



# Recetario

OLLA PROGRAMABLE NEWCOOK DELICIOUS

**newcook**<sup>®</sup>  
TU ALIADO EN LA COCINA



Olla programare

# ÍNDICE

<b>SALSAS</b>			
Bechamel para croquetas de jamón	7		
Salsa de tomate italiana	7		
Bechamel para lasaña	7		
Sofrito catalán	7		
Salsa cazadora	8		
Salsa mejicana	8		
Salsa española	8		
Salsa carbonara	8		
<b>SOPAS</b>			
Sopa de picadillo	10		
Caldereta de rape	10		
Sopa de higadillos	10		
Sopa de marisco con ñoras	10		
Sopa cubierta	11		
Ajoblanco	11		
Sopa castellana con huevo	11		
Sopa de ave y apio	12		
Caldinho verde	12		
Consomé	12		
Caldo de cocido	12		
<b>CREMAS</b>			
Puré de calabaza y patatas	14		
Puré de espinacas	14		
Crema de berenjenas y puerro	14		
Crema al cava	14		
Crema de andaricas	15		
Salmorejo	15		
Crema de ave al jerez	15		
Crema de coliflor	15		
<b>APERITIVOS Y TAPAS</b>			
Gulas a la cazuela	17		
Bolitas de gambas y bacon	17		
Bandera española	17		
Bolitas de pollo y pistacho	17		
Bollitos de bacalao	18		
Camille	18		
Ceviche de trigo	18		
Copos de patatas	18		
Coca al pesto	19		
Coca de espinacas	19		
Canapés de ostras	20		
Croquetas de pescado	20		
Caracoles a la gormanta	20		
Caracoles en salsa	20		
Empanada de jamón york y queso	21		
Empanadas de pollo cremosas	21		
Chiles en rajas	22		
Croquetas de parmesano y nueces	22		
<b>LEGUMBRES</b>			
Cocido montañés	24		
Cocido madrileño	24		
Fabada asturiana	24		
Fabes con almejas	25		
Escudella barrejada	25		
Garbanzos con acelgas	25		
Hamburguesas de habichuelas	26		
Pote gallego	26		
Habas a la catalana	26		
Habitas encbolladas	26		
Judiones de la granja	27		
Hummus		27	
Fabes negres		27	
Michirones		27	
Lentejas a la burgalesa		28	
Lentejas estofadas		28	
Olla gitana		29	
<b>ARROCES</b>			
Arroz a banda		31	
Arroz de coliflor y bacalao		31	
Arroz con alubias y nabo		31	
Arroz al horno		31	
Arroz a la marinera		32	
Arroz frito japonés		32	
Arroz de pato		32	
Risotto con gambas y lima		33	
Risotto de pollo y setas		33	
Paella valenciana		33	
Arroz a la mexicana		34	
Arroz negro		34	
Arroz con leche cremoso		34	
Arroz con chocolate		34	
<b>PASTAS</b>			
Cintas con almejas		36	
Lasaña de la huerta		36	
Espagueti al pesto		36	
Espagueti con salchichas		36	
Pesto a la siciliana		37	
Pasta con salsa gorgonzola		37	
Pasta de ajos		37	
Fideuá		38	

Fideuá al foie	38	Patatas asadas con tomillo	49	Pechugas de pavo rellenas de espinacas	61
<b>PIZZAS</b>		Patatas con almejas	49	Pollo al curry con coco	62
Pizza de quesos con albahaca	40	<b>MARISCOS</b>		Gallina en pepitoria	62
Pizza Gorman	40	Albóndigas de marisco	51	Pollo al Jerez	62
Pizza con pepperoni	40	Calamares en su tinta	51	Pollo al sillao	62
Pizza de bacon y cebolla	41	Pulpo a la gallega	51	Pollo en escabeche	63
Pizza italiana	41	Caldereta de sepia o pulpo	52	Pollo a la andaluza	63
Pizza de pollo y pimiento	41	Chipirones encebollados	52	Perdiz con chocolate	63
Pizza de chocolate	41	Mejillones en salsa picante	52	<b>CARNES</b>	
<b>VERDURAS</b>		Canelones de pescado y marisco	53	Codornices con salsa de champiñones y arroz pilaf	65
Albóndigas de soja con zanahorias	43	<b>PESCADOS</b>		Filetes de lomo con manzana	65
Espinacas con pasas y piñones	43	Albóndigas de bacalao	55	Filetes de ternera con salsa de avellanas	66
Guisantes a la fiorentina	43	Lenguado al estragón	55	Solomillo de cerdo a la mostaza	66
Brócoli al vapor	43	Medallones de merluza a la sidra	55	Lomo en manteca	66
Berenjena rellena con perdiz	44	Merluza a la sidra con almejas	56	Solomillos de cerdo con foie	67
Fritura murciana con patatas y huevos	44	Merluza a la gallega con pimiento	56	Caldereta de cordero	67
Hamburguesas de espinacas y arroz	44	Pescado en salsa	56	Caldereta manchega	67
Pencas de acelgas y salsa almendras	44	Pil Pil de bacalao con garbanzos	56	Carne con tomate	67
Dip de alcachofas	45	Merluza a la kokxera	57	Ossobuco	68
Minestrone	45	Bacalao a la vizcaína	57	Callos	68
Pisto	45	Bacalao al Pil Pil	58	Conejo al ajillo	69
Moussaca de calabaza	45	Bacalao dorado	58	Estofado de ternera con pimientos	69
Menestra murciana de verduras	46	Bacalao con salsa verde	58	Escalopines de ternera	69
<b>PATATAS</b>		Rape en salsa marinera	58	Manitas de cerdo	69
Patatas rellenas	48	Brandada de bacalao	59	<b>FRITURAS</b>	
Patatas en fritada con atún	48	Atún con tomate	59	Tempura de verduras	71
Patatas panaderas	48	Cazón en adobo	59	Aros de cebolla	71
Patatas a lo pobre	48	<b>AVES</b>		Calamares a la romana	71
Patatas a la riojana	49	Confit de pato	61	Fritos griegos con tomate	71
Papas arrugás	49	Pularda al vino tinto	61	Plátano frito con miel	72
				Tortellini fritos	72

