. Sustituir el disco de rallar por el disco de cortar de 2 mm y cortar en rodajas finas los rábanos, el pimiento sin semillas y la cebolla roja. Reservar todas las verduras en agua fría en el frigorífico para que queden crujientes.
5 Justo antes de servir, colocar la pasta y las verduras escurridas en una ensaladera grande y mezclar. Añadir sal, pimienta y una cucharada sopera de pesto si se desea resaltar los sabores. Decorar con las hojas de albahaca restantes.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 80-81 18/12/2017 12:35

ENSALADA DE OTOÑO
y vinagreta de sidra

110

PREPARACIÓN: 15 min

PARA 8 PERSONAS PROGRAMA: ACCESORIOS:

- 2 manzanas rojas
- 300 g de col lombarda
- 100 g de nueces peladas
- ½ manojo de perejil picado fino
- 60 g de pasas o de arándanos secos
- 150 g de queso azul de Bresse

VINAGRETA DE SIDRA:

- 3 c. s. de vinagre de sidra
- 3 c. s. de zumo de limón
- 100 ml de aceite de oliva o de colza
- sal y pimienta 5 bayas

1 Pelar y extraer las semillas de las manzanas. Colocar la cuba transparente y la cuba mediana. Picar las manzanas cortadas en 4 y la lombarda cortada en trozos con el disco de cortar de 2 mm utilizando el programa **ROBOT**.
2 Picar las nueces en la cuba pequeña.
3 Si se utilizan pasas, remojarlas en agua caliente durante 5 minutos para rehidratarlas y escurrirlas después. Cortar el queso azul de Bresse en láminas.
4 En una ensaladera, mezclar las manzanas y la col lombarda picadas con el perejil, las pasas reblandecidas o los arándanos. Verter la vinagreta, mezclar bien y añadir el queso y las nueces al final. Servir inmediatamente.

vinagreta de sidra

En un cuenco, mezclar el vinagre de sidra con el zumo del limón y el aceite. Emulsionar y salpimentar.

ENSALADA VITAMINADA con salsa de sésamo

Esta receta se puede preparar sin queso, sustituyendo el perejil por cilantro y añadiendo unos granos de granada. Acompañar la ensalada con salsa de sésamo: en un cuenco, mezclar 3 cucharadas soperas de tahini, 2 cucharadas soperas de aceite de sésamo, 3 de aceite de oliva, 1 de vinagre de vino blanco y 1 cuchara de café de mostaza. Emulsionar y salpimentar.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 82-83
18/12/2017 12:35

TORTILLA DE PATATAS

PREPARACIÓN: 5 min | COCCIÓN: 28 min | REPOSO: 2 min

PARA 4/6 PERSONAS | PROGRAMAS: | ACCESORIOS:

- 600 g de patatas nuevas peladas
- 150 g de cebolla pelada
- 5 huevos
- ½ cucharadita de impulsor (Royal®)
- ½ c. p. de sal
- un poco de pimienta
- nuez moscada (opcional)
- aceite

1 Instalar la cuba mediana del **ROBOT** con el disco E4, partir las patatas y la cebolla cortada en 2 y programar **ROBOT**. Reservar.
2 Instalar la olla inox y añadir 500 ml de agua, colocar la cesta vapor, repartir las patatas y la cebolla; programar **VAPOR**. Cuando termine, sacar las patatas y la cebolla, reservar.
4 Vaciar el agua de la olla y secar con papel absorbente.
5 Introducir en la olla los huevos, la sal, la pimienta, el impulsor y la nuez moscada; programar **EXPERTO, 30 segundos/velocidad 5 (sin calentar)**. Introducir las patatas y la cebolla y dejar en reposo un par de minutos.
6 Verter aceite en una sartén y hacer la tortilla de patatas al gusto.

TRUCO

También se pueden añadir al gusto cebolla, chorizo, pimiento, etc.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 84-85
18/12/2017 12:35

HUEVOS EN COCOTTE

con queso y champiñones

PREPARACIÓN: 5 min COCCIÓN: 12 min

PARA 4 PERSONAS PROGRAMA: ACCESORIO:

- 4 huevos ecológicos grandes extrafrescos a temperatura ambiente
- 4 c. s. de nata fresca espesa
- 50 g de queso emmental
- 4 champiñones
- sal y pimienta

1. Llenar la olla inox con 500 ml de agua e instalar la cesta vapor.
2. Colocar los huevos en moldes pequeños previamente untados de mantequilla y añadir en cada uno una cucharada sopera de nata espesa, sal y pimienta.
3. Cortar el queso y los champiñones en láminas finas.
4. Repartir el queso y los champiñones en los moldes, colocar en la cesta y programar **VAPOR, 12 minutos**. Ajustar el tiempo de cocción si es necesario.

HUEVOS COCOTTE con salmón y queso fresco

Sustituir los champiñones por tiras de salmón ahumado y el queso emmental por queso fresco de tipo Philadelphia®.

TRUCO

El tiempo de cocción de los huevos varía según su tamaño.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 86-87 18/12/2017 12:35

PATÉ DE CAMPAÑA
y su confit de cebolla

PREPARACIÓN: 20 min COCCIÓN: 2 h

PARA 4/6 PERSONAS PROGRAMAS: ACCESORIOS:

200 g de tela de cerdo
200 g de lomo de cerdo
250 g de hígado de pollo
1 huevo
2 c. s. de coñac
150 g de escalope de ternera
5 hojas de salvia
1 hoja de laurel
2 ramas de tomillo
½ c. p. de sal
pimienta 5 bayas

CONFIT DE CEBOLLA:

3 cebolletas o cebollas dulces de Cevenas
100 ml de jarabe de arce
50 g de azúcar moreno o de caña
100 ml de aceite de oliva
ramas de tomillo

1 Precalentar el horno a 180 °C y sumergir la tela de cerdo en un bol con agua caliente para que se ablande. Secarla.
2 En la cuba transparente con la cuchilla metálica acoplada, introducir el lomo de cerdo cortado en trozos (quitándole un poco de grasa si es necesario) y el hígado de pollo. Salpimentar y programar **ROBOT**, aprox. 30 segundos.
3 Añadir el huevo y el coñac y reprogramar **ROBOT**, 15 segundos.
4 Colocar la tela de cerdo en una terrina, extendiéndola para que cubra la base y las paredes y, después, verter la mitad de la mezcla. Si es necesario, volver a cortar el escalope de ternera para conseguir unas tiras finas. Poner el escalope de ternera en medio y añadir el resto de la mezcla preparada, además de la salvia, el laurel y el tomillo.
5 Cerrar envolviendo con la tela de cerdo y cocinar en el horno al baño maría* a 180 °C durante 2 horas. Al sacarlo del horno, dejar entibiar antes de comer con el confit de cebolla.

confit de cebolla

1 Introducir las cebollas en la cuba mediana con el disco de cortar de 4 mm y picarias con el programa **ROBOT**.
2 Sustituir la cuba mediana por la olla inox y introducir las cebollas con el jarabe de arce, el azúcar moreno, el aceite de oliva y el tomillo; retirar el tapón de la tapa y programar **EXPERTO, 40 minutos/velocidad 3/90 °C**.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 88-89 18/12/2017 12:35

PIZZA DE QUESO DE CABRA

y panceta

PREPARACIÓN: 10 min | COCCIÓN: 15 min | REPOSO: 1 h

PARA 1 PIZZA | PROGRAMA:

- 10 c. s. de salsa de tomate
- 5 o 6 tomates cherry
- 300 g de queso de cabra
- 1 c. s. de orégano seco
- 10 aceitunas negras
- 80 g de panceta en tiras finas
- albahaca fresca
- rúcula fresca

MASA DE PIZZA:

- 6 g de levadura fresca de panadería
- 100 ml de agua
- 200 g de harina
- 4 g de sal
- 2 c. s. de aceite de oliva
- 1 c. p. de orégano seco

1 Preparar la masa de la pizza y precalentar el horno a 220 °C. Extender la salsa de tomate sobre la masa de la pizza haciendo círculos con el dorso de una cuchara sopera. Dejar libre un borde de 1 cm. Colocar la guarnición sobre la masa: los tomates cherry cortados en 2, el queso de cabra, el orégano y las aceitunas.

2 Cocinar la pizza en la parte inferior del horno durante 8 minutos y, después, subirla a la parte del medio y hornear durante 7 minutos. Una vez fuera del horno, esparcir sobre la pizza caliente las láminas de panceta, la albahaca fresca y la rúcula. Comer inmediatamente.

masa de pizza

1 Introducir en la olla inox la levadura y el agua y programar **PAN/BRIOCHE**.

2 Al cabo de 1 minuto, el programa se detendrá. Añadir los otros ingredientes y pulsar Auto. Rebañar la masa del recipiente y modelar una bola con las manos. Ponerla en una ensaladera cubierta con un paño húmedo. Dejar la masa reposar al menos 1 hora en un ambiente cálido y, después, colocarla sobre una superficie plana enharinada.

3 Trabajar la bola con los dedos: estirarla y propinarle suaves golpecitos para eliminar las burbujas de aire. A continuación, extender la masa con un rodillo de amasar.

PIZZA de scamorza y jamón cocido

Sustituir el queso de cabra por mozzarella ahumada y la panceta por jamón cocido.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 90-91 18/12/2017 12:35

FABADA RÁPIDA

PREPARACIÓN: 5 min COCCIÓN: 38 min

PARA 4 PERSONAS PROGRAMA:

- 800 g de judías blancas cocidas
- 2 dientes de ajo sin germen
- 150 g de cebolla cortada en 4
- 50 ml de aceite de oliva
- ½ c. p. de sal y pimienta
- 1 hoja de laurel
- 150 g de chorizo curado
- 150 g de morcilla
- 100 g de tocino fresco
- 1 hueso de jamón pequeño (opcional)
- 1 c. p. de pimentón dulce
- 700 ml de agua + 1 pastilla de caldo de pollo o de caldo vegetal

1 Introducir en la olla inox la cebolla y los ajos. Programar **EXPERTO**, **5 segundos/velocidad 13 (sin calentar)**. Añadir el aceite de oliva, la sal y el pimentón dulce. Programar **EXPERTO, 8 minutos/velocidad 1A/120 °C**.

2 Incorporar el caldo, la hoja de laurel, el chorizo, la morcilla, el tocino y el hueso de jamón. Programar **EXPERTO, 25 minutos/velocidad 0/100 °C**.

3 Por último añadir las judías y programa **EXPERTO, 5 minutos/velocidad 0/100 °C**.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 92-93 18/12/2017 12:35



PESCADOS

PARMENTIER
de pescado

PREPARACIÓN: 15 min COCCIÓN: 1 h 05 min

PARA 4/6 PERSONAS PROGRAMAS: ACCESORIO:

- 2 filetes de carbonero (240 g)
- 2 lomos de salmón (300 g)
- 500 g de patatas para puré peladas
- 1 zanahoria (100 g)
- 1 bulbo de hinojo (200 g)
- 200 ml de nata líquida
- 1 c. s. de ajo en polvo
- ½ manojo de cebollino
- 80 g de pan rallado
- 60 g de parmesano rallado
- sal y pimienta

1 Verter 500 ml de agua en la olla inox, instalar la cesta vapor y introducir el pescado cortado en trozos. Programar **VAPOR, 15 minutos**. Reservar.

2 Una vez finalizado el programa, vaciar la cesta del pescado en una ensaladera y volver a instalar la cesta sin vaciar el agua. Colocar las verduras cortadas en dados y volver a programar **VAPOR, 30 minutos**.

3 Cuando termine el programa, colocar las verduras en la olla previamente vaciada. Añadir la nata líquida, la sal, la pimienta y el ajo y programar **EXPERTO, 5 minutos/velocidad 13 (sin calentar)**, hasta obtener un puré (no importa si quedan algunos trocitos menos triturados).

4 Añadir el cebollino picado fino al puré. Precalentar el horno a 180 °C. En una fuente de horno, alternar una capa de puré y una capa de pescado, terminando con una capa de pescado. Espolvorear el pan rallado y el parmesano rallado y hornear durante 20 minutos.

TRUCO

Las patatas pueden sustituirse por tupinambos.
Para obtener una versión más especiada, condimentar con pimentón.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 96-97 18/12/2017 12:35

BACALAO CON SANFAINA

320

PREPARACIÓN: 10 min COCCIÓN: 35 min

PARA 4 PERSONAS PROGRAMA: ACCESORIO:

- 150 g de berenjena
- 1 c. p. de sal y pimienta
- 150 g de calabacín troceado
- 100 g de pimiento verde cortado en trozos
- 100 g de pimiento rojo cortado en trozos
- 200 g de cebolla cortada en 4
- 70 ml de aceite
- 350 g de tomate natural rallado
- 1 c. p. de azúcar
- 4 trozos de lomo de bacalao previamente desalados

1 Introducir en la olla inox la cebolla y los pimientos. Programar **EXPERTO, 5 segundos/velocidad 13 (sin calentar)**. Sacar las verduras y reservar en un cuenco.

2 Introducir el calabacín en la olla y programar **EXPERTO, 5 segundos/ velocidad 13 (sin calentar)**. Sacar y reservar en el cuenco junto con la cebolla y los pimientos.

3 Hacer lo mismo con la berenjena: introducir en la olla, y programar **EXPERTO, 5 segundos/velocidad 13 (sin calentar)** y añadir a las demás verduras.

4 Introducir el aceite y todas las verduras que tenemos reservadas. Programar **EXPERTO, 15 minutos/velocidad 1A/110 °C** sin el tapón.

5 Añadir el tomate natural rallado, la sal, el pimienta y el azúcar. Colocar en la base de la cesta vapor dos hojas de papel vegetal y, en su interior, los lomos de bacalao con la piel hacia arriba. Introducir la cesta dentro de la olla, tapar y programar **EXPERTO, 10 minutos/velocidad 2A/110 °C**.

6 Quitar la cesta y sacar con cuidado los lomos de bacalao. Taparlos para mantenerlos calientes, volver a cerrar la olla, quitar el tapón. Programar **EXPERTO, 10 minutos/velocidad 1A/110 °C** para que la salsa esté más espesa.

7 Servir la sanfaina en un plato y los lomos de bacalao encima.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 98-99 18/12/2017 12:35

BRANDADA
de bacalao

PREPARACIÓN: 15 min | COCCIÓN: 20 min | REPOSO: 24 h

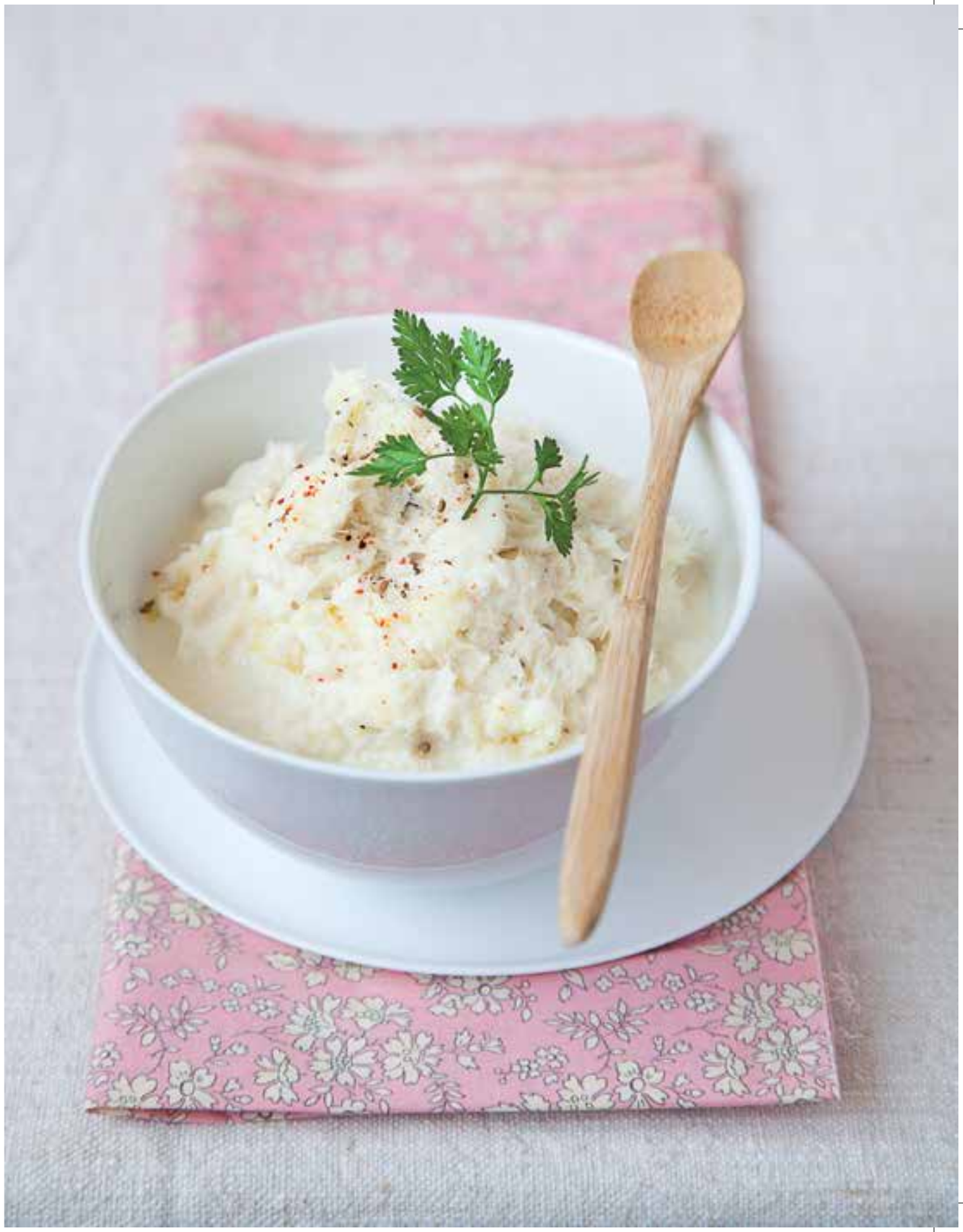
PARA 6 PERSONAS | PROGRAMA:

- 1 kg de bacalao salado
- 1 cebolla cortada en 4
- 3 dientes de ajo sin germen
- 200 ml de aceite de oliva
- 100-150 ml de leche tibia
- 2 pellizcos de nuez moscada
- el zumo de 1 limón
- pimienta 5 bayas

1 Colocar el bacalao salado en una fuente grande de horno o una ensaladera y recubrir con abundante agua fría. Dejar en remojo de 24 a 48 horas, cambiando el agua por lo menos 4 o 5 veces para desalar el bacalao.
2 Al día siguiente, lavar el pescado con agua fría, cortarlo en trozos, colocarlo en la olla inox y recubrir con agua fría. Programar **EXPERTO, 15 minutos/ velocidad 0/90 °C**.
3 Una vez cocido el bacalao, escurrirlo, quitarle la piel y las espinas y desmigarlo en trozos grandes con el tenedor. Introducir las migas de bacalao en la olla inox con la cebolla y los dientes de ajo. Programar **EXPERTO, 5 minutos/ velocidad 12/50 °C**. Al cabo de 1 minuto, verter por la abertura el aceite de oliva y después, poco a poco, la leche tibia hasta obtener una consistencia homogénea. Sazonar con pimienta, pero no con sal.
4 Añadir finalmente la nuez moscada y el zumo del limón y servir acompañado de un puré de patatas casero (ver pág. 164).

TRUCOS

Al contrario de lo que se suele pensar, la brandada tradicional no lleva patatas. Sin embargo, puede acompañarse perfectamente con un puré de patatas como guarnición.
Para una versión más rápida, utilizar el bacalao ya desalado o bacalao fresco.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 100-101 18/12/2017 12:35

PAPILLOTES DE SALMÓN

con verduras crujientes y salsa japonesa

275

PREPARACIÓN: 15 min COCCIÓN: 35 min

PARA 4 PERSONAS PROGRAMA: ACCESORIO:

250 g de judías verdes y/o guisantes frescos
4 floretes de col romanesco (opcional)
2 cm de jengibre fresco pelado
1 calabacín pequeño (150 g)
4 lomos de salmón (600 g)
La cáscara de ½ lima ecológica
sal y pimienta

SALSA JAPONESA:

½ manojo de cebollino
1 lima ecológica (zumo + cáscara)
3 c. s. de salsa de soja
2 c. s. de vinagre de arroz
2 c. s. de aceite de colza
1 cm de raíz de jengibre rallada

1 Retirar el pedúnculo* a las judías verdes. Verter 500 ml de agua en la olla inox, introducir las judías verdes o guisantes y la col romanesco en la cesta vapor y programar **VAPOR**.
2 Mientras tanto, laminar el jengibre y el calabacín, y cortar cuatro hojas de papel vegetal de 30 x 20 cm, untar cada hoja de papel con un poco de aceite y poner encima las láminas de calabacín, luego las de jengibre y colocar un lomo de salmón en cada una. Salpimentar y añadir las cáscaras de lima.
3 Cerrar los papillotes* doblando los bordes largos primero hacia arriba y, después hacia abajo, por último, doblar los extremos.
4 Colocar los papillotes* en la cesta vapor, encima de las verduras. Programar **VAPOR, 15 minutos/100 °C**. La cocción del pescado es delicada, ajustar el tiempo al gusto y dependiendo del grosor de los lomos de pescado.
5 Cuando los papillotes* estén hechos, colocarlos en los platos y abrirlos, añadir las verduras y servir con la salsa japonesa.

salsa japonesa

1 Picar muy fino la cebolleta. Reservar.
2 Mezclar todos los demás ingredientes en un cuenco y añadir al final la cebolleta y el jengibre.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 102-103 18/12/2017 12:35

VIEIRAS
sobre lecho de puerros y salsa ligera

190

PREPARACIÓN: 15 min COCCIÓN: 25 min

PARA 4/6 PERSONAS PROGRAMAS: ACCESORIOS:

- 1 bulbo de hinojo (300 g)
- 2 puerros (solo la parte blanca) (300 g)
- 1 chorrito de aceite de oliva
- 18 vieiras limpias y sin partes duras*
- sal y pimienta 5 bayas

SALSA LIGERA DE ENELDO Y ESTRAGÓN:

- ½ manojo de eneldo
- ½ manojo de estragón
- 1 yogur natural
- la cáscara de 1 limón ecológico + la mitad de su zumo
- sal y pimienta

1 Cortar el bulbo de hinojo en 4. Colocar la cuba transparente y la cuba mediana con el disco de cortar de 2 mm. Cortar el hinojo y los puerros por separado con el programa **ROBOT**. Preparar la salsa ligera y reservar en frío.

2 Cambiar la cuba transparente por la olla inox. Verter 500 ml de agua, colocar la cesta vapor e introducir las verduras en ella. Verter un chorrito de aceite de oliva, salpimentar y programar **VAPOR, 15 minutos**.

3 Añadir las vieiras y reprogramar **VAPOR, 10 minutos/100 °C**. Prolongar la cocción 2 minutos más si es necesario. Servir las verduras y las vieiras con la salsa ligera.

salsa ligera de eneldo y estragón

1 Deshojar el eneldo y el estragón, lavar y secar con cuidado. Cortar en trozos grandes.

2 Introducir todos los ingredientes para la salsa en la cuba pequeña y programar **ROBOT**, unos 30 segundos.

TRUCOS

La cocción de las vieiras es bastante delicada y varía según su tamaño. Las vieiras están hechas cuando se vuelven ligeramente transparentes.
La salsa ligera también puede servir para acompañar unos espárragos al vapor (ver pág. 76), una ensalada de champiñones, tiras de salmón ahumado o un salmón cocido en papillote* (ver pág. 102).



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 104-105 18/12/2017 12:35

ALMEJAS A LA MARINERA

PREPARACIÓN: 5 min COCCIÓN: 23 min

PARA 4 PERSONAS PROGRAMAS: ACCESORIO :

- 1 kg de almejas frescas
- 1 cebolla cortada en 4
- 2 ajos
- 50 ml de aceite de oliva
- 1 c. s. de harina común
- unas hebras de azafrán
- 150 ml de vino blanco
- 1 c. s. de salsa de tomate
- 1 c. p. de pasta de ñora
- sal y pimienta
- perejil picado

1 Programar **EXPERTO, 20 segundos/velocidad 13 (sin calentar)** e introducir por la abertura de la tapa los ajos y la cebolla. Cuando termine el programa, rebañar la olla con la espátula.

2 Añadir el aceite y programar **EXPERTO, 10 minutos/velocidad 1A/110 °C** sin el tapón. Cuando acabe el programa y la cebolla esté pochada, añadir la cucharada de harina y reprogramar **EXPERTO, 3 minutos/velocidad 1A (sin calentar)** con el tapón.

3 Mientras tanto, preparar las almejas en la cesta vapor, repartidas entre la cesta y la bandeja vapor.

4 Agregar a la olla el vino blanco, el azafrán, la salsa de tomate, la cucharadita de pasta de ñora y un poco de sal y pimienta. Colocar la cesta con las almejas y programar **VAPOR, 10 minutos/105°**.

5 Servir las almejas abiertas en una fuente o plato y cubrirlas con la salsa. Espolvorear con perejil picado.

TRUCO

Antes de cocer las almejas, quitarles la arena lavándolas varias veces con agua fría, cambiando el agua cada vez.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 106-107 18/12/2017 12:35

RAPE EN SALSA AMERICANA

PREPARACIÓN: 10 min COCCIÓN: 45 min

PARA 4 PERSONAS PROGRAMAS: ACCESORIO:

- 1 cola de rape de unos 800-900 gr, cortada en rodajas de unos 4 cm
- 25 ml de aceite de oliva
- 150 g de cebolla cortada en 4
- 2 - 3 ajos pequeños sin el germen
- 300 ml de caldo de pescado o fumet
- 40 ml de coñac
- 75 ml de vino blanco
- 150 g de tomate frito casero
- cayena (opcional)
- un puñado de perejil picado
- 8 gambas o gambones
- 12 ml de agua (medio vaso) + 1 c. s. de Maizena®
- sal y pimienta

1 Introducir en la olla la cebolla y los ajos y programar **EXPERTO, 15 segundos/ velocidad 13 (sin calentar)**. Rebañar el recipiente con la espátula y añadir el aceite, pochar la cebolla con el programa **EXPERTO, 10 minutos/ velocidad 1A/100 °C** sin el tapón.

2 Añadir el vino blanco y el coñac y programar **EXPERTO, 4 minutos/ velocidad 1A/100 °C** sin el tapón para que se evapore el alcohol.

3 Añadir el tomate frito, el caldo o fumet, la sal, la pimienta y el perejil picado. En la cesta y la bandeja vapor, poner el pescado y salpimentar. Insertar la cesta en el recipiente, cerrar y programar **VAPOR, 22 minutos/105 °C.**

4 Sacar con cuidado el pescado y reservar en una fuente, incorporar al caldo el agua con la Maizena® para espesar la salsa y programar **EXPERTO, 4 minutos/ velocidad 1A/110 °C** si el tapon.

5 Cuando finalice, introducir en la olla el pescado y las gambas; programar **EXPERTO, 3 minutos/velocidad 0/100 °C**.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 108-109 18/12/2017 12:35

CURRY DE GAMBAS

PREPARACIÓN: 5 min
COCCIÓN: 20 min
PARA 4 PERSONAS
PROGRAMA:

- 1 tallo de citronela (opcional)
- 2 c. s. de aceite de oliva
- 1 cebolla cortada en 4
- 2 dientes de ajo sin germen
- ½ pimiento rojo
- 500 ml de leche de coco
- 2 c. p. de fumet de pescado en polvo (opcional)
- 2 c. p. de cilantro en polvo
- 2 c. p. de curry en polvo
- 400 g de gambas peladas y cocidas
- ½ manojo de albahaca tailandesa

1 Retirar las primeras hojas del tallo de citronela y cortarlo conservando solo los 6 cm más cercanos al bulbo. Cortar en finas láminas y reservar.
2 Verter en la olla inox el aceite de oliva, la cebolla, el ajo machacado, la citronela y el pimiento sin semillas. Programar **EXPERTO, 30 segundos/velocidad 13 (sin calentar)** para triturar todo. Rebañar el recipiente si es necesario.
3 Añadir la leche de coco, el fumet de pescado, el cilantro y el curry y programar de nuevo **EXPERTO, 10 minutos/velocidad 3/100 °C**.
4 Añadir finalmente las gambas peladas y las hojas de albahaca lavadas y continuar la cocción con el programa **EXPERTO, 10 minutos/velocidad 0/100 °C**.
5 Servir el curry de gambas con arroz basmati.

CURRY de pollo

Sustituir el fumet de pescado por media pastilla de caldo de ave. Sustituir las gambas por pechuga de pollo troceada en dados y cocinar con el programa **EXPERTO, 15 minutos/velocidad 0/100 °C**.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 110-111
18/12/2017 12:35

MERLUZA EN SALSA VERDE

340

PREPARACIÓN: 10 min COCCIÓN: 42 min

PARA 4 PERSONAS PROGRAMA: ACCESORIO:

- 8 lomos de merluza en rodajas de 5 cm
- 35 ml de aceite de oliva
- 200 - 300 g de almejas
- 2 dientes de ajo sin germen
- 1 cebolleta cortada en 4
- 1 c. s. de Maizena®
- 150 ml de vino blanco
- 350 ml de caldo de pescado
- un buen ramillete de perejil
- sal y pimienta

1 Preparación previa : poner en remojo las almejas en agua y sal durante un buen rato para que suelten toda la arena posible. Cambiar el agua y reservar.

2 Introducir en la olla la cebolleta y los ajos y programar **EXPERTO, 10 segundos/ velocidad 13 (sin calentar)**.

3 Añadir el aceite y un poco de sal; programar **EXPERTO, 10 minuto/ velocidad 2A/105 °C** para sofreír la cebolla. Cuando finalice, añadir el vino blanco.

4 Para evaporar el vino, programar **EXPERTO, 5 minutos/velocidad 2A/105 °C** sin tapón.

5 Verter en la olla 150 ml de caldo y medio manojo de perejil cortado y triturar todo con el programa **EXPERTO, 15 segundos/velocidad 16 (sin calentar)**.

6 Añadir el resto del caldo con una cucharada de Maizena® disuelta en agua o caldo. Colocar el pescado y las almejas en la cesta vapor repartiéndolos entre las dos bandejas y salpimentar. Instalar la cesta vapor y programar **EXPERTO, 22 minutos/105 °C**.

7 Sacar el pescado de la cesta vapor y con cuidado poner las almejas dentro de la olla, cerrar y programar **EXPERTO, 5 minutos/velocidad 0/105 °C**. Servir con más perejil picado. La cocción del pescado depende del grosor de los filetes.

8 Vigilarlos y, si es necesario, volver a poner en marcha el programa **EXPERTO, 5 minutos/velocidad 0/105 °C**.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 112-113 18/12/2017 12:36

MARMITAKO

PREPARACIÓN: 10 min | COCCIÓN: 55 min | REPOSO: 5 min

PARA 4 PERSONAS | PROGRAMA:

- 30 ml de aceite de oliva
- 80 g de pimiento verde
- 150 g de cebolla cortada en 4
- 100 g de tomate triturado
- 2 dientes de ajo sin germen
- 2 c. p. de pimentón dulce
- 700 g de patatas chascadas*
- 70 g de zanahorias en rodajas
- 500 ml de caldo de pescado o de agua
- 300 g de atún cortado en dados
- perejil picado
- sal y pimienta

1 Introducir en la olla la cebolla, el pimiento verde y el ajo; programar **EXPERTO, 5 segundos/velocidad 13 (sin calentar)**. Rebañar el recipiente con la espátula.
2 Añadir el tomate triturado y el aceite; programar **EXPERTO, 8 minutos/ velocidad 2/110 °C** sin tapón en esta fase.
3 Agregar la zanahoria, el pimentón y rehogar; programar **EXPERTO, 2 minutos/ velocidad 1A/110 °C.**
4 Incorporar las patatas y el caldo o el agua; programar **EXPERTO, 45 minutos/ velocidad 0/100 °C**. Rectificar de sal y pimienta.
5 Añadir los dados de atún y reprogramar **EXPERTO, 5 minutos/velocidad 0/100 °C.**
6 Dejar reposar el guiso 5 minutos en el recipiente y servir con perejil picado.

TRUCOS

Se recomienda cortar las patatas chascadas*, ya que cuando se cuecen van soltando almidón que ayudará a espesar la salsa.
Se recomienda preparar esta receta con caldo de pescado concentrado, pues le dará mejor sabor al guiso que cocinado con agua.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 114-115 18/12/2017 12:36

CROQUETAS DE GAMBAS

con mayonesa de jengibre

PREPARACIÓN: 15 min | COCCIÓN: 10 min | REPOSO: 30 min

PARA 4/6 PERSONAS | PROGRAMA: | ACCESORIO:

- 60 g de pan rallado
- 5 ramas de perejil
- 300 g de gambas pequeñas grises o rosadas, cocidas y peladas
- 2 c. s. de mayonesa (ver pág. 228)
- 1 c. s. de mostaza
- 2 huevos
- 1 c. s. de salsa Worcestershire
- 2 c. s. de aceite
- 40 g de mantequilla
- sal y pimienta 5 bayas

MAYONESA DE JENGIBRE:

- 3 c. s. de mayonesa
- 1 c. s. de agua
- 2 cm de jengibre rallado

1 Colocar la cuba transparente con la cuchilla metálica. Introducir la mitad del pan rallado, el perejil, las gambas, la mayonesa, la mostaza, los huevos y la salsa Worcestershire. Salpimentar y programar **ROBOT**, unos 30 segundos. Si es necesario, volver a poner en marcha el programa **ROBOT** durante unos segundos.

2 Retirar la pasta obtenida y meterla en el frigorífico durante 30 minutos. Hacer bolas con la masa utilizando las manos (para facilitar la confección de las bolas, humedecerse las manos y/o añadir un poco de pan rallado a la masa), pasarlas por el resto del pan rallado y aplastarlas ligeramente para formar croquetas de 3 - 4 cm de diámetro.

3 Calentar el aceite y la mantequilla en una sartén y dorar las croquetas 3 minutos por cada lado. Servir inmediatamente sobre papel absorbente, con la mayonesa de jengibre y una pequeña ensalada de acompañamiento.

mayonesa de jengibre

Mezclar 3 cucharadas soperas de mayonesa con 1 de agua y 2 cm de jengibre rallado.