Alcachofas rebozadas	72	Natillas	83	Pan de nueces	93	<b>NUEVOS MENÚS</b>	
Rabas de calamar	72	Frixuelos	84	Rosquilletas	93	Risotto de pollo	105
Pechugas empanadas	73	Leche frita	84	Pan de miga	93	Arroz mufalfal-pilaf	105
Patatas fritas	73	Natillas rusas	84	Pan integral	93	Arroz meloso con setas y langostinos	105
Croquetas de jamón	73	Pudin de arroz con leche	84			Arroz con liebre	106
		Filloas rellenas	85	<b>DULCES</b>		Risotto exótico	106
<b>TORTAS</b>		Filloas de leche	85	Alfajores de medina	95	Fideuá con setas	107
Pastela moruna	75	Budin trinidad	85	Besos de dama	95	Fusili con salsa de soja y verduras	107
Coca de San Juan	75	Pandoro de vainilla	85	Almendrados	95	Espirales encebollados con foie gras	107
Coca de sobrasada	76	Cuajada	86	Dulce de leche	95	Tortellini frescos rellenos de pesto	107
Pastel de pescado	76	Hojuelas de anís	86	Crepes de chocolate	96	Macarrones con chorizo	108
Costrada mixta	76	Blinis de yogur	86	Dulce de membrillo	96	Bizcocho de cebolla	108
		Postre inglés	87	Ensaïmada mallorquina	96	Bizcocho de calabacín	108
		Soletillas	87	Pannacota	97	Naranja confitada	109
<b>TARTAS</b>		Brownie	87	Magdalenas con trocitos de chocolate	97	Patatas confitadas	109
Tarta de hojaldre y fresas	78	Pudin de piña	87	Trufas de chocolate	97	Salmón confitado con verduras	109
Tarta de nueces	78	Tocino de cielo y azahar	88	Galletas caseras	98	Conejo confitado con cebolla y patata	110
Tarta de naranja	78	Pandoro	88	Galletitas	98	Setas confitadas	110
Tarta de manzana navarrica	79	Intxaursalsa	88	Galletas de Navidad	98	Huevos escalfados	111
Tarta de crema de limón	79			Gofres belgas	98	Pescado escalfado en salsa de perejil	111
Tarta de plátano	79	<b>MASAS Y PANES</b>				Ensaladilla de pollo	111
Tarta de nueces con cobertura de chocolate	80	Hornazo	90	<b>BIZCOCHOS</b>		Higos escalfados con frambuesas al vino	112
Tarta de Santiago	80	Pan receta básica	90	Bizcocho	100	Postre de pera y especias	112
Tarta de galletas y chocolate	80	Pan ácimo	90	Bizcocho rápido de chocolate	100	Bizcocho esponjoso	113
		Pan blanco	90	Bizcocho borracho	101	Bizcocho rápido	113
<b>POSTRES</b>		Pan de aceitunas y paprika	91	Bizcocho con manzana, limón y canela	101	Tarta mousse de frambuesa	113
Compota de manzana	82	Pan de albahaca y queso	91	Bizcocho de crema inglesa	102		
Compota de pera	82	Pan de ajo	91	Bizcocho de chocolate	102		
Flan de huevo	82	Pan de cebolla	91	Bizcocho de nueces para tarta	103		
Flan de café	82	Pan de Calatrava	92	Bizcocho de plátano	103		
Flan de turrón de Xixona	83	Panecillos tiernos	92				
Chocolate trufado con nueces	83	Pan de leche	92				
Flaugnarde de peras	83	Pan de pita	92				



# Salsas

## BECHAMEL PARA CROQUETAS DE JAMÓN

 4 Personas  15 minutos

### INGREDIENTES

50 ml. de aceite  
90 g. de mantequilla  
200 g. de harina  
800 ml. de leche  
1 cucharadita de sal  
1 cucharadita pimienta  
50 g. de jamón serrano

### ELABORACIÓN

Troceamos el jamón y lo añadimos al resto de ingredientes en el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta 5 minutos y removemos constantemente hasta conseguir la textura deseada.

## SALSA DE TOMATE ITALIANA

 4 Personas  25 minutos

### INGREDIENTES

100 g. de cebolla  
2 dientes de ajo  
800 g. tomate  
1 cucharadita de sal  
1 cucharadita de azúcar  
100 ml. de aceite de oliva  
100 g. albahaca triturada

### ELABORACIÓN

Ralle el tomate, trocee la cebolla y los ajos, póngalo todo en la Olla programable con los demás ingredientes y programe el Menú Guiso a 110° a media presión 15 minutos. Podemos servirlo acompañando cualquier plato o encima de unas tostas.

## BECHAMEL PARA LASAÑA

 4 Personas  15 minutos

### INGREDIENTES

750 ml. de leche  
90 g. de harina  
50 g. de mantequilla  
1 cucharada de aceite  
1 pizca de nuez moscada  
1/2 cucharadita de sal

### ELABORACIÓN

Ponemos todos los ingredientes en la cubeta y programamos Menú Plancha a 140° con la tapa abierta 5 minutos y removemos constantemente hasta conseguir la textura deseada.

newcook®  
REALIZADO EN LA COCINA

## SOFRITO CATALÁN

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

20 g. de cebolla  
2 dientes de ajo  
200 g. tomate triturado  
1 cucharadita de sal  
1 cucharadita de azúcar  
100 ml. de aceite de oliva  
Especias al gusto

### ELABORACIÓN

Trocee la cebolla y los ajos, póngalo en la Olla Programable con los demás ingredientes y programe Menú Plancha a 120°, 15 minutos. Podemos servirlo acompañando cualquier plato o encima de unas tostas.

## SALSA CAZADORA

 4 Personas  25 minutos

### INGREDIENTES

100 g. de champiñones  
150 g. de lacón de jamón  
200 g. de crestas de gallo  
200 ml. de vino tinto  
500 g. de tomate triturado  
1/2 cucharada de sal  
1 cucharada de azúcar  
50 ml. de aceite de oliva

### ELABORACIÓN

Cortamos los champiñones a tacos pequeños, cortamos las crestas de gallo en tiros alargadas.  
Agregamos el aceite, el tomate, la sal, el azúcar, los champiñones, las crestas de gallo y los tacos de jamón en la Olla Programable y cocinaremos durante 15 minutos en el menú Presión a 120°, alta presión.

## SALSA MEJICANA

 4 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

350 g. de tomate triturado  
1 cebolla  
2 tomates  
1 pimiento verde italiano  
1/2 pimiento rojo  
Salsa tabasco  
1 cucharada de harina  
Sal y azúcar al gusto  
Aceite de oliva

### ELABORACIÓN

Cortaremos las verduras en dados pequeños.  
Verteremos aceite, tomate triturado, las verduras troceadas, unas 20 gotas de tabasco o una guindilla troceada, azúcar, sal y una cucharada de harina en la Olla Programable.  
Remover bien y cocinar en Menú Guiso a 110° a Media Presión durante 20 minutos.

## SALSA ESPAÑOLA

 4 Personas  15 minutos

### INGREDIENTES

500 g. tomate triturado  
30 g. azúcar  
200 g. cebolla  
2 ajos  
300 ml. vino tinto  
200 ml. aceite de oliva  
300 g. tacos de jamón serrano

### ELABORACIÓN

Cortamos la cebolla y picamos el ajo.  
Colocamos todos los ingredientes en crudo dentro de la Olla Programable.  
Seleccionamos el Menú Guiso a 110° a media presión durante 10 minutos.

## SALSA CARBONARA

 4 Personas  15 minutos

### INGREDIENTES

500 ml. de nata  
150 g. de bacon  
150 g. de queso parmesano  
2 huevos  
Pimienta y sal al gusto

### ELABORACIÓN

Cortamos el bacon en trocitos y hacemos un sofrito junto con un poco de aceite en Menú Plancha a 140°, con al tapa abierta, 5 minutos.  
A continuación añadimos la nata, salpimentamos, removemos durante 2 minutos aproximadamente e incorporamos el queso.  
Antes de servir la salsa carbonara con la pasta, añadiremos a esta 2 huevos. Seguidamente volcamos la salsa y removemos antes de servir.

newcook®  
TU SALUDO EN LA COCINA

A close-up photograph of a white ceramic bowl filled with a light-colored, bubbling soup. The soup is garnished with finely chopped green herbs. The bowl sits on a rustic wooden surface. In the background, there is a piece of bread with more herbs on it, and a blue and white checkered cloth. A small white dish with more herbs is visible in the bottom right corner. A white spoon is partially visible behind the bowl.

# Sopas

## SOPA DE PICADILLO

 6 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

3 ajos  
240 g. de pan frito  
1 pizca pimentón dulce  
1 pimiento Flora  
100 g. de almendras  
1 pizca de albahaca  
2 patatas medianas  
2 zanahorias pequeñas  
300 g. pechuga de pollo  
1 cucharadita de sal  
100 ml. aceite de oliva  
2 l. de agua

### ELABORACIÓN

Hacer una majada con el ajo, el pan frito, el pimentón dulce, el pimiento las almendras tostadas, la sal, aceite y la albahaca picada. Cortamos la patata en dados o chascada y la pechuga de pollo en tiras finas. Añadimos la majada junto al resto de ingredientes, cerramos la tapa y cocinamos en menú Turbo a 130° durante 20 minutos y presión alta.

## SOPA DE HIGADILLOS

 4 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

2 hígados de pollo  
1 pizca de azafrán  
2 l. de agua  
1 hueso de jamón serrano  
100 g. de pan duro  
2 cuartos traseros de pollo  
3 huevos cocidos  
30 g. de fideos finos  
Sal

### ELABORACIÓN

Cocemos los hígados de pollo con el hueso de jamón, los cuartos traseros del pollo y una pizca de azafrán durante 40 minutos en el menú Guiso y alta presión. Mientras, cortamos a taquitos el huevo duro. Una vez hecho el caldo, lo colamos y reservamos. Ponemos el caldo al punto de sal y cocemos los fideos junto con el huevo duro en el menú Guiso a 110° a media presión 2 minutos. Desmenuzamos la carne para acompañar el plato. Colocamos una rebanada de pan frito por encima en cada plato.

## CALDERETA DE RAPE

 4 Personas  15 minutos

### INGREDIENTES

250 g. de almejas  
8 langostinos  
3 patatas  
2 ajos  
1 cucharada de perejil  
1 cucharada de almendra  
500 ml. de agua  
1 cucharada de sal y otra de pimentón dulce  
2 hojas de laurel  
100 g. de tomate triturado  
1/2 cucharada de azúcar  
200 ml. de aceite

### ELABORACIÓN

Picamos el ajo, las almendras y el perejil, cortamos las patatas en dados. Metemos las patatas, los ajos y las almendras en la Olla Programable. Seguidamente agregaremos el resto de los ingredientes a la cubeta, dos cucharadas de harina, una pizca de sal, agua hasta que cubra y programamos durante 8 minutos a Menú Guiso a 110° con alta presión.

## SOPA DE MARISCO CON ÑORAS

 4 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

8 langostinos  
200g. de calamar  
250 g. de chirlas  
1 pimiento ñora  
1/2 cebolla  
200 g. de rape  
1/2 cucharadita de azafrán  
100 ml. aceite  
1 cucharadita de sal  
50 g. de tomate

### ELABORACIÓN

Pondremos a calentar en la Olla Programable aceite en el menú Plancha a 140° con la tapa abierta unos minutos y agregamos los ingredientes. Dejamos sofreír un poco, agregamos el agua y lo cocinamos en el Menú Turbo a 130° durante 20 minutos a alta presión. Si deseamos hacerlo en un único paso, echaremos todos los ingredientes y programaremos el menú Turbo a 130° durante 20 minutos a alta presión.

## SOPA CUBIERTA

 6 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

1/4 de gallina  
150 g. de carne magra  
1 hueso y 100 g. de jamón  
1 puerro  
1 cebolla  
1 zanahoria  
1 nabo  
3 higaditos de pollo  
1 molleja  
4 cucharadas de aceite  
Sal y pimienta  
150 g. de pan de pueblo  
Un huevo duro

### ELABORACIÓN

Introducimos en la Olla Programable todos los ingredientes y programamos el Menú Turbo a 130°, 20 minutos, alta presión.  
Para cocinar de forma tradicional, podemos hacer un sofrito con la cebolla, los higaditos, la molleja, el jamón y el puerro en el Menú Plancha a 120°, 5 minutos.  
A continuación añadimos los demás ingredientes y programamos el menú Turbo a 130°, 20 minutos a alta presión.