CROQUETAS de cangrejo

Sustituir las gambas por 300 g de carne de cangrejo bien escurrida. Colocarla en la cuba transparente con la cuchilla de metal acoplada y triturar con el programa **ROBOT**, unos 30 segundos.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 116-117
18/12/2017 12:36

ATÚN A LA SICILIANA

215

PREPARACIÓN: 10 min
COCCIÓN: 45 min
PARA 4/6 PERSONAS
PROGRAMA:
ACCESORIO:

- ½ cebolla cortada en 2
- ½ diente de ajo sin germen
- 800 g de tomates pelados
- 4 lomos de atún fresco de 1 cm de grosor (600 g)
- 4 ramas de tomillo
- 4 ramas de orégano fresco
- 12 alcaparras
- 2 c. s. de aceite de oliva virgen extra
- 40 aceitunas sin hueso
- sal y pimienta

1 Introducir la cebolla y el ajo en la olla inox y programar **EXPERTO, 10 segundos/velocidad 13**.
2 Rebañar el recipiente, añadir 1 cucharada sopera de agua y los tomates pelados y programar **EXPERTO, 12 minutos/velocidad 2A/120 °C**.
3 Colocar la cesta vapor, repartir los lomos de atún entre la cesta vapor y la bandeja vapor previamente recubiertas de papel vegetal. Espolvorear el tomillo, el orégano y un poco de pimienta de molinillo. Programar **EXPERTO, 30 minutos/velocidad 2A/100 °C**. Comprobar si el pescado está hecho y prolongar la cocción unos minutos si es necesario. Retirar la cesta vapor, reservar y mantener caliente.
4 Triturar la salsa con el programa **EXPERTO, 30 segundos/velocidad 16** (sin calentar).
5 Añadir a la salsa las alcaparras, el aceite de oliva y las aceitunas y volver a programar **EXPERTO, 2 minutos/velocidad 1A/100 °C**. Colocar los lomos de atún sobre un plato y cubrir con la salsa. Servir inmediatamente.

TRUCO

El atún puede sustituirse por lomos de pez espada.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 118-119 18/12/2017 12:36

TARTAR DE SALMÓN
clásico

230

PREPARACIÓN: 10 min

PARA 4/6 PERSONAS PROGRAMA: ACCESORIO:

- 2 cebolletas pequeñas
- 650 g de salmón fresco de calidad superior
- 1 c. s. de alcaparras
- 1 c. s. de aceite de oliva
- ½ manojo de cebollino
- ½ pimiento amarillo cortado en dados
- el zumo de 1 lima o limón

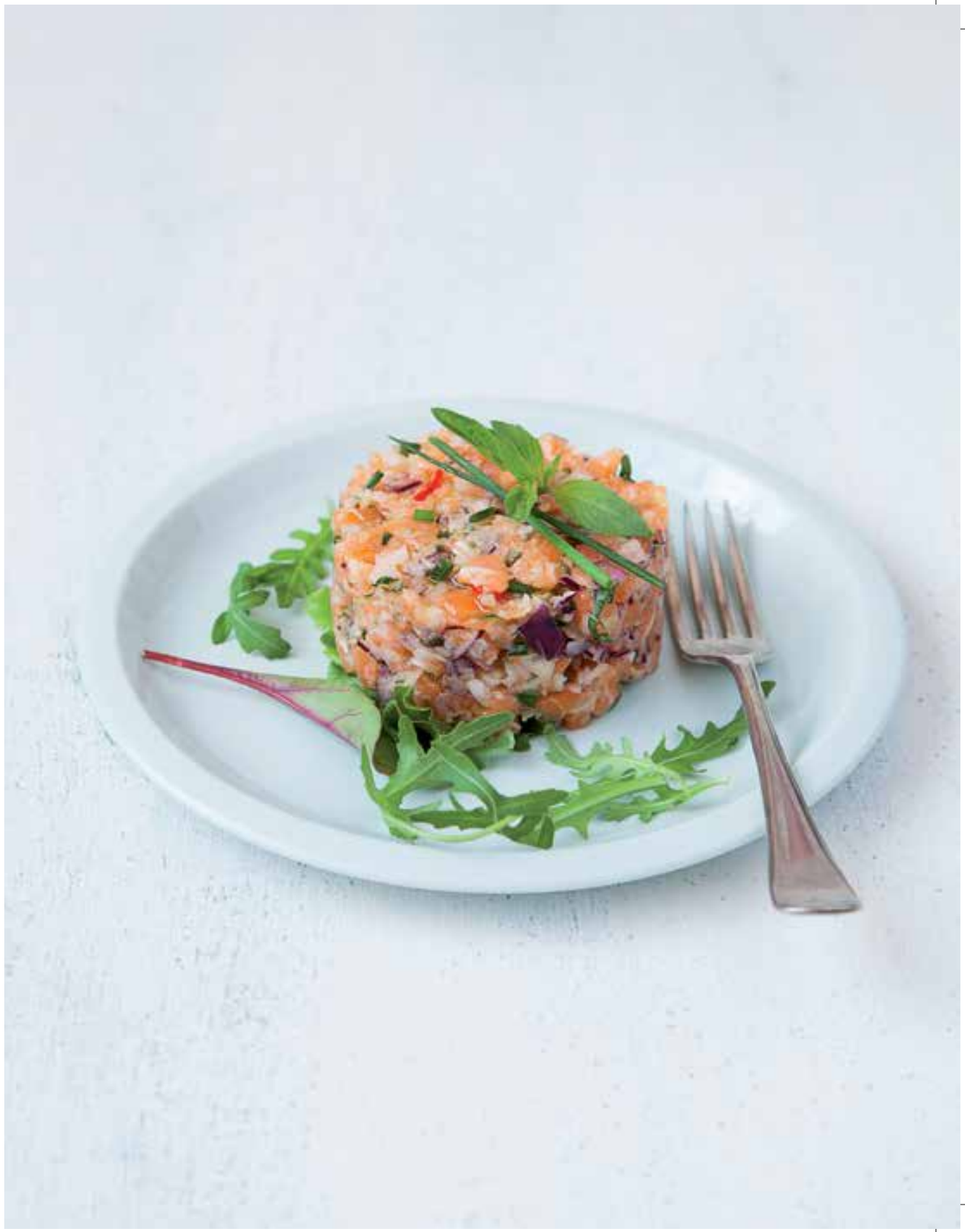
1 En la cuba transparente, introducir las cebolletas peladas y cortadas en 4 y programar **ROBOT**. Pulsar cuatro veces el botón Pulse. Añadir el salmón cortado en trozos, las alcaparras, el cebollino cortado en trozos grandes, el aceite y el pimiento. Pulsar el botón otras cuatro veces.
2 Rebañar las paredes de la cuba con la espátula y pulsar varias veces más si el pescado no ha quedado bien cortado.
3 Rociar con el zumo del limón y vaciar el contenido de la cuba en un cuenco.
4 Para emplatar el tartar de una forma atractiva, utilizar un molde (6-8 cm de diámetro) y servir frío acompañado de una mezcla de hojas de ensalada variadas.

TARTAR versión asiática

Añadir medio manojo de albahaca tailandesa o cilantro y medio pimiento sin semillas. Sustituir el aceite de oliva por aceite de sésamo y eliminar el medio pimiento amarillo cortado en dados. Servir acompañado de láminas de mango. Puede acompañarse con mayonesa de wasabi (ver pág. 228).

TRUCO

Se puede añadir un cuarto de pepino cortado para darle un toque crujiente al plato.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 120-121 18/12/2017 12:36



CARNES Y AVES

TERNERA A LA BOURGUIGNON

PREPARACIÓN: 15 min | COCCIÓN: 2 h 25 min | REPOSO: 12 h

PARA 4/6 PERSONAS | PROGRAMA:

- 1 kg de espaldilla de ternera cortada en dados de 3 a 4 cm
- 500 ml de vino tinto con cuerpo
- 3 zanahorias (300 g) cortadas en rodajas (de aprox. 4 mm)
- 1 cebolla laminada
- 1 atadillo de hierbas*
- 150 g de beicon ahumado
- 2 dientes de ajo sin germen
- 3 c. s. de aceite
- 4 c. s. de Maizena®
- 2 c. s. de concentrado de tomate
- 2 c. p. de fondo de ternera
- sal y pimienta

1 El día anterior, marinar* la carne con el vino tinto, las zanahorias, la cebolla y el atadillo de hierbas* y dejar reposar la mezcla toda la noche.

2 El mismo día, retirar los trozos de ternera con una espumadera, así como las verduras, y reservar la marinada*. Introducir el beicon, el ajo, los trozos de ternera y el aceite en la olla inox. Programar **EXPERTO, 5 minutos/velocidad 2A/110 °C**.

3 A continuación, añadir las zanahorias y las cebollas de la marinada*, el atadillo de hierbas* y el concentrado de tomate. Salpimentar y añadir el fondo de ternera (diluido en 200 ml de agua tibia) y la marinada* (que debe cubrir la carne). Seleccionar a continuación el programa **EXPERTO, 20 minutos/velocidad 1A/110 °C**.

4 Añadir la Maizena® (previamente disuelta en 4 c. s. de agua fría) y a continuación reprogramar **EXPERTO, 2 horas/velocidad 1A/95 °C**.

5 Verificar el punto de cocción (la carne debe estar tierna) y prolongar la cocción, si es necesario, con el programa **EXPERTO, de 15 a 30 minutos/velocidad 0/95 °C** (sin tapón para que la salsa reduzca* bien).

TRUCOS

Si se usa una pieza que no sea espaldilla, quizá sea necesario adaptar los tiempos de cocción. Para una preparación más rápida, se puede reducir o incluso suprimir el tiempo de marinado. Acompañe la ternera a la bourguignon con champiñones, cebolletas sofritas en una sartén y patatas al vapor.
Se puede añadir una pizca de jengibre para realzar los sabores.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 124-125 18/12/2017 12:36

ESTOFADO DE TERNERA

PREPARACIÓN: 10 min COCCIÓN: 1 h 40 min

PARA 4/6 PERSONAS PROGRAMAS:

- 50 g de mantequilla
- 1 cebolla laminada
- 1 zanahoria grande troceada (trozos de 4 mm)
- 150 g de champiñones
- 800 g de ternera para guisar
- 40 g de Maizena®
- 150 ml de vino blanco
- 1 pastilla de caldo de pollo
- 1 pastilla de caldo de verduras
- 300 ml de agua
- 2 hojas de laurel
- 2 yemas de huevo
- 200 ml de nata fresca espesa
- ½ manojo de perejil picado fino
- sal y pimienta 5 bayas

1 Introducir la mantequilla a la olla inox, añadir la cebolla y programar **EXPERTO, 2 minutos/velocidad 3/120 °C**.
2 Lavar los champiñones y quitarles los troncos. Cortar en mitades o en 4.
3 Cortar la carne en dados grandes, de unos 3 - 4 cm de grosor, enharinar con Maizena®, añadirlos a la olla inox y elegir el programa **EXPERTO, 4 minutos/velocidad 1A/120 °C**.
4 A continuación, añadir el vino blanco, la zanahoria, las pastillas de caldo, el agua, el laurel y los champiñones. Salpimentar, retirar el tapón de la tapa y elegir el programa **EXPERTO, 1 hora y 30 minutos/velocidad 0/105 °C**. Comprobar el punto de cocción (la carne debe estar tierna) y prolongar el tiempo de cocción 10 - 20 minutos si es necesario.
5 Al final del programa, añadir las yemas de huevo y la nata fresca y programar **EXPERTO, 2 minutos/velocidad 1A/98 °C**. Si la salsa está demasiado líquida, añadir un espesante tipo Maizena®.
6 Sazonar con el perejil picado fino y servir con arroz.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 126-127 18/12/2017 12:36

POLLO AL CHILINDRÓN

PREPARACIÓN: 10 min COCCIÓN: 35 min

PARA 4 PERSONAS PROGRAMA:

- 3 pechugas de pollo enteras
- 50 ml de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo sin germen
- 150 g de cebolla cortada en 4
- 100 g de pimiento rojo cortados en trozos
- 100 g de pimiento verde cortados en trozos
- 50 ml de vino blanco
- 100 g de jamón ibérico en tacos
- 100 ml de agua o caldo de pollo
- 200 g de salsa de tomate casera
- 1 c. p. de azúcar
- 8 champiñones
- 1 pellizco de nuez moscada
- 1 c. s. de Maizena®
- sal y pimienta al gusto

1 Introducir en la olla los ajos, la cebolla, el jamón en tacos y los pimientos y programar **EXPERTO, 20 segundos/velocidad 13 (sin calentar)**.
2 Añadir el aceite de oliva y programar **EXPERTO, 10 minutos/velocidad 2A/110 °C** sin el tapón.
3 Rebañar el recipiente con la espátula de silicona y añadir el vino blanco; programar **EXPERTO, 2 minutos y 30 segundos/velocidad 0/110 °C** sin el tapón para que se evapore el alcohol.
4 Añadir la salsa de tomate, el azúcar, la sal, la pimienta y la nuez moscada. Con el tapón puesto, programar **EXPERTO, 5 minutos/velocidad 1A/110 °C**.
5 Cuando acabe el programa, añadir al recipiente el pollo y la cucharada de Maizena® (previamente diluida en el mismo volumen de agua fría) y cubrir con el caldo. Programar **EXPERTO, 25 minutos/velocidad 0/100 °C**. Añadir los champiñones. Reprogramar durante 5 minutos.
6 Servir las pechugas de pollo con la salsa.

TRUCO

Dorar en una sartén las pechugas de pollo partidas por la mitad: es suficiente con que queden bien doradas, no hace falta que estén cocidas por dentro.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 128-129 18/12/2017 12:36

ROLLITOS DE POLLO

guisados rellenos de jamón y queso

PREPARACIÓN: 15min | COCCIÓN: 55 min | REPOSO: 1 h

PARA 3/4 PERSONAS | PROGRAMA: | ACCESORIO:

- 3 pechugas de pollo abiertas por la mitad
- 3 lonchas de jamón York
- 3 lonchas de queso tipo holandés
- 40 ml de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo sin germen
- 1 tomate maduro cortado en 4
- 1 cebolla cortada en 4
- ciruelas pasas, arándanos o pasas al gusto
- 30 g de piñones
- 1 copita de brandy
- 1 hoja de laurel
- ½ palo de canela en rama (opcional)
- 1 pastilla de caldo de pollo
- 200 ml de agua o de caldo suave de pollo
- sal y pimienta

1 Empezar con los rollitos de pollo. Poner en la mesa de trabajo una hoja de papel film, colocar encima la pechuga de pollo abierta y salpimentar. Poner la loncha de jamón York en medio de la pechuga y, encima, la loncha de queso. Cerrar la pechuga con ayuda del papel film hasta formar un rollo. Apretar bien de los lados cerrando las puntas como si hiciéramos un caramelo. Envolver de nuevo el rollo con una hoja de papel de aluminio y cerrar bien. Hacer lo mismo con las dos pechugas restantes. Reservar.

2 Introducir en la olla la cebolla, los ajos y el tomate. Programar **EXPERTO, 5 segundos/velocidad 13 (sin calentar)**. Rebañar el recipiente y añadir el aceite y un poco de sal. Programar **EXPERTO, 8 minutos/velocidad 1A/100 °C.**

3 Cuando termine el programa, añadir la hoja de laurel, los piñones, el palo de canela, el brandy, las ciruelas y la pastilla de caldo, más el agua o el caldo directamente. Instalar la cesta vapor e introducir en ella los rollitos de pollo. Cerrar y programar **EXPERTO, 35 minutos/velocidad 2A/110 °C**.

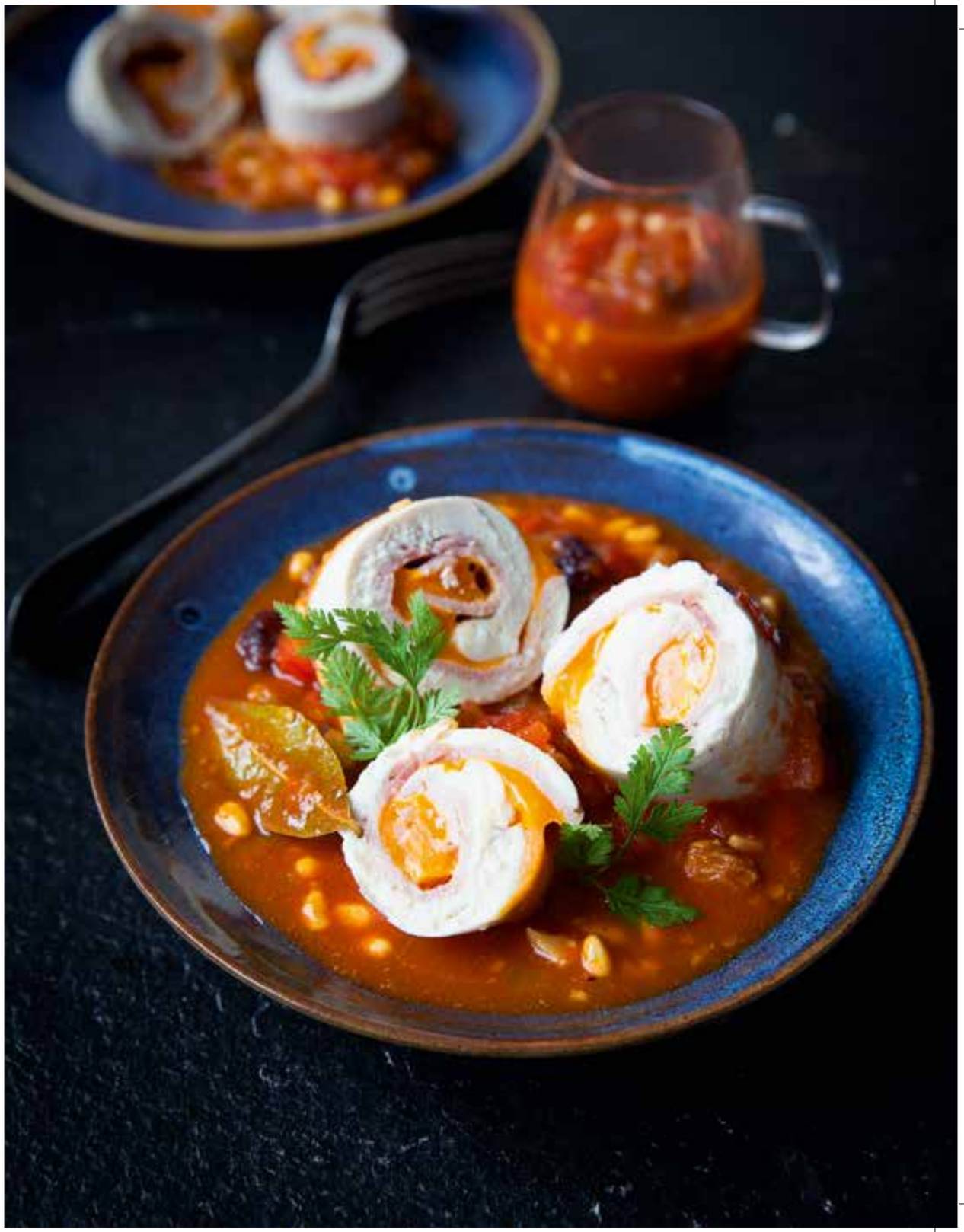
4 Sacar los rollitos de la cesta vapor y dejar enfriar un rato. Quitarles el papel de aluminio con cuidado y dejar el papel film para que mantengan la forma. Guardar los rollitos como mínimo una hora en la nevera, porque fríos podrán cortarse sin que se rompan.

5 Servir con la salsa de cebolla y piñones por encima.

TRUCOS

Se pueden servir enteros o cortados con la salsa aparte para que se la sirva cada comensal a su gusto.

El aspecto del pollo mejora dorándolo primero en una sartén.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 130-131 18/12/2017 12:36

SOLOMILLO DE CERDO
al Pedro Ximénez

PREPARACIÓN: 10 min COCCIÓN: 33 min

PARA 4 PERSONAS PROGRAMA:

- 2 solomillos de cerdo cortados en medallones de ½ cm
- 25 ml de aceite de oliva
- 1 cebolla grande cortada en 4
- 1 ½ c. s. de Maizena®
- 100 ml de vino Pedro Ximénez
- 1 nuez de mantequilla
- 250 ml caldo de ternera
- perejil picado
- un poco de aceite para freír los medallones
- sal y pimienta al gusto

1 Salpimentar los medallones de cerdo y dorar en una sartén con un poco de aceite por ambos lados. Reservar.
2 Introducir en la olla inox la cebolla y el aceite. Programar **EXPERTO, 15 segundos/velocidad 13 (sin calentar)**.
3 Sofreír la cebolla con el programa **EXPERTO, 10 minutos/velocidad 2A/105 °C**.
4 Añadir la Maizena® (previamente diluida en el mismo volumen de agua fría) y programar **EXPERTO, 3 minutos/velocidad 1A/105 °C**
5 Agregar el caldo, el vino, la mantequilla, un poco de sal y pimienta; programar **EXPERTO, 10 minutos/velocidad 2A/105 °C** sin el tapón para evaporar el alcohol solo en esta fase.
6 Colocar los medallones dentro de la olla y programar **EXPERTO, 10 minutos/velocidad 0/100 °C.**
7 Servir y espolvorear con perejil picado.

TRUCO

Despues de la etapa 5, se puede triturar la salsa con el programma **EXPERTO, 20 segundos/velocidad 18 (sin calentar)** si se prefiere más fina.
Servir con puré de patata o arroz blanco hervido.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 132-133 18/12/2017 12:36

CHILI CON CARNE

PREPARACIÓN: 15 min COCCIÓN: 1 h 05

PARA 6 PERSONAS PROGRAMAS:

- 1 cebolla grande cortada en 4
- 50 ml de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo sin germen
- 1 zanahoria (100 g) cortada en rodajas
- 400 g de tomates pelados
- 1 c. s. de concentrado de tomate
- 500 g de carne de ternera picada
- 1 pimiento rojo (150 g) cortado en rodajas
- 1 guindilla picada
- ½ rama de apio troceada
- 1 c. s. de comino en polvo
- 400 g de judías rojas en conserva
- unas hojas de cilantro
- sal y pimienta de molinillo

1 Instalar la olla inox. Añadir la cebolla y programar **EXPERTO, 20 segundos/velocidad 13 (sin calentar)**.
2 Rebañar el recipiente y añadir el aceite de oliva con el ajo machacado y la zanahoria. Programar **EXPERTO, 5 minutos/velocidad 3/120 °C**.
3 A continuación, añadir los tomates pelados con su jugo, el concentrado de tomate, la carne picada, el pimiento, la guindilla, el apio, las especias, la sal y la pimienta y programar **COCCIÓN LENTA, 50 minutos**.
4 Por último, añadir las judías y programar **COCCIÓN LENTA, 10 minutos**.
5 Servir el chili con hojas de cilantro fresco y con arroz a modo de acompañamiento.

TRUCO

Se puede picar la carne utilizando el programa **ROBOT**: introducir la carne cortada en dados grandes en la cuba grande transparente con la cuchilla metálica acoplada. Picar durante 30 segundos aproximadamente.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 134-135 18/12/2017 12:36

LOMO EN PAPILLOTE
a la crema de ajo

PREPARACIÓN: 15 min
COCCIÓN: 20 min
PARA 4 PERSONAS
PROGRAMAS:
ACCESORIOS:

400 g de solomillo de cerdo
1 ½ c. s. de aceite de oliva
1 calabacín pequeño en rodajas
100 g de tomates confitados

CREMA DE AJO:
4 dientes de ajo sin germen
50 g de anacardos sin sal
200 g de nata fresca espesa
sal y pimienta

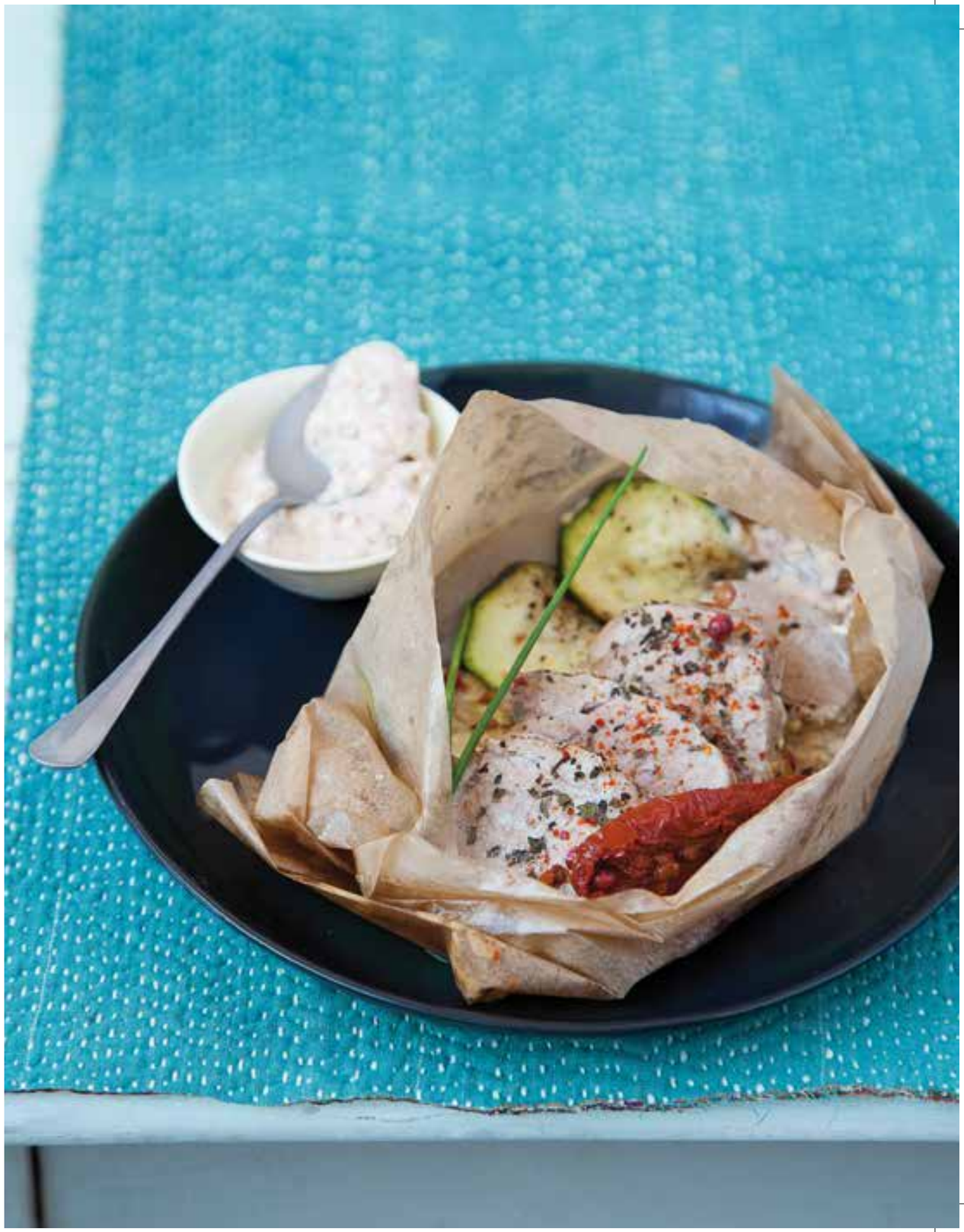
1 Comenzar preparando la crema de ajo. Reservar. Limpiar el solomillo de grasa y cortarlo en rodajas de 1 cm de grosor. Reservar.
2 Cortar cuatro rectángulos de papel vegetal y engrasarlos con una fina capa de aceite de oliva. Colocar las rodajas de calabacín en el centro de los rectángulos de papel vegetal.
3 Verter una cucharada sopera de crema de ajo sobre los lechos de calabacín y, a continuación, colocar encima una rodaja de solomillo y un tomate confitado. Instalar la olla inox. Cerrar los papillotes* herméticamente y colocarlos en la cesta vapor sobre la olla inox con 500 ml de agua y, acto seguido, programar **VAPOR**. Controlar la cocción y prolongarla si es necesario.
4 Servir con la crema de ajo como condimento.

crema de ajo

1 Instalar la cuba pequeña e introducir en él el ajo, los anacardos y la crema fresca.
2 Triturar con el programa **ROBOT**, unos 45 segundos. Salpimentar y añadir un chorrito de aceite de oliva si la crema está demasiado espesa.

TRUCO

La crema de ajo también es un delicioso acompañamiento para piernas de cordero, barbacoas o carnes frías.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 136-137 18/12/2017 12:36

CORDERO A LA INDIA

con naans

PREPARACIÓN: 25 min | COCCIÓN: 35 min | REPOSO: 30 min

PARA 4 PERSONAS | PROGRAMAS:

- 2 cebollas cortadas en 4
- 2 ½ c. s. de aceite de oliva
- 500 g de pierna de cordero
- 200 g de tomates cherry sin pedúnculo*
- 1 c. s. de garam masala en polvo
- 1 c. s. de curry en polvo
- 1 c. s. de pimentón dulce en polvo
- 1 c. s. de cúrcuma en polvo
- 1 c. s. de cardamomo en polvo
- 100 g de anacardos sin sal
- 100 g de dátiles sin hueso
- ½ manojo de cilantro
- 100 ml de nata líquida

NAANS:

- 100 ml de leche
- 5 g de levadura fresca o ½ sobre de levadura seca de panadería
- 320 g de harina
- 1 yogur natural (125 g)
- 2 c. s. de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 c. s. de aceite de oliva
- 1 c. p. de sal

1 Preparar los naans. Introducir las cebollas en la olla inox con el aceite de oliva y programar **EXPERTO, 30 segundos/velocidad 13 (sin calentar)**. Rebañar el recipiente si es necesario.
2 Cortar la carne en trozos grandes, añadirla a la olla y programar **EXPERTO, 5 minutos/velocidad 1A/120 °C**.
3 A continuación, añadir el resto de los ingredientes (excepto la nata y el cilantro) y programar **COCCIÓN LENTA**.
4 Picar fino el cilantro. Aproximadamente un minuto antes de que acabe el programa, verter la nata líquida y añadir el cilantro por la abertura. Servir con arroz basmati y los naans.

naans

1 Introducir la leche y la levadura en la olla inox y programar **PAN/BRIOCHE**. El programa se detendrá al cabo de un minuto. En ese momento, añadir el resto de los ingredientes y reanudar pulsando Auto.
2 Extraer la masa con la espátula y colocarla en una ensaladera. Cubrir con un trapo húmedo y dejar reposar durante al menos 30 minutos. Enharinar la encimera y enharinarse las manos. A continuación, dividir la masa en 6 bolas.
3 Extender cada porción de masa hasta formar tortas de 0,5 cm de grosor y dorarlas en una sartén antiadherente a fuego medio durante unos 2 minutos por cada lado.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 138-139 18/12/2017 12:36

NUGGETS DE POLLO

PREPARACIÓN: 10 min COCCIÓN: 10 min

PARA 4/6 PERSONAS PROGRAMA: ACCESORIO:

- 50 g de corn flakes (copos de maíz inflado)
- 30 g de harina
- 50 g de pan rallado
- 2 c. p. de pimentón en polvo
- 1 huevo
- 500 g de pechuga de pollo
- 300 ml de aceite de freír

1. Colocar la cuba transparente y la cuba pequeña. Triturar los corn flakes, la harina, el pan rallado y el pimentón usando el programa **ROBOT**, unos 30 segundos y reservar.
2. Batir el huevo en un cuenco.
3. Cortar las pechugas de pollo en trozos grandes y rebozarlos primero en el huevo batido y después en el pan rallado, para obtener los nuggets.
4. Calentar el aceite en una sartén antiadherente o en una para saltear, pero sin que llegue a humear.
5. Freír los nuggets hasta que adquieran un tono dorado, 2 - 3 minutos por cada lado, y servir con la salsa rosa (ver pág. 228).

TRUCO

Pueden añadirse 60 g de semillas de sésamo al pan rallado.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 140-141 18/12/2017 12:36

TERNERA AL LIMÓN

PREPARACIÓN: 10 min
COCCIÓN: 35 min
PARA 4 PERSONAS
PROGRAMA:

- 60 g de cebolla cortada en 4 o ½ cebolla
- 2 c. s. de aceite de oliva
- 20 g de mantequilla
- 500 g de ternera cortada en dados de 5 cm
- 20 g de harina
- 50 ml de vino blanco
- 25 ml de agua
- 3 g de ralladura de limón
- 15 g de zumo de limón
- 1 c. s. de tomate concentrado
- 2 mm de ralladura de jengibre
- perejil picado
- sal y pimienta

1 Introducir la cebolla en la olla inox y programar **EXPERTO, 10 segundos/velocidad 13 (sin calentar).**
2 Incorporar el aceite de oliva y la mantequilla y dorar con el programa **EXPERTO, 4 minutos/velocidad 1A/120 °C**. Rebañar el recipiente con la espátula.
3 Salpimentar la carne y cubrir con la harina, mezclar bien para que se impregne por completo.
4 Poner la carne dentro de la olla con el jengibre y programar **EXPERTO, 4 minutos/velocidad 1A/110 °C**.
5 Incorporar la ralladura y el zumo de limón, el vino, el agua, el tomate concentrado y programar **EXPERTO, 10 minutos/velocidad 1A/110 °C**.
6 Cuando acabe el tiempo, programar **EXPERTO, 20 minutos/velocidad 0/100 °C** sin el tapón.
7 Espolvorear con perejil picado y acompañar de puré de patata (ver pág. 164).



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 142-143 18/12/2017 12:36

POLLO A LA VASCA

290

PREPARACIÓN: 10 min
COCCIÓN: 1 h 05 min
PARA 4 PERSONAS
PROGRAMAS:
ACCESORIOS:

- 2 pimientos rojos o morrones (200 g)
- 2 pimientos verdes (200 g)
- 2 cebollas cortadas por la mitad
- 50 ml de aceite de oliva
- 100 g de beicon ahumado
- 3 dientes de ajo
- 500 g de pulpa de tomates pelados y picados
- 3 ramas de tomillo fresco o seco
- 100 ml de vino blanco
- 2 hojas de laurel
- 2 muslos de pollo enteros
- unas hojas de cilantro
- sal y pimienta 5 bayas

1 Colocar la cuba transparente con la cuba mediana. Cortar los pimientos en cuartos y extraer las semillas. Cortar los pimientos y la cebolla en la cuba mediana con el disco de cortar de 4 mm utilizando el programa **ROBOT**. Reservar.
2 Cambiar la cuba por la olla inox. Verter el aceite, el beicon, el ajo machacado y las cebollas cortadas y programar **EXPERTO, 5 minutos/velocidad 3/120 °C**.
3 A continuación, añadir el resto de ingredientes (salvo el pollo y el cilantro) y programar **EXPERTO, 30 minutos/velocidad 2A/95 °C**. Mientras tanto, separar los contramuslos de los muslos de pollo. Dorarlos bien por todos lados en una sartén con un poco de aceite.
4 Añadir los trozos de pollo a la olla inox y programar **EXPERTO, 30 minutos/velocidad 0/95 °C**.
5 Servir con el cilantro picado por encima y acompañado de arroz salvaje.

TRUCO

Los muslos de pollo pueden sustituirse por pechugas de pollo.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 144-145 18/12/2017 12:36

WRAPS DE POLLO
con zanahoria y lombarda

PREPARACIÓN: 20 min | COCCIÓN: 10 min | REPOSO: 30 min

PARA 4 PERSONAS (8 WRAPS) | PROGRAMAS: | ACCESORIOS: E2 R4

- ¼ de lombarda (250 g)
- 3 zanahorias (300 g)
- 1 aguacate
- ½ manojo de cebollino
- 6 - 8 c. s. de mayonesa (ver pág. 228)
- 3 pechugas de pollo cocidas
- 1 puñado de brotes de espinacas
- 8 tomates secos

WRAPS:

- 400 g de harina de trigo
- 1 c. p. de sal
- 2 c. p. de aceite de oliva + 1 chorrito
- 150 ml de agua tibia

1 Comenzar elaborando los wraps. Cortar la lombarda en trozos grandes. Instalar la cuba transparente y la cuba mediana y cortar la lombarda con el disco de cortar de 2 mm seleccionando el programa **ROBOT**. Reservar.

2 Rallar las zanahorias con el disco de rallar de 4 mm seleccionando el programa **ROBOT**. Reservar también. Cortar el aguacate en láminas. Enjuagar y picar fino el cebollino y añadirlo a la mayonesa. Por último, cortar las pechugas de pollo en rodajas finas.

3 Desplegar una tortita y extender mayonesa por su superficie. A continuación, distribuir la lombarda y las zanahorias en línea, añadir una capa de láminas de aguacate y otra de pollo. Añadir unos brotes de espinacas y un tomate seco.

4 Enrollar el wrap presionando el relleno y envolviendo longitudinalmente. Cortarlo de forma oblicua y enrollar ambos trozos en papel vegetal para que conserve la forma.

wraps (tortillas de trigo)

1 En la olla inox, introducir la harina, la sal y el aceite de oliva. Añadir la mitad del agua tibia y programar **MASA/PASTEL**.

2 Verter el resto del agua por la abertura y programar de nuevo **MASA/PASTEL**. Si es necesario, añadir un poco de agua o de harina.

3 Colocar la masa sobre la encimera enharinada y dividirla en ocho bolas de igual tamaño. Aplastarlas ligeramente con la palma de la mano, cubrirlas con un paño limpio y dejarlas reposar durante 30 minutos.

4 Precalentar una sartén a fuego medio y verter en ella el aceite de oliva. Amasar las bolas lo más finas posible con ayuda de un rodillo. Pasarlas por la sartén, 1 minuto por cada lado, y colocarlas sobre una servilleta húmeda para que no pierdan la suavidad.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 146-147 18/12/2017 12:36

INVOLTINI DE CERDO

con salsa de tomate

PREPARACIÓN: 20 min COCCIÓN: 30 min

PARA 4-6 PERSONAS PROGRAMAS: ACCESORIO:

- 8 trozos de lomo de cerdo (abiertos como un libro)
- 8 lonchas finas de beicon
- 100 g de parmesano
- 1 ajo
- perejil fresco
- harina para rebozar los rollitos
- aceite para freír
- 1 cebolla pequeña cortada en 4
- 200 ml de vino tinto
- 2 c. s. de aceite
- 5 hojas de albahaca
- 600 g de tomate frito
- 150 ml de agua

1 Introducir en la cuba pequeña el queso parmesano, el ajo y el perejil. Picar con el programa **ROBOT** unos segundos y reservar.

2 Aplanar un poco los lomos de cerdo y salpimentar, poner encima una loncha de beicon y un par de cucharaditas de queso rallado con perejil y ajo. Aplanar con la cuchara. Enrollar los trozos de carne y atar con un par de palillos.

3 Pasar por harina los rollitos y sacudir el exceso de harina. Freír en una sartén con aceite hasta que estén dorados. Reservar.

4 Poner en la olla inox la cebolla y picar con el programa **EXPERTO, 20 segundos/velocidad 13 (sin calentar)**. Rebañar el recipiente con la espátula de silicona y añadir el aceite.

5 Pochar la cebolla con el programa **EXPERTO, 5 minutos/velocidad 2A/125 °C** sin el tapón.

6 Añadir el vino tinto y programar de nuevo **EXPERTO, 4 minutos/velocidad 2A/125 °C** sin tapón para que se evapore el alcohol.

7 Introducir en la olla inox los rollitos, el tomate frito y el agua. Programar **EXPERTO, 10 minutos/velocidad 1A/120 °C**.

8 Cuando finalice, reprogramar **EXPERTO, 10 minutos/velocidad 0/120 °C** y añadir las hojas de albahaca fresca.

TRUCO

Esta receta es perfecta para acompañar un plato de pasta. Servir la salsa y los rollitos y espolvorear con parmesano rallado.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 148-149 18/12/2017 12:36

COCIDO MADRILEÑO

PREPARACIÓN: 10 min COCCIÓN: aprox 2h

PARA 4 PERSONAS PROGRAMA: ACCESORIO:

- 300 g de garbanzos cocidos
- 1 punta de jamón ibérico o hueso de jamón
- 1 hueso de caña
- 250 g de carne de morcillo o similar
- 1 trozo de tocino ibérico
- 2 l de agua* y un poco más para hervir la pasta
- 1 morcilla de cebolla pequeña
- 1 chorizo pequeño semicurado
- 1 zanahoria pelada
- 1 patata pelada
- ½ repollo
- ¼ de pollo
- 2 dientes de ajo pelados sin germen
- 50 ml de aceite
- ½ c. p. de pimentón dulce
- 200 g de fideos de cabello de ángel (o al gusto)
- ½ c. p. de sal

carne y verduras

1 Introducir en la olla 1 c. s. de garbanzos que servirá para espesar el caldo e instalar la cesta vapor en la olla. Introducir en ella la carne de morcillo, el hueso o punta de jamón, el hueso de caña y el tocino.

2 Verter agua hasta completar los dos litros, añadir la sal y programar **EXPERTO, 1 hora/velocidad 1A/105 °C**. Mientras tanto, envolver con papel film la morcilla y el chorizo.

3 Cuando finalice el programa, sacar los huesos y la carne de morcillo e introducir las verduras y el pollo. Instalar la bandeja vapor y colocar sobre ella de nuevo los huesos, la carne de morcillo, los garbanzos, el chorizo y la morcilla envueltos. Tapar y programar **EXPERTO, 40 minutos/velocidad 1A/105 °C.**

4 Al terminar, sacar la cesta y poner la carne, el jamón, la cesta y las verduras en una fuente. Mantener calientes. Colar el caldo y mantener caliente.

sopa

1 Verter el caldo y completar con agua si hace falta hasta llegar a 1 litro. Programar **EXPERTO, 7 minutos/velocidad 0/105 °C**, incorporar los fideos o la pasta al gusto y programar **6 minutos/velocidad 1A/105 °C** (o el tiempo que indique el paquete de fideos)**.**

2 Servir la sopa y, en una bandeja aparte, las verduras con la carne y los garbanzos.



repollo

1 Introducir los ajos y el aceite en la olla y programar **EXPERTO, 10 segundos/velocidad 13 (sin calentar)**.

2 Rebañar el recipiente con la espátula hacia las cuchillas y programar **EXPERTO**, **3 minutos/velocidad 1A/100 °C.**

3 Añadir el repollo y el pimentón rojo. Programar **EXPERTO**, **5 minutos/velocidad 1A/90 °C**. Repartir el repollo por encima de los garbanzos. Mantener caliente.

MAGIMIX_ESP_018-347.indd 150-151 18/12/2017 12:36

HAMBURGUESAS CON QUESO

y sus panecillos

35

PREPARACIÓN: 20 min | COCCIÓN: 15 min | REPOSO: 1 h

PARA 6 PERSONAS | PROGRAMA:

- 6 hojas de lechuga
- 1 cebolla roja cortada en rodajas (2 mm)
- 2 tomates cortados en rodajas (2 mm)
- 6 filetes de carne picada (750 g)
- 6 lonchas de queso cheddar
- 6 c. p. de mayonesa (ver pág. 228)
- 6 c. p. de ketchup
- sal y pimienta

PANECILLOS:

- 10 g de levadura fresca de panadería
- 120 ml de agua
- 300 g de harina común
- 40 g de mantequilla fundida
- 25 g de azúcar
- 3 g de sal
- 1 huevo + 1 yema batida con 3 c. p. de leche
- 6 pellizcos de semillas de sésamo (opcional)

1 Preparar los panecillos. Mientras se cuecen, cortar la lechuga en tiras.
2 Cocinar las hamburguesas en la sartén y sazonarlas. Colocar una loncha de queso cheddar sobre cada hamburguesa para que se funda.
3 Mezclar la mayonesa y el ketchup en un cuenco, extender la salsa sobre los panecillos cortados en 2, colocar sobre una mitad unas hojas de lechuga, una hamburguesa, una rodaja de tomate y otra de cebolla y tapar con la otra mitad del panecillo.

panecillos

1 Introducir en la olla inox la levadura y el agua y programar **PAN/BRIOCHE**. Al cabo de 1 minuto, el programa se detendrá. Por la abertura, añadir la harina, la mantequilla, el azúcar, la sal y el huevo y reanudar el programa pulsando Auto. Colocar la masa en una ensaladera enharinada, cubrir con un paño húmedo y dejar reposar durante 30 minutos.
2 Golpear con cuidado la masa con el puño para eliminar el aire y, a continuación, depositar en la encimera previamente enharinada. Dividir en seis porciones y dar forma con las palmas de las manos hasta conseguir bolas de superficie lisa para que los panecillos sean uniformes tras la cocción. Colocar las bolas en una bandeja de horno recubierta de papel vegetal y dejar reposar de nuevo 30 minutos.
3 Durante ese tiempo, precalentar el horno a 220 °C. Untar las bolas con la mezcla de huevo y leche, espolvorear con las semillas de sésamo y hornear durante 10 minutos hasta que los panecillos estén dorados. Dejar enfriar antes de rellenarlos.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 152-153 18/12/2017 12:36

BROCHETAS DE KEFTA

20

PREPARACIÓN: 10 min COCCIÓN: 10 min

PARA 4/6 PERSONAS PROGRAMA: ACCESORIO:

- 2 cebollas cortadas en 4
- 500 g carne de ternera
- 1 c. s. de aceite
- 2 c. p. de comino en polvo
- 2 c. p. de pimentón en polvo
- 2 c. p. de curry en polvo
- 6 ramitas de perejil
- 6 ramitas de cilantro
- 6 ramitas de menta
- sal y pimienta de molinillo

1 Instalar la cuba transparente con la cuchilla metálica. Introducir las cebollas. Añadir la carne cortada en dados grandes, el aceite, las especias y las hojas de las hierbas frescas (lavadas y sin tallo). Salpimentar y programar **ROBOT**, unos 20 - 30 segundos. La carne debe quedar bien picada, que parezca una pasta.

2 Elaborar bolitas, pincharlas de dos en 2 o de tres en tres en pinchos de madera y aplastarlas ligeramente. Si la pasta obtenida está pegajosa, humedecerse las manos para facilitar la elaboración de las bolitas.

3 Dorar las brochetas en una plancha, un grill o una sartén antiadherente.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 154-155 18/12/2017 12:36

TARTAR DE TERNERA

40

PREPARACIÓN: 10 min | REPOSO: 30 min

PARA 4/6 PERSONAS | PROGRAMA: | ACCESORIO:

- ½ manojo de perejil liso
- 1 cebolla roja cortada en 4
- 2 chalotas cortadas por la mitad
- 600 g de ternera (p. ej.: solomillo de ternera)
- 3 c. s. de alcaparras
- 2 c. s. de salsa Worcestershire
- 1 c. p. de Tabasco®
- 2 c. s. de ketchup
- 1 c. p. de mostaza
- 2 ½ c. s. de aceite de oliva
- sal y pimienta 5 bayas

1 Introducir las hojas del perejil, la cebolla y las chalotas en la cuba transparente con la cuchilla de metal acoplada. A continuación, programar **ROBOT**, 10 segundos.
2 Añadir a la cuba la carne cortada en trozos grandes, las alcaparras, la sal, la pimienta, las salsas, la mostaza y el aceite de oliva. Pulsar varias veces el botón Pulse hasta obtener la consistencia deseada. Cuidado la carne no debe picarse demasiado, sino que debe quedar en trozos.
3 Reservar el tartar en la nevera durante 30 minutos antes de servir.
4 Depositar 2 - 3 cucharas soperas de tartar en un molde colocado sobre cada plato. Servir con hojas de ensalada variadas o rúcula.

TRUCOS

El tartar puede servirse coronado con una yema de huevo.
El solomillo de ternera puede sustituirse por babilla o bistec.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 156-157 18/12/2017 12:36

PARMENTIER DE TERNERA

PREPARACIÓN: 10 min COCCIÓN: 55 min

PARA 4/6 PERSONAS PROGRAMAS: ACCESORIOS:

- 3 cebollas cortadas en 4
- 1 ½ c. s. de aceite de oliva
- 600 g de carne de ternera picada
- 3 ramitas de perejil
- 1 kg de patatas para puré peladas (agata o bintje)
- 100 ml de leche
- 50 g de mantequilla
- 3 c. s. de pan rallado
- nuez moscada
- sal y pimienta

1 Introducir las cebollas en la olla inox y programar **EXPERTO, 30 segundos/velocidad 13 (sin calentar)**. Rebañar el recipiente.

2 Añadir el aceite de oliva, la carne y el perejil picado fino. Programar **EXPERTO, 10 minutos/velocidad 3/120 °C**. Reservar.

3 Cortar las patatas en dados de 2 a 3 cm de grosor, lavarlos con agua fría y meterlos en la cesta vapor. Añadir 500 ml de agua en la olla, colocar la cesta vapor y programar **VAPOR, 25 minutos**. Una vez finalizado, comprobar que las patatas estén bien cocidas. Si es necesario, prolongar un poco el tiempo de cocción.

4 Vaciar la olla inox de agua y colocar el batidor de huevos. Introducir las patatas, la leche, la mantequilla y el aderezo. Triturar el puré con el programa **EXPERTO, 1 minuto y 30 segundos/velocidad 3 (sin calentar)**. Prolongar el tiempo o añadir leche dependiendo de la textura deseada y reservar. Precalentar el horno a 210 °C.

5 Engrasar con mantequilla una fuente para gratinar y repartir la carne por el fondo. Extender el puré de patata por encima y alisar la superficie con una espátula. Espolvorear con pan rallado y hornear durante 20 minutos.

COTTAGE PIE

Añadir a la olla inox que contiene la carne picada una cuchara sopera de salsa Worcestershire y ketchup, una zanahoria cortada en daditos y dos tomates cortados en daditos. Proceder con el resto de la receta como con el parmentier de ternera. En el momento de elaborar el puré de patata, incorporar a la elaboración 60 g de queso cheddar rallado.

Para obtener una versión más especiada, condimentar con pimentón.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 158-159 18/12/2017 12:36



VERDURAS Y ACOMPAÑAMENTOS

ESPINACAS A LA CATALANA

PREPARACIÓN: 5 min
COCCIÓN: 15 min
PARA 4 PERSONAS
PROGRAMA:

50 g de pasas de Corinto
75 ml de aceite de oliva
50 g de piñones
400 g de espinacas frescas
1 pellizco de sal

1 Introducir en la olla inox 25 ml de aceite de oliva y programar **EXPERTO, 2 minutos y 30 segundos/velocidad 1A/125 °C**.
2 Añadir por la abertura de la tapa los piñones y programar **EXPERTO, 5 minutos/velocidad 1A/125 °C** sin tapón para que se tuesten un poquito.
3 Verter las pasas de Corinto y programar de nuevo **EXPERTO, 5 minutos/velocidad 1A/125 °C**.
4 Agregar las espinacas, un poco de sal y los 50 ml restantes de aceite. Programar **EXPERTO, 4 minutos/velocidad 2A/110 °C** sin tapón. Escurrir del exceso de agua y servir.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 162-163
18/12/2017 12:36

PURÉ DE PATATA

PREPARACIÓN: 10 min
COCCIÓN: 30 min
PARA 4/6 PERSONAS
PROGRAMAS:
ACCESORIOS:

- 1 kg de patatas para puré peladas
- 100 ml de leche
- 50 g de mantequilla
- nuez moscada
- sal y pimienta de molinillo

1 Pelar las patatas, cortarlas en dados de 2 a 3 cm de grosor, lavarlos con agua fría y meterlos en la cesta vapor. Añadir 500 ml de agua en la olla inox, colocar la cesta vapor y programar **VAPOR, 30 minutos**. Una vez finalizado el programa, comprobar que las patatas estén bien cocidas. Si es necesario, prolongar un poco el tiempo de cocción.

2 Vaciar la olla inox de agua y colocar el batidor de huevos. Meter las patatas y el resto de ingredientes. Triturar el puré con el programa **EXPERTO, 1 minuto y 30 segundos/velocidad 3 (sin calentar)**. Prolongar el tiempo o añadir leche dependiendo de la textura deseada.

PURÉ DE PATATA, trufa y parmesano

Prescindir de la nuez moscada. Añadir una cucharadita de café de trufa negra picada fino y 50 g de parmesano rallado a la mezcla. Si no se dispone de trufa fresca, puede utilizarse aceite de trufa (una cucharadita de café).

TRUCOS

El peso indicado se refiere a las patatas peladas. La variedad de patata es un factor fundamental: elegir preferentemente las ágata o las bintje. El tiempo de cocción puede variar según el tipo de patata utilizada.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 164-165 18/12/2017 12:36

PIPERRADA Y HUEVOS MOLLET

PREPARACIÓN: 15 min
COCCIÓN: 30 min
PARA 4/6 PERSONAS
PROGRAMAS:
ACCESORIOS:

- 2 pimientos rojos (200 g)
- 2 pimientos amarillos (200 g)
- 2 pimientos verdes (200 g)
- 2 dientes de ajo sin germen
- 50 ml de aceite de oliva
- 100 g de beicon ahumado
- 600 g de salsa de tomate
- 6 huevos extrafrescos
- picatostes
- algunas ramitas de perejil
- sal y pimienta 5 bayas

1 Instalar la cuba transparente. Cortar los pimientos en 4 y extraer las semillas. Colocar la cuba mediana y el disco de cortar de 4 mm y cortar todos los pimientos con el programa **ROBOT**.
2 Colocar la olla inox e introducir los dientes de ajo y el aceite de oliva y programar **EXPERTO, 3 minutos/velocidad 2A/120 °C**.
3 Añadir el beicon y volver a seleccionar el programa **2 minutos**.
4 Verter la salsa de tomate, los pimientos, la sal y la pimienta y programar de nuevo **EXPERTO, 25 minutos/velocidad 1A/110 °C**.
5 Mientras tanto, hervir agua en una cacerola. Introducir los huevos con cuidado y cocerlos con el agua borboteando, pero sin llegar al punto de ebullición, durante 6 minutos, desde que el agua vuelva a borbotear tras introducir los huevos. Colocarlos en una ensaladera con agua helada para cortar la cocción y luego pelarlos con cuidado.
6 Servir un poco de piperrada en cada plato con un huevo en el centro, picatostes y perejil picado fino.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 166-167
18/12/2017 12:36

GUISO DE JUDÍAS BLANCAS

PREPARACIÓN: 10 min
COCCIÓN: 40 min
PARA 6 PERSONAS
PROGRAMA:

- 300 g de judías blancas congeladas
- 1 cebolla cortada en 4
- 3 dientes de ajo sin germen
- 3 tomates maduros (300 g) cortados en 4
- 1 pimiento verde (150 g) cortado en dados
- 3 c. s. de aceite de oliva
- 1 hoja de laurel
- ½ c. p. de pimiento de Espelette
- 600 ml de agua
- ½ pastilla de caldo de pollo
- perejil
- tomillo fresco
- sal y pimienta

1 Introducir la cebolla y el ajo en la olla inox y programar **EXPERTO, 20 segundos/velocidad 13 (sin calentar)**.
2 Rebañar el recipiente si es necesario. Introducir 1 cucharada sopera de aceite de oliva y dorar con el programa **EXPERTO, 3 minutos/velocidad 2A/120 °C**.
3 Añadir las judías, los tomates, el pimiento, la hoja de laurel, el resto del aceite de oliva, la sal, la pimienta y el pimiento de Espelette junto con 600 ml de agua y media pastilla de caldo desmenuzada. Programar **EXPERTO, 35 minutos/velocidad 1A/105 °C**.
4 Retirar el tapón y prolongar la cocción unos 10 minutos (el tiempo de cocción puede variar considerablemente dependiendo del tipo de judías). Una vez que las judías estén cocidas, espolvorear el perejil picado fino* y el tomillo.

TRUCO

Si se utilizan judías secas, hay que ponerlas en remojo 24 horas antes en agua fría. Dependiendo del tipo de judías, el tiempo de cocción puede variar considerablemente.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 168-169 18/12/2017 12:36

CRUMBLE DE VERDURAS
a la italiana

PREPARACIÓN: 10 min COCCIÓN: 50 min

PARA 6/8 PERSONAS PROGRAMA: ACCESORIOS:

- 1 pimiento rojo (150 g) cortado en 4
- 1 pimiento amarillo (150 g) cortado en 4
- 1 berenjena (300 g) cortada en 4
- 2 calabacines (300 g)
- 60 ml de aceite de oliva
- Sal y pimienta 5 bayas

CRUMBLE SALADO:

- 60 g de harina
- 60 g de harina de almendra
- 60 g de queso parmesano rallado
- 60 g de mantequilla fría
- orégano o tomillo

1 Precalentar el horno a 180 °C.
2 Instalar la cuba transparente. Cortar en láminas los pimientos y la berenjena en la cuba mediana con el disco de cortar de 4 mm mediante el programa **ROBOT** y hacer lo mismo con los calabacines después.
3 Introducir todas las verduras cortadas en una ensaladera. Añadir el aceite de oliva, la sal y la pimienta, mezclar y, a continuación, colocar las verduras en una fuente de horno.
4 Hornear 30 minutos. Remover, espolvorear el crumble generosamente y volver a meter en el horno 20 minutos más.

crumble salado

Verter todos los ingredientes en la cuba pequeña y triturar pulsando Pulse hasta obtener una mezcla granulosa (unos 30 segundos).



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 170-171 18/12/2017 12:36

GRATINADO DE VERDURAS

con mezcla cremosa

45

PREPARACIÓN: 10 min COCCIÓN: 35 min

PARA 6 PERSONAS PROGRAMAS: ACCESORIOS:

- 1 batata (300 g)
- 2 zanahorias moradas o comunes (200 g)
- 1 patata (200 g)
- 1 calabacín (200 g)
- 100 g de col romanesco o brócoli
- 100 g de ricotta
- 210 ml de nata líquida
- 100 ml de leche
- 4 ramas de estragón
- 50 g de pan rallado
- sal, pimienta 5 bayas

1 Precalentar el horno a 180 °C.

2 Colocar la cuba transparente y la cuba mediana. Pelar y cortar en láminas todas las verduras (salvo la col romanesco) con el disco de cortar de 2 mm mediante el programa **ROBOT**. Dividir la col romanesco en pequeños floretes. Cambiar la cuba por la olla inox.

3 Llenar la olla con 500 ml de agua, introducir las verduras y la col romanesco en la cesta vapor y programar **VAPOR**. Reservar las verduras, vaciar el agua.

4 Meter en la olla inox la ricotta, la nata líquida, la leche y el estragón. Programar **EXPERTO, 45 segundos/velocidad 8 (sin calentar)**.

5 Colocar una capa de verduras en una fuente de horno, salpimentar y añadir un poco de la mezcla cremosa. Repetir la operación hasta agotar los ingredientes.

6 Espolvorear con pan rallado y hornear 15 minutos. Ajustar el tiempo de cocción si es necesario. Puede prolongar la cocción 5 minutos en el grill para que quede dorado.

TRUCO

La col romanesco se puede sustituir por coliflor.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 172-173 18/12/2017 12:36

PURÉ DE CALABAZA POTIMARRÓN
con crumble de parmesano y avellanas

PREPARACIÓN: 10 min
COCCIÓN: 30 min
PARA 6 PERSONAS
PROGRAMAS:
ACCESORIOS:

- 1 calabaza potimarrón u hokkaido (800 g)
- 300 g de castañas cocidas
- 3 c. s. de nata fresca espesa
- ½ manojo de perejil
- sal y pimienta 5 bayas

CRUMBLE DE PARMESANO Y AVELLANAS:

- 50 g de avellanas peladas
- 40 g de queso parmesano rallado
- 25 g de mantequilla baja en sal
- 1 pellizco de nuez moscada

1 Cortar la calabaza potimarrón despepitada en dados pequeños sin pelar. Llenar la olla inox con 500 ml de agua y colocar la cesta vapor con los dados de calabaza en su interior. Programar **VAPOR, 30 minutos**. Transcurridos 20 minutos de cocción, añadir las castañas.

2 Una vez finalizado el programa, vaciar el agua, colocar la calabaza y las castañas en la olla inox, junto con la nata fresca espesa, la sal y la pimienta. Programar **EXPERTO, 5 minutos/velocidad 13 (sin calentar)**. Si es necesario, rebañar el recipiente con la espátula y volver a programar **1 minuto**. Reservar el puré.

3 Servir el puré con el crumble de parmesano y avellanas y el perejil picado. El crumble se come generalmente crudo, aunque también se puede gratinar en el horno 10 minutos.

crumble de parmesano y avellanas

1 Instalar la cuba transparente. Triturar las avellanas en la cuba pequeña con el programa **ROBOT** y, a continuación, añadir el parmesano, la mantequilla y la nuez moscada. Seleccionar la opción Pulse.

2 Para obtener un buen crumble, hay que procurar no triturar demasiado los ingredientes o, de lo contrario, se convertirán en polvo.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 174-175
18/12/2017 12:36

FALÁFELES
con salsa tahini

PREPARACIÓN: 10 min | COCCIÓN: 20 min | REPOSO: 1 h

PARA 6 PERSONAS | PROGRAMA:

- 240 g de garbanzos cocidos escurridos
- 2 rebanadas de pan blanco
- 3 dientes de ajo sin germen
- 1 manojo de perejil picado fino
- ½ manojo de cilantro picado fino
- 2 c. s. de aceite de oliva
- 1 c. s. de levadura química
- 1 c. p. de comino
- ½ c. p. de pimentón
- ¼ de c. p. de baharat (opcional)
- 1 c. p. de sal y pimienta

SALSA TAHINI:

- 1 diente de ajo sin germen
- 50 g de tahini
- el zumo de 1 limón
- 1 c. p. de miel
- 2 c. s. de aceite de oliva
- 2 - 3 c. s. de agua

1 Precalentar el horno a 180 °C. Introducir los garbanzos, el pan y el ajo en la olla inox y programar **EXPERTO, 2 minutos/velocidad 8 (sin calentar)**.

2 Rebañar el recipiente hacia el centro y añadir el resto de los ingredientes. Programar **EXPERTO, 3 minutos/velocidad 13 (sin calentar)**. Rebañar la olla inox con la espátula.

3 Ir tomando cucharadas soperas de pasta y elaborar con cada cucharada una bola con una cuchara y la palma de la mano. Para facilitar la confección de las bolas, humedecerse las manos. Dejar reposar en frío 1 hora.

4 Hornear los faláfeles unos 20 o 25 minutos, dándoles la vuelta cuando lleven la mitad del tiempo, hasta que queden bien dorados.

5 Comer los faláfeles calientes acompañados de salsa tahini.

salsa tahini

Colocar todos los ingredientes en la olla inox y programar **EXPERTO, 1 minuto y 30 segundos/velocidad 10 (sin calentar)** hasta conseguir una textura lisa, ni demasiado espesa ni demasiado líquida. Esta salsa también se puede elaborar en la cuba pequeña.

TRUCO

Los faláfeles saldrán incluso mejor si se fríen en una freidora.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 176-177 18/12/2017 12:36

GARBANZOS GUISADOS

40

PREPARACIÓN: 10 min COCCIÓN: 30 min

PARA 4 PERSONAS PROGRAMA:

- 300 g de garbanzos cocidos
- 30 g de chorizo para guisar cortado en rodajas (opcional)
- 1 zanahoria grande cortada en rodajas finas
- 5 hojas de espinacas frescas
- 1 cebolla cortada en 4
- 1 ajo sin germen
- 1 hoja pequeña de laurel
- 2 c. s. de tomate frito
- 2 c. s. de aceite de oliva
- 1 c. p. de pimentón dulce
- 500 ml de agua
- sal y pimienta al gusto

1 Introducir en la olla inox la cebolla, el ajo y el chorizo (si lo hay). Programar **EXPERTO, 5 segundos/velocidad 13 (sin calentar)**. Si se prefiere más picado, relanzar 10 segundos. Rebañar el recipiente con la espátula de silicona.

2 Añadir el aceite, el tomate frito y el pimentón dulce; programar **EXPERTO, 5 minutos/velocidad 1A/110 °C.**

3 Añadir a la olla las rodajas de zanahoria , la hoja de laurel, el agua, la sal y la pimienta; programar **EXPERTO, 15 minutos/velocidad 1A/110 °C.**

4 Añadir los garbanzos y las espinacas; programar **EXPERTO, 5 minutos/velocidad 0/100 °C.**



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 178-179 18/12/2017 12:36

PEPERONATA (PISTO)

185

PREPARACIÓN: 10 min
COCCIÓN: 35 min
PARA 6 PERSONAS
PROGRAMAS:

- ½ cebolla cortada en láminas
- 4 c. s. de aceite de oliva virgen extra
- 2 pimientos morrones rojos (300 g)
- 2 pimientos morrones amarillos (300 g)
- 300 g de pasta de tomate
- unas hojas de albahaca fresca
- sal y pimienta

1 Introducir la cebolla y el aceite de oliva en la cuba y programar **EXPERTO, 3 minutos/velocidad 3/120 °C** sin colocar el tapón.
2 Despepitar y cortar los pimientos morrones en trozos, colocarlos en la cuba y programar **COCCIÓN LENTA, 10 minutos**.
3 Añadir los tomates, la sal y la pimienta y programar de nuevo **COCCIÓN LENTA, 20 minutos**. Añadir la albahaca fresca cortada en trozos grandes al final de la cocción.

TRUCO

Para conseguir una consistencia más espesa, prolongar la cocción con el programa **EXPERTO, 5 minutos/velocidad 0/110 °C**.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 180-181
18/12/2017 12:36

TIAN
provenzal de verduras

PREPARACIÓN: 15 min COCCIÓN: 40 min

PARA 6 PERSONAS PROGRAMA: ACCESORIOS:

- 3 tomates (240 g)
- 1 berenjena grande (500 g)
- 1 calabacín (200 g)
- 1 pimiento rojo sin semillas (150 g)
- 1 cebolla cortada en 4
- 3 dientes de ajo sin germen
- 70 g de aceitunas negras
- 1 c. p. de tomillo
- aceite de oliva
- sal y pimienta 5 bayas

1 Precalentar el horno a 210 °C.
2 Colocar la cuba transparente y la cuba mediana. Colocar el disco de cortar de 4 mm y cortar en láminas todas las verduras por separado y el ajo con el programa **ROBOT**.
3 Colocar las verduras laminadas en una fuente de horno previamente engrasada con aceite, alternando los diferentes tipos de verduras. A continuación, espolvorear las aceitunas, el tomillo, la sal y la pimienta y rociar generosamente con aceite de oliva.
4 Hornear 40 minutos. A mitad de la cocción, añadir medio vaso de agua para evitar que las verduras se sequen demasiado, según sea necesario.

TRUCO

Si las verduras se empiezan a tostar demasiado rápido, recubrir la fuente con papel de aluminio a mitad de la cocción.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 182-183 18/12/2017 12:36

POCHADO DE VERDURAS
a la provenzal

75

PREPARACIÓN: 15 min COCCIÓN: 1 h

PARA 4 PERSONAS PROGRAMAS: ACCESORIO:

- 1 pimiento (200 g)
- 1 berenjena (300 g)
- 1 calabacín (200 g)
- 1 ½ c. s. de aceite de oliva
- 3 dientes de ajo sin germen
- 3 cebollas cortadas en octavos
- 2 c. p. de concentrado de tomate
- 3 ramitas de tomillo
- 2 hojas de laurel
- sal y pimienta

1 Quitar las semillas al pimiento y cortar las verduras en trozos de 2 a 3 cm.
2 Llenar la olla inox con 500 ml de agua, colocar la cesta vapor y meter dentro el calabacín. Programar **VAPOR, 15 minutos**. Reservar el calabacín, vaciar el agua y secar la olla.
3 Verter el aceite en la olla inox, introducir el ajo, la cebolla y el pimiento y programar **EXPERTO, 5 minutos/velocidad 1A/110 °C**.
4 Añadir la berenjena y programar de nuevo **EXPERTO, 40 minutos/ velocidad 1A/110 °C**.
5 Añadir el calabacín, el concentrado de tomate, el tomillo, el laurel, la sal, la pimienta y seleccionar otra vez el programa **EXPERTO, 2 minutos/ velocidad 1A/110 °C**. Retirar el tapón durante la cocción para permitir que el agua se evapore.

TRUCO

Para evitar que queden trozos de ajo, picarlo en la cuba pequeña o utilizar una prensa de ajos.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 184-185 18/12/2017 12:36

GRATINADO DE PATATAS

PREPARACIÓN: 15 min COCCIÓN: 1 h

PARA 6 PERSONAS PROGRAMA: ACCESORIOS:

- 400 ml de leche
- 130 g de queso emmental
- 1 kg de patatas de piel dura (monalisa, roseval o charlotte)
- 1 diente de ajo
- 10 g de mantequilla
- 80 ml de nata líquida
- 1 pellizco de nuez moscada
- 50 g de parmesano rallado
- sal y pimienta 5 bayas

1 Precalentar el horno a 180 °C.
2 Instalar la cuba transparente. Rallar en la cuba mediana el queso emmental con el disco de rallar de 2 mm mediante el programa **ROBOT**. Reservar.
3 Pelar las patatas, cortarlas en rodajas finas en la cuba mediana con el disco de cortar de 2 mm mediante el programa **ROBOT**.
4 Frotar una fuente de horno con un diente de ajo pelado y engrasarla con mantequilla. Colocar una capa de patatas y añadir emmental rallado, sal, pimienta y nata líquida. Repetir la operación hasta agotar los ingredientes.
5 Verter la leche por encima. Añadir la nuez moscada, espolvorear el parmesano rallado y hornear durante 1 hora aproximadamente.

GRATINADO DELFINÉS

Para una versión tradicional del gratinado delfinés (gratin dauphinois), prescindir del queso.

TRUCO

Aromatizar el gratinado con romero: calentar la leche (sin que llegue a hervir) con unas ramitas de romero durante 10 minutos. Apagar el fuego y dejar infusionar mientras se prepara el gratinado. Seguir las demás instrucciones de la receta.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 186-187 18/12/2017 12:36



PASTAS, ARROCES Y CEREALES

ARROZ CALDOSO DE CALAMAR

PREPARACIÓN: 10 min COCCIÓN: 28 - 30 min

PARA 4 PERSONAS PROGRAMA:

- 300 g de almejas
- 120 g de gambas pequeñas
- 1 calamar mediano cortado en rodajas
- 800 ml de caldo de pescado o fumet
- 150 g de tomate rallado natural
- 1 c. s. de tomate concentrado
- 2 ajos sin germen
- 80 g de pimiento rojo
- 80 g de pimiento verde
- 60 g de aceite de oliva
- 275 g de arroz tipo bomba
- 2 c. p. de perejil picado
- 1 poco de azafrán
- sal

1 Introducir las almejas en un cuenco de agua fría salada para que suelten los restos de arena.
2 Poner en la olla los ajos, el pimiento rojo y el pimiento verde cortados en trozos; programar **EXPERTO, 15 segundos/velocidad 13 (sin calentar).**
3 Rebañar el recipiente con la espátula de silicona y añadir el tomate rallado, el tomate concentrado y el aceite de oliva. Programar **EXPERTO, 6 minutos/velocidad 2A/110 °C** sin el tapón para que salga todo el vapor.
4 Añadir los aros de calamar y las gambas y salpimentar; programar **EXPERTO, 5 minutos/velocidad 1A/110 °C** con el tapón para evitar salpicaduras.
5 Incorporar el arroz, una cucharada de perejil; programar **EXPERTO, 2 minutos/velocidad 2A/110 °C** para rehogar el arroz.
6 Añadir todo el caldo, la cucharada de perejil restante y el azafrán. Con la espátula, rebañar los restos de arroz hacia el caldo y programar **EXPERTO, 12 minutos/velocidad 1A/110 °C** sin el tapón para permitir que salga vapor.
7 Añadir las almejas y programar **EXPERTO, 3 minutos/velocidad 1A/110 °C**. Servir inmediatamente.