## SOPA CASTELLANA CON HUEVO

 4 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

2 dientes de ajo  
1 cucharada de pimentón  
1 l. de caldo de carne  
100 g. de chorizo  
100 g. de jamón serrano  
100 ml. de aceite de oliva  
4 huevos  
Sal al gusto

### PARA EL CALDO:

1/2 gallina  
250 g. de carne magra  
1 hueso de jamón  
1 puerro  
1 cebolla  
2 zanahorias  
1 nabo

## AJOBLANCO

 4 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

150 g. de almendras  
crudas peladas  
2 dientes de ajo  
100 g. de miga de pan  
remojada  
100 ml. de aceite  
50 ml. de vinagre  
1 l. de agua  
1 cucharadita de sal  
250 g. de uvas blancas  
para servir

### ELABORACIÓN

Introducimos en la Olla Programable todos los ingredientes y programamos Menú Sopa. Batimos. Servimos con las uvas.  
Para cocinarlo de forma tradicional, hacemos un sofrito con los ajos y almendras en el Menú Plancha a 120°, 5 minutos.  
A continuación, añadimos el resto de ingredientes y programamos Menú turbo a 130°, 20 minutos en alta presión. Batimos. Servimos con las uvas.

newcook®  
REALIZADO EN LA COCINA

### ELABORACIÓN

Elaboramos primero un caldo con los ingredientes detallados y 1 litro de agua en el Menú Presión, alta presión, 5 minutos.  
A continuación, retiramos los ingredientes, colamos y conservamos el caldo, vamos incorporando los ingredientes de la sopa.  
Pelamos los ajos y los incorporamos enteros. Cortamos a trocitos el chorizo y el jamón serrano. Cascamos los huevos y salpimentamos al gusto.  
Echamos el aceite, removemos y programamos el Guiso a 110°, 10 minutos, Media presión.

## SOPA DE AVE Y APIO

 4 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

4 muslitos de pollo  
200 g. de apio fresco  
1 cebolla mediana  
150 g. de ajos tiernos  
2 zanahorias  
1 hoja de laurel  
2 cucharaditas de sal  
100 ml. aceite de oliva

### ELABORACIÓN

Pelar y cortar las verduras a grosso modo.  
Añadir todos los ingredientes en la Olla Programable junto con el agua y una pizca de sal.  
Cocinar en el Menú Turbo a 130° durante 20 minutos a alta presión.

## CALDINHO VERDE

 4 Personas  10 minutos

### INGREDIENTES

2 patatas medianas  
6 hojas verdes de repollo rizado  
1 pastilla de caldo  
50 ml. de aceite  
500 ml. de caldo de verduras  
Sal

### ELABORACIÓN

Pelar las patatas y trocearlas.  
Lavar bien las hojas de repollo. Eliminar el nervio central y las partes más estropeadas, agregar la sal, el caldo, el aceite y el agua, programar el menú Guiso a 110°, a media presión, 7 minutos.

newcook®  
TU ALIADO EN LA COCINA

## CONSUMÉ

 4 Personas  10 minutos

### INGREDIENTES

2 zanahorias troceadas  
1 patata troceada  
1 puerro grande troceado  
1 rama de apio troceada  
200 g. de maíz  
2 pastillas de caldo de pollo o sal  
Agua hasta cubrir

### ELABORACIÓN

Introducimos en la Olla Programable todos los ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110°, media presión, 8 minutos.

## CALDO DE COCIDO

 4 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

250 g. de garbanzos  
50 g. de arroz  
1 trozo de zanahoria  
1 trozo de apio  
1 l. de agua  
1 pastilla de caldo de carne  
1 pechuga de pollo troceada  
250 g. de jamón  
1 hueso de jamón

### ELABORACIÓN

Previamente ponemos a remojo los garbanzos la noche anterior.  
Introducimos la Olla Programable todos los ingredientes (excepto el arroz) y programamos el Menú Presión a 120°, alta presión 10 minutos. Añadimos el arroz y programamos 8 minutos menú Guiso a 110° y media presión.  
De forma tradicional, ponemos todos los ingredientes (menos el arroz) en el menú Lento, 100°, 5 horas. Posteriormente añadimos el arroz y programamos el menú Guiso a 110° a media presión, 8 minutos.



# Cremas



## PURÉ DE CALABAZA Y PATATAS

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

500 g. de calabaza en trozos  
300 g. de patata troceada  
1 cebolla grande  
40 ml. de aceite de oliva  
100 ml. de leche  
Sal al gusto  
Agua

### ELABORACIÓN

Cortamos la calabaza a trozos. Pelamos y cortamos la cebolla y las patatas y las troceamos también. Introducimos todos los ingredientes en la Olla Programable, cubrimos de agua y programamos el menú Guiso a 110° a media presión 10 minutos. A continuación batimos y servimos.

## PURÉ DE ESPINACAS

 4 Personas  15 minutos

### INGREDIENTES

40 ml. de aceite de oliva  
1 puerro  
1 calabacín  
2 zanahorias  
1 patata grande  
300 g. de espinacas  
1 l. de caldo de pollo

### ELABORACIÓN

Pelamos y troceamos el puerro, el calabacín las zanahorias y la patata. Introducimos todos los ingredientes en la Olla Programable. Programamos Menú Guiso a 110° a media presión 10 minutos. Batimos y servimos.

newcook®

## CREMA DE BERENJENAS Y PUERRO

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

1 berenjena  
1 trozo de puerro  
50 ml. de aceite  
1 pizca de hierbas provenzales  
1 cucharadita de sal  
1 pizca de pimienta  
300 ml. de agua

### ELABORACIÓN

Pelamos y cortamos la berenjena. La introducimos junto con el resto de ingredientes en la Olla Programable y programamos el Menú Guiso a 110 a media presión 10 minutos. A continuación batimos.

## CREMA AL CAVA

 4 Personas  10 minutos

### INGREDIENTES

500 ml. de cava seco  
250 g. de uvas blancas  
250 g. de leche condensada  
4 yemas de huevo  
1 cucharada de maizena

### ELABORACIÓN

Ponemos todos los ingredientes en la Olla Programable, las uvas peladas y sin pepitas (reservamos unas uvas para adornar). Programamos el Menú Guiso a 110° a media presión, 5 minutos. Batimos. Servimos en copas en la nevera y adornamos con las uvas.

## CREMA DE ANDARICAS

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

2 andaricas  
100 g. de gambas sin pelar  
100 g. de mejillones  
200 ml. de nata líquida  
1 pimiento pequeño rojo  
1 pimiento pequeño verde  
1 cebolla  
250 g. de tomate triturado  
700 ml. de agua  
1 guindilla

### ELABORACIÓN

Troceamos las andaricas, las pieles y las cabezas de las gambas. Las ponemos en la Olla Programable con el agua y programamos el menú presión a 120°, alta presión, 2 minutos. Colamos y reservamos. Sofreímos en el menú Plancha a 140°, 5 minutos, la cebolla, la guindilla y los pimientos troceados. Incorporamos los demás ingredientes incluido el fumet y programamos el Menú Guiso a 110° a media presión 6 minutos. Batimos y servimos.

## CREMA DE AVE AL JEREZ

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

2 filetes pechuga de pollo  
1 cda. de mantequilla  
1 chalota  
45 g. de harina  
1 trufa con su caldo  
1 pastilla de caldo  
1 l. de agua,  
1 yema  
100 ml. de jerez seco  
200 ml. de nata líquida  
Sal, pimienta y nuez moscada

### ELABORACIÓN

Limpiamos bien los filetes de pechuga. Los introducimos junto con el resto de ingredientes en la Olla Programable y programamos el Menú Guiso a 110° a media presión 10 minutos. Batimos

## SALMOREJO

 4 Personas  15 minutos

### INGREDIENTES

1 Kg. de tomates maduros  
1 pimiento verde  
125 ml. aceite de oliva  
1 trozo de pan del día anterior  
1 diente de ajo  
Sal y vinagre al gusto

### ELABORACIÓN

Ponemos el pan con agua en el Menú Lento a 100°, 10 minutos, para que empape bien. Pelamos y troceamos los tomates y el pimiento, los limpiamos bien de semillas. Pelamos el diente de ajo y lo trituramos. Sacamos el pan del agua y lo escurrimos bien con la mano hasta dejarlo libre de agua al máximo. Trituramos el pan junto con las verduras, sal y vinagre al gusto. Servimos con taquitos de jamón, huevo duro y un hilito aceite por encima.

newcook®  
TU SALUDO EN LA COCINA

## CREMA DE COLIFLOR

 4 Personas  25 minutos

### INGREDIENTES

500 g. de coliflor  
200 g. de apio  
1 patata mediana  
1 cebolla mediana  
50 g. de mantequilla  
750 ml. de leche  
Sal  
1 cucharadita de pimienta  
1 pizca de nuez moscada

### ELABORACIÓN

Pelamos y cortamos el apio, la coliflor, la patata y la cebolla en trozos grandes. Introducimos todos los ingredientes en la Olla Programable y programamos el Menú turbo a 130° durante 20 minutos a alta presión. A continuación, batimos y servimos.

The image shows three small, round vegetable tarts arranged on a dark wooden cutting board. Each tart has a golden-brown, fluted crust and is filled with a creamy, yellowish-white sauce. The fillings include sliced zucchini, caramelized onions, and fresh dill. The tarts are garnished with a small amount of melted cheese on top. The background is a rustic wooden surface with some scattered crumbs and a sprig of dill. A semi-transparent white banner with the text "Aperitivos y tapas" is overlaid across the middle of the image.

# Aperitivos y tapas

## GULAS A LA CAZUELA

 4 Personas  15 minutos

### INGREDIENTES

600 g. de gulas  
Aceite de oliva  
4 Dientes de ajo  
2 pimientos choriceros

### ELABORACIÓN

Pelamos los ajos y los introducimos en la cubeta de la Olla Programable junto con los pimientos choriceros y un chorrito de aceite de oliva. Programamos Menú Plancha a 140°, con la tapa abierta, 20 minutos. Vamos sofriendo durante unos minutos, removiendo.

Cuando los ajos estén doraditos, añadimos las gulas y removemos durante 2 minutos aproximadamente, luego cancelamos el menú, aunque el tiempo no haya terminado. Servimos en cazuela de barro muy caliente.

## BANDERA ESPAÑOLA

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

250 g. de jamón serrano  
4 huevos duros  
100 g. de tomate triturado  
50 ml. de aceite  
90 g. de mantequilla  
200 g. de harina  
800 ml. de leche  
Pimienta y sal

### ELABORACIÓN

Ponemos la mantequilla, el aceite, la sal, la harina, el jamón troceado, las claras de los huevos duros troceados y la leche el Menú Plancha a 140°, con la tapa abierta, 5 minutos y removemos constantemente. Una vez hecha la bechamel, la volcamos en una fuente. Por encima, ponemos en el centro (una banda) las yemas picadas y a los lados el tomate frito, formando la bandera de España.

## BOLITAS DE GAMBAS Y BACON

 4 Personas  15 minutos

### INGREDIENTES

250 g. de gambas hervidas y peladas  
1 huevo  
60 g. de bacon  
1/2 Cebolla  
8 Rebanadas de pan de molde  
125 ml.. de leche  
1 cucharada de perejil picado  
125 ml.. aceite de oliva  
Sal

### ELABORACIÓN

Quitamos las cortezas al pan, ponemos dos rebanadas con la leche y trituramos junto con las gambas, la cebolla, el bacon, el perejil, el huevo y una pizca de sal. Con la masa hecha, le damos forma de “bolitas”. Para freírlas ponemos aceite en la Olla Programable en el Menú Freír a máxima temperatura. Cuando esté caliente, freímos las “bolitas” hasta que estén doradas.

newcook  
TU LABOR EN LA COCINA

## BOLITAS DE POLLO Y PISTACHO

 4 Personas  25 minutos

### INGREDIENTES

400 g. de pollo picado  
100 g. de pistachos pelados  
85 g. de pan rallado  
1 huevo  
1 pizca de cilantro molido  
1 pizca de canela molida  
1 pizca de cúrcuma molida  
Harina para rebozar  
Aceite de oliva  
Limón cortado en rodajas

### ELABORACIÓN

Trituramos el pollo y los pistachos. Lo mezclamos con el pan rallado, el huevo batido y las especias. Luego formamos bolitas y las rebozamos en harina. Ponemos aceite en el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta, 10 minutos y cuando esté caliente freímos las bolitas hasta que estén doradas.

## BOLLITOS DE BACALAO

 4 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

300 g. de bacalao desalado  
200 g. de patatas peladas  
300 ml. de agua  
100 g. de hojas de perejil  
3 huevos  
50 g. de cebollas  
1/2 cucharadita de sal  
1 cucharadita de pimienta  
Aceite para freír

### ELABORACIÓN

Picamos la cebolla, el perejil y el bacalao. Sofreímos 3 minutos en el Menú Plancha a 140°. Reservar.  
Cocemos las patatas con agua 5 minutos en el Menú Presión a 120°, alta presión. Añadimos los huevos, el bacalao con las cebollas, la sal y la pimienta; lo mezclamos bien. Cuidado con la sal, tenga en cuenta que el bacalao es muy salado.  
Hacemos pequeños bollitos con la ayuda de dos cucharas. Ponemos aceite en la cubeta, programamos menú Freír a máxima temperatura. Cuando el aceite esté caliente incorporamos los bollitos y doramos.