TRUCOS

Con este tiempo de cocción, el arroz queda cocido al punto, si se prefiere un poco más blando, prolongar 2 - 3 minutos más en el paso 6.
Antes de cocer las almejas, quitarles la arena lavándolas varias veces con agua fría, cambiando el agua cada vez.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 190-191 18/12/2017 12:37

RISOTTO
de marisco

PREPARACIÓN: 10 min COCCIÓN: 50 min

PARA 6 PERSONAS PROGRAMAS: ACCESORIO:

- 400 g de gambas peladas
- 2 tomates bien maduros
- 2 cebollas cortadas en 4
- 1 manojo de perejil
- 500 g de mejillones
- 500 g de almejas
- 1 diente de ajo sin germen
- 4 c. s. de aceite de oliva virgen extra
- 320 g de arroz carnaroli
- 100 ml de vino blanco seco
- 1 sepia lavada y cortada en rodajas
- 1 calamar lavado y cortado en rodajas

1 Colocar las cabezas de las gambas en la olla inox con los tomates troceados, 1 cebolla, 2 ramitas de perejil y 500 ml agua. Instalar la cesta vapor con los mejillones y las almejas bien lavadas. Programar **VAPOR**. Una vez finalice el programa, verificar que se hayan abierto todos los moluscos. Si no es el caso, prolongar la cocción.

2 Retirar la cesta vapor. Reservar algunos moluscos enteros, separar la concha del resto y reservar.

3 Preparar el caldo: cerrar la tapa y programar **SMOOTHIE**. Filtrar con un colador. Si es necesario, añadir un poco de agua hasta obtener 700 ml de caldo y reservar. Enjuagar y secar la olla inox.

4 Introducir la segunda cebolla y el ajo en la olla inox y programar **EXPERTO, 10 segundos/velocidad 13 (sin calentar)**. Rebañar el recipiente.

5 Añadir el aceite de oliva y programar **EXPERTO, 3 minutos/velocidad 3/120 °C**.

6 Añadir el arroz y volver a programar **3 minutos**. Al cabo de 2 minutos, añadir el vino blanco por la abertura.

7 Añadir las gambas y programar **EXPERTO, 18 minutos/velocidad 2A/100 °C** e ir vertiendo poco a poco el caldo (650 ml). Cuando pasen unos minutos, agregar la sepia y el calamar. Los tiempos de cocción varían en función de la calidad del arroz. Ajustar los tiempos y añadir un poco de caldo si es necesario.

8 Una vez acabe la cocción, añadir los moluscos (sin las conchas) y el perejil picado. Mezclar con la espátula. Decorar los platos con los moluscos con concha previamente reservados.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 192-193 18/12/2017 12:37

ARROZ PILAF
con níscalos

30

PREPARACIÓN: 10 min COCCIÓN: 20 min

PARA 4/6 PERSONAS PROGRAMA:

- 300 g de níscalos frescos o congelados
- 250 g de arroz basmati
- 1 diente de ajo sin germen
- 1 chalota cortada en 4
- 1 cebolla dulce cortada en 4
- 2 c. s. de aceite de oliva o girasol
- 500 ml de agua
- 1 pastilla de caldo de pollo
- 1 calabacín (200 g) cortado en rodajas
- ½ manojo de perejil
- sal y pimienta 5 bayas

1. Lavar los níscalos con delicadeza y cortarlos en 2 si son demasiado grandes. Reservar. Enjuagar el arroz varias veces con agua fría.
2. Introducir en la olla inox el ajo, la chalota y la cebolla y programar **EXPERTO, 20 segundos/velocidad 13 (sin calentar)**. Rebañar el recipiente.
3. Añadir el aceite de oliva y programar **EXPERTO, 3 minutos/velocidad 3/120 °C**.
4. Añadir el arroz y programar de nuevo **EXPERTO, 1 minuto/velocidad 2A/110 °C**.
5. A continuación, verter el agua, la pastilla de caldo de pollo y el calabacín. Salpimentar y programar **EXPERTO, 10 minutos/velocidad 2A/110 °C**.
6. Añadir los níscalos y volver a programar 5 minutos. Verificar y ajustar el tiempo si es necesario, ya que la cocción del arroz puede variar de una marca a otra. Servir el arroz muy caliente, espolvoreado de perejil picado fino.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 194-195 18/12/2017 12:37

ARROZ MELOSO DE JAMÓN IBÉRICO
y albóndigas de pollo

PREPARACIÓN: 10 min COCCIÓN: 50 min

PARA 4 PERSONAS PROGRAMA:

- 200 g de arroz bomba
- 100 g de Jamón ibérico cortado en trozos pequeños
- 40 ml de aceite de oliva
- 1 ajo sin germen
- 1 cebolla cortada en 4
- ½ pimiento verde cortado en trozos
- 4 tomates secos hidratados
- 1 c. p. de pasta de tomate concentrado
- 3 c. s. de tomate triturado
- 1 c. p. de pimentón de la Vera
- 100 g de setas deshidratadas
- 650 ml de caldo de ternera
- 1 ramita de romero
- sal y pimienta

PARA ELABORAR LAS ALBÓNDIGAS:

- 120 g de carne picada de pollo
- 1 ajo
- perejil

1 Introducir las setas deshidratadas en agua caliente para que se hidraten.
2 Poner en un cuenco la carne picada de pollo, salpimentar y añadir el ajo picado y perejil al gusto. Formar minialbóndigas y reservar en un plato.
3 Introducir en la olla inox la cebolla, el ajo y picar con el programa **EXPERTO, 10 segundos/velocidad 13 (sin calentar)**. Rebañar los restos del recipiente con una espátula.
4 Añadir el aceite de oliva y rehogar con el programa **EXPERTO, 10 minutos/velocidad 2A/110 °C** sin el tapón.
5 Agregar a la olla inox el pimiento verde troceado, los tomates secos hidratados y el jamón ibérico, picar de nuevo con el programa **EXPERTO, 10 segundos/velocidad 13 (sin calentar)**. A continuación, rehogar todo con el programa **EXPERTO, 5 minutos/velocidad 2A/110 °C** sin el tapón.
6 Añadir el tomate triturado, la pasta de tomate, el pimentón rojo y rehogar **2 minutos/velocidad 1A/110 °C** sin el tapón.
7 Añadir el arroz, las setas escurridas y rehogar con el programa **EXPERTO, 2 minutos/velocidad 1A/110 °C** con el tapón
8 Por último, añadir el caldo y las albóndigas de pollo y la ramita de romero y cocer el arroz con el programa **EXPERTO, 40 minutos/velocidad 1A/100 °C** con el tapón.
9 Servir inmediatamente.

TRUCO

Las albóndigas se pueden elaborar con carne de cerdo



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 196-197 18/12/2017 12:37

ESPAGUETIS
a la carbonara

15

PREPARACIÓN: 5 min
COCCIÓN: 10 min
PARA 4/6 PERSONAS
PROGRAMA:

400 g de espaguetis
6 yemas de huevo
pimienta

SALSA CARBONARA:
200 g de tocino
50 ml de vino blanco
200 ml de nata espesa
150 g de parmesano

1 Hervir los espaguetis siguiendo las indicaciones del paquete. Mientras tanto, preparar la salsa carbonara.
2 Verter la salsa carbonara sobre la pasta y mezclar.
3 Servir la pasta emplatada con una yema de huevo por persona. Añadir pimienta, pero no sal (el tocino ya aporta suficiente).

salsa carbonara

1 Cortar las lonchas de tocino en tiras de 4 cm.
2 Introducir las tiras de tocino en la olla inox y programar **EXPERTO, 3 minutos/velocidad 1A/120 °C**.
3 Una vez que se haya dorado bien el tocino, añadir el vino blanco y volver a programar **EXPERTO, 5 minutos/velocidad 1A/90 °C**.
4 Añadir la nata y el parmesano y programar **EXPERTO, 2 minutos/velocidad 3/90 °C**.

ESPAGUETIS all'arrabbiata

Verter 2 cucharas soperas de aceite de oliva y dorar un diente de ajo picado fino y una guindilla (cortada en 2 y luego picada, sin pepitas) con el programa **EXPERTO, 5 minutos/velocidad 3/100 °C**. Añadir 500 g de tomates pelados cortados en dados, salar y volver a programar **EXPERTO, 30 minutos/velocidad 3/110 °C**. Mezclar la salsa con el programa **SMOOTHIE**. Si queda demasiado líquida, se puede utilizar el programa **EXPERTO, 1 minutos/velocidad 1A/110 °C**. Para finalizar, añadir un poco de perejil picado fino.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 198-199
18/12/2017 12:37

LASAÑA BOLOÑESA

PREPARACIÓN: 35 min
COCCIÓN: 1 h
PARA 6/8 PERSONAS
PROGRAMAS:

SALSA BOLOÑESA:

- 3 cebollas cortadas por la mitad
- 2 zanahorias (200 g)
- 1 rama de apio
- 2 dientes de ajo sin germen
- 70 ml de aceite de oliva
- 600 g de carne de ternera picada
- 800 g de salsa de tomate
- 100 ml de vino tinto
- 2 hojas de laurel
- 1 c. p. de tomillo seco
- sal y pimienta

LASAÑA:

- 1 c. s. de aceite de oliva
- 600 ml de bechamel (ver pág. 222)
- 12 placas de lasaña
- 125 g de queso parmesano rallado
- 70 g de queso gruyer rallado

salsa boloñesa

1 Introducir en la olla inox las cebollas, las zanahorias, los dientes de ajo y el apio cortados en trozos y programar **EXPERTO, 20 segundos/velocidad 13 (sin calentar)**.
2 Rebañar el recipiente, añadir el aceite de oliva y la carne y programar **EXPERTO, 5 minutos/velocidad 3/120 °C**.
3 A continuación, añadir el resto de los ingredientes y programar **COCCIÓN LENTA**. Prolongar el tiempo de cocción si es necesario. Reservar.

lasaña

1 Precalentar el horno a 200 °C. Preparar la bechamel.
2 Engrasar una fuente de horno con aceite de oliva, extender una fina capa de bechamel, colocar placas de lasaña, cubrir con salsa boloñesa, colocar placas de lasaña, otra vez bechamel y de nuevo salsa boloñesa. Continuar esta secuencia hasta que se agoten los ingredientes, terminando con una capa de bechamel.
3 Espolvorear con el queso rallado y hornear 25 minutos.

TRUCO

Se puede picar la carne con el programa **ROBOT**. Pulsar las veces necesarias hasta obtener la consistencia deseada.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 200-201 18/12/2017 12:37

FIDEUÁ DE CALAMAR Y GAMBAS

PREPARACIÓN: 10 min COCCIÓN: 1h 10

PARA 5/6 PERSONAS PROGRAMA:

- 1 l de fumet de pescado
- 6 gambas
- 3 calamares troceados
- 1 cebolla cortada en 4
- 1 ajo sin germen
- 200 g de tomate triturado
- 50 ml de aceite de oliva
- ½ c. p. de azúcar
- 1 c. p. de pasta de ñora
- 1 c. p. de pimentón dulce
- aceite para dorar los fideos
- 350 g de fideos del n.°2
- sal

1 Introducir la cebolla, el ajo y el aceite en la olla inox y programar **EXPERTO**, **15 segundos/velocidad 13**. Rebañar el recipiente con la espátula.
2 Programar **EXPERTO, 10 minutos/velocidad 1A/105 °C** sin el tapón.
3 Añadir el tomate triturado, la sal, el azúcar, el pimentón dulce y la pasta de ñora y programar **EXPERTO, 15 minutos/velocidad 1A/105 °C** sin el tapón.
4 Añadir los calamares muy escurridos y troceados al gusto y programar **EXPERTO**, **10 minutos/velocidad 1A/105 °C** sin el tapón.
5 Incorporar 800 ml del fumet y programar de nuevo **EXPERTO, 15 minutos/velocidad 0/100 °C** para que rompa a hervir el fumet.
6 Mientras tanto, en la fuente pondremos un poco de aceite para tostar los fideos hasta que adquieran un poco de color. Reservar.
7 Encender el horno a 215 °C.
8 Añadir a la olla inox todos los fideos y mezclar con la espátula de silicona, agregar también las gambas y programar **EXPERTO, 8 minutos/velocidad 0/100 °C.**
9 Pasar todo el contenido de la olla inox a la fuente, repartir bien los fideos y las gambas y hornear en la parte alta del horno unos 12 minutos. Servir inmediatamente.

TRUCO

Dependiendo del tipo de fideos, si falta más caldo al hornear, verter los 200 ml de fumet restantes.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 202-203 18/12/2017 12:37

POLENTA AL PESTO ROSSO

con tomates cherry confitados

28

PREPARACIÓN: 10 min COCCIÓN: 10 min

PARA 4/6 PERSONAS PROGRAMA:

- 850 ml de agua
- 250 g de polenta
- 150 ml de nata fresca
- 70 g de queso parmesano rallado + 30 g para decorar
- 4 - 6 c. s. de pesto rosso (ver pág. 230)
- 4 - 6 tomates cherry confitados
- 1 c. s. de flor de sal

1 Verter 850 ml de agua caliente en la olla inox, espolvorear la polenta y salar. Programar **EXPERTO, velocidad 3/100 °C** y adaptar el tiempo de cocción a las indicaciones que figuran en el paquete.
2 Añadir la nata fresca y el parmesano al finalizar el programa. Volver a programar **EXPERTO, 10 segundos/velocidad 4 (sin calentar)**.
3 Servir de inmediato para que la polenta se mantenga cremosa. Añadir una cucharada sopera de pesto rosso por plato y tomates cherry confitados. Espolvorear con parmesano recién rallado.

BASTONCITOS CRUJIENTES de polenta

Si sobra polenta, extenderla sobre una bandeja recubierta de papel vegetal y dejarla enfriar en el frigorífico durante al menos 30 minutos para que se endurezca. Cortarla en bastoncitos y hornearlos durante 20 minutos a 180 °C.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 204-205 18/12/2017 12:37

PASTA AL HUEVO

PREPARACIÓN: 10 min | COCCIÓN: 4 - 5 min | REPOSO: 30 min

PARA 6 PERSONAS | PROGRAMA:

- 400 g de harina de media fuerza
- 4 huevos
- 2 c. s. de aceite de oliva
- 3 c. s. de agua (si la masa la necesita)
- 1 c. p. de sal

1. Introducir en la olla inox la harina, los huevos y la sal. Programar **MASA/PASTEL**. Cuando finalice, rebañar la harina del recipiente con la espátula y reprogramar el mismo programa.
2. Si la masa está demasiado seca, añadir el agua poco a poco y mezclar programando de nuevo **MASA/PASTEL**. Si, por el contrario, la masa está demasiado blanda añadir una cucharada de harina y reiniciar el programa.
3. Sacar la masa de la olla inox, formar una bola y tapar con papel film. Dejar reposar media hora.
4. Cortar la masa en cuatro trozos y estirar cada trozo lo más fino posible con un rodillo o con una máquina de pasta. Con esta masa, se pueden hacer espaguetis, lasaña, parpadelle o raviolis.
5. Hervir en abundante agua salada con un poco de aceite para que no se pegue y controlar la cocción. La pasta fresca se cuece más rápidamente que la pasta seca.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 206-207 18/12/2017 12:37

ENSALADA DE QUINOA
con vinagreta de pesto al limón

180

PREPARACIÓN: 15 min COCCIÓN: 20 min

PARA 4/6 PERSONAS PROGRAMA:

- 1 cebolla roja cortada en 4
- 700 ml de caldo de verduras o agua + una pastilla de caldo
- 300 g de quinoa
- 150 g de tomates cherry cortados por la mitad
- ½ pepino cortado en dados
- 1 aguacate cortado en dados
- 200 g de garbanzos cocidos escurridos
- unas hojas de albahaca

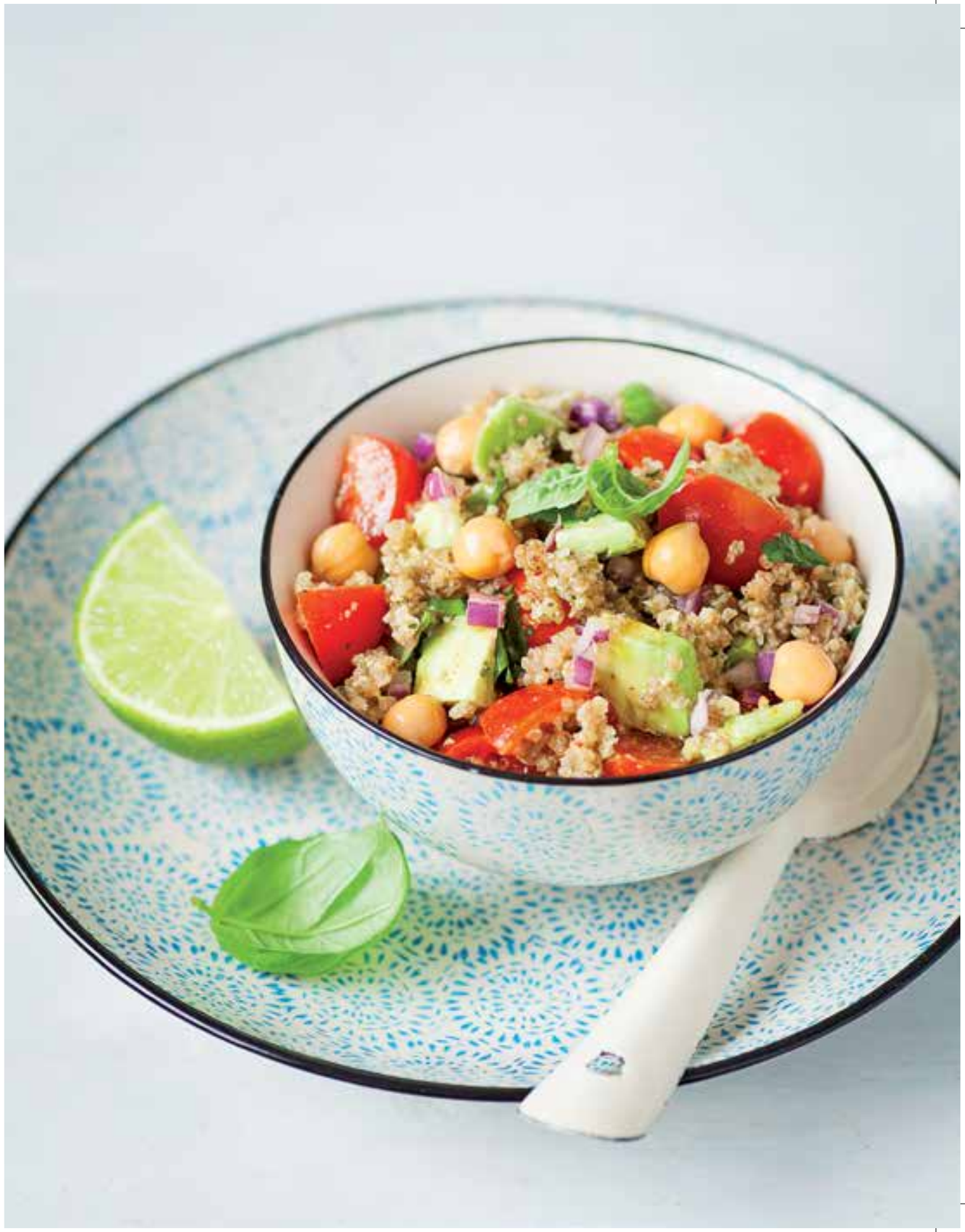
VINAGRETA DE PESTO A LA LIMA:

- 2 limas
- 1 ½ c. s. de aceite de oliva
- 1 c. s. de pesto (ver pág. 230)
- ½ manojo de cebollino
- ½ manojo de albahaca
- sal y pimienta de molinillo

1 Introducir la cebolla roja en la olla inox. Programar **EXPERTO, 15 segundos/velocidad 13 (sin calentar)**. Reservar.
2 Verter el agua caliente, la pastilla de caldo y la quinoa y programar **EXPERTO, 20 minutos/velocidad 1A/110 °C**.
3 Cuando la quinoa esté cocida, vaciar la olla inox y colocarla bajo un chorro de agua fría para enfriarla. A continuación, mezclar los garbanzos, los tomates, el aguacate, la cebolla roja y el pepino con la quinoa y añadirle la vinagreta de pesto al limón. Colocar algunas hojas de albahaca por encima y servir bien fresco, como un taboulé.

vinagreta de pesto al limón

1 Exprimir las limas, mezclar el zumo con aceite de oliva, salpimentar y añadir una cuchara sopera de pesto.
2 Lavar el cebollino y la albahaca y picarlos fino. Mezclar con la vinagreta.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 208-209 18/12/2017 12:37

RAVIOLIS

PREPARACIÓN : 15 min COCCIÓN : 35 min

PARA 6 PERSONAS PROGRAMAS: ACCESORIO:

RELLENO:

- 200 g de carne picada de cerdo
- 300 g de carne picada de ternera
- 2 c. s. de aceite
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 2 hojas de salvia
- 1 trozo de apio
- 1 hoja de laurel
- 1 clavo
- 50 ml de vino tinto
- 1 c. p. de jugo concentrado de carne (opcional)
- 100 g de queso parmesano o pecorino
- 100 g de jamón ibérico

PASTA AL HUEVO (ver pág. 206)

1 Introducir en la olla inox la zanahoria, la cebolla, el apio y el ajo cortados en trozos y picar con el programa **EXPERTO, 15 segundos/velocidad 13 (sin calentar)**.
2 Añadir a las verduras el laurel, el clavo, la salvia y el aceite de oliva. Programar **EXPERTO, 2 minutos/velocidad 2A/120 °C.**
3 Salpimentar e incorporar los dos tipos de carnes, el vino tinto y el jugo concentrado si lo hay y mezclar con el programa **EXPERTO, 5 segundos/velocidad 6 (sin calentar)**.
4 Programar **EXPERTO, 30 minutos/velocidad 2A/100 °C** sin el tapón. Cuando finalice, si la carne tiene algo de líquido, dejar escurrir todo el relleno unos minutos en un colador y sacar la hoja de laurel. Dejar enfriar por completo.
5 Mientras se enfría, introducir en la cuba pequeña el queso parmesano cortado en trozos y el jamón ibérico. Programar **ROBOT**, unos 20 - 30 segundos para picar fino, añadir estos ingredientes al relleno de la carne picada y mezclar bien.
6 Estirar la masa de la pasta con el rodillo o con la máquina de laminar la pasta. Formar los raviolis con un molde para raviolis y dejar secar la pasta aproximadamente una hora.
7 Hervir los raviolis con abundante agua salada y un poco de aceite entre 3 y 5 minutos.
8 Condimentar los raviolis con salsa de tomate, pesto, etc.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 210-211 18/12/2017 12:37

RISOTTO CON AZAFRÁN

PREPARACIÓN: 10 min COCCIÓN: 30 min

PARA 4/6 PERSONAS PROGRAMA:

- 320 g de arroz especial risotto (p. ej.: arborio, carnaroli, etc.)
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla cortada en 4
- 50 g de mantequilla
- 100 ml de vino blanco
- 700 ml de agua
- 1 cubito de caldo de verduras
- 30 g de parmesano rallado
- 2 cápsulas de azafrán en polvo o pistilos

1 Introducir la cebolla en la cuba y programar **EXPERTO, 15 segundos/velocidad 13 (sin calentar)**.
2 Reunir la preparación en el centro del recipiente, añadir el aceite de oliva y programar **EXPERTO, 3 minutos/velocidad 3/120 °C**.
3 Añadir el arroz y reactivar el programa **EXPERTO, 3 minutos/velocidad 3/120 °C**. Tras 1 minuto, añadir el vino blanco por la abertura.
4 A continuación, añadir el agua, el cubito de caldo diluido en ella y el azafrán y reactivar **EXPERTO, 18 minutos/velocidad 2A/100 °C**. Si es necesario, aumentar unos minutos de cocción.
5 Al final del programa, añadir la mantequilla y el parmesano y reactivar **EXPERTO, 2 minutos/velocidad 2A/100 °C**.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 212-213 18/12/2017 12:37

BERENJENAS
y pimientos rellenos con bulgur

480

PREPARACIÓN: 10 MIN COCCIÓN: 55 MIN

PARA 6/8 PERSONAS PROGRAMAS: ACCESORIO:

- 2 berenjenas (600 g)
- 3 pimientos (450 g)
- 200 g de bulgur
- 1 pastilla de caldo de pollo
- 2 cebollas cortadas en 4
- 1 diente de ajo sin germen
- 50 ml de aceite de oliva
- 1 huevo
- 200 g de jamón cocido
- 200 g de jamón curado
- 1 pellizco de comino en polvo
- 4 c. s. de hierbas frescas picadas fino (orégano, perejil, albahaca, etc.)
- 60 g de queso parmesano rallado
- pimienta 5 bayas

1 Cortar las berenjenas en 2, extraer la carne con una cuchara y reservar. Retirar la parte superior de los pimientos, cortarlos en 2 y eliminar las semillas. Llenar la olla inox con 500 ml de agua, colocar las berenjenas vaciadas en la cesta vapor y programar **VAPOR, 10 minutos**. Vaciar la olla y reservar.

2 Mientras tanto, cocer el bulgur en una cacerola con una pastilla de caldo de pollo siguiendo las indicaciones del paquete. Reservar.

3 Precalentar el horno a 200 °C. Introducir la cebolla y el ajo en la olla inox y programar **EXPERTO, 15 segundos/velocidad 13 (sin calentar)**.

4 Rebañar el recipiente, añadir dos cucharas soperas de aceite de oliva y programar **EXPERTO, 5 minutos/velocidad 3/120 °C**.

5 Añadir la carne de las berenjenas junto al huevo, los dos tipos de jamón cortados en trozos grandes, la pimienta, el comino y las hierbas picadas fino. Programar **EXPERTO, 7 minutos/velocidad 6/80 °C**. Mezclar esta preparación con el bulgur y usarla para rellenar las berenjenas y los pimientos.

6 Colocar las verduras rellenas en una fuente de horno, espolvorear con parmesano rallado, rociar el resto del aceite de oliva y hornear durante unos 35 minutos.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 214-215 18/12/2017 12:37

ÑOQUIS DE PATATA

PREPARACIÓN: 15 min COCCIÓN: 25 min

PARA 4 PERSONAS PROGRAMAS: ACCESORIO:

800 g de patatas harinosas peladas y cortadas en trozos, para cocer o gallegas
300 g de harina + un poco más para trabajar la masa
1 huevo
sal

1 Añadir a la olla 500 ml de agua. Colocar las patatas en la cesta vapor y en la bandeja de la cesta. Programar **VAPOR**. Comprobar que las patatas estén cocidas. Dejarlas escurrir y enfriar y desechar el agua de la olla. Secar la olla con papel de cocina.
2 Poner las patatas de nuevo en la olla, con un poco de sal y 50 g de harina. Programar **EXPERTO, 15 segundos/velocidad 6 (sin calentar)**.
3 Añadir el resto de la harina, el huevo y programar **EXPERTO, 1 minuto/ velocidad 5 (sin calentar).**
4 Poner un poco de harina sobre la mesa de trabajo y echarse también en las manos, sacar la masa del recipiente y amasar brevemente hasta que se obtenga una masa elástica, maleable y que no se pegue ni a las manos ni a la encimera. Añadir más harina dependiendo del tipo de patata.
5 Con unos trozos de masa, formar churros de unos 2 cm de diámetro. Cortar porciones pequeñas con un cuchillo. Con un tenedor, podemos dar forma de ñoqui y decorar haciendo rodar el ñoqui sobre la base del tenedor al estilo italiano. Mientras los elaboramos, los ñoquis tienen que permanecer en todo momento espolvoreados de harina.
7 Cocer en abundante agua salada y estarán hechos en pocos minutos. Cuando suban a la superficie, sacar de la olla con ayuda de una espumadera.
8 Saltear en una sartén con un poco de mantequilla o acompañar con salsa de tomate y queso parmesano.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 216-217 18/12/2017 12:37



SALSAS

SALSA HOLANDESA

PREPARACIÓN: 5 min COCCIÓN: 10 min

PARA 1 CUENCO PROGRAMA:

- 3 c. s. de agua
- 3 yemas de huevo
- el zumo de ½ limón
- 150 g de mantequilla a temperatura ambiente cortada en dados
- sal y pimienta blanca

1 Introducir en la olla inox el agua, las yemas de huevo, la sal y una pizca de pimienta blanca. Programar **EXPERTO, 8 minutos/velocidad 7/73 °C** sin colocar el tapón. Las yemas deben adquirir una consistencia cremosa. Si es necesario, programar 1 o 2 minutos más.

2 Volver a programar **EXPERTO, 2 minutos/velocidad 7/73 °C** sin colocar el tapón y agregar el zumo de limón y los dados de mantequilla uno a uno por la abertura. Probar y rectificar de sal y pimienta si es necesario. Servir inmediatamente.

SALSA muselina

Añadir con cuidado 2 claras de huevo montadas a punto de nieve y un pellizco de sal (programa **MONTAR CLARAS**, sin tapón) a la salsa holandesa ya refrigerada.

SALSA HOLANDESA cítrica

Sustituir el zumo de limón por una naranja pequeña o una clementina grande.

SALSA HOLANDESA con especias

Al final, añadir un pellizco de comino o una mezcla para tajín de tipo ras el hanut.

TRUCOS

Si la salsa queda demasiado líquida, prolongar la cocción 1 o 2 minutos más. El tiempo de cocción puede variar en función de la temperatura de los alimentos. En caso de que una salsa se corte, añadir un chorrito de agua y programar de nuevo **EXPERTO, 1 minuto/velocidad 7 (sin calentar)**.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 220-221 18/12/2017 12:37

BECHAMEL

PREPARACIÓN: 5 min COCCIÓN: 9 min

PARA 6 PERSONAS (UNA FUENTE DE LASAÑA FAMILIAR) PROGRAMA:

- 500 ml de leche a temperatura ambiente
- 50 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 50 g de harina
- 15 g de almidón de patata
- sal, pimienta y nuez moscada

Introducir todos los ingredientes en la olla inox y programar **EXPERTO, 9 minutos/ velocidad 4/95 °C**.

BECHAMEL ligera

Utilizar 40 ml de aceite de colza en lugar de la mantequilla y sustituir la harina por harina semiintegral de trigo o por 30 g de Maizena® y 30 g de harina de maíz.

SALSA DE PIMIENTO

PREPARACIÓN: 20 min REPOSO: 2 horas

PARA 1 CUENCO PROGRAMA:

- 2 pimientos rojos grandes (400 g)
- 1 cebolla cortada en 2
- 50 ml de aceite de oliva
- 1 diente pequeño de ajo sin germen
- 3 o 4 ramitas de albahaca
- 2 pellizcos de comino en polvo

1. Precalentar el horno a 190 °C. Colocar los pimientos y la cebolla en una bandeja de horno y cocinar de 35 a 45 minutos. Darles la vuelta de vez en cuando.
2. Cuando la piel de los pimientos se oscurezca y se formen burbujas, sacar del horno. Pelar y extraer las semillas de los pimientos.
3. Poner en la olla inox los pimientos, el aceite de oliva, el ajo, la albahaca, el comino y la cebolla. Seleccionar el programa **EXPERTO, 1 minuto/velocidad 18 (sin calentar)**.
4. Guardar en frío 2 horas antes de comer sobre rebanadas de pan tostado o como acompañamiento para pescados blancos.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 222-223 18/12/2017 12:37

SALSA BEURRE BLANC

PREPARACIÓN: 5 min COCCIÓN: 8 min

PARA 1 CUENCO PROGRAMA:

- 2 chalotas (60 g) cortadas por la mitad
- 100 ml de vino blanco seco
- 1 c. s. de vinagre blanco
- 30 ml de agua
- 250 g de mantequilla fría
- sal y pimienta 5 bayas

1 Picar las chalotas con el programa **EXPERTO, 20 segundos/velocidad 13 (sin calentar)**.

2 Rebañar las chalotas hasta el fondo de la olla inox con la espátula y añadir el vino blanco, el vinagre y el agua. Salpimentar. Retirar el tapón y programar **EXPERTO, 5 minutos/velocidad 5/100 °C**.

3 Volver a programar **EXPERTO, 3 minutos/velocidad 5/60 °C** e ir agregando poco a poco la mantequilla fría cortada en dados. Si la salsa no queda lisa, agregar un chorrito de agua y programar **EXPERTO, 30 segundos/velocidad 18 (sin calentar)** .

BEURRE rouge

Sustituir el vino blanco por vino tinto tipo Côtes-du-Rhône.

TRUCOS

Para una versión especiada, añadir una cuchara de café de curry a la salsa beurre blanc y unas hojas de estragón picado fino. Esta salsa se suele servir normalmente con pescados.

SALSA DE CURRY

PREPARACIÓN: 5 min COCCIÓN: 5 min

PARA 1 CUENCO PROGRAMA:

- 30 g de mantequilla
- 40 g de harina
- 2 c. p. de curry en polvo
- 150 ml de leche fría
- 150 ml de agua
- ½ pastilla de caldo de pollo
- 1 ½ c. s. de nata fresca
- sal y pimienta

Añadir todos los ingredientes a la olla inox y programar **EXPERTO, 5 minutos/velocidad 3/80 °C**.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 224-225 18/12/2017 12:37

SALSA ROMESCO

15

PREPARACIÓN: 5 min | COCCIÓN: 10 min | REPOSO: dejar enfriar

PARA 4 PERSONAS | PROGRAMA:

- 180 ml de aceite de oliva
- 25 g de avellanas tostadas
- 25 g de almendras tostadas
- 2 ñoras (previamente remojadas) o 2 c. p. de pasta de ñora
- 1 rebanada de pan frito
- 1 trocito de guindilla (sin las semillas)
- 2 dientes de ajo pelados
- 325 g de tomates maduros
- 20 ml de vinagre de vino
- 100 g de pimiento rojo asado
- sal y pimienta

1 Introducir en la olla inox la carne de las ñoras que habremos rascado con ayuda de una cuchara o las dos cucharadas de pasta de ñora, las almendras, las avellanas, la rebanada de pan frito cortada en trozos y la guindilla. Programar **EXPERTO, 15 segundos/velocidad 18 (sin calentar)**. Rebañar el recipiente con la espátula de silicona. Sacar del recipiente y reservar en un cuenco.