## CEVICHE DE TRIGO

 4 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

150 g. de trigo germinado  
2 tomates  
2 aguacates  
1 cebolla  
2 chiles serranos  
3 cucharadas de cilantro  
2 zanahorias  
3 limones  
Salsa de ketchup

### ELABORACIÓN

Molemos el trigo. Pelamos y trituramos los tomates, los aguacates, cebolla, zanahorias y los chiles. Añadimos el cilantro y lo incorporamos todo a la cubeta de la Robot de cocina.  
Programamos el Menú Guiso a 110 a media presión, 20 minutos.  
En el momento de servir, añadimos el zumo de los limones y un poco de salsa ketchup.

## CAMILLE

 4 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

200 g. zanahorias  
200 g. azúcar  
100 ml. leche  
300 g. harina  
50 g. almendras  
100 g. de aceite vegetal  
1 sobre de levadura  
1 cucharadita de sal  
2 huevos

### ELABORACIÓN

Batimos el azúcar con las almendras y mezclamos con los demás ingredientes.  
Echamos esta masa en diferentes papelitos o capsulitas (como de magdalenas) hasta rellenarlos por la mitad, no más, ya que al cocinarse crecen.  
Introducimos en la cubeta, cerramos la tapa y programamos el menú Horno a 160°, 20 minutos.

## COPOS DE PATATAS

 4 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

750 g. de patatas  
50 g. de harina  
5 Cucharadas de aceite

### ELABORACIÓN

El día anterior cocemos las patatas con abundante agua, programando el menú Guiso a 110°, media presión, 12 minutos.  
Primero pelamos las patatas, las trituramos y las sazonomos. Mezclamos la patata con la harina y hacemos una masa. Ponemos aceite en la cubeta e incorporamos con la ayuda de una cuchara montoncitos de la masa. Programamos Menú Plancha a 140° con la tapa abierta, 10 minutos. Cuando estén doraditos les damos la vuelta y los vamos sacando.

## COCA AL PESTO

 4 Personas  35 minutos

### INGREDIENTES

#### PARA LA MASA:

150 ml.. de aceite de oliva  
150 ml.. de vino blanco  
1 cucharadita de sal  
1 pizca de azúcar  
20 g. de levadura prensada  
500 g. de harina

#### PARA LA COBERTURA:

4 tomates rojos y maduros  
130 g. de mozzarella

#### PARA LA SALSA DE PESTO:

100 g. de parmesano  
50 g. hojas de albahaca  
2 dientes de ajo  
50 g. de piñones  
250 ml.. de aceite de oliva  
50 ml.. de agua  
Sal

### ELABORACIÓN

Mezclamos todos los ingredientes de la masa. Estiramos la masa finita. Rallamos la mozzarella, pelamos los tomates y hacemos rodajitas finas, secándolas con papel de cocina.

Ponemos los tomates sobre la masa de coca, cubriéndola toda, y en el centro de las rodajas de tomate un trocito de mozzarella. Programamos el Menú Horno a 160°, 18 minutos.

Mientras se hornea, hacemos la salsa de pesto, picando todos los ingredientes.

Cuando la coca esté horneada, añadimos un poco de salsa pesto.

newcook®  
REALIZADO EN LA COCINA

## COCA DE ESPINACAS

 4 Personas  35 minutos

### INGREDIENTES

#### PARA LA MASA:

50 ml. de aceite  
50 g. manteca de cerdo  
100 ml. de agua  
20 g. de levadura prensada  
1 cucharadita de sal  
1 cucharadita de azúcar  
300 g. de harina

#### PARA LA COBERTURA:

400 g. de espinacas escurridas  
50 ml. de aceite  
50 g. de pasas  
30 g. de piñones  
1 cucharadita de pimentón  
1 cucharadita de sal  
1 cucharadita de pimienta

### ELABORACIÓN

Mezclamos todos los ingredientes de la masa y la estiramos hasta que quede muy fina y cubra el fondo de la cubeta.

Ponemos sobre ella las espinacas muy bien escurridas, las pasas, los piñones y el resto de los ingredientes.

Programamos Menú Horno a 160°, 18 minutos.

## CANAPÉS DE OSTRAS

 4 Personas  50 minutos

### INGREDIENTES

PARA LA MASA:

300 g. de harina  
50 g. manteca de cerdo  
80 ml. de leche  
2 yemas de huevo  
4 g. de sal

PARA LA MASA:

12 ostras  
10 g. de pimienta  
50 g. de mantequilla  
1 cucharadita de mostaza

### ELABORACIÓN

Batimos todos los ingredientes de la masa en el orden que se indica, hasta que quede una masa compacta. Dejamos reposar 30 minutos y estiramos con el rodillo sobre una mesa espolvoreada con harina. Con un corta pastas liso, cortamos círculos de 4 ó 5 cm. de diámetro, pinchamos con un tenedor para que no suban, introducimos en la cubeta y programamos Menú Horno a 160°, 10 min.

Para el relleno, abrimos las ostras sobre una taza, aprovechando el jugo. Batimos con el resto de ingredientes hasta conseguir una crema y untamos los canapés.

## CARACOLES A LA GORMANTA

 4 Personas  40 minutos

### INGREDIENTES

1,5 Kg. de caracoles limpios  
25 g. de harina  
1 guindilla  
150 ml. de aceite  
2 dientes de ajo  
1/2 cebolla  
100 g. de jamón serrano cortado a taquitos  
Pimentón

### ELABORACIÓN

Introducimos todos los ingredientes en la cubeta y programamos el Menú Guiso, 110° a media presión, 20 minutos.

De forma tradicional, ponemos aceite en la cubeta y sofreímos la cebolla y el ajo cortado en láminas finas, programamos Menú Plancha, 140° con la tapa abierta, 10 min. Añadimos el jamón serrano y removemos. Incorporamos los caracoles y programamos Menú Guiso 110°, a media presión, 10 minutos.

Seguidamente añadimos la harina y el pimentón y programamos el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta 8 minutos. Removemos para que vaya dorando la harina.

## CROQUETAS DE PESCADO

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

120 ml. de aceite de oliva  
400 g. de pescado  
200 g. de harina  
1 diente de ajo  
1 cucharadita de perejil  
800 ml. de leche  
1 pastilla de caldo  
Pan rallado  
1 huevo batido

### ELABORACIÓN

Primero limpiamos el pescado y batimos con el resto de ingredientes, vertimos en la cubeta y programamos el Menú Guiso a 110° a media presión, 5 minutos.

Removemos bien y le vamos dando forma de croqueta.

Las rebozamos en huevo y pan rallado y las vamos friendo. Para ello, calentamos previamente el aceite en el Menú Freír a máxima temperatura y freímos hasta que estén doradas.

## CARACOLES EN SALSA

 4 Personas  35 minutos

### INGREDIENTES

1 Kg. de caracoles limpios  
25 ml. de aceite  
6 dientes de ajos  
1/2 cebolla  
100 g. almendras crudas  
1 cucharadita cominos  
1 pimienta roja seco  
1 pastilla de caldo o sal Laurel y guindillas  
Jamón serrano o chorizo  
100 ml. de vino blanco  
500 ml. de agua o caldo

### ELABORACIÓN

Introducimos todos los ingredientes en la cubeta y programamos el Menú Guiso a 110° a media presión, 20 minutos.

De forma tradicional, ponemos aceite en la cubeta y sofreímos la cebolla y el ajo cortado en láminas finas, para ello programamos el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta, 10 minutos. Añadimos el jamón serrano cortado a taquitos y le damos unas vueltas más.

Incorporamos los caracoles junto con el resto de ingredientes y programamos Menú Guiso a 110° a media presión 20 minutos.

## EMPANADA DE JAMÓN YORK Y QUESO

 4 Personas  60 minutos

### INGREDIENTES

#### PARA LA MASA:

5 huevos  
350 g. de harina  
350 ml. de leche  
125 ml. de aceite  
1 sobre de levadura  
1 cucharada de sal

#### PARA EL RELLENO:

150 ge de jamón york  
6 lonchas de queso

### ELABORACIÓN

Mezclamos los ingredientes de la masa y amasamos. Dividimos en dos partes y dejamos reposar en la nevera unos 15 min. Reposada la masa, extendemos una parte hasta que quede muy fina y cubrimos con ella la cubeta.

Rellenamos con lonchas de jamón york y queso. Cubrimos con otra capa de masa, enrollando los bordes y rematando con una tira de masa, a la que se le pasa un pincel humedecido en agua para que no se despegue al cocerse.

Por encima, colocamos una tira, también humedecida, y pinchamos. Después barnizamos con huevo. Lo colocamos en la Olla Programable y programamos Menú Horno a 160°, 25 minutos.

newcook®  
TU ALLIADO EN LA COCINA

## EMPANADAS DE POLLO CREMOSAS

 6 Personas  40 minutos

### INGREDIENTES

36 tapas para empanadas  
1 pollo entero  
250 ml. de leche  
100 ge de harina  
100 g. de manteca  
Pimienta blanca y sal al gusto  
Nuez moscada al gusto  
50 g. de uvas pasas blancas  
1 hoja de laurel

### ELABORACIÓN

Ponemos el pollo troceado en trozos pequeños y deshuesado junto con el resto de los ingredientes, excepto las tapas de empanadillas, en la cubeta de la Robot de cocina, cocinamos en el Menú Guiso a 110° a media presión, 12 minutos.

Cogemos las tapas de empanadilla y la salsa que hemos cocinado y vamos montando las empanadas. Las cerramos humedeciendo el pulgar y presionando por los extremos.

Ponemos sobre el fondo de la cubeta y las cocinamos en el Menú Guiso a 110° a media presión 20 minutos.

## CHILES EN RAJAS

 4 Personas  15 minutos

### INGREDIENTES

6 chiles  
1/2 cebolla blanca  
300 g. de maíz  
50 g. de mantequilla  
Sal al gusto  
90 g. de queso cremoso  
250 g. de nata líquida  
1 pastilla de caldo pollo  
Salsa de ketchup  
El zumo de 2 limones

### ELABORACIÓN

Mezcle todos los ingredientes.  
Vierta sobre la cubeta la mezcla, cierre la tapa y programe el Menú Guiso a 110° a media presión 8 minutos.  
Añadimos el zumo de los limones y un chorrito de salsa ketchup.

## CROQUETAS DE PARMESANO Y NUECES

 4 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

200 g. de nueces picadas  
250 g. de queso parmesano  
125 ml. de leche  
125 g. de harina  
2 cebollas medianas  
Aceite de oliva  
Pimienta y sal al gusto

### ELABORACIÓN

Pelamos y cortamos las cebollas y las troceamos. Sofreímos en el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta, 10 minutos.  
Añadimos la leche y la harina.  
Salpimentamos y agregamos el queso y las nueces. Dejamos enfriar y, una vez frío, formamos las croquetas.  
Ponemos aceite en la Olla Programable, programamos Menú Plancha a 140° con la tapa abierta 10 minutos y las vamos friendo.

newcook®  
TU ALIADO EN LA COCINA



# Legumbres

## COCIDO MONTAÑÉS

 4 Personas  75 minutos

### INGREDIENTES

400 g. de alubias blancas  
1 morcilla de arroz  
200 g. de tocino o panceta fresca  
1 manita de cerdo  
1 chorizo casero  
1 berza  
2 patatas  
2 dientes de ajo  
100 ml. aceite de oliva  
1 cucharadita de sal  
1 cucharadita de pimentón dulce

1/2 cucharada de cominos  
2 hojas de laurel  
6-8 granos de pimienta negra  
Agua

### ELABORACIÓN

Ponemos a remojo la noche anterior las alubias.

Introducimos en la Olla Programable todos los ingredientes, cubrimos de agua y programamos el Menú Presión a 120°, a alta presión y durante 12 minutos.

Tenemos varias formas de hacer este plato, otra de ellas es programando el Menú Presión a 120° a alta presión durante 8 minutos.

La más tradicional sería haciendo primero un sofrito con el ajo en el Menú Plancha a 140° 4 minutos. Añadimos el resto de ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110° a media presión 40 minutos o Menú Fuego t 100° 4 horas.

newcook®  
TU CUCINA EN LA COCINA

## COCIDO MADRILEÑO

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

300 g. de garbanzos  
1 patata mediana cortada  
2 zanahorias cortadas  
1 puerro a trozos  
1 trozo de repollo  
50 g. de judías verdes  
1 hueso de jamón  
2 alas de pollo  
1 trozo de falda de ternera  
1 trozo de cordero  
1 pastilla de caldo  
Agua

### ELABORACIÓN

La noche anterior habremos puesto a remojo los garbanzos con agua.

Introducimos en la Olla Programable todos los ingredientes, cubrimos de agua y programamos el Menú Presión a 120° a media presión, 14 minutos.

También podemos hacerlo de forma tradicional, sofreímos primero el puerro y la carne troceada en Menú Plancha a 120° 7 minutos, añadimos el resto de ingredientes y programamos el Menú Lento a 100° 6 horas.