2 Introducir en la olla inox 30 ml de aceite y los ajos. Programar **EXPERTO, 6 segundos/velocidad 17 (sin calentar)**. Rebañar los ingredientes hacia las cuchillas con la espátula. Añadir los tomates cortados en trozos y programar **EXPERTO, 10 minutos/velocidad 2A/110 °C**. Poner el tapón medio colocado para que salga el vapor y evitar salpicaduras.

3 Incorporar el vinagre, el pimiento rojo asado cortado y la mezcla de la ñora con las avellanas, las almendras, el pan y la guindilla. Rectificar de sal y pimienta.

4 Programar **EXPERTO, 15 segundos/velocidad 18 (sin calentar)**.

5 Rebañar los restos de salsa del recipiente y la tapa con la espátula y programar **EXPERTO, 45 segundos/velocidad 3 (sin calentar)**. Por la abertura de la tapa, verter poco a poco el resto del aceite de oliva para hacer que emulsione la salsa.

6 Dejar enfriar la salsa y guardar en la nevera.

TRUCO

Esta salsa es perfecta para acompañar calçots, verduras a la brasa, patatas asadas o esparragos verdes asados.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 226-227 18/12/2017 12:37

MAYONESA

PREPARACIÓN: 5 min REPOSO: 30 min

PARA 1 CUENCO PROGRAMA: ACCESORIO:

- 1 yema de huevo
- 1 c. s. de mostaza
- 250 ml de aceite de girasol
- 1 c. p. de sal y pimienta de molinillo

1 Todos los ingredientes deben encontrarse a temperatura ambiente. Instalar la cuba transparente. En la cuba pequeña introducir la yema del huevo, la mostaza, una cuchara sopera de aceite, la sal y la pimienta. Programar **ROBOT**, unos 20 segundos.

2 Verter por la abertura un fino chorrito de aceite mientras el aparato está en funcionamiento. Pulsar Stop cuando la mayonesa haya emulsionado. Si es posible, refrigerar al menos 30 minutos antes de servir.

SALSA tártara

Introducir en la cuba pequeña una cebolla roja cortada en 4, dos cucharas soperas de alcaparras, una de perejil y cebollino secos y cinco pepinillos. Triturar con el programa **ROBOT**, unos 30 segundos, añadir la mayonesa y programar 10 segundos más. Refrigerar.

ALIOLI

Pelar 3 dientes de ajo, cortarlos por la mitad y retirarles el germen. Introducir los ajos en la cuba pequeña y triturar con el programa **ROBOT**, unos 30 segundos. Añadir una cucharada sopera de zumo de limón, aceite de oliva y la mayonesa y procesar 10 segundos más. Refrigerar.

SALSA rosa

Introducir en la cuba pequeña 130 ml de ketchup, una cucharada sopera de nata fresca, una cucharada sopera de zumo de limón, una cucharada sopera de coñac o calvados, dos gotas de Tabasco® y la mayonesa. Triturar 10 segundos con el programa **ROBOT** y refrigerar.

TRUCO

Sustituir la mostaza por wasabi.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 228-229 18/12/2017 12:37

SALSA BEARNESA

PREPARACIÓN: 5 min COCCIÓN: 7 min

PARA 1 CUENCO PROGRAMA:

- 2 ramas de estragón
- 2 chalotas (60 g) cortadas por la mitad
- 30 ml de vinagre de vino
- 3 yemas de huevo a temperatura ambiente
- 100 g de mantequilla fría
- sal y pimienta de molinillo

1. Introducir en la olla inox el estragón picado fino, las chalotas, el vinagre, la sal y la pimienta. Programar **EXPERTO, 20 segundos/velocidad 13 (sin calentar)**. Rebañar el recipiente.
2. Retirar el tapón y programar **EXPERTO, 4 minutos/velocidad 4/100 °C**.
3. Volver a programar **EXPERTO, 1 minuto/velocidad 6/80 °C** y añadir, en funcionamiento, las yemas de los huevos por la abertura.
4. Volver a programar **EXPERTO, 2 minutos/velocidad 4/45 °C** e ir añadiendo poco a poco la mantequilla fría cortada en dados.

PESTO

PREPARACIÓN: 10 min

PARA 1 CUENCO PROGRAMA: ACCESORIO:

- 1 manojo de albahaca
- 2 dientes de ajo pequeños
- 50 g de queso parmesano rallado
- 50 g piñones
- 100 ml de aceite de oliva

1. Instalar la cuba transparente. Lavar la albahaca, retirar los tallos y secar con cuidado las hojas.
2. Poner todos los ingredientes (excepto el aceite) en la cuba pequeña y triturar con el programa **ROBOT**, 1 minuto hasta conseguir una pasta untuosa. Añadir, en funcionamiento, el aceite por la abertura.

PESTO rosso

Añadir 200 g de tomates secos cortados en trozos, dos ramitas de romero sin los tallos enjuagadas con cuidado y una chalota pelada y cortada en 2.

PESTO de rúcula y anacardos

Añadir 150 g de rúcula, 15 ml de zumo de limón y 60 g de anacardos.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 230-231 18/12/2017 12:37



POSTRES

CUPCAKES DE ARÁNDANOS

PREPARACIÓN: 35 min | COCCIÓN: 25 min | REPOSO: 1 h

PARA UNOS 10 CUPCAKES | PROGRAMAS: | ACCESORIO:

MUFFINS DE ARÁNDANOS:

- 150 g de azúcar en polvo
- 2 huevos
- 1 sobre de levadura química
- 280 g de harina
- 1 pellizco de sal
- 80 g de mantequilla fundida
- 120 ml de leche
- 200 g de arándanos frescos o congelados bien escurridos

CREMA DE MANTEQUILLA:

- 300 g de queso de untar tipo Philadelphia®
- 50 g de mantequilla en pomada* o a temperatura ambiente
- 1 c. s. de zumo de limón
- la cáscara de 1 limón ecológico
- 100 g de azúcar glas (ver pág. 294)

1 Precalentar el horno a 180 °C. Preparar la crema de mantequilla.
2 Introducir en la olla inox todos los ingredientes para los muffins (excepto los arándanos) y programar **MASA/PASTEL**. Rebañar el recipiente.
3 Añadir los arándanos (reservar unos cuantos para decorar) y mezclar con cuidado con la espátula. Verter la masa resultante en moldes para cupcakes y hornear 25 minutos. Dejar entibiar.
4 Cuando los muffins estén a temperatura ambiente y la crema de mantequilla esté bien fría, decorar los cupcakes: hacer espirales de crema y adornar con arándanos o virutas comestibles.

crema de mantequilla

1 Colocar la cuba transparente y la cuba pequeña. Introducir todos los ingredientes en la cuba pequeña y triturar con el programa **ROBOT**, aprox. 1 minuto.
2 Introducir en el frigorífico la crema en una manga pastelera* con una boquilla estriada durante un mínimo de 1 hora antes de decorar los cupcakes.

MUFFINS con pepitas de chocolate

Reducir la cantidad de harina a 200 g y el azúcar a 100 g. Sustituir los arándanos por 120 g de pepitas de chocolate. Hornear 20 minutos a 180 °C.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 234-235 18/12/2017 12:37

PAN DE BANANA

PREPARACIÓN: 15 min COCCIÓN: 1 h

PARA 8/10 PERSONAS PROGRAMA:

- 2 huevos
- 100 g de mantequilla sin sal
- 175 g de azúcar en polvo
- 225 g de harina
- 1 sobre de levadura química
- 2 c. s. de leche
- 2 plátanos maduros aplastados (250 g)
- 50 g de nueces pecán picadas

1. Precalentar el horno a 180 °C.
2. Poner todos los ingredientes en la olla inox, excepto los plátanos y las nueces pecán. Programar **MASA/PASTEL**. Rebañar el recipiente.
3. Añadir los plátanos, las nueces pecán y volver a programar **10 segundos**.
4. Untar con mantequilla y enharinar un molde para bizcocho grande. Verter la masa en el molde y trazar una línea con el cuchillo a lo largo del bizcocho.
5. Hornear 1 hora aproximadamente, hasta que el bizcocho haya subido lo suficiente y esté dorado.
6. Desmoldar el bizcocho sobre una rejilla de repostería y dejar enfriar. Servir acompañado de una bola de helado de vainilla o caramelo.

BASE del bizcocho

Poner todos los ingredientes en la olla inox, excepto los plátanos y las nueces pecán, y programar **MASA/PASTEL**.

PASTEL de pera

Preparar la base del bizcocho. Sustituir los plátanos por rodajas de peras maduras y las nueces pecán por avellanas tostadas o pepitas de chocolate.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 236-237 18/12/2017 12:37

CARPACCIO DE FRUTAS

con coulis de kiwi y menta

190

PREPARACIÓN: 20 min | COCCIÓN: 5 min | REPOSO: 30 min

PARA 6 PERSONAS | PROGRAMAS: | ACCESORIOS:

- 3 kiwis
- ½ piña
- ½ melón
- 2 melocotones blancos
- 2 naranjas pequeñas
- 1 granada

COULIS DE KIWI Y MENTA:

- 100 ml de agua
- 1 c. s. de sirope de menta
- 50 ml de miel
- 5 hojas de menta fresca
- 2 kiwis

1 Preparar el coulis de kiwi y menta y reservar.
2 Pelar los kiwis, la piña y el melón, cortar los melocotones por la mitad (extraer el hueso) y pelar las naranjas retirando también las pieles blancas.
3 Instalar la cuba transparente y la cuba mediana, laminar todas las frutas con el disco de cortar de 4 mm mediante el programa **ROBOT**. Reservar.
4 Cortar la granada por la mitad y extraer todos los granitos (retirar bien todos los trozos blancos, ya que son amargos).
5 Colocar unas finas láminas de frutas variadas en cada plato. Salpicar por encima los granos de granada y añadir un poco de coulis.
6 Refrigerar entre 30 minutos y 1 hora en el frigorífico antes de servir.

coulis de kiwi y menta

1 Verter en la olla inox el agua, el sirope y la miel y programar **EXPERTO, 5 minutos/ velocidad 2A/130 °C**.
2 Una vez finalizado el programa, añadir por la abertura las hojas de menta e incorporar la pulpa de los 2 kiwis a la mezcla. Volver a programar **EXPERTO, 1 minuto/velocidad 18 (sin calentar)**.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 238-239 18/12/2017 12:37

TARTA FINA DE MANZANA

PREPARACIÓN: 15 min | COCCIÓN: 30 min | REPOSO: 30 min

PARA 6/8 PERSONAS | PROGRAMAS: | ACCESORIOS:

- 250 g de harina
- 1 huevo
- 100 g de mantequilla en pomada*
- 100 g de azúcar glas (ver pág. 294)
- 1 pellizco de sal
- 4 manzanas tipo golden o reineta (600 g) peladas y cortadas por la mitad
- 1 sobre de azúcar vainillado
- 1 pellizco de canela
- 1 - 2 c. s. de miel líquida

1 Preparar la masa: introducir la harina, el huevo, la mantequilla, el azúcar y la sal y programar **MASA/PASTEL**. Reservar la masa en el frigorífico tapada con un film transparente un mínimo de 30 minutos.

2 Instalar la cuba transparente. Cortar las manzanas en la cuba mediana con el disco de cortar de 4 mm mediante el programa **ROBOT**. Precalentar el horno a 180 °C.

3 Afinar la masa estirándola con el rodillo y colocarla en un molde (con el fondo extraíble) recubierto con papel vegetal. Pinchar la masa con un tenedor, colocar las láminas de manzana en forma de rosetón, espolvorear con azúcar vainillada y hornear 30 minutos. Al sacar del horno, espolvorear con canela y miel y servir inmediatamente acompañada de nata montada.

TARTA DE MANZANA con sirope de caramelo

Eliminar la canela y sustituir la miel por sirope de caramelo.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 240-241 18/12/2017 12:37

CRUMBLE
de manzana y frutos rojos

300

PREPARACIÓN: 15 min COCCIÓN: 20 min

PARA 6 PERSONAS PROGRAMAS: ACCESORIO:

- ½ cm de raíz de jengibre fresco
- 500 g de manzanas tipo Pink Lady® o gala peladas y cortadas en dados grandes
- 200 g de frambuesas
- 150 g de moras

CRUMBLE DULCE:

- 40 g de almendras laminadas
- 100 g de harina
- 50 g de azúcar mascabado o de azúcar moreno
- 100 g de mantequilla

1 Comenzar preparando la masa del crumble. Mientras el crumble está en el horno, verter 500 ml de agua en la olla inox y añadir el jengibre pelado y cortado en láminas. Lavar las frutas con cuidado en agua fría para enjuagarlas.
2 Colocar la cesta vapor, introducir en ella las frutas y programar **VAPOR**.
3 Cuando las frutas estén hechas, repartirlas en cuencos o platitos pequeños y espolvorear el crumble por encima. Servir tibio o frío.

crumble dulce

1 Precalentar el horno a 180 °C
2 Introducir todos los ingredientes en la olla, terminando con la mantequilla. Programar **EXPERTO, 10 segundos/velocidad 13 (sin calentar)**. Rebañar los ingredientes del recipiente y volver a triturar 10 segundos si es necesario.
3 Echar esta mezcla en una bandeja de horno recubierta de papel vegetal y hornear 10 minutos.

CRUMBLE de manzana tradicional

Aumentar la cantidad de manzanas a 600 g y eliminar los frutos rojos y el jengibre. Una vez peladas, retirarles el corazón y las semillas, cortarlas en dados grandes e introducirlos en la olla con 30 g de azúcar moreno, 2 cucharadas soperas de miel y 100 ml de agua. Programar **EXPERTO, 10 minutos/velocidad 2A/100 °C**. Una vez estén cocinadas, colocarlas en cuencos pequeños y cubrirlas de crumble.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 242-243 18/12/2017 12:37

ISLAS FLOTANTES

PREPARACIÓN: 25 min
COCCIÓN: 20 min
PARA 6 PERSONAS
PROGRAMAS:
ACCESORIOS:

- 6 claras de huevo
- 60 g de azúcar
- 100 ml de caramelo

CREMA INGLESA:

- 500 ml de leche a temperatura ambiente
- 60 g de azúcar
- 6 yemas de huevo
- 1 vaina de vainilla

1 Instalar en la olla inox bien limpia y seca el batidor de huevos. introducir las claras en la olla inox con una pizca de sal y utilizar el programa **MONTAR CLARAS** con el tapón quitado. Retirar el batidor.
2 Una vez finalizado el programa, hacer bolas con las claras y colocarlas en la cesta vapor. Mientras se esté haciendo la crema inglesa en la olla inox, acoplar la cesta vapor encima, de modo que las claras se cocinen a la vez que la crema.
3 Verter la crema inglesa en copas, colocar encima las bolas de claras, cubrir con caramelo y servir acompañado de tejas de almendras.

crema inglesa

Introducir en la olla inox la leche, el azúcar, las 6 yemas de huevo y la vaina de vainilla abierta por la mitad. Programar **EXPERTO, 10 minutos/velocidad 4/82 °C**.

TRUCO

Para que las claras queden más firmes, se pueden escalfar unos 30 segundos por cada lado en una cacerola con agua hirviendo.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 244-245
18/12/2017 12:37

BROWNIE

35

PREPARACIÓN: 5 min COCCIÓN: 30 min

PARA 4/6 PERSONAS PROGRAMA:

- 200 g de chocolate negro cortado en trocitos
- 125 g de mantequilla cortada en dados
- 150 g de azúcar
- 3 huevos
- 70 g de harina
- ½ c. p. de levadura química
- 1 pellizco de sal

ACOMPAÑAMIENTO:

- 150 g de nueces pecán

1 Precalentar el horno a 180 °C.
2 Introducir el chocolate y la mantequilla en la olla inox y programar **EXPERTO, 5 minutos/velocidad 3/60 °C**. Rebañar el recipiente.
3 Añadir dos tercios de las nueces pecán, el azúcar, los huevos, la harina, la levadura química y la sal. Programar **EXPERTO, 1 minuto/velocidad 8 (sin calentar)**. Una vez finalizado el programa, verter la mezcla en un molde para brownie cuadrado (24 x 24 cm).
4 Esparcir el resto de las nueces pecán partidas en mitades o tercios y hornear 25 minutos. Esperar a que el bizcocho esté tibio para desmoldarlo.

BROWNIE sin gluten

Sustituir la harina de trigo por 100 g de harina de arroz, prescindir de la levadura y aumentar la cantidad de mantequilla a 150 g. Para aportar un toque creativo a la receta, se pueden utilizar almendras o avellanas en lugar de nueces.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 246-247 18/12/2017 12:37

ARROZ CON LECHE
con compota de frambuesas

PREPARACIÓN: 15 min COCCIÓN: 35 min

PARA 6/8 PERSONAS PROGRAMA:

650 ml de leche
120 g de arroz redondo especial para postre
1 vaina de vainilla carnosa
la cáscara de ¼ naranja ecológica
50 g de azúcar
Frambuesas frescas

COMPOTA DE FRAMBUESAS:

200 g de frambuesas
100 g de azúcar
50 ml de agua

1 Preparar la compota de frambuesas. Lavar la olla inox y poner dentro la leche, el arroz enjuagado y seco, el interior de la vaina de vainilla, la cáscara de la naranja rallada y el azúcar. Programar **EXPERTO, 30 minutos/ velocidad 2A/100 °C**.
2 Si desea aumentar la cremosidad del arroz, cuando esté hecho, programar **EXPERTO, 30 segundos/velocidad 3 (sin calentar)**.
3 Verter en pequeños moldes o vasitos. Poner una cucharada sopera de compota de frambuesa encima y decorar con frambuesas frescas. Servir tibio o frío.

compota de frambuesas

Lavar con cuidado las frambuesas. Introducirlas en la olla inox junto al agua y el azúcar y programar **EXPERTO, 7 minutos/velocidad 1A/110 °C**. Guardar en frío.

ARROZ CON LECHE con caramelo y mantequilla salada

En una cacerola, fundir 90 g de azúcar en polvo con 100 ml de agua a fuego fuerte y sin remover hasta obtener un caramelo de color rubio oscuro. Retirar del fuego, añadir 40 g de mantequilla salada cortada en trocitos y mezclar hasta que la mantequilla se haya fundido totalmente. Colocar de nuevo la olla en el fuego (a fuego lento esta vez) y añadir 4 cucharadas soperas de nata fresca. Mezclar bien. Cuando el caramelo tenga una textura lisa y uniforme, verterlo directamente sobre el arroz con leche.

TRUCO

Es imprescindible utilizar un arroz especial para postres.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 248-249 18/12/2017 12:37

TARTA TRES CHOCOLATES

PREPARACIÓN: 20 min | COCCIÓN: 24 min | REPOSO: 10 h

PARA 6/8 PERSONAS | PROGRAMA:

LA BASE

- 150 g de galletas del tipo que se prefiera
- 40 g de mantequilla cortada en dados

TARTA DE CHOCOLATES

- 100 g de chocolate negro (fondant) troceado
- 100 g de chocolate con leche troceado
- 100 g de chocolate blanco troceado
- 375 ml de nata con 35 % de materia grasa
- 375 ml de leche
- 2 sobres de cuajada
- almendras tostadas picadas para decorar

la base

1 Introducir en la olla inox las galletas partidas y programar **EXPERTO, 40 segundos/velocidad 17 (sin calentar)**. Rebañar el recipiente con la espátula.
2 Añadir la mantequilla y programar **EXPERTO, 5 minutos/velocidad 3/50 °C**.
3 Colocar la mezcla de galletas en la base de un molde de 20 cm, presionar con el dorso de una cuchara. Reservar en la nevera. Limpiar la olla con papel de cocina.

tarta de chocolates

1 Para elaborar la capa de chocolate blanco, introducir en la olla inox el chocolate blanco, 125 g de nata para montar, 125 ml de leche y ½ sobre de cuajada. Programar **EXPERTO, 8 minutos/velocidad 3/80 °C.**
2 Verter con cuidado la mezcla sobre la base de galletas y guardar en la nevera un rato hasta que cuaje.
3 Aclarar la olla con el programa **ACLARADO** y secar con papel de cocina.
4 Para preparar la capa de chocolate con leche, repetir la fase 1, sustituyendo el chocolate blanco por chocolate con leche.
5 Sacar de la nevera el molde y, con mucho cuidado, rallar muy superficialmente la capa de chocolate blanco con un tenedor, para que cuando pongamos la siguiente capa de chocolate, no se desplace una vez cuajado.
6 Añadir poco a poco la masa de chocolate con leche y guardar de nuevo en la nevera hasta que cuaje.
7 Aclarar la olla de nuevo con el programa **ACLARADO** y secar con papel de cocina.



8 Para preparar la capa de chocolate negro, repetir la fase 1, sustituyendo el chocolate blanco por chocolate negro.
9 Por último, sacar el molde de la nevera y rallar con cuidado la capa de chocolate con leche. Cubrir de nuevo con la mezcla de chocolate negro y guardar en la nevera para que cuaje todo el pastel entre 8 y 10 horas. Una vez frío, decorar con almendras picadas tostadas.

MAGIMIX_ESP_018-347.indd 250-251 18/12/2017 12:37

CRÈME BRÛLÉE

20

PREPARACIÓN: 10 min | COCCIÓN: 10 min | REPOSO: de 2 a 4 h

PARA 4/6 PERSONAS | PROGRAMA:

- 4 hojas de gelatina (4 g)
- 500 ml de nata líquida entera
- 1 vaina de vainilla
- 5 yemas de huevo
- 40 g de azúcar en polvo
- 25 g de Maizena®
- azúcar moreno en cristales

1. Colocar las hojas de gelatina en un bol con agua fría durante 5 minutos.
2. Introducir en la olla inox todos los ingredientes (con el interior de la vaina de vainilla y las hojas de gelatina escurridas).
3. Programar **EXPERTO, 8 minutos/velocidad 5/95 °C**.
4. Volver a programar **EXPERTO, 2 minutos/velocidad 10 (sin calentar)**.
5. Verter la crema de vainilla en pequeños moldes. Dejar enfriar a temperatura ambiente y, a continuación, mantener en el frigorífico entre 2 y 4 horas.
6. Antes de servir, espolvorear el azúcar moreno y caramelizar la superficie con un soplete de cocina o en el grill del horno.

CREMA DE VAINILLA

Seguir la receta hasta el paso 5.

CRÈME BRÛLÉE de chocolate

Introducir en la olla inox 285 ml de nata líquida, 90 ml de leche, 3 yemas de huevo y 60 g de azúcar. Programar **EXPERTO, 8 minutos/velocidad 5/95 °C**. Añadir inmediatamente 150 g de chocolate cortado en trozos y volver a programar **EXPERTO, 2 minutos/velocidad 5 (sin calentar)**. Dejar enfriar y caramelizar con azúcar.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 252-253 18/12/2017 12:37

TARTA DE CUMPLEAÑOS
de NUTELLA®

PREPARACIÓN: 15 min | COCCIÓN: 45 min | REPOSO: 3 h 30

PARA 15 PERSONAS | PROGRAMAS: | ACCESORIOS:

BIZCOCHO:

- 5 huevos
- 160 g de azúcar en polvo
- 160 g de harina
- 7 g de levadura química
- 1 nuez de mantequilla

GLASEADO DE NUTELLA® :

- 150 g de queso tipo Philadelphia®
- 30 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 35 g de azúcar glas (ver pág. 294)
- 3 c. s. de NUTELLA®
- 300 g de NUTELLA®

1 Preparar el bizcocho. Cuando se haya enfriado por completo, cortarlo en tres capas del mismo grosor y untar una generosa capa de NUTELLA® entre las capas de bizcocho. Guardar en el frigorífico y preparar el glaseado*.
2 Sacar la tarta del frigorífico y extender el glaseado* por todas las superficies con una espátula flexible. El glaseado* puede hacerse liso o puede dársele una textura de escamas.
3 Refrigerar la tarta como mínimo 3 horas en el frigorífico antes de comer.

bizcocho

1 Precalentar el horno a 180 °C. Con el batidor de huevos, mezclar los huevos y el azúcar con el programa **EXPERTO, 5 minutos/velocidad 5/40 °C**.
2 Añadir la harina tamizada y la levadura y programar de nuevo **EXPERTO, 30 segundos/velocidad 3 (sin calentar)**.
3 Una vez finalizado el programa, verter la mezcla en un molde para charlota de 18 a 20 cm de diámetro untado de mantequilla y enharinado.
4 Hornear 40 minutos. Dejar enfriar el bizcocho antes de desmoldarlo sobre una rejilla de repostería.

glaseado de NUTELLA®

Colocar la cuba transparente y la cuba pequeña. Introducir el queso Philadelphia® y la mantequilla y utilizar el programa **ROBOT** hasta conseguir una mezcla cremosa. Con el programa todavía en marcha, añadir el azúcar glas y la NUTELLA® por la abertura. La mezcla debe quedar homogénea. Guardar el glaseado* en la nevera durante 30 minutos antes de utilizarlo.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 254-255 18/12/2017 12:37

ARROZ CON LECHE DE COCO
y compota de manzana

PREPARACIÓN: 15 min COCCIÓN: 40 min

PARA 4/6 PERSONAS PROGRAMA:

650 ml de leche
100 ml de leche de coco
120 g de arroz especial repostería
1 rama de canela
1 cucharadita de esencia de vainilla
50 g de azúcar

PARA LA COMPOTA DE MANZANA

200 g de manzanas troceadas
100 g de azúcar mascabado
25 ml de agua

1 Introducir en la olla el arroz, la leche, la leche de coco, la canela y el azúcar y programar **EXPERTO, 30 minutos/velocidad 2A/100°C**. Reservar en un cuenco aparte.
2 Lavar la olla e introducir las manzanas cortadas en dados pequeños, el azúcar mascabado y el agua y programar **EXPERTO, 15 minutos/velocidad 2A/110°C**
3 Verter en el fondo de los vasitos o ramequines una cucharada de compota de manzana y rellenar con el arroz con leche. Servir frío o templado.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 256-257 18/12/2017 12:37

TARTA DE SANTIAGO

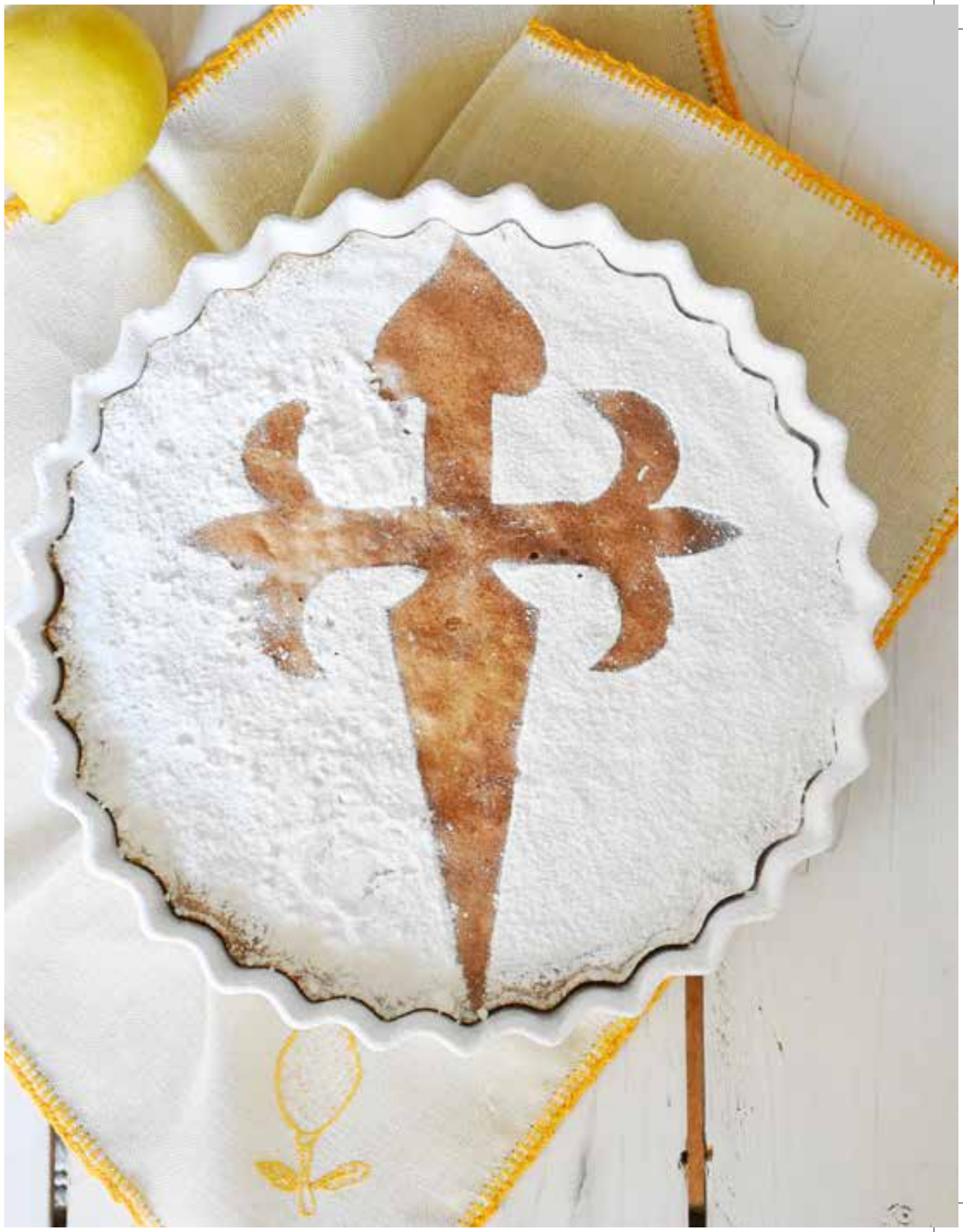
35

PREPARACIÓN: 5 min COCCIÓN: 30 min

PARA 8 PERSONAS PROGRAMA:

250 g de harina de almendras crudas
250 g de azúcar
4 huevos
la piel de un limón (solo la parte amarilla)
azúcar glas para decorar
plantilla de la estrella de Santiago

1 Precalentar el horno a 180 °C.
2 Introducir en la olla inox el azúcar y pulverizar, programar **EXPERTO, 30 segundos/velocidad 18 (sin calentar)**.
3 Poner de nuevo el programa **EXPERTO, 20 segundos/velocidad 18 (sin calentar)** y, con el programa en marcha, verter por la abertura de la tapa las pieles limón para que se triture todo bien.
4 Añadir los huevos y mezclar programando **EXPERTO, 20 segundos/velocidad 13 (sin calentar)**.
5 Agregar la harina de almendras y mezclar, programar **EXPERTO, 6 segundos/ velocidad 12 (sin calentar)**.
6 Verter la mezcla en un molde de 24 cm engrasado con mantequilla.
7 Hornear entre 25 - 30 minutos a 180 °C. Dejar enfriar.
8 Desmoldar y decorar con la plantilla de la cruz de Santiago y el azúcar glas.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 258-259 18/12/2017 12:37

PROFITEROLES

PREPARACIÓN: 20 min
COCCIÓN: 35 min
ENTRE 16 Y 20 PROFITEROLES
PROGRAMA:

MASA BOMBA

- 80 g de mantequilla cortada en trozos
- 200 ml de agua
- 180 g de harina
- 10 g de azúcar
- 1 pizca de sal
- 3 huevos medianos
- 1 puñado de avellanas trituradas

SALSA DE CHOCOLATE

- 250 g de chocolate negro para repostería
- 150 ml de leche
- 20 g de mantequilla

helado de vainilla

masa bomba

1 En el recipiente, introducir la mantequilla y el agua y programar **EXPERTO, 2 minutos/velocidad 4/90 °C**.
2 Cuando el programa termine, abrir la tapa y añadir la harina, el azúcar y la sal. Volver a tapar, quitar el tapón y programar **EXPERTO, 3 minutos/velocidad 4/100 °C**. La masa debe formar una bola.
3 Vuelva a poner en marcha durante **1 minuto/velocidad 10 (sin calentar)** y, mientras, añadir los huevos uno a uno por la abertura. Si es necesario, rebañar el recipiente con una espátula.
4 Precalentar el horno a 180 °C. Verter la masa bomba en una manga pastelera*. Formar bolas de aproximadamente 3 cm sobre una bandeja de horno cubierta de papel vegetal, procurando mantener una buena separación entre ellas.
5 Hornear entre 25 y 30 minutos, hasta que los profiteroles estén bien dorados y secos. No abrir la puerta del horno durante la cocción. Dejar que se enfríen por completo.

salsa de chocolate

1 Introducir todos los ingredientes en la olla inox. Programar **EXPERTO, 10 minutos/velocidad 3/60 °C.**
2 Cortar los profiteroles en 2 y colocar una bola de helado de vainilla sobre cada una de las dos mitades. Cubrirlas de salsa de chocolate y servir inmediatamente.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 260-261 18/12/2017 12:37

BIZCOFLAN

PREPARACIÓN: 10 min | COCCIÓN : 40 min | REPOSO: 12 h

PARA 6 PERSONAS | PROGRAMA :

PARA EL FLAN

- 4 huevos
- 500 ml de leche
- 120 g de azúcar
- ½ c. p. de azúcar vainillado

PARA EL BIZCOCHO

- 3 huevos
- 90 g de azúcar
- 90 g de harina de repostería
- caramelo líquido

un molde rectangular de 24 x13 cm

1 Poner en el horno una bandeja con agua y precalentar a 180 °C con calor arriba y abajo.
2 Poner el caramelo líquido en el molde y moverlo para caramelizar bien la base y las paredes del molde.
3 Para preparar el flan, introducir en la olla inox los ingredientes y mezclar con el programa **EXPERTO, 15 segundos/velocidad 10 (sin calentar)**. Verter la mezcla en el molde caramelizado.
4 Para preparar el bizcocho, instalar el batidor en la cuchilla universal y añadir a la olla inox los huevos y el azúcar. Programar **EXPERTO, 6 minutos/velocidad 4 (sin calentar)**.
5 Añadir la harina y programar **EXPERTO, 4 segundos/velocidad 3 (sin calentar)**. Acabar de mezclar a mano con la espátula de silicona. Verter la mezcla con mucho cuidado sobre la masa del flan.
6 Colocar el molde en la bandeja del horno y cocer al baño Maria a 180 °C entre 30 y 40 minutos, o hasta que al clavar una aguja, salga limpia.
7 Dejar enfriar en el molde y guardar en la nevera unas 6 horas antes de desmoldar.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 262-263 18/12/2017 12:37

PANNA COTTA

con coulis de frutas del bosque

PREPARACIÓN: 25 min | COCCIÓN: 10 min | REPOSO: de 2 a 3 h

PARA 6/8 PERSONAS | PROGRAMAS:

PANNA COTTA:

- 800 ml de nata líquida
- 120 g de azúcar en polvo
- 2 vainas de vainilla
- 4 hojas de gelatina (4 g)

COULIS DE FRUTAS DEL BOSQUE:

- 100 g de fresas tipo gariguette
- 100 g de arándanos
- 200 g de frambuesas
- 50 g de moras
- 60 g de azúcar en polvo

1 Verter la nata líquida y el azúcar en la olla inox junto con el interior de las vainas de vainilla. Programar **EXPERTO, 6 minutos/velocidad 1A/85 °C**. Dejar enfriar 10 minutos.
2 Colocar las hojas de gelatina en un cuenco con agua fría durante 5 minutos. A continuación, escurrirlas y añadirlas a la olla. Seleccionar otra vez el programa **EXPERTO, 1 minuto/velocidad 3/85 °C**.
3 Verter la crema en pequeños moldes para panna cotta o moldes para pastelitos y dejar enfriar a temperatura ambiente. Recubrirlos después con film transparente y meterlos en el frigorífico de 2 a 3 horas.
4 Servir las panna cotta acompañadas de coulis de frutas del bosque.

coulis de frutas del bosque

1 Introducir todos los ingredientes en la olla inox.
2 Programar **SMOOTHIE**. Cuando esté listo el coulis, pasarlo por un chino* para filtrar las pepitas. Dejar enfriar.

TRUCO

Si se desea sacar las panna cotta de los moldes, meterlos moldes 3 segundos en agua caliente.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 264-265 18/12/2017 12:37

TARTA DE QUESO
con coulis de albaricoque

PREPARACIÓN: 20 min | COCCIÓN: 1 h 05 min | REPOSO: 2 h

PARA 6 PERSONAS | PROGRAMA:

- 200 g de galletas con mantequilla
- 120 g de mantequilla fundida
- 20 g de harina
- 150 g de azúcar
- 600 g de queso tipo Philadelphia®
- 3 yemas de huevo
- 200 ml de nata líquida

COULIS DE ALBARICOQUE:

- 300 g de albaricoques frescos o descongelados
- 80 g de azúcar en polvo

1 Introducir las galletas en la olla inox y programar **EXPERTO, 40 segundos/velocidad 13 (sin calentar)**. Rebañar el recipiente y volver a programar 30 segundos. Con el programa en funcionamiento, añadir la mantequilla fundida por la abertura.
2 Recubrir con papel vegetal un molde de manqué* de 26 cm de diámetro, verter la masa y aplastar bien con la base de un vaso. Guardar en frío 1 hora.
3 Precalentar el horno a 180 °C.
4 Introducir la harina, el azúcar y el queso fresco en la olla inox y programar **EXPERTO, 4 minutos/velocidad 13 (sin calentar)**. Con el programa en funcionamiento, añadir los huevos uno a uno por la abertura y, después, la nata líquida.
5 Verter la crema resultante sobre la base de la tarta ya fría y hornear 15 minutos. A continuación, bajar la temperatura a 130 °C y hornear otros 45 minutos. Mientras tanto, preparar el coulis de albaricoque.
6 Una vez finalizada la cocción en el horno, apagarlo, abrir la puerta y dejar la tarta dentro otros 10 minutos. Después, refrigerar como mínimo 1 hora y servir fría con el coulis de albaricoque.

coulis de albaricoque

Introducir los albaricoques y el azúcar en la olla inox y programar **EXPERTO, 2 minutos/velocidad 12 (sin calentar)** y después volver a programar **5 minutos/velocidad 7/60 °C**.

BASE DE TARTA rápida

Realizar los pasos 1 y 2 de la receta.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 266-267 18/12/2017 12:38

PASTEL ESPONJOSO
tipo Victoria

PREPARACIÓN: 15 min COCCIÓN: 20 min

PARA 8/10 PERSONAS PROGRAMAS: ACCESORIO:

225 g de harina fluida
225 g de azúcar en polvo
225 g de mantequilla blanda
1 sobre de levadura química
4 huevos medianos
azúcar en polvo para espolvorear

NATA MONTADA

500 ml de nata líquida entera (mín. 30 % de materia grasa) muy fría
60 g de azúcar en polvo
1 bote de confitura de fresa o de frambuesa

1 Precalentar el horno a 180 °C. Untar de mantequilla los moldes para pastel redondos (18 cm) y cubrir el fondo de papel vegetal.
2 Introducir todos los ingredientes en la olla inox. Seleccionar el programa **MASA/PASTEL**. Al cabo de 10 o 15 segundos, presionar el botón Stop. Si es necesario, rebañar y vuelva a poner en marcha el programa, **5 segundos**.
3 Repartir este preparado entre los dos moldes. Hornearlos entre 20 y 25 minutos. Estarán bien cocidos cuando, al clavarles un cuchillo, la hoja salga limpia. Dejar que se enfríen sobre una rejilla.

nata montada

1 Introducir la nata y la batidora en la nevera durante, como mínimo, 30 minutos. Enfriar el recipiente colocando unos cubitos de hielo en su interior con el programa **HIELO PICADO**, vaciarlo y secarlo cuidadosamente. Instalar la batidora, verter la nata y el azúcar en polvo, retirar el tapón de la tapa y programar **EXPERTO, 2 minutos y 30 segundos/velocidad 7 (sin calentar)**. En función de la cantidad de nata empleada y de su temperatura, puede que sea necesario volver a poner en marcha el programa durante varios minutos, vigilando atentamente para que la nata no se convierta en mantequilla. La nata estará bien montada cuando se puedan ver las trazas de las palas de la batidora.
2 A continuación, untar la superficie de uno de los bizcochos con confitura y, después, añadir una capa de nata montada. Colocar con cuidado el otro bizcocho sobre el primero. Espolvorear por encima el azúcar en polvo.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 268-269 18/12/2017 12:38

MINIBABÁS AL RON

PREPARACIÓN: 15 min | COCCIÓN: 35 min | REPOSO: 30 min

PARA 6 PERSONAS | PROGRAMAS: | ACCESORIO:

- 3 huevos
- 1 pellizco de sal
- 150 g de azúcar
- 60 ml de leche caliente
- 50 g de mantequilla en pomada*
- 120 g de harina
- 1 sobre de levadura química
- 200 ml de nata montada (ver pág. 268)
- frutas frescas variadas

SIROPE DE RON:

- 1 naranja ecológica
- 100 ml de ron
- 400 ml de agua
- 200 g de azúcar

1 Instalar en la olla inox bien limpia y seca el batidor de huevos. Separar la yema de la clara de los huevos, introducir las claras en la olla inox con una pizca de sal y utilizar el programa **MONTAR CLARAS** con el tapón quitado. Retirar el batidor.

2 Vaciar la cuba y reservar. Introducir las yemas en la olla inox junto con el azúcar y programar **EXPERTO, 3 minutos/velocidad 4 (sin calentar)** hasta que la mezcla blanquee*.

3 Añadir la leche caliente, la mantequilla, la harina y la levadura y programar **EXPERTO, 4 minutos/velocidad 6 (sin calentar)**. Rebañar el recipiente. Incorporar con cuidado las claras montadas a la mezcla con la espátula.

4 Engrasar con mantequilla 6 moldes para babás, repartir la masa entre ellos y dejar reposar 30 minutos a temperatura ambiente. Precalentar el horno a 180 °C. Hornear los babás 25 minutos.

5 Mientras tanto, preparar el sirope. Sacar los babás de los moldes y dejarlos enfriar sobre una rejilla de repostería. Regarlos con el sirope empapándolos lo máximo posible. Dejar que el sirope escurra y se asiente.

6 Meter la nata montada en una manga pastelera* con una boquilla estriada y decorar con ella los babás. Adornar con trocitos de frutas frescas y regar una última vez con el sirope.

sirope de ron

1 Introducir la cáscara y el zumo de la naranja en la olla inox con los demás ingredientes.

2 Programar **EXPERTO, 20 minutos/velocidad 1A/120 °C**.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 270-271 18/12/2017 12:38

BIZCOCHOS FINANCIERS
de pistacho

35

PREPARACIÓN: 15 min COCCIÓN: 20 min

PARA UNAS 12 UNIDADES PROGRAMAS:

- 200 g de mantequilla
- 60 g de harina
- 150 g de harina de almendra
- 170 g de azúcar glas (ver pág. 294)
- 1 pellizco de sal
- 1 pellizco de levadura química
- ½ c. p. de extracto de almendra amarga
- ½ c. p. de pasta de pistachos
- 5 claras de huevo
- 30 g de pistachos picados + 10 g para decorar

1 Precalentar el horno a 180 °C.
2 Introducir en la olla inox la mantequilla cortada en trozos y programar **EXPERTO, 2 minutos/velocidad 3/80 °C**.
3 Añadir la harina, la harina de almendra, el azúcar, la sal, la levadura, el extracto de almendra amarga y la pasta de pistachos. Programar **MASA/PASTEL**.
4 Rebañar los ingredientes hacia el centro de la olla con la espátula y volver a programar **MASA/PASTEL**. Añadir después las claras de huevo y los pistachos picados por la abertura.
5 Cuando el programa haya acabado, verter la masa en moldes para bizcochos financiers o en forma de lingotes, salpicar con los pistachos picados y hornear unos 20 minutos. Asegurarse de que se hayan enfriado antes de sacarlos de los moldes.

BIZCOCHOS FINANCIERS con almendras

Elaborar la receta de la misma manera, pero sin la pasta de pistachos ni los pistachos molidos.

TRUCO

Si no se dispone de pasta de pistachos, puede utilizarse en su lugar una cucharadita de café de aroma de pistacho y unas gotas de colorante alimentario.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 272-273 18/12/2017 12:38

BIZCOCHO DE NARANJA

PREPARACIÓN: 4 min
COCCIÓN: 43 min
PARA 4 PERSONAS
PROGRAMAS:

- 1 naranja
- 250 g de azúcar
- 3 huevos
- 100 g de aceite de girasol
- 1 yogur
- 1 sobre de levadura quimica
- 250 g de harina
- 1 pellizco de sal

1 Introducir en la olla inox el azúcar, los tres huevos y la naranja lavada y cortada a cuartos, comprobar que no tenga ni semillas ni partes blancas que rodean la pulpa. Programar **EXPERTO, 3 minutos/velocidad 13/37 °C.**
2 Añadir el yogur, el aceite, la harina, la levadura y la pizca de sal y programar **MASA/PASTEL, 15 segundos/velocidad 9** y acabar de mezclarlo todo con la espátula.
3 Pasar la masa a un molde engrasado y con papel vegetal en la base y hornear a 180 °C entre 35 y 40 minutos.
4 Se puede decorar con azúcar glas.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 274-275 18/12/2017 12:38

TARTA DE ALMENDRAS

con cerezas

PREPARACIÓN: 15 min | COCCIÓN: 45 min | REPOSO: 2 h

PARA 6/8 PERSONAS | PROGRAMA:

- 1 masa quebrada dulce (ver pág. 320)
- 1 nuez de mantequilla
- 600 - 800 g de cerezas sin hueso (frescas o descongeladas)
- 5 c. s. de azúcar en polvo
- 1 sobre de cobertura de brillo para tartas
- 80 ml de agua caliente

CREMA DE ALMENDRAS:

- 165 g de azúcar en polvo
- 165 g de harina de almendra
- 165 g de mantequilla en pomada*
- 3 huevos

1 Precalentar el horno a 180 °C.
2 Extender la masa sobre un molde para tarta untado de mantequilla. Hornear en blanco* 15 minutos.
3 Mientras tanto, preparar la crema de almendras.
4 Sacar la base para la tarta del horno y cubrirla con la crema de almendras. Hornear unos 25 minutos.
5 Cuando la tarta esté hecha, colocar unas cerezas encima, espolvorear con una cucharada sopera de azúcar y hornear otros 5 minutos más.
6 En un cuenco, mezclar el sobre de cobertura de brillo, el azúcar restante y el agua. Cubrir la tarta con esta gelatina y guardar en el frigorífico 2 horas.

crema de almendras

Introducir en la olla inox el azúcar, la harina de almendra y la mantequilla. Programar **EXPERTO, 1 minuto/velocidad 10 (sin calentar)**. Añadir inmediatamente los huevos uno a uno y programar de nuevo **EXPERTO, 4 minutos/velocidad 13 (sin calentar)**. Rebañar el recipiente si es necesario.

TORTA FRANCESA DE REYES

Para elaborar la torta francesa de Reyes, son necesarias 2 masas de hojaldre y la crema de almendras. Colocar 1 base de hojaldre en un molde para tarta y pincharla con un tenedor. Cubrir con la crema de almendras y esconder un haba dentro. Recubrir con el segundo hojaldre, uniendo bien los bordes. Trazar motivos en la parte superior y pintar con 1 yema de huevo. Hornear de 20 a 30 minutos a 200 °C, comprobando de vez en cuando el punto de cocción.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 276-277 18/12/2017 12:38

TARTA DE CHOCOLATE Y CARAMELO
con frutos secos

PREPARACIÓN: 20 min | COCCIÓN: 25 min | REPOSO: 3 h 30

PARA 8 PERSONAS | PROGRAMA:

- 1 masa arenosa para tartas (ver pág. 320)
- 200 g de caramelo de mantequilla salada de bote
- 100 g de frutos secos picados (nueces, almendras, pistachos)
- 20 g de uvas pasas
- 30 g de azúcar glas (ver pág. 294)

GANACHE DE CHOCOLATE:

- 250 g de chocolate negro
- 50 g de mantequilla
- 100 ml de nata líquida

1 Precalentar el horno a 180 °C. Extender la masa sobre un molde para tarta de unos 26 cm de diámetro.
2 Hornear en blanco* 25 minutos (debe quedar bien hecha). Mientras se hace la masa en el horno, elaborar la ganache de chocolate y reservar.
3 Sacar la base para la tarta del horno y dejar enfriar.
4 Verter el caramelo sobre la base de la tarta y después esparcir por encima los frutos secos y las pasas. Guardar 30 minutos en frío para que el caramelo se endurezca.
5 Recubrir la tarta con la ganache de chocolate, alisar la superficie con una espátula y dejar reposando a temperatura ambiente 3 horas. Espolvorear el azúcar glas antes de servir.

ganache de chocolate

Introducir en la olla inox el chocolate partido en trocitos, la mantequilla y la nata líquida. Programar **EXPERTO, 5 minutos/velocidad 3/60 °C**. Rebañar el recipiente si es necesario. Según convenga, programar de nuevo **30 segundos/velocidad 3/100 °C** para que la textura de la ganache quede lisa.

TRUCO

Preparar el caramelo con mantequilla salada casero: en una cacerola, calentar 100 g de azúcar a fuego lento, sin remover, hasta que se caramelice. En otra cacerola, calentar 100 ml de nata líquida hasta que llegue al punto de ebullición. Cuando el caramelo haya adquirido un buen color, retirar del fuego, verter la nata líquida y mezclar bien. Añadir 30 g de mantequilla baja en sal cortada en trocitos y mezclar hasta que se disuelva completamente.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 278-279 18/12/2017 12:38

FLANES DE CARAMELO

PREPARACIÓN: 5 min
COCCIÓN: 50 min
PARA 6 PERSONAS
PROGRAMA:

- 3 huevos
- 80 g de azúcar
- 2 sobres de azúcar vainillada
- 500 ml de leche

CARAMELO:

- 250 g de azúcar
- 65 ml de agua
- 1 c. p. de vinagre blanco

1. Precalentar el horno a 160 °C.
2. Introducir en la olla inox los huevos, el azúcar, el azúcar vainillado y la leche y programar **EXPERTO, 5 minutos/velocidad 4/80 °C**.
3. En una cacerola, fundir el azúcar en polvo con el agua y una cucharadita de café de vinagre blanco, sin remover, hasta que el caramelo tome un color dorado.
4. Verter el caramelo caliente en moldes pequeños y repartir después el flan caliente entre los moldes. Colocarlos en una fuente de horno con agua a tres cuartos de su capacidad y hornear unos 45 minutos.
5. Dejar enfriar los flanes antes de desmoldarlos.

FLANES DE CARAMELO con coco

Añadir 125 g de coco rallado a la masa del flan 1 minuto antes de que termine el programa **EXPERTO**.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 280-281
18/12/2017 12:38

PAVLOVA

con compota de cerezas

PREPARACIÓN: 15 min COCCIÓN: 1 h 35

PARA 6 PERSONAS PROGRAMAS: ACCESORIO:

MERENGUES FRANCESES:

- 6 claras de huevo a temperatura ambiente
- 1 pellizco de sal
- 250 g de azúcar glas (ver pág. 294)

COMPOTA DE CEREZAS:

- 200 g de cerezas sin hueso (frescas o en sirope)
- 4 c. s. de azúcar en polvo

- 200 ml de nata montada (ver pág. 268)
- 100 g de pistachos molidos

1 Preparar los merengues. Mientras se hacen en el horno, elaborar la compota de cerezas.
2 Colocar un merengue ya enfriado en cada plato y ponerle encima una a dos cucharadas soperas de nata montada y una cucharada sopera de compota de cerezas.
3 Espolvorear pistachos picados por encima y servir inmediatamente.

merengues franceses

1 Precalentar el horno a 110 °C.
2 Instalar en la olla inox bien limpia y seca el batidor de huevos. Introducir las claras con una pizca de sal y programar **MONTAR CLARAS** con el tapón quitado.
3 Recubrir con papel vegetal una bandeja de horno, colocar encima montoncitos de merengue de unos 5 cm de diámetro y 2 cm de alto con una cuchara.
4 Ejercer una ligera presión sobre el centro para crear un hueco y hornear entre 1 hora y media y 2 horas. Los merengues estarán preparados cuando se despeguen perfectamente. Cuando estén listos, entreabrir la puerta del horno y dejar que se enfríen al mismo tiempo que el propio horno.

compota de cerezas

1 Introducir las cerezas en la olla inox con el azúcar y programar **EXPERTO, 7 minutos/velocidad 2A/120 °C**.
2 Verter la compota en un cuenco y guardar en frío.



TRUCO

La temperatura y los tiempos de cocción de los merengues varían en función de su tamaño y de la potencia del horno (consultar el manual de instrucciones del horno).

MAGIMIX_ESP_018-347.indd 282-283 18/12/2017 12:38

MOUSSE DE CHOCOLATE

PREPARACIÓN: 10 min	COCCIÓN: 5 min	REPOSO: 2 h
PARA 6 PERSONAS	PROGRAMAS:	ACCESORIO:

- 5 huevos
- 1 pellizco de sal
- 200 g de chocolate negro cortado en trozos
- 100 g de nata líquida entera

1. Instalar en la olla inox bien limpia y seca el batidor de huevos. Separar la yema de la clara de los huevos, introducir las claras en la olla inox con una pizca de sal y utilizar el programa **MONTAR CLARAS** con el tapón quitado. Retirar el batidor.
2. Introducir el chocolate y la nata en la olla inox y programar **EXPERTO, 5 minutos/velocidad 3/60 °C**.
3. Rebañar el recipiente y volver a programar **EXPERTO, 1 minuto/velocidad 3/60 °C**.
4. Añadir las yemas por la abertura y programar de nuevo **EXPERTO, 20 segundos/velocidad 10 (sin calentar)**. Verter en una ensaladera.
5. Con una espátula, incorporar con cuidado las claras montadas a la mezcla chocolateada.
6. Guardar la mousse de chocolate en la nevera 2 horas antes de servir.

MOUSSE de chocolate blanco

Utilizar 200 g de chocolate blanco.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 284-285 18/12/2017 12:38

ESPONJOSO DE CHOCOLATE

relleno de caramelo fundido

30

PREPARACIÓN: 15 min COCCIÓN: 15 min

PARA 6 UNIDADES PROGRAMAS:

- 100 g de chocolate negro
- 100 g de mantequilla
- 2 huevos enteros + 2 yemas
- 50 g de harina
- 100 g de azúcar glas (ver pág 300) + 40 g para decorar
- 150 g de caramelo de mantequilla salada de bote muy frío

1 Precalentar el horno a 210 °C. Introducir el chocolate en pedacitos en la olla inox, incorporar la mantequilla y fundir todo con el programa **EXPERTO, 4 minutos/ velocidad 3/60 °C**.

2 Añadir los huevos enteros y las yemas a la olla y, después, agregar la harina y el azúcar glas y programar **MASA/PASTEL**. Rebañar el recipiente si es necesario.

3 Repartir la masa en pequeños moldes untados de mantequilla (6 - 8 cm de diámetro) llenándolos hasta la mitad. Añadir una cucharada de café de caramelo de mantequilla salada en el centro. Rellenar los moldes con el resto de la mezcla preparada.

4 Meterlos en el horno inmediatamente y cocinar unos 12 minutos. Desmoldar los bizcochitos sobre sus platos y espolvorear con azúcar glas.

TRUCO

El caramelo puede sustituirse por una onza de chocolate blanco o de chocolate con leche.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 286-287 18/12/2017 12:38

TIRAMISÚ

PREPARACIÓN: 25 min | REPOSO: 12 h

PARA 8/10 PERSONAS | PROGRAMAS: | ACCESORIO:

- 5 huevos
- 1 pellizco de sal
- 60 g de azúcar
- 500 g de mascarpone
- 300 g de bizcochos de soletilla
- 200 ml de café de filtro o expreso
- 4 c. s. de cacao en polvo
- 3 c. s. de marsala o amaretto (opcional)

1 Instalar en la olla inox bien limpia y seca el batidor de huevos. Separar la yema de la clara de los huevos, introducir las claras en la olla inox con una pizca de sal y utilizar el programa **MONTAR CLARAS** con el tapón quitado. Retirar el batidor. Reservar.

2 Inmediatamente después, echar las yemas en la olla inox junto con el azúcar y programar **EXPERTO, 2 minutos/velocidad 13 (sin calentar)**.

3 Blanquear* la mezcla, añadir después el mascarpone y programar de nuevo **EXPERTO, 2 minutos/velocidad 12 (sin calentar)**. Incorporar con cuidado las claras montadas a la crema de mascarpone con la espátula.

4 Recubrir el fondo de una fuente de horno con bizcochos de soletilla ligeramente empapados en café frío y/o licor.

5 Cubrir rápidamente con la crema de mascarpone. Poner otra capa de bizcochos de soletilla empapados y después otra de crema. Guardar la fuente en el frigorífico toda la noche.

6 Antes de servir, espolvorear de cacao con un tamiz* o un colador fino.

TIRAMISÚ con galletas

Sustituir los bizcochos de soletilla por galletas spéculoos o tipo Chiquilín. Reservar un cuarto. Empapar ligeramente las demás en café frío (y si se desea, en licor). En una fuente de horno, ir alternando capas de crema de mascarpone y de galletas. Terminar con una capa de crema de mascarpone. Colocar la cuba transparente y triturar el cuarto de galletas reservado en la cuba pequeña utilizando el programa **ROBOT**. En lugar de con cacao, decorar el tiramisú con el polvo de galleta obtenido.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 288-289 18/12/2017 12:38

GOFRES Y CREPES

con pasta untable de avellanas y chocolate

PREPARACIÓN: 20 min | COCCIÓN: 45 min | REPOSO: 1 h

PARA 6/8 PERSONAS | PROGRAMA:

CREPES:

- 250 g de harina
- 3 huevos
- 2 c. s. de aceite vegetal
- 50 g de mantequilla fundida + 1 nuez
- 500 ml de leche
- 1 tapón de ron (opcional)
- 1 pellizco de sal

GOFRES:

- 250 g de harina
- 100 g de azúcar
- 2 huevos
- 75 g de mantequilla fundida + 1 nuez
- 1 pellizco de sal
- 400 ml de leche
- 1 sobre de levadura química

PASTA UNTABLE:

- 50 g de avellanas
- 200 g de chocolate con leche partido en trocitos
- 100 g de chocolate negro partido en trocitos
- 400 g de leche condensada
- 1 pellizco de sal

crepes

1 Introducir los ingredientes en la olla inox y programar **EXPERTO, 1 minuto/velocidad 13 (sin calentar)**. Dejar reposar 30 minutos.
2 Verter un cucharón de masa en una sartén caliente untada con un poco de mantequilla y tostar 1 minuto por cada lado. Repetir la operación hasta agotar la masa.

gofres

1 Introducir los ingredientes en la olla inox y programar **EXPERTO, 1 minuto/velocidad 13 (sin calentar)**. Dejar reposar 30 minutos.
2 Verter un cucharón de masa en una gofrera caliente untada con un poco de mantequilla y cocinar de 3 a 5 minutos. Despegar la masa después. Repetir la operación hasta agotar la masa.

pasta untable

1 Introducir las avellanas en la olla inox y programar **EXPERTO, 1 minuto/velocidad 15 (sin calentar)**. Rebañar el recipiente si es necesario.
2 Añadir los chocolates, la leche condensada y la sal. Programar de nuevo **EXPERTO, 5 minutos/velocidad 3/60 °C**.



3 Rebañar el recipiente con la espátula y seleccionar una última vez el programa **EXPERTO, 2 minutos/velocidad 3/60 °C**.
4 Verter la pasta en tarros y conservar a temperatura ambiente un máximo de 15 días.

MAGIMIX_ESP_018-347.indd 290-291 18/12/2017 12:38

COOKIES CON PEPITAS
de chocolate y caramelo

25

PREPARACIÓN: 10 min COCCIÓN: 15 min

PARA UNAS 15 GALLETAS PROGRAMA:

- 150 g de mantequilla en pomada*
- ½ c. p. de extracto de vainilla
- 100 g de azúcar en polvo
- 50 g de azúcar moreno
- 1 huevo grande
- 300 g de harina
- 50 g de pepitas de chocolate
- 50 g de pepitas de caramelo (o caramelos blandos partidos por la mitad)

1 Precalentar el horno a 180 °C.
2 Introducir en la olla inox la mantequilla en pomada*, el extracto de vainilla, el azúcar y el azúcar moreno. Programar **EXPERTO, 2 minutos/velocidad 11 (sin calentar)**. Al cabo de 1 minuto, agregar el huevo por la abertura.
3 Añadir la harina y programar de nuevo **EXPERTO, 1 minuto/velocidad 11 (sin calentar)**.
4 Volver a programar **EXPERTO, 30 segundos/velocidad 7 (sin calentar)** y agregar las pepitas de chocolate y de caramelo por la abertura.
5 Hacer bolas de 2 a 3 cm de diámetro y aplastarlas con la palma de la mano. Colocarlas en una bandeja de horno cubierta con papel vegetal, hornear unos 15 minutos y, después, dejarlas enfriar en la nevera o comerlas tibias.

COOKIES de chocolate blanco con nueces

Sustituir el chocolate por 50 g de pepitas de chocolate blanco (o, en su defecto, de chocolate blanco partido en trocitos) y sustituir el caramelo por 50 g de nueces partidas en trozos grandes.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 292-293
18/12/2017 12:38

CLAFOUTIS DE HIGOS

PREPARACIÓN: 10 min
COCCIÓN: 40 min
PARA 6 PERSONAS
PROGRAMA:

- 500 g de higos frescos o descongelados
- 120 g de harina
- 4 huevos
- 400 ml de leche entera
- 100 g de azúcar moreno
- 30 g de mantequilla baja en sal fundida
- 1 nuez de mantequilla para los moldes
- varios racimos de grosellas

AZÚCAR GLAS:

- 100 g de azúcar en polvo

1 Precalentar el horno a 180 °C. Cortar los higos en 4.
2 Introducir en la olla inox todos los ingredientes excepto los higos y las grosellas y programar **EXPERTO, 1 minuto/velocidad 8 (sin calentar)**.
3 Rebañar la mezcla hacia el centro de la olla y volver a programar **EXPERTO, 30 segundos (sin calentar)**.
4 Verter la mezcla en moldes individuales o en un molde de manqué* engrasado con mantequilla. Colocar los higos encima, hundirlos un poco en la masa y hornear 40 minutos. Decorar los clafoutis con grosellas y azúcar glas antes de servir.

azúcar glas

Introducir el azúcar en polvo en la olla inox y programar **EXPERTO, 30 segundos/velocidad 18 (sin calentar)**.

CLAFOUTIS de cerezas

Sustituir los higos por cerezas sin hueso (frescas o descongeladas) y añadirlas a la mezcla justo antes de verterla en los moldes.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 294-295 18/12/2017 12:38

TARTA DE LIMÓN
merengada

PREPARACIÓN: 25 min COCCIÓN: 1 h 05

PARA 8 PERSONAS PROGRAMAS: ACCESORIO:

MASA:

250 g de harina
125 g de azúcar glas (ver pág. 294)
100 g de mantequilla reblandecida
1 huevo

CREMA DE LIMÓN:

3 huevos
el zumo de 4 limones
la cáscara de 2 limones
150 g de azúcar en polvo
1 c. s. de Maizena®

MERENGUE:

4 claras de huevo
1 pellizco de sal
160 g de azúcar glas

1 Precalentar el horno a 180 °C
2 Introducir todos los ingredientes para la masa en la olla inox y programar **MASA/PASTEL**. Extender la masa y recubrir con ella la base y las paredes interiores de un molde para tarta de unos 28 cm de diámetro. Hornear en blanco* la masa 20 minutos hasta que quede bien hecha.
3 Añadir los huevos al recipiente y programar **EXPERTO, 1 minuto/velocidad 13 (sin calentar).**
4 Añadir el zumo de los limones, las cáscaras, el azúcar y la Maizena® y vuelva a poner en marcha el programa **EXPERTO, 1 minuto/velocidad 13 (sin calentar).**
5 Cubrir con la crema la base para la tarta y hornear 25 minutos. Sacar la tarta del horno, bajar la temperatura a 150 °C y preparar el merengue.
6 Extender el merengue sobre la tarta de limón y, con una cuchara sopera, estirarlo hacia arriba formando piquitos. Hornear otros 10 minutos. Apagar el horno, dejar la tarta dentro otros 10 minutos y, después, sacarla y dejar enfriar.

merengue suizo

Acoplar el batidor de huevos. Introducir todos los ingredientes en la olla inox, limpia y seca, retirar el tapón y programar **EXPERTO, 10 minutos/velocidad 5/50 °C**.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 296-297 18/12/2017 12:38

SORBETE DE MANGO Y JENGIBRE

PREPARACIÓN: 5 min | PARA 4/6 PERSONAS | PROGRAMA:

- 400 g de mango congelado cortado en dados de 1 cm de grosor aprox.
- 1 vasito de yogur natural
- 1 c. p. de jengibre rallado
- 75 g de azúcar en polvo
- 50 ml de leche de coco

1 Introducir todos los ingredientes en la olla inox, muy fría, y programar **SORBETE**. Rebañar el recipiente si es necesario.
2 Formar cilindros* de sorbete y comer inmediatamente, o introducir el sorbete en el congelador unos minutos para posteriormente hacer bolas. Recordar que no se debe volver a congelar en ningún caso.

SORBETE de plátano

Sustituir el mango por la misma cantidad de plátano congelado y cortado en trocitos. Espolvorear con coco rallado antes de servir.

SORBETE DE FRAMBUESA

PREPARACIÓN: 5 min | PARA 4/6 PERSONAS | PROGRAMA:

- 400 g de frambuesas congeladas
- 75 g de azúcar en polvo
- 1 clara de huevo
- 1 c. s. de zumo de limón

1 Introducir todos los ingredientes en la olla inox, muy fría, y programar **SORBETE**. Rebañar el recipiente si es necesario.
2 Formar cilindros* de sorbete y comer inmediatamente o introducir el sorbete en el congelador unos minutos para posteriormente hacer bolas. Recordar que no se debe volver a congelar en ningún caso.

SORBETE de melocotón

Sustituir las frambuesas por 400 g de melocotón congelado y cortado en trocitos.

TRUCOS

Para enfriar la olla inox, triturar unos cubitos de hielo con el programa **HIELO PICADO**. Vaciar la olla y secarla bien.

Para que el sorbete quede más esponjoso, cuando termine el programa **SORBETE**, acoplar el batidor de huevos y programar **EXPERTO, 30 segundos/velocidad 6 (sin calentar)**.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 298-299 18/12/2017 12:38

MERMELADA DE ALBARICOQUE

PREPARACIÓN: 10 min COCCIÓN: 25 min

PARA 3/4 TARROS DE MERMELADA PROGRAMA:

500 g de albaricoques sin hueso
400 g de azúcar (especial para mermelada)
el zumo de ½ limón

1 Introducir los albaricoques en la olla inox, añadir el azúcar y el zumo de limón, quitar el tapón y programar **EXPERTO, 25 minutos/velocidad 2A/105 °C**. Poner una gota de mermelada sobre un plato frío: si se queda cuajada, la mermelada está lista, si no, programar unos minutos más.
2 Verter la mermelada inmediatamente en tarros esterilizados (o hervidos previamente). Enroscar las tapas y colocar los tarros boca abajo unos 15 minutos. Volver a darles la vuelta y dejar enfriar.

MERMELADA FINA
de manzana y pera

PREPARACIÓN: 10 min COCCIÓN: 25 min

PARA 3/4 TARROS DE MERMELADA PROGRAMA:

1 kg de manzanas y/o peras o 600 ml de zumo de manzana y de pera no filtrado
600 g de azúcar (especial para mermelada)
el zumo de ½ limón
1 c. s. de extracto de vainilla

1 Lavar las manzanas y/o peras, cortarlas en 4 y pasarlas por la licuadora o utilizar zumo de manzana y/o pera.
2 Introducir el zumo de fruta en la olla inox, añadir el azúcar, el zumo de limón y el extracto de vainilla, quitar el tapón y programar **EXPERTO, 25 minutos/velocidad 3/105 °C**. Poner una gota de mermelada sobre un plato frío: si se queda cuajada, la mermelada está lista, si no, programar unos minutos más.
3 Verter la mermelada inmediatamente en tarros esterilizados (o hervidos previamente). Enroscar las tapas y colocar los tarros boca abajo unos 15 minutos. Volver a darles la vuelta y dejar enfriar.



TRUCO
Dependiendo de la época del año, las frutas pueden contener más azúcar y crear espuma. Vigilar bien el punto de cocción.

MAGIMIX_ESP_018-347.indd 300-301 18/12/2017 12:38

COMPOTA
de manzana, fresa y ruibarbo

90

PREPARACIÓN: 10 min | COCCIÓN: 30 min | REPOSO: 1 h

PARA 4/6 PERSONAS | PROGRAMA:

- 200 g de ruibarbo pelado y cortado en rodajas de 1 cm
- 50 g de azúcar en polvo
- 250 g de fresas cortadas por la mitad
- 400 g de manzanas peladas y cortadas en trozos grandes
- 50 g de azúcar moreno

1 Espolvorear el ruibarbo con azúcar y dejar macerar* 1 hora.
2 Introducir en la olla inox las manzanas, las fresas y el ruibarbo (con su zumo), añadir el azúcar moreno y programar **SOPA LICUADA**.

COMPOTA de albaricoques, manzana y plátano

Reducir la cantidad de manzanas a 300 g y sustituir las fresas y el ruibarbo por 400 g de albaricoques y 1 plátano. Añadir azúcar si es necesario.

COMPOTA
de manzana y plátano con canela

PREPARACIÓN: 5 min | COCCIÓN: 20 min

PARA 4/6 PERSONAS | PROGRAMA:

- 1 plátano (200 g) cortado en rodajas
- 3 manzanas de tipo golden o boskoop (500 g) cortadas en trozos de unos 2 cm
- 25 g de azúcar moreno
- 1 c. p. de canela en polvo
- 100 ml de agua

Introducir las manzanas y los plátanos en la olla inox junto con el azúcar moreno, la canela y el agua. Programar **EXPERTO, 20 minutos/velocidad 2A/100 °C**.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 302-303 18/12/2017 12:38

TARTA ESPEJO
de chocolate

PREPARACIÓN: 10 min | COCCIÓN: 40 min | REPOSO: de 4 a 12 h

PARA 6/8 PERSONAS | PROGRAMAS: | ACCESORIO:

- 4 huevos
- 1 pellizco de sal
- 160 g de mantequilla cortada en dados + 1 nuez
- 160 g de chocolate negro cortado en trocitos
- 150 g de azúcar glas (ver pág. 294)
- 60 g de Maizena®
- 10 frambuesas lavadas

GLASEADO DE CHOCOLATE:

- 100 g de chocolate negro
- 80 g de azúcar
- 50 ml de agua

1 Instalar en la olla inox bien limpia y seca el batidor de huevos. Separar la yema de la clara de los huevos, introducir las claras en la olla inox con una pizca de sal y utilizar el programa **MONTAR CLARAS** con el tapón quitado. Retirar el batidor.

2 Poner la mantequilla y el chocolate en la olla inox y programar **EXPERTO, 5 minutos/velocidad 3/60 °C**.

3 Añadir el azúcar glas y las yemas y volver a programar **EXPERTO, 2 minutos/velocidad 9/60 °C**.

4 Verter la mezcla sobre las claras montadas y mezclar suavemente con un movimiento envolvente. Tamizar* la Maizena® por encima y esparcirla con la espátula. Untar de mantequilla un molde de manqué* de 24 cm de diámetro y verter la mezcla dentro. Hornear 30 minutos.

5 Sacar la tarta del horno y dejar que se enfríe bien sobre una rejilla de repostería.

6 Preparar el glaseado*. Cuando la tarta se haya enfriado, con una espátula flexible tipo Maryse*, cubrirla con varias capas de glaseado. Dejar que se fije la cobertura un mínimo de 4 horas hasta toda la noche. Decorar posteriormente con frambuesas frescas.

glaseado de chocolate

Introducir en la olla inox el chocolate cortado en trozos, el azúcar y el agua y programar **EXPERTO, 3 minutos/velocidad 3/90 °C**.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 304-305 18/12/2017 12:38



MASAS Y PANES

MAGIMIX_ESP_018-347.indd 306-307 18/12/2017 12:38

PAN
rústico

PREPARACIÓN: 10 min COCCIÓN: 30 min REPOSO: 3 h

PARA 1 HOGAZA DE PAN RÚSTICO PROGRAMA:

- 5 g de levadura fresca o ½ sobre de levadura en polvo de panadería
- 240 ml de agua fría
- 400 g de harina común
- 5 g de sal fina

1 Introducir en la olla inox la levadura y el agua y programar **PAN/BRIOCHE**. Al cabo de 1 minuto, el programa se detendrá. Añadir la harina, el aceite de oliva y la sal y reanudar el programa pulsando Auto. Colocar la masa en una ensaladera enharinada, cubrir con un paño húmedo y dejar reposar durante 2 horas.

2 Transcurrido este tiempo, sacar la masa de la ensaladera y colocarla sobre la encimera enharinada. Amasarla con la palma de la mano y extenderla tirando de ella hacia el exterior y, después, llevar las cuatro esquinas al centro, darle la vuelta y ponerla sobre la bandeja del horno cubierta de papel vegetal. Dejarla reposar 1 hora más, cubierta con un paño húmedo.

3 Antes de que transcurra ese tiempo, precalentar el horno a 220 °C. Enharinar la bola y realizar unos cortes profundos en forma de cruz en la parte superior de la masa con un cuchillo muy afilado con la hoja humedecida. Hornear durante aproximadamente 30 minutos sobre la rejilla del horno con un poco de agua en la bandeja colocada debajo. Para verificar la cocción, dar la vuelta al pan y propinarle unos golpecitos. Debe sonar hueco. Dejar enfriar sobre una rejilla.

TRUCO

El resultado puede variar dependiendo de la harina que se use.







MAGIMIX_ESP_018-347.indd 308-309 18/12/2017 12:38

MOLLETES

PREPARACIÓN 25 MINUTOS COCCIÓN: 12 - 15 minutos REPOSO: 2 h 30

CANTIDAD: 12 molletes PROGRAMA:

PARA LA MASA MADRE

- 50 ml de leche
- 10 g de levadura fresca de panadería
- 85 gr de harina de fuerza
- 1½ l de agua

PARA LOS MOLLETES

- toda la masa madre
- 600 g de harina
- 50 ml de aceite de oliva virgen
- 350 ml de agua
- 20 g de sal
- 10 g de azúcar

masa madre

1 Introducir en la olla inox la leche y la levadura y la calentamos **EXPERTO, 2 minutos/velocidad 3/37 °C**.

2 Añadir la harina y programar **PAN/BRIOCHE, 2 minutos/velocidad 5.** Al cabo de 1 minuto, el programa se detendrá. Seleccionar la velocidad 6 et reanudar el programa pulsando Auto. Sacar la masa, formar una bola y meter la masa dentro de un cuenco y cubrir con agua. En 10 minutos minutos, la bola flotará y estará lista para continuar la receta.

molletes

1 Introducir en la olla inox la bola de masa del inicio junto con los ingredientes de la masa en este orden: agua, aceite, harina, sal y azúcar. Programar **PAN/BRIOCHE.** Al cabo de 1 minuto, el programa se detendrá. Seleccionar la velocidad 6 et reanudar el programa pulsando Auto. La masa estará lista.

2 Dejar que la masa fermente en un cuenco, tapada hasta que aumente de volumen, entre 40 - 60 minutos.

3 Poner en la mesa de trabajo la masa con un poco de harina, aplanar con los dedos y hacer un rulo, cortar porciones de 90 - 100 g. Formar bolas con las porciones y aplastar ligeramente. Colocar los molletes en una bandeja de horno con papel vegetal y tapadas con un trapo. Dejar reposar los molletes aproximadamente 60 minutos.

4 Precalentar el horno a 180° con calor arriba y abajo, y hornear los molletes entre 12 - 15 minutos.

5 Dejar enfriar encima de una rejilla.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 310-311 18/12/2017 12:38

BAGUETTES

PREPARACIÓN: 20 min | COCCIÓN: 15 - 20 min | REPOSO: 2 h

PARA 2 BAGUETTES | PROGRAMA:

- 5 g de levadura fresca fría o ½ sobre de levadura en polvo de panadería
- 150 ml de agua
- 250 g de harina común
- 5 g de sal fina

1 Introducir en la olla inox la levadura y el agua y programar **PAN/BRIOCHE**. Al cabo de 1 minuto, el programa se detendrá. Añadir la harina y la sal y reanudar el programa pulsando Auto. Colocar la bola de masa en una ensaladera enharinada, cubrir con un paño húmedo y dejar reposar durante 1 hora.

2 Enharinarse las manos y sacar el aire de la masa golpeándola suavemente con el puño. Sacar la masa de la ensaladera y colocarla sobre una encimera enharinada antes de dividirla en 2 porciones de igual tamaño. Enrollar cada porción con los dedos hasta conseguir dos barritas de la misma longitud. Dejar reposar una hora más sobre la rejilla del horno cubierta de papel vegetal.

3 Precalentar el horno a 220 °C. Enharinar ligeramente las baguettes y realizar a continuación unos cortes con un cuchillo muy afilado con la hoja humedecida. Hornear durante 15 - 20 minutos sobre la rejilla del horno con un poco de agua en la bandeja colocada debajo. Para verificar el punto de cocción, dar la vuelta a las baguettes y propinarles unos golpes. Deben sonar huecas. Dejar enfriar sobre una rejilla.

TRUCO

El resultado puede variar dependiendo de la harina que se use.









MAGIMIX_ESP_018-347.indd 312-313 18/12/2017 12:38

PANECILLOS DE CHORIZO

y aceitunas

PREPARACIÓN: 10 min | COCCIÓN: 20 min | REPOSO: 1 h 30

PARA 6 PANECILLOS | PROGRAMAS:

- 80 g de chorizo cortado en dados
- 40 g de aceitunas negras sin hueso
- ½ c. p. de hierbas provenzales
- 180 ml de agua
- 4 g de levadura fresca o ½ sobre de levadura en polvo de panadería
- 250 g de harina de fuerza
- 4 g de sal

1 Introducir en la olla inox la levadura y el agua y programar **PAN/BRIOCHE**. Al cabo de 1 minuto, el programa se detendrá. Añadir la harina y la sal y reanudar el programa pulsando Auto.
2 Añadir el chorizo, las aceitunas (cortadas en trozos grandes) y las hierbas provenzales. Programar **EXPERTO, 20 segundos/velocidad 6 (sin calentar)**.
3 Enharinarse las manos, sacar la masa de la olla y hacer una bola con ella antes de colocarla en una ensaladera previamente enharinada. Cubrirla con un paño húmedo y dejarla reposar durante una hora.
4 Transcurrido ese tiempo, enharinarse las manos y quitarle el aire de la masa golpeándola suavemente con el puño. Enharinar la encimera, colocar la bola de masa sobre ella y darle forma uniforme. Dividirla en seis porciones iguales. Formar bolas con a las seis porciones, enharinarlas de nuevo y colocarlas sobre la rejilla del horno recubierta con papel vegetal. Dejarlas reposar durante 30 minutos. Precalentar el horno a 240 °C y verter un poco de agua en la bandeja colocada debajo de la rejilla.
5 Antes de hornear los panecillos, realizar unos cortes profundos en forma de cruz en la parte superior de cada pieza con un cuchillo muy afilado con la hoja humedecida. Bajar la temperatura a 200 °C y hornear los panecillos durante 20 minutos.
6 Para verificar el punto de cocción, darles la vuelta y propinarles unos golpes. Deben sonar huecos. Una vez termine la cocción, dejarlos enfriar sobre una rejilla.

PANECILLOS con tomates secos y jamón curado

Sustituir el chorizo por 80 g de taquitos de jamón curado y las aceitunas por 50 g de tomates secos troceados.

TRUCO

El resultado puede variar dependiendo de la harina que se use.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 314-315
18/12/2017 12:38

PAN FOUGASSE

con aceitunas

PREPARACIÓN: 15 min COCCIÓN: 15 - 20 min REPOSO: 1 h 30

PARA 1 PAN FOUGASSE PROGRAMA:

- 6 g de levadura fresca o ½ sobre de levadura en polvo de panadería
- 150 ml de agua fría
- 5 g de sal
- 250 g de harina común
- 50 ml de aceite de oliva
- 100 g de aceitunas negras sin hueso
- tomillo fresco
- 2 c. p. de aceite de oliva
- 1 c. s. de flor de sal

1 Introducir en la olla inox la levadura y el agua y programar **PAN/BRIOCHE**. Una vez finalice, abrir la tapa, añadir la sal, la harina y el aceite de oliva y reanudar pulsando Auto.

2 Colocar la masa en una ensaladera engrasada con aceite, cubrir con film transparente y dejar reposar durante 1 hora. Plegar la masa cuidadosamente sobre sí misma dos veces dentro de la ensaladera y cubrirla con un paño húmedo. Dejar reposar durante otros 30 minutos.

3 Durante ese tiempo, precalentar el horno a 240 °C. Recubrir una bandeja de horno con papel vegetal y colocar en ella la masa con cuidado. Evitar retirar las burbujas de aire.

4 Extender la masa con la palma de las manos hasta que quede una lámina gruesa. Aplanarla con los dedos (la masa debe tener en torno a 1 cm de grosor). Colocar en el centro de la masa la mitad de las aceitunas y las hojas de romero lavadas y plegarla una vez sobre sí misma formando una especie de empanada. Pintar con aceite de oliva, sazonar con flor de sal y hornear durante 15 - 20 minutos. Servir tibia o fría.

PAN FOUGASSE con anchoas

Rellenar el interior del pan fougasse con 150 g de anchoas o paté de anchoas. Eliminar de la receta el romero y la flor de sal. Hornear durante 20 minutos a 180 °C.

TRUCO

El resultado puede variar dependiendo de la harina que se use.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 316-317 18/12/2017 12:38

PAN TIPO BRIOCHE
trenzado

PREPARACIÓN: 20 min COCCIÓN: 20 min REPOSO: 1 h

PARA 1 HOGAZA DE PAN BRIOCHE PROGRAMA:

- 10 g de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo de panadería
- 125 ml de leche
- 20 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 4 g de sal fina
- 40 g de azúcar en polvo
- 250 g de harina común
- 1 huevo

1 Introducir en la olla inox la levadura y la leche y programar **PAN/BRIOCHE**. Al cabo de 1 minuto, el programa se detendrá. Añadir la mantequilla cortada en dados, la sal, el azúcar y la harina y reanudar el programa pulsando Auto. Una vez termine, rebañar el recipiente con la espátula si es necesario y reanudar el programa 15 segundos más. Sacar la masa (debe estar pegajosa) y colocarla en una ensaladera enharinada. Dejarla reposar durante 30 minutos cubierta con un paño húmedo.

2 Precalentar el horno a 60 °C. Colocar la masa sobre una encimera enharinada, dividir en tres porciones iguales y darle forma con los dedos hasta conseguir tres tiras alargadas. Añadir harina cada cierto tiempo si la masa empieza a pegarse. Unir uno de los extremos de cada barra de masa y trenzar las barras. Colocar la masa trenzada en un molde de bizcocho engrasado con mantequilla. Meterlo en el horno 30 minutos.

3 Retirar el pan tipo brioche del horno y aumentar la temperatura hasta los 180 °C. Batir un huevo en un cuenco y pintar el pan tipo brioche con un pincel para que se dore bien. Hornear durante 20 minutos. Si se observa que se está dorando demasiado, cubrirlo con una hoja de papel de aluminio.

4 Dejar enfriar un poco antes de desmoldar. Servir tibio.









MAGIMIX_ESP_018-347.indd 318-319 18/12/2017 12:38

MASA QUEBRADA

PREPARACIÓN: 5 min REPOSO: 30 min

PARA 1 TARTA (6/8 PERSONAS) PROGRAMA:

125 g de mantequilla cortada en dados
250 g de harina
80 ml de agua fría
1 pellizco de sal

1 Introducir todos los ingredientes en la olla inox y programar **MASA/PASTEL**.
2 Envolver la bola de masa en un film transparente y refrigerarla al menos 30 minutos antes de extenderla sobre una encimera enharinada.

MASA QUEBRADA dulce

Añadir 100 g de azúcar en polvo a la preparación.

MASA ARENOSA PARA TARTAS

PREPARACIÓN: 5 min REPOSO: 30 min

PARA 1 TARTA (6/8 PERSONAS) PROGRAMA:

250 g de harina
125 g de mantequilla
100 g de azúcar en polvo
1 huevo

1 Introducir todos los ingredientes en la olla inox y programar **MASA/PASTEL**.
2 Formar una bola con la masa, envolverla con film transparente y refrigerar durante al menos 30 minutos antes de usarla.

PASTITAS

Añadir una cucharadita de café de levadura química y una cucharadita y media de café de extracto de vainilla líquido. Precalentar el horno a 180 °C. Una vez haya reposado, extender la masa con un rodillo sobre una superficie enharinada hasta conseguir una capa de 0,5 cm de grosor. Con un molde, cortar las porciones para las pastas y colocarlas sobre una bandeja de horno cubierta de papel vegetal. Hornear entre 10 y 15 minutos. Las pastas estarán listas cuando adquieran un hermoso color dorado.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 320-321 18/12/2017 12:38

MASA DE HOJALDRE

PREPARACIÓN: 20 min REPOSO: 3 h

PARA 1 TARTA (6/8 PERSONAS) PROGRAMA:

250 g de harina de repostería
50 g de mantequilla reblandecida cortada en dados
130 ml de agua
200 g de mantequilla fría
sal

1 Introducir la harina, la mantequilla, el agua y la sal en la olla inox y programar **MASA/PASTEL**. Cuando se detenga, la masa debe tener una consistencia homogénea.
2 Sacar la masa de la olla inox, formar una bola, envolverla con film transparente y aplastarla ligeramente. Dejar reposar en frío durante 1 hora.
3 Enharinar la masa y extenderla con ayuda de un rodillo. Formar una especie de cruz tirando desde el centro hacia el exterior.
4 Colocar la mantequilla fría entre dos trozos de film transparente y aplastarla hasta formar un cuadrado de 2 cm de grosor. Colocar este cuadrado de mantequilla en el centro de la cruz y llevar los cuatro extremos de esta al centro.
5 Extender la masa hasta conseguir un rectángulo alargado. Plegar este rectángulo tres veces sobre sí mismo. Girar un cuarto de vuelta la masa y repetir.
6 Envolver la masa en un film transparente y meterla en el frigorífico durante 30 minutos.
7 Repetir dos veces más los pasos 5 y 6 para conseguir que la masa tenga muchas capas.
8 Cuando la masa esté lista, moldear con la forma deseada y volver a refrigerarla 30 minutos antes de usarla.













MAGIMIX_ESP_018-347.indd 322-323 18/12/2017 12:38

SCONES CON PASAS

22

PREPARACIÓN: 10 min
COCCIÓN: de 12 a 15 min
PARA 15 SCONES
PROGRAMA:

- 350 g de harina de trigo
- 1 sobre de levadura química
- 30 g de azúcar en polvo
- 60 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 210 ml de leche
- 70 g de uvas pasas
- 1 pellizco de sal
- Leche o huevo batido (opcional)

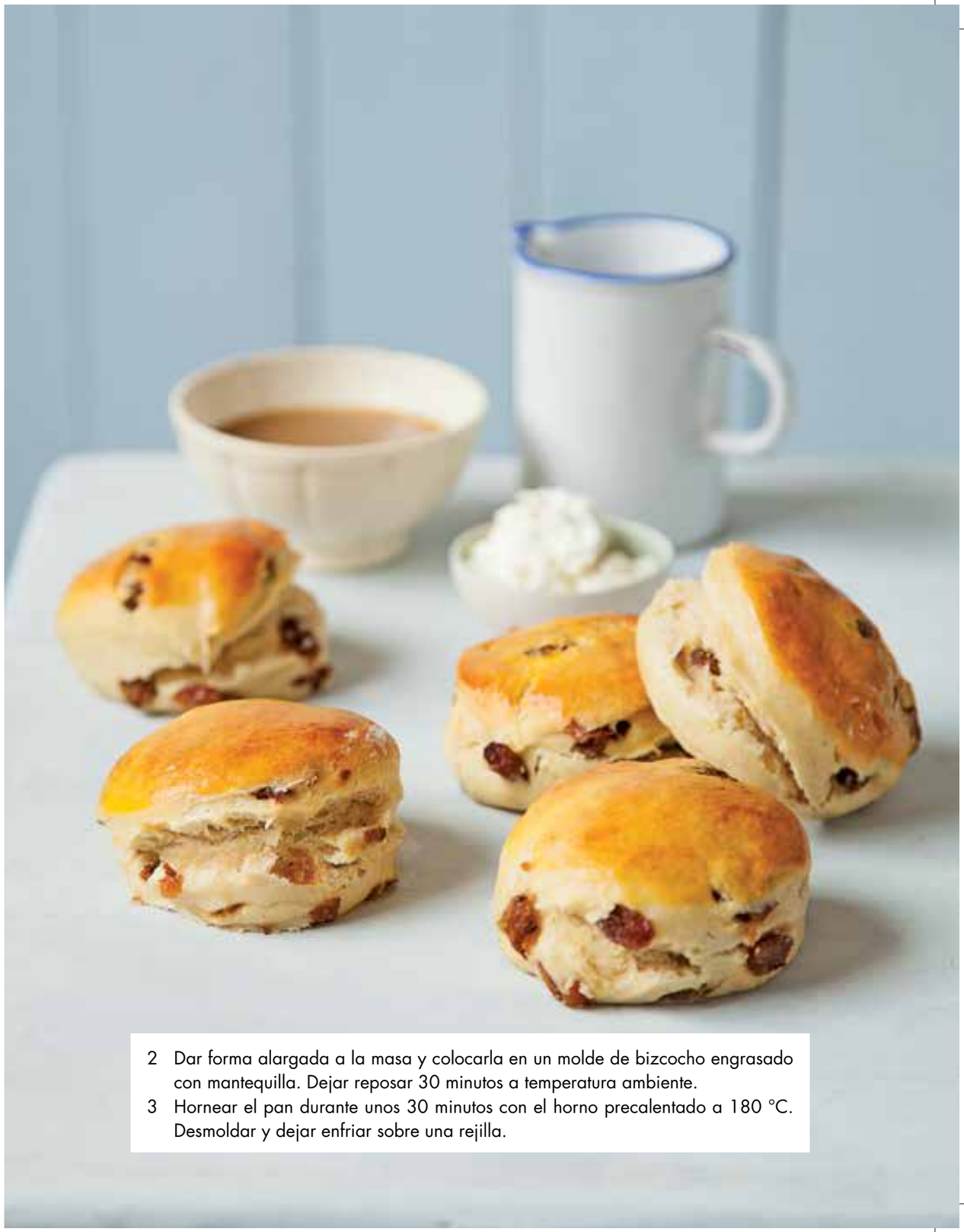
1 Precalentar el horno a 220 °C. Introducir en la olla inox la harina, la levadura, el azúcar, la sal y la mantequilla cortada en dados. Programar **MASA/PASTEL**. Detener el programa pasados 30 segundos. Rebañar el recipiente si es necesario y reanudar el programa. Verter la leche por la abertura poco a poco. Por último, añadir las uvas pasas en los últimos 20 segundos.
2 Colocar la masa sobre la encimera enharinada y aplastarla hasta que tenga alrededor de 2 cm de grosor. Cortar con un molde círculos de unos 5 cm de diámetro. Colocar los círculos sobre una bandeja de horno cubierta con papel vegetal.
3 Pintarlos con un poco de leche o un huevo batido. Hornear durante 12 - 15 minutos hasta que estén bien dorados y hayan subido lo suficiente. Servir los scones tibios y cortados por la mitad, acompañados de mantequilla o mermelada.

PAN DE MOLDE

PREPARACIÓN: 15 min
COCCIÓN: 30 min
REPOSO: 1 h 30 min
PARA 1 PIEZA DE PAN
PROGRAMA:

- 10 g de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo de panadería
- 275 ml de leche
- 30 g de mantequilla a temperatura ambiente cortada en dados
- 5 g de sal
- 10 g de azúcar en polvo
- 350 g de harina común

1 Introducir en la olla inox la levadura y la leche y programar **PAN/BRIOCHE**. Al cabo de 1 minuto, el programa se detendrá. Añadir la mantequilla, la sal, el azúcar y la harina. Reanudar el programa. Colocar la masa (debe estar pegajosa) en una ensaladera enharinada, cubrir con un paño húmedo y dejar reposar durante 1 hora.



2 Dar forma alargada a la masa y colocarla en un molde de bizcocho engrasado con mantequilla. Dejar reposar 30 minutos a temperatura ambiente.
3 Hornear el pan durante unos 30 minutos con el horno precalentado a 180 °C. Desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla.

MAGIMIX_ESP_018-347.indd 324-325
18/12/2017 12:38



PARA BEBÉS

MERLUZA
con boniato

PREPARACIÓN: 10 min | COCCIÓN: 20 min | A PARTIR DE 9 MESES

PARA 4 PORCIONES | PROGRAMA: | ACCESORIO:

300 g de boniato
300 g de filetes de merluza
1 hoja de laurel
1 pellizco de pimentón

1 Pelar el boniato y cortarlo en daditos de 0,5 cm de grosor.
2 Verter 500 ml de agua en la olla inox, instalar la cesta vapor, meter dentro los daditos de boniato y colocar la merluza y la hoja de laurel encima. Programar **VAPOR**.
3 Servir con un poco de pimentón.

PURÉ DE VERDURAS
y ternera

PREPARACIÓN: 5 min | COCCIÓN: 30 min | A PARTIR DE 9 MESES

PARA 4 PORCIONES | PROGRAMA:

200 g de patatas
200 g de zanahorias
200 g de ternera (filete)
300 ml de agua

1 Pelar las patatas y las zanahorias y cortarlas en dados de 2 cm. Cortar la ternera en trozos pequeños.
2 Introducir las patatas, las zanahorias, la ternera y el agua en la olla inox y programar **SOPA CREMOSA**.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 328-329 18/12/2017 12:38

SOPA DE HALLOWEEN

PREPARACIÓN: 10 min | COCCIÓN: 30 min | A PARTIR DE 9 MESES

PARA 4 PORCIONES | PROGRAMA:

- 1 zanahoria (100 g)
- ½ cebolla
- 200 g de calabaza (tipo butternut o potimarrón)
- 450 ml de agua

1 Trocear la zanahoria, la cebolla y la calabaza. Colocar los trozos en la olla inox junto con el agua y programar **SOPA CREMOSA**. La sopa debe quedar muy fina.
2 Si es necesario, añadir un poco de sal dependiendo de la edad del bebé.

PURÉ DE CALABACÍN
con perifollo

PREPARACIÓN: 5 min | COCCIÓN: 20 min | A PARTIR DE 1 AÑO

PARA 4 PORCIONES | PROGRAMAS: | ACCESORIO:

- 500 g de calabacín
- 120 g de queso fresco de tipo La vaca que ríe®
- 2 c. p. de perifollo picado fino

1 Pelar los calabacines y cortarlos en rodajas de 2 cm.
2 Añadir 500 ml de agua a la olla inox, instalar la cesta vapor, introducir los calabacines y programar **VAPOR**.
3 Vaciar la olla, y meter dentro los calabacines cocidos y escurridos junto con el queso fresco y el perifollo picado fino. Programar **EXPERTO, 20 segundos/ velocidad 15 (sin calentar)**.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 330-331
18/12/2017 12:38

CREMA DE BRÓCOLI

y queso gruyer

PREPARACIÓN: 5 min | COCCIÓN: 25 min | A PARTIR DE 1 AÑO

PARA 4 PORCIONES | PROGRAMAS: | ACCESORIO:

- 500 g de brócoli (fresco o congelado)
- 100 g de queso gruyer rallado
- 70 ml de nata líquida

1 Cortar el brócoli en pequeños floretes. Añadir 500 ml de agua la olla inox, instalar la cesta vapor, introducir el brócoli y programar **VAPOR, 25 minutos**.
2 Vaciar la mitad del agua de la olla, añadir el brócoli, el gruyer, la nata y programar **EXPERTO, 1 minuto/velocidad 12 (sin calentar)**.

CREMA de coliflor y queso gruyer

Se puede sustituir el brócoli por coliflor (fresca o congelada) dividida en pequeños floretes.

POLLO EN RATATOUILLE

PREPARACIÓN: 15 min | COCCIÓN: 25 min | A PARTIR DE 9 MESES

PARA 4 PORCIONES | PROGRAMA: | ACCESORIO:

- 150 g de calabacines
- 150 g de tomates
- 100 g de berenjenas
- 2 c. s. de concentrado de tomate o de pulpa de tomate ecológico
- 200 ml de agua
- ½ c. p. de tomillo fresco o seco
- 2 filetes de pollo de corral cortados en tiras finas
- ½ limón (opcional)

1 Pelar los calabacines y los tomates y cortar todas las verduras en dados de 2 cm. Introducir en la olla inox las verduras, el concentrado de tomate, el agua y el tomillo y programar **EXPERTO, 10 minutos/velocidad 1A/95 °C**.
2 Una vez finalizado el programa, instalar la cesta vapor ye introducir los filetes de pollo. Programar **EXPERTO, 15 minutos/velocidad 1A/95 °C**. Al gusto, se pueden añadir unas rodajas de limón sobre el pollo.
3 Cuando la cocción haya terminado, volver a programar **EXPERTO, 20 segundos/velocidad 10 (sin calentar)** para obtener una textura más fina que la de la ratatouille clásica.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 332-333 18/12/2017 12:38

CREMA DE FRUTAS
con melocotón y plátano

PREPARACIÓN: 5 min | REPOSO: 30 min | A PARTIR DE 6 MESES

PARA 4 PORCIONES | PROGRAMA:

- 2 plátanos (200 g)
- 3 melocotones maduros (300 g)
- 150 ml de yogur natural

1 Pelar las frutas y cortarlas en trozos grandes. Introducirlas en la olla inox y programar **EXPERTO, 1 minuto y 30 segundos/velocidad 13 (sin calentar)**. Al cabo de 30 segundos, añadir el yogur por la abertura.
2 Repartir la crema en tarros pequeños y guardarla en el frigorífico 30 minutos.

BATIDO PARA BEBÉ

PREPARACIÓN: 5 min | A PARTIR DE 6 MESES

PARA 4 PORCIONES | PROGRAMA:

- 300 g de fresas
- 2 yogures naturales para bebés
- 100 ml de leche de crecimiento
- 1 c. p. de cereales en polvo para bebés (opcional)

1 Retirar el pedúnculo* a las fresas, cortarlas por la mitad e introducirlas en la olla inox junto con los yogures y la leche.
2 Programar **SMOOTHIE**. Repartir el batido en vasitos y espolvorear con cereales.

BATIDO PARA BEBÉ de fresa y pera

Para un batido más ligero, reducir la cantidad de fresas a 200 g y añadir 100 g de peras maduras laminadas.

BATIDO PARA BEBÉ de plátano

Utilizar 300 g de plátanos pelados (preferiblemente, muy maduros). No modificar los demás ingredientes.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 334-335 18/12/2017 12:38

COMPOTA DE MANZANA
y albaricoque

PREPARACIÓN: 5 min | COCCIÓN: 25 min | A PARTIR DE 6 MESES

PARA 4/5 PORCIONES | PROGRAMA:

400 g de manzanas (tipo reineta)
600 g de albaricoques maduros
2 - 3 c. s. de agua

1 Pelar las manzanas y cortarlas en trozos grandes. Lavar los albaricoques, cortarlos por la mitad y extraer el hueso.
2 Añadir las frutas y el agua a la olla inox y programar **EXPERTO, 25 minutos/velocidad 2A/100 °C**.
3 Cuando la cocción haya terminado, volver a programar **EXPERTO, 30 segundos/velocidad 15 (sin calentar)** para obtener una textura muy fina.

COMPOTA DE PERA
con vainilla

PREPARACIÓN: 5 min | COCCIÓN: 20 min | A PARTIR DE 6 MESES

PARA 4/5 PORCIONES | PROGRAMA:

1 kg de peras maduras
1 vaina de vainilla carnosa

1 Pelar las peras y trocearlas.
2 Introducir las peras en la olla inox, agregar la vaina de vainilla cortada en 2 y con el interior raspado, retirar el tapón y seleccionar el programa **EXPERTO, 20 minutos/velocidad 2A/100 °C**.
3 Cuando la compota esté lista, sacar la vaina de vainilla, devolver el tapón y volver a programar **EXPERTO, 10 segundos/velocidad 15 (sin calentar)**.
4 Dejar enfriar y repartir en 4 o 5 tarritos. Servir con un bizcocho de soletilla.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 336-337 18/12/2017 12:38



BEBIDAS

MOJITO
sin alcohol

PREPARACIÓN: 5 min | PARA 4/6 VASOS | PROGRAMA:

- 300 g de cubitos de hielo
- 4 c. s. de azúcar moreno
- 1 c. s. de sirope de menta
- 75 ml de zumo de lima
- ½ manojo de menta
- 500 ml de Perrier®

1. Introducir los cubitos de hielo en la olla inox y programar **HIELO PICADO**. Pulsar Stop cuando el hielo ya esté picado.
2. Añadir el azúcar, el sirope de menta y la lima. Volver a programar **HIELO PICADO**.
3. Verter en vasos, decorar con hojas de menta (bien lavadas previamente) y, por último, rellenar hasta arriba los vasos de Perrier®. Servir inmediatamente.

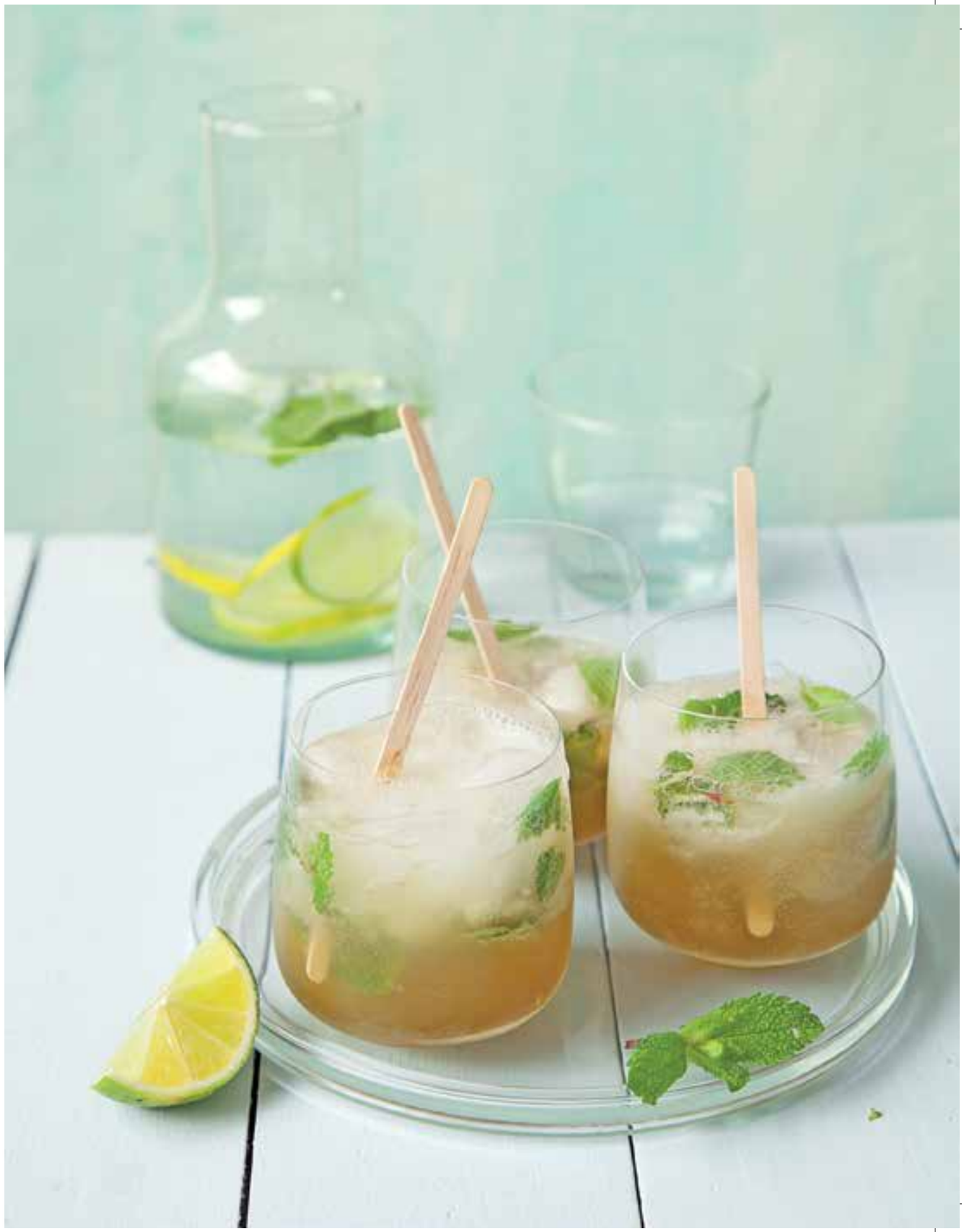
GRANIZADO
de pomelo rosado

3 €

PREPARACIÓN: 5 min | PARA 4/6 VASOS | PROGRAMA:

- 800 g de cubitos de hielo
- 300 ml de zumo de pomelo rosado (o 4 - 5 pomelos exprimidos)
- 80 g de azúcar en polvo

1. Introducir los cubitos de hielo en la olla inox y programar **HIELO PICADO**.
2. Añadir el zumo de pomelo y el azúcar y volver a programar **HIELO PICADO** (10 segundos).
3. Verter el granizado en vasos altos y servir inmediatamente.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 340-341 18/12/2017 12:38

BATIDO
de fresa

PREPARACIÓN: 5 min | PARA 4/6 VASOS | PROGRAMA:

- 375 g de fresas (tipo gariguette)
- 600 ml de leche entera
- 3 bolas de helado de fresa o vainilla (+4 bolas para decorar)
- 75 g de azúcar
- 1 c. p. de extracto de vainilla líquida
- 150 g de cubitos de hielo

1 Lavar y retirar el pedúnculo* a las fresas. Introducir todos los ingredientes en la olla inox y programar **SMOOTHIE**.
2 Para terminar, añadir una bola de helado a cada vaso y servir inmediatamente.

BATIDO de plátano y chocolate

Sustituir las fresas y las bolas de helado por 375 g de plátano en rodajas y 3 bolas de helado de chocolate. Mantener el resto de ingredientes. Servir con sirope de chocolate.

BATIDO DE PLÁTANO
con leche de almendra

PREPARACIÓN: 5 min | PARA 4/6 VASOS | PROGRAMA:

- 3 plátanos
- 3 bolas de helado de plátano o vainilla
- 500 ml de leche de almendra
- ½ c. p. de extracto de almendra dulce
- 3-4 c. s. de miel o sirope de agave

1 Cortar los plátanos en trozos grandes e introducir todos los ingredientes en la olla inox. Programar **SMOOTHIE**.
2 Verter el batido en vasos altos y servir inmediatamente.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 342-343 18/12/2017 12:38

SMOOTHIE VERDE

150

PREPARACIÓN: 10 min PARA 4 VASOS PROGRAMA:

200 g de pepino
150 g de hinojo
250 ml de zumo de manzana
50 ml de zumo de lima
3 c. s. de sirope de agave

1 Cortar el pepino y el hinojo en dados grandes.
2 Verter en la olla inox el zumo de manzana y el zumo de lima y añadir el pepino y el hinojo troceados.
3 Agregar el sirope de agave y programar **SMOOTHIE**.
4 Verter en vasos altos y servir bien frío.

TRUCO

Si no se dispone de sirope de agave, sustituir por miel.

SMOOTHIE EXÓTICO

130

PREPARACIÓN: 5 min PARA 4 VASOS PROGRAMA:

180 g de piña
180 g de mango
4 maracuyás
200 ml de zumo de naranja
2 c. s. de sirope de agave
1 lima

1 Pelar la piña, y el mango y cortarlos en trozos grandes.
2 Cortar los maracuyás por la mitad y extraer la pulpa. Colocarla en un colador fino y presionar un poco contra el tamiz* para extraer el zumo.
3 Verter en la olla inox el zumo de naranja y agregar a continuación el zumo de los maracuyás, los trozos de piña y de mango y, finalmente, el sirope de agave y el zumo de lima. Programar **SMOOTHIE**.
4 Servir y tomar bien frío.

SMOOTHIE de nectarina y plátano

Eliminar los maracuyás de la receta. Sustituir el zumo de naranja por zumo de manzana y la piña y el mango por 250 g de nectarinas y 100 g de plátano.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 344-345 18/12/2017 12:38

CAFÉ FRAPPÉ DELICIOSO

con caramelo

PREPARACIÓN: 5 min PARA 4/6 VASOS PROGRAMA:

300 ml de café de filtro
150 ml de leche semidesnatada
200 g de cubitos de hielo
3 c. p. de azúcar en polvo
150 ml de nata montada (ver pág. 268)
sirope de caramelo
praliné

1 Preparar un café de filtro y refrigerar.
2 Introducir la leche, los cubitos de hielo, el azúcar y el café frío en olla inox y programar **SMOOTHIE**.
3 Verter en vasos altos y añadir rápidamente la nata montada, el sirope de caramelo y el praliné. Servir inmediatamente.

CAFÉ FRAPPÉ de vainilla

Sustituir el café por 300 ml de helado de vainilla y añadir tres cucharadas soperas de sirope de vainilla antes de mezclar.

CHOCOLATE CALIENTE CLÁSICO 10

PREPARACIÓN: 5 min COCCIÓN: 5 min
PARA 4 TAZAS PROGRAMA:

200 g de chocolate negro con un 70 % de cacao
500 ml de leche entera
100 ml de nata líquida

1 Trocear el chocolate en la olla inox con el programa **EXPERTO, 30 segundos/velocidad 15 (sin calentar)**. Rebañar el recipiente.
2 Agregar la leche y la nata líquida y volver a programar **EXPERTO, 5 minutos/velocidad 3/90 °C**. Cuando termine, verter el chocolate en tazas y servir inmediatamente.

TRUCO

También puede utilizarse chocolate con leche.



MAGIMIX_ESP_018-347.indd 346-347 18/12/2017 12:38

GLOSARIO



Arreglar

Retirar las partes no comestibles o poco estéticas de un alimento, por ejemplo, la grasa o los nervios de un trozo de carne.

Baño maría

Modo de cocción consistente en colocar el recipiente (cuenco, olla, etc.) donde se encuentran los alimentos que se desean cocinar dentro de un segundo recipiente lleno de agua que se mantiene a punto de hervir. Se puede cocinar al baño maría tanto en una cocina de fuego/placa como en el horno.

Blanquear

Batir enérgicamente una mezcla a base de yemas de huevo y azúcar hasta que adquiera un tono blanquecino. Esta técnica aparece en multitud de recetas para postres, tales como la crema inglesa o el sabayón.

Bouquet de hierbas

Selección de diferentes hierbas aromáticas atadas en forma de paquetito que se utiliza para realzar el sabor de un caldo o una salsa y que se retira del mismo antes de que termine su cocción. Se suele componer de romero, tomillo, laurel, perejil y de la parte verde del puerro.

Chascadas

Cortar con el cuchillo pero sin terminar de cortar, con el cuchillo se hace palanca para romper las patatas.

Chino

Colador fino en forma de cono provisto de un mango que se utiliza para filtrar las salsas.

Escaldar



Sumergir un alimento en agua hirviendo unos segundos para quitarle la piel a una fruta o verdura, o el envoltorio a un alimento. Es un proceso que se utiliza mucho con los tomates, para pelarlos fácilmente. Para ello se traza una cruz en la parte superior del tomate y se tira con cuidado de la piel hasta retirarla completamente.

Glaseado



Capa lisa y brillante que sirve para decorar un alimento ya cocinado, como un pastel o una galleta. Se puede dar forma al glaseado con una espátula para aportar una textura menos lisa y crear relieve. El glaseado más utilizado es el de azúcar. Para hacerlo se usa azúcar glas mezclado con algún líquido (agua, limón, etc.), que podrá variar dependiendo del sabor que se busque.



Hornear en blanco

Cocinar una masa sin relleno ni cobertura con el objetivo de secarla o hacerla más crujiente. Para hornear en blanco (o a ciegas), extender la masa en un molde y pinchar la base con un tenedor. Colocar sobre la masa una hoja de papel de horno y encima canicas de cerámica o legumbres tipo garbanzos para hacer peso. Hornear de 10 a 20 minutos, retirar después el papel de horno y el peso y hornear 5 minutos más.

Macerar

Sumergir durante un tiempo relativamente largo un alimento sólido, normalmente una fruta o una verdura, en un líquido, con el objetivo de que este se aromatice y se ablande.
Los melocotones se pueden macerar en almíbar.



Manga pastelera

La manga pastelera es una bolsa en forma cónica a la que se le coloca un embudo llamado boquilla. La manga pastelera se utiliza para decorar o adornar platos. La manga se rellena de la masa que servirá para decorar, por ejemplo, de ganache, de nata o de crema. Existen multitud de boquillas y tamaños: lisas, para hacer buñuelos o gougères; estriadas, para la nata montada; e incluso con forma geométrica, para hacer todo tipo de adornos.



Mantequilla en pomada

Mantequilla a temperatura ambiente que se trabaja con una espátula hasta obtener una consistencia lisa y maleable.

Marinar

Sumergir en una mezcla líquida con diferentes sustancias aromáticas, llamada marinada, una carne o carne de caza durante un tiempo establecido con el fin de aromatizarlo y ablandarlo. En el caso del pollo, por ejemplo, se puede utilizar limón, ajo, romero, albahaca, aceite de oliva y un poco de pimienta molida.

MAGIMIX_ESP_348-360_LL.indd 348-349 18/12/2017 12:28

Maryse

Espátula flexible que sirve para rebañar toda la preparación de un recipiente o mezclar ingredientes con delicadeza, por eso se suele emplear para montar claras a punto de nieve.

Molde de manqué

Molde con bordes altos y con diferentes formas que se utiliza para preparar bizcochos, pasteles, galletas, clafoutis o incluso la tarta Tatin.



Papillote

Modo de cocción que permite cocinar al vapor alimentos conservando todo su sabor. Los alimentos se colocan dentro de una hoja de papel de aluminio, o de papel de horno plegado de manera que se forme un paquetito. También se pueden utilizar hojas de banano o incluso tortitas de maíz. Los papillotes se pueden hacer al horno, en la cesta vapor o en la barbacoa.



Pedúnculo

El pedúnculo es el rabito de una fruta o verdura. En las espinacas, por ejemplo, equivale a los nervios más fibrosos. Para extraerlos, doblar la hoja por la mitad y tirar del nervio central con cuidado.

Quenelle



Las quenelles tienen generalmente forma alargada. Podemos hacer quenelles de helado utilizando dos cucharas soperas. Para hacerlo, pasar las cucharas por agua fría para evitar que el helado se adhiera a estas y luego llenar una de las cucharas de helado. Con la segunda cuchara, presionar ligeramente haciendo que el helado pase a la otra cuchara. Repetir el movimiento pasando el helado de una cuchara a otra varias veces hasta conseguir una forma regular.

Reducir

Disminuir la cantidad de líquido de un caldo o salsa calentándolo a fuego fuerte de modo que hierva y se evapore el agua que contiene. El líquido obtenido, más espeso y de un sabor más concentrado, se llama reducción.



Suprema

Es la parte más delicada de un ave, pescado o fruta. En la fruta, por ejemplo, puede referirse a un gajo de un cítrico al que se le ha quitado la membrana blanca que le da el sabor amargo. Para extraer la suprema de un cítrico, cortamos las extremidades de la fruta hasta la pulpa, después, con un cuchillo, retiramos la piel con cuidado, de arriba abajo, haciendo círculos. No se debe confundir esta suprema con la salsa de pollo con nata fresca que recibe el mismo nombre.

Tamizar



Pasar un ingrediente o una preparación en polvo por un tamiz (utensilio que consiste en una tela metálica tensada) para eliminar los grumos y dejarla más fina. Es un proceso fundamental en pastelería.

MAGIMIX_ESP_348-360_LL.indd 350-351 18/12/2017 12:28

ÍNDICE TEMÁTICO

RECETAS DE BASE

Azúcar glas ... 294
Base de pastel salado ... 24
Bastoncillos caseros ... 34
Bizcocho ... 254
Confit de cebolla ... 88
Compota de cerezas ... 282
Compota de frambuesas ... 248
Coulis de albaricoque ... 266
Coulis de frutas del bosque ... 264
Crema de ajo ... 136
Crema de almendras ... 276
Crema de mantequilla ... 234
Crema de vainilla ... 252
Crema inglesa ... 244
Crumble dulce ... 242
Crumble salado ... 170
Ganache de chocolate ... 278
Glaseado de chocolate ... 304
Glaseado de Nutella® ... 254
Masa arenosa para tartas ... 320
Masa de blinis ... 70
Masa de crepes ... 290
Masa de gofres ... 290
Masa de hojaldre ... 322
Masa de pizza ... 90
Masa madre ... 310
Masa quebrada ... 320
Masa quebrada dulce ... 320
Merengues franceses ... 282
Merengue suizo ... 296
Nata montada ... 268
Pasta untable ... 290
Salsa de chocolate ... 260
Sirope de ron ... 270

MASAS Y PANES

Baguettes ... 312
Masa arenosa para tartas ... 320
Masa de hojaldre ... 322
Masa quebrada ... 320
Masa quebrada dulce ... 320
Molletes ... 310
Pan de molde ... 324
Pan fougasse con aceitunas ... 316
Pan fougasse con anchoas ... 316
Pan rústico ... 308
Pan tipo brioche trenzado ... 318
Panecillos con tomates secos y jamón curadoo ... 314
Panecillos de chorizo y aceitunas ... 314
Pastitas ... 320
Scones con pasas ... 324

APERITIVOS

Buñuelos de bacalao ... 22
Caviar de berenjena, con bastoncillos caseros ... 34
Chips de verduras ... 28
Croquetas de jamón Ibérico ... 20
Empanadillas de atún ... 26
Guacamole ... 30
Papas arrugadas con mojo picón rojo ... 32
Pastel de nueces, jamón ahumado y queso comté ... 24
Pastel de mozzarella y tomates secos ... 24
Tzatziki ... 30

SOPA

Ajo blanco ... 46
Caldo básico de pollo ... 42
Caldo fumet de pescado ... 42
Crema de calabacín al curry ... 54
Crema de coliflor ... 56
Crema ligera de calabacín, menta y queso de cabra ... 54
Crema ligera de castaña, panceta asada ... 50
Crema ligera de guisantes ... 62
Crema ligera de tomate ... 44
Crema ligera de zanahoria ... 60
Gazpacho andaluz ... 58
Minestrone y chips de parmesano ... 48
Sopa de calabaza butternut con colas de langostino ... 52
Sopa de cebolla ... 40
Sopa de cebolla al curry ... 40
Sopa de puerros y patatas ... 38
Vichyssoise ... 38

ENTRANTES

Blinis de la casa con rillettes de caballa ... 70
Ensalada de otoño y vinagreta de sidra ... 82
Ensalada de pasta con verduras crujientes ... 80
Ensaladilla rusa ... 78
Ensalada vitaminada con salsa de sésamo ... 82
Espárragos al vapor con salsa a las finas hierbas ... 76
Fabada rápida ... 92
Huevos cocotte con salmon y queso fresco ... 86
Huevos duros rellenos de atún y gambas ... 72
Huevos en cocotte con queso y champiñones ... 86
Lentejas estofadas ... 66
Paté de campaña y su confit de cebolla ... 88
Pizza de queso de cabra y panceta ... 90
Pizza de scamorza y jamon cocido ... 90
Quiche de calabacin y queso de cabra ... 74
Quiche de espinacas, queso azul y nueces ... 74
Quiche de tomates cherry y espárragos ... 74
Suflé a los 3 quesos ... 68
Tortilla de patatas ... 84

PESCADOS

Almejas a la marinera ... 106
Atún a la siciliana ... 118
Bacalao con sanfaina ... 98
Brandada de bacalao ... 100
Croquetas de cangrejo ... 116
Croquetas de gambas con mayonesa de jengibre ... 116
Curry de gambas ... 110
Marmitako ... 114
Merluza en salsa verde ... 112
Papillotes de salmón con verduras crujientes y salsa japonesa ... 102
Parmentier de pescado ... 96
Rape en salsa americana ... 108
Tartar de salmón clásico ... 120
Tartar version asiática ... 120
Vieiras sobre lecho de puerros y salsa ligera ... 104

CARNES Y AVES

Brochetas de kefta ... 154
Chili con carne ... 134
Cocido madrileño ... 150
Cordero a la india con naans ... 138
Curry de pollo ... 110
Estofado de ternera ... 126
Hamburguesas con queso y sus panecillos ... 152
Involtini de cerdo con salsa de tomate ... 148
Lomo en papillote a la crema de ajo ... 136
Nuggets de pollo ... 140
Parmentier de ternera ... 158
Pollo a la vasca ... 144
Pollo al chilindrón ... 128
Rollitos de pollo guisados rellenos de jamón y queso ... 130
Solomillo de cerdo al Pedro Ximénez ... 132
Tartar de ternera ... 156
Ternera a la bourguignon ... 124
Ternera al limón ... 142
Wraps de pollo con zanahoria y lombarda ... 146

MAGIMIX_ESP_348-360_LL.indd 352-353
18/12/2017 12:28

VERDURAS Y ACOMPAÑAMIENTOS

Crumble de verduras a la italiana 170
Espinacas a la catalana 162
Faláfeles con salsa tahini 176
Garbanzos guisados 178
Gratinado de patatas 186
Gratinado de verduras con mezcla cremosa 172
Gratinado delfinés 186
Guiso de judías blancas 168
Peperonata (pisto) 180
Piperrada y huevos mollet 166
Pochado de verduras a la provenzal 184
Puré de calabaza potimarrón con crumble de parmesano y avellanas 174
Puré de patata 164
Puré de patata, trufa y parmesano 164
Tian provenzal de verduras 182

PASTAS, ARROCES Y CEREALES

Arroz caldoso de calamar 190
Arroz meloso de jamón Ibérico y albóndigas de pollo 196
Arroz pilaf con níscalos 194
Bastoncitos crujientes de polenta 204
Berenjenas y pimientos rellenos con bulgur 214
Ensalada de quinoa con vinagreta de pesto al limón 208
Espaguetis a la carbonara 198
Espaguetis all'arrabbiata 198
Fideuá de calamar y gambas 202
Lasaña boloñesa 200
Ñoquis de patata 216
Pasta al huevo 206
Polenta al pesto rosso con tomates cherry confitados 204
Raviolis 210
Risotto con azafrán 212
Risotto de marisco 192

POSTRES

Arroz con leche con caramelo y mantequilla salada 248
Arroz con leche con compota de frambuesas 248
Arroz con leche de coco y compota de manzana 256
Base de tarta rápida 266
Base del bizcocho 236
Bizcocho de naranja 274
Bizcochos financiers con almendras 272
Bizcochos financiers de pistacho 272
Bizcoflan 262
Brownie 246
Brownie sin gluten 246
Carpaccio de frutas con coulis de kiwi y menta 238
Clafoutis de cerezas 294
Clafoutis de higos 294
Compota de manzana, fresa y ruibarbo 302
Compota de albaricoques, manzana y platano 302
Compota de manzana y plátano con canela 302
Cookies con pepitas de chocolate y caramelo 292
Cookies de chocolate blanco con nueces 292
Crema de vainilla 252
Crème brûlée 252
Crème brûlée de chocolate 252
Crumble de manzana y frutos rojos 242
Crumble de manzana tradicional 242
Cupcakes de arándanos 234
Esponjoso de chocolate relleno de caramelo fundido 286
Flanes de caramelo 280
Flanes de caramelo con coco 280
Gofres y crepes con pasta untable de avellanas y chocolate 290
Islas flotantes 244
Mermelada de albaricoque 300
Mermelada fina de manzana y pera 300
Minibabás al ron 270
Mousse de chocolate 284
Mousse de chocolate blanco 284
Muffins con pepitas de chocolate 234
Pan de banana 236
Panna cotta con coulis de frutas del bosque 264
Pastel de pera 236
Pastel esponjoso tipo victoria 268
Pavlova con compota de cerezas 282
Profiteroles 260
Sorbete de frambuesa 298
Sorbete de mango y jengibre 298
Sorbete de melocotón 298
Sorbete de plátano 298
Tarta de almendras con cerezas 276
Tarta de chocolate y caramelo con frutos secos 278
Tarta de cumpleaños de Nutella® 254
Tarta de manzana con sirope de caramelo 296
Tarta de limón merengada 296
Tarta de queso con coulis de albaricoque 266
Tarta de santiago 258
Tarta espejo de chocolate 304
Tarta fina de manzana 240
Tarta tres chocolates 250
Tiramisú 288
Tiramisú con galletas 288
Torta francesa de Reyes 276

SALSAS

Aioli 228
Bechamel 222
Bechamel ligera 222
Beurre rouge 224
Mayonesa 228
Pesto 230
Salsa a las finas hierbas 76
Salsa bearnesa 230
Salsa beurre blanc 224
Salsa boloñesa 200
Salsa carbonara 198
Salsa de curry 224
Salsa de mojo picón 32
Salsa de pimiento 222
Salsa japonesa 102
Salsa holandesa 220
Salsa holandesa cítrica 220
Salsa holandesa con especias 220
Salsa ligera de eneldo y estragón 104
Salsa muselina 220
Salsa romesco 226
Salsa rosa 228
Salsa tahini 176
Salsa tartara 228
Vinagreta de pesto al limón 208
Vinagreta de sidra 82

PARA BEBÉS

Batido para bebé 334
Batido para bebé de fresa y pera 334
Batido para bebé de plátano 334
Compota de manzana y albaricoque 336
Compota de pera con vainilla 336
Crema de brócoli y queso gruyer 332
Crema de coliflor y queso gruyer 332
Crema de frutas con melocotón y plátano 334
Merluza con boniato 328
Pollo en ratatouille 332
Puré de calabacín con perifollo 330
Puré de verduras y ternera 328
Sopa de Halloween 330

BEBIDAS

Batido de plátano y chocolate 342
Batido de fresa 342
Batido de plátano con leche de almendra 342
Café frappé de vainilla 346
Café frappé delicioso con caramelo 346
Chocolate caliente clásico 346
Granizado de pomelo rosado 340
Mojito sin alcohol 340
Smoothie de nectarina y plátano 344
Smoothie exótico 344
Smoothie verde 344

MAGIMIX_ESP_348-360_LL.indd 354-355 18/12/2017 12:28

ÍNDICE DE INGREDIENTES

ACEITUNA

Atún a la siciliana 118
Ensaladilla rusa 78
Huevos duros rellenos de atún y gambas 72
Pan fougasse 316
Panecillos de chorizo y aceitunas 314
Pizza de queso 90
Tian provenzal de verduras 182

AGUACATE

Ensalada de quinoa 208
Guacamole 30
Wraps de pollo 146

AJO

Ailoi 228
Ajo blanco 46
Caviar de berenjena .. 34
Salsa tahini 176
Solomillo de cerdo al pedro ximénez 136

ALBARICOQUE

Compota de albaricoques 302
Compota de manzana y albaricoque 336
Mermelada de albaricoque 300
Tarta de queso con coulis de albaricoque 266

ALMENDRA

Ajo blanco 46
Bizcochoas financiers con almendras 272
Crumble de manzana y frutos rojos 242
Salsa romesco 226

ARROZ

Arroz caldoso de calamar 190
Arroz con leche con compota de frambuesas 248
Arroz con leche de coco y compota de manzana 256
Arroz meloso de jamón ibérico y albóndigas de pollo 196
Arroz pilaf con níscalos 194
Risotto con azafrán .. 212
Risotto de marisco 192

ATÚN

Atún a la siciliana 118
Empanadillas de atún . 26
Ensaladilla rusa 78
Huevos duros rellenos de atún y gambas 72
Marmitako 114

BACALAO

Bacalao con sanfaina . 98
Brandada de bacalao 100
Buñuelos de bacalao .. 22

BERENJENA

Bacalao con sanfaina . 98
Caviar de berenjena . 34
Crumble de verduras 170
Pochado de verduras 184
Pollo en ratatouille ... 332
Tian provenzal de verduras 182

BRÓCOLI

Crema de brócoli y queso gruyer 332

CABALLA

Rillettes de caballa 70

CAFÉ

Café frappé 346
Tiramisú 288

CALABACÍN

Bacalao con sanfaina . 98
Crema ligera de calabacín 54
Crumble de verduras 170
Pollo en ratatouille ... 332
Puré de calabacín 330
Quiche de calabacín .. 74

CALABAZA

Puré de calabacín con perifollo 330
Puré de calabaza potimarrón 174
Sopa de calabaza butternut 52

CANGREJO

Croquetas de cangrejo 116

CARAMELO

Arroz con leche 248
Cookies con pepitas de chocolate y caramelo 292
Esponjoso de chocolate relleno de caramelo fundido 286
Flanes de caramelo .. 280
Islas flotantes 244
Tarta de chocolate y caramelo 278
Tarta de manzana con sirope de caramelo .. 240

CASTAÑA

Crema ligera de castaña, panceta asada 50
Puré de calabaza potimarrón 174

CEBOLLA

Confit de cebolla 88
Sopa de cebolla 40
Tortilla de patatas 84

CERDO

Arroz meloso de jamón ibérico y albóndigas de pollo 196
Croquetas de jamón ibérico 20
Involtini de cerdo 148
Lomo en papillote 136
Panecillos con tomates secos y jamón curado 314
Pastel de nueces, jamón ahumado y queso comté 24
Paté de campaña 88
Raviolis 210
Rollitos de pollo guisados rellenos de jamón y queso 130
Solomillo de cerdo al pedro ximénez 132

CEREALES

Bastoncitos crujientes de polenta 204
Berenjenas y pimientos rellenos con bulgur ... 214
Ensalada de quinoa . 208
Polenta al pesto rosso con tomates cherry confitados 204

CEREZAS

Clafoutis de cerezas . 294
Pavlova con compota de cerezas 282
Tarta de almendras con cerezas 276

CHOCOLATE

Batido de plátano y chocolate 342
Brownie 246
Cookies con pepitas de chocolate y caramelo 292
Chocolate caliente clásico 346
Crème brûlée de chocolate 252
Esponjoso de chocolate .. 286
Mousse de chocolate 284
Pasta untable 290
Profiteroles 260
Tarta de chocolate y caramelo 278
Tarta tres chocolates . 250
Tarta espejo de chocolate 304

COCO

Flanes de caramelo con coco 280

CORDERO

Cordero a la india con naans 138

ESPÁRRAGOS

Espárragos al vapor ... 76
Quiche de tomates cherry y espárragos ... 74

GALLETAS

Basa de tarta rápida 266
Tarta de queso con coulis de albaricoque 266
Tarta tres chocolates . 250
Tiramisú con galletas 288

GAMBAS

Arroz caldoso de calamar 190
Croquetas de gambas con mayonesa de jengibre 116
Curry de gambas 110
Fideuá de calamar y gambas 202
Huevos duros rellenos de atún y gambas 72
Rape en salsa americana 108
Risotto de marisco 192

GARBANZOS

Caldo fumet de pescado . 42
Cocido madrileño 150
Faláfeles con salsa tahini . 176
Garbanzos guisados 178

GUISANTES

Crema ligera de guisantes 62
Ensaladilla rusa 78

HARINA

Baguettes 312
Bastoncillos caseros 34
Bizcocho 254
Crumble dulce 242
Crumble salado 170
Masa arenosa para tartas 320
Masa de hojaldre 322
Masa de pizza 90
Masa quebrada 320
Molletes 310
Naans 138
Ñoquis de patata 216
Pan rústico 308
Panecillos 152
Pasta al huevo 206
Wraps 146

Harina de almendras

Bizcochos financiers de pistacho 272
Sorbete de mango ... 298
Tarta de almendras con cerezas 276
Tarta de santiago 258

Harina de arroz

Brownie sin gluten 246

MAGIMIX_ESP_348-360_LL.indd 356-357
18/12/2017 12:28

HUEVO

Bizcoflan..... 262
Crema de vainilla 252
Crème brûlée..... 252
Ensaladilla rusa 78
Flanes de caramelo .. 280
Huevos duros rellenos de atún y gambas 72
Huevos en cocotte 86
Islas flotantes 244
Merengue suizo 296
Pasta al huevo 206
Pavlova con compota de cerezas 282
Piperrada y huevos mollet 166
Suflé a los 3 quesos ... 68
Tortilla de patatas 84

JENGIBRE

Mayonesa de jengibre.... 116
Sorbete de mango y jengibre..... 298

JUDÍAS

Chili con carne 134
Fabada rápida 92
Guiso de judías blancas..... 168

KIWI

Carpaccio de frutas con coulis de kiwi y menta238

LECHE

Arroz con leche con compota de frambuesas.. 248
Arroz con leche con caramelo..... 248
Batido de fresa 342
Bechamel..... 222
Bizcoflan..... 262
Chocolate caliente clásico. 346
Crema inglesia 244
Crepes..... 290
Gofres 290
Flanes de caramelo .. 280
Salsa beurre blanc ... 222

Leche de almendra

Batido de fresa 342

Leche de coco

Arroz con leche de coco y compota de manzana256
Curry de gambas..... 110

LENTEJAS

Lentejas estofadas 66

LIMÓN

Salsa holandesa 220
Salsa muselina..... 220
Tarta de limón merengada. 296
Ternera al limón..... 142
Vinegreta de pesto al limón 208

LOMBARDA

Ternera al limón..... 142

MANZANA

Arroz con leche de coco y compota de manzana256
Compota de manzana, fresa y ruibarbo..... 302
Compota de manzana y albaricoque..... 336
Compota de manzana y plátano con canela .. 302
Crumble de manzana tradicional..... 242
Crumble de manzana y frutos rojos 242
Ensalada de otoño y vinagreta de sidra..... 82
Mermelada de albaricoque..... 300
Tarta de manzana con sirope de caramelo .. 240
Tarta fina de manzana.... 240

MELOCOTÓN

Carpaccio de frutas con coulis de kiwi y menta238
Crema de frutas con melocotón y plátano. 334
Sorbete de melocotón298

MENTA

Coulis de kiki y menta238
Crema ligera de calabacín, menta y queso de cabra..... 54
Guacamole 30
Mojito sin alcohol 340

MERLUZA

Merluza en salsa verde... 112
Merluza con boniato 328

NÍSCALOS

Arroz pilaf con níscalos .. 194

NUTELLA®

Tarta de cumpleaños de Nutella®..... 254

PANCETA

Crema ligera de castaña, panceta asada 50
Pizza de queso de cabra y panceta..... 90

PASTA

Ensalada de pasta con verduras crujientes 80
Espaguetis a la carbonara. 198
Lasaña boloñesa..... 200

PATATA

Gratinado de patatas 186
Ñoquis de patata..... 216
Papas arrugadas con mojo picón rojo 32
Parmentier de pescado 96
Parmentier de ternera 158
Puré de patata..... 164
Puré de patata, trufa y parmesano..... 164
Tortilla de patatas 84

PEPINO

Smoothie exótico 344

PERA

Batido para bebé de fresa y pera 334
Mermelada fina de manzana y pera 300
Pastel de pera 236

PIÑA

Carpaccio de frutas.. 238
Smoothie verde..... 344

PISTACHO

Bizcochos financiers de pistacho..... 272

PLÁTANO

Batido de fresa 342
Batido de plátano con leche de almendra ... 342
Compota de albaricoques, manzana y plátano .. 302
Compota de manzana, fresa y ruibarbo..... 302
Crema de frutas con melocotón y plátano. 334
Pan de banana..... 236
Smoothie de nectarina y plátano..... 344
Sorbete de plátano... 298

POLLO

Arroz meloso de jamón ibérico y albóndigas de pollo..... 196
Caldo básico de pollo 42
Curry de pollo 110
Pollo al chilindrón 128
Nuggets de pollo 140
Pollo a la vasca 144
Pollo en ratatouille ... 332
Rollitos de pollo guisados rellenos de jamón y queso 130
Wraps de pollo con zanahoria y lombarda.... 146

POMELO

Mojito sin alcohol 340

REPOLLO

Cocido madrileño 150

SALMÓN

Huevos cocotte con salmón y queso fresco 86
Papillotes de salmón con verduras crujientes y salsa japonesa..... 102
Parmentier de pescado 96
Tartar de salmón clásico 120

TERNERA

Brochetas de kefta.... 154
Chili con carne 134
Estofado de ternera .. 126
Lasaña boloñesa..... 200
Parmentier de ternera 158
Paté de campaña y su confit de cebolla 88
Puré de verduras y ternera. 328
Raviolis..... 210
Tartar de ternera 156
Ternera a la bourguignon 124
Ternera al limón..... 142

TOMATE

Bacalao con sanfaina. 98
Chili con carne 134
Crema ligera de tomate 44
Espaghettis all'arrabbiata. 198
Gazpacho andaluz 58
Involtini de cerdo con salsa de tomate 148
Quiche de tomates cherry y espárragos 74
Pesto rosso..... 230
Polenta al pesto rosso con tomates cherry confitados 204
Pollo a la vasca 144
Pollo al chilindrón 128
Rape en salsa americana. 108
Salsa romesco 226

VAINILLA

Café frappé de vainilla... 346
Compota de pera con vainilla 336
Crema de vainilla 252
Crema inglesa 244
Crème brûlée..... 252

VIEIRAS

Vieiras sobre lecho de puerros y salsa ligera 104

YOGUR

Bizcocho de naranja 274
Crema de frutas..... 334
Masa de blinis..... 70
Naans..... 138
Sorbete de mango .. 298
Tzatziki..... 30

ZANAHORIA

Crema ligera de zanahoria 60
Ternera a la bourguignon 124
Wraps de pollo con zanahoria y lombarda 146

MAGIMIX_ESP_348-360_LL.indd 358-359
18/12/2017 12:28

Agradecimientos de SANDRA MAHUT
Me gustaría agradecer profundamente a todo el equipo de Magimix la confianza que ha depositado en mí.
También me gustaría dar las gracias especialmente a mi ayudante Elea, por el trabajo realizado elaborando estas recetas conmigo, así como a Tania, nuestra «modelo de manos», y a Jessie Kanelos Weiner, por prestar su valiosa ayuda en todo momento.
Agradezco de todo corazón a Coralie su ayuda y su profesionalidad.
Agradezco a Olivier su trabajo con los retoques y su apoyo diario.
Agradezco a Marabout la confianza mostrada y el proponerme proyectos cada vez más intensos y apasionantes.

Agradecimientos de MAGIMIX
Agradecemos de forma particular a SILVIA ICART, bloguera española ,que ha escrito, probado y adaptado más de una cuarentena de recetas para este libro. Muchas gracias igualmente por su contribución con las fotografías de las recetas.
Gracias también a las personas que han testado las recetas, Javier, Emmanuel, Béatrice, Emmanuelle, Sarah, Dina, Carlos, Eva, Noelia, Ramon, Gonzalo, Javi, Edurne, Anna, Gemma, Silvia, Marta, Gemma, Manel, Nuria, Fiona, Begoña, Itziar, Veronica, Maria, Carlos, Silvia, Javi, Mirian, David, Joaquin.

Todas las fotografías son de Sandra Mahut, excepto las páginas siguientes :
p.21, 33, 107, 113, 115, 163, 179, 191, 226, 251, 257, 259 y 263 : © Silvia Icart

Todos los derechos reservados. No está permitida la reproducción ni el uso de esta obra en ningún formato ni ningún medio, sea este electrónico, fotocopiado, grabado o cualquier otro sin la autorización del titular del Copyright

Editora: Coralie Borderie
Corrección: Emmanuelle Fernandez
Concepción y diseño gráfico: Gaëlle Chartier
Maquetación: Patrick Leleux PAO
Fotograbado: Graphium
Producción: Adèle Dunand
Agente comercial: Dana Lichiardopol
(dlichiardopol@hachette-livre.fr)

Editado por Éditions Marabout
(58, rue Jean Bleuzen, 92178 Vanves Cedex)
© Hachette Livre (Marabout) 2018
www.marabout.com

Impresión: enero de 2018, Graficas Estella, España.
Depósito legal: enero de 2018
8954843
3010000079774