## FABADA ASTURIANA

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

500 g. de fabes  
100 g. de tocino salado  
2 morcillas  
1 chorizo asturiano  
2 dientes de ajo  
Aceite de oliva

### ELABORACIÓN

Ponemos las fabes a remojo el día anterior junto con el tocino.

Ponemos en la cubeta de la Olla Programable las fabes, el tocino, la morcilla, 2 dientes de ajo y un chorrito de aceite, cubrimos de agua y programamos el menú Lento a 100° 9 horas.

De forma rápida, programamos el Menú Presión a 120° a alta presión 12 minutos.

Añadimos la sal en el momento de servirla.

## FABES CON ALMEJAS

 4 Personas  60 minutos

### INGREDIENTES

500 g. de fabes  
1 Kg. de almejas limpias  
2 dientes de ajo  
2 guindillas  
Aceite de oliva

### ELABORACIÓN

Ponemos las fabes a remojo la noche anterior.  
Ponemos también las almejas para que suelten la arena que puedan tener.  
Introducimos todos los ingredientes en la cubeta, cubrimos de agua y programamos Menú Presión a 120°, alta presión, 10 minutos.  
De forma tradicional, hacemos un sofrito con los ajos, las guindillas y las almejas en el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta, 10 minutos.  
Añadimos las fabes y programamos Menú Lento a 100°, 6 horas.  
Dejamos reposar 5 minutos antes de servir.

## GARBANZOS CON ACELGAS

 4 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

300 g. de garbanzos  
100 g. de acelgas  
80 g. de almendras  
1 cabeza de ajo  
100 g. de pan duro  
1 pizca de pimentón dulce  
200 ml. de aceite de oliva  
5 granos de pimienta negra  
2 hojas de laurel  
1/2 cucharada de sal

## ESCUDELLA BARREJADA

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

1,5 l. de agua  
30 ml. de aceite  
2 pastillas de caldo carne  
3 patatas pequeñas  
1 cebolla  
1 diente de ajo  
1 ramita de apio  
2 ajos tiernos  
200 g. garbanzos y judías  
1 trozo de jamón  
1 trocito de chorizo  
1 trocito de butifarra negra  
1 trocito de bacon

### ELABORACIÓN

Ponemos a remojo los garbanzos y las judías la noche anterior.  
Pelamos y cortamos las patatas y la cebolla  
Hacemos tacos con el jamón, el chorizo, la butifarra y el bacon.  
Introducimos en la cubeta todos los ingredientes, cubrimos de agua y programamos Menú Presión, 120°, media presión, 14 minutos o Menú Turbo a 130°, 12 minutos.

### ELABORACIÓN

Ponemos a remojo la noche anterior los garbanzos.  
Hacemos una majada con las almendras, pan duro, pimentón dulce y un poco de aceite de oliva.  
Introducimos en la Olla Programable la majada junto con todos los ingredientes, cubrimos de agua y programamos el Menú Presión a 120° a media presión, 14 minutos. Dejamos reposar 4 minutos.  
También podemos hacerlo de forma más tradicional, sofreímos primero los ajos y las acelgas troceadas en Menú Plancha a 140°, 7 minutos, añadimos el resto de ingredientes y programamos el Menú Lento a 100° 8 horas.

## HAMBURGUESAS DE HABICHUELAS

 4 Personas  15 minutos

### INGREDIENTES

300 g. habichuelas cocidas  
1 huevo  
1 diente de ajo  
1 cucharadita de cilantro  
Agua  
250 g. de galletas molidas  
Sal y pimienta al gusto

### ELABORACIÓN

Batimos las habichuelas y las mezclamos con el huevo, 1 diente de ajo, 1 cucharadita de cilantro. Salpimentamos al gusto.  
Añadimos el agua y 125 g. de harina de galletas molidas.  
Una vez todo bien mezclado le damos formas de hamburguesas y las pasamos por el resto de la harina de galletas.  
Ponemos aceite en la Olla Programable y programamos Menú Plancha a 140° con la tapa abierta. Las freímos y las servimos calientes.

## HABAS A LA CATALANA

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

1 Kg. de habas frescas  
200 g. de butifarra blanca  
50 g. de foie fresco  
1 cucharadita de tomillo  
1 cucharadita de orégano  
50 g. de cebolla confitada  
40 ml. de aceite de oliva.  
Aceite de trufa blanca  
250 g. de fondo de ave

### ELABORACIÓN

Pelamos las habas y cortamos la butifarra en trozos medianos.  
Introducimos todos los ingredientes en la cubeta de Robot de cocina, cerramos la tapa y programamos el Menú Presión a 120°, a media presión, 8 minutos.  
Si disponemos de tiempo para hacerlo de forma tradicional, podemos programar el Menú Lento a 100°, 4 horas.  
Dejamos reposar antes de servir.

## POTE GALLEGO

 4 Personas  15 minutos

### INGREDIENTES

400 g. de judías blancas  
2 patatas  
200 g. de costillas  
150 g. de lacón  
2 chorizos  
100 g. de punta de jamón  
175 g. de tocino  
1 cucharadita sal

### ELABORACIÓN

Habremos puesto a remojo la noche anterior las alubias.  
Introducimos en la Olla Programable todos los ingredientes, cubrimos de agua y programamos Menú Presión, 120° a media presión, 12 minutos.

newcook®  
TU ALIADO EN LA COCINA

## HABITAS ENCEBOLLADAS

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

3 cebollas  
70 ml. de aceite  
250 g. de habas peladas  
1 cucharadita de sal  
1 cucharadita de pimentón dulce en polvo  
1 chorrito de “coñac”

### ELABORACIÓN

Pelamos y picamos las cebollas e introducimos en la Olla Programable con los demás ingredientes. Cerramos la tapa y programamos el Menú Guiso a 110° a media presión, 6 minutos.  
Si quisiéramos hacerlo de manera más tradicional, programaremos el Menú Lento a 100°, 4 horas.

## JUDIONES DE LA GRANJA

 4 Personas  15 minutos

### INGREDIENTES

400 g. de judiones grandes  
100 g. de panceta  
4 ajos  
2 tomate picados  
1 ramita de tomillo  
1 cucharadita de sal  
200 g. de costillas  
1 cebolla  
3 zanahorias  
4 hojas de laurel  
100 ml. de aceite de oliva

### ELABORACIÓN

Habremos puesto a remojo la noche anterior los judiones.

Cortamos la cebolla, el ajo, la costilla y la panceta y lo introducimos en la Olla Programable junto al resto de los ingredientes, cubrimos de agua y programamos el Menú Presión a 120°, alta presión, 10 minutos.

También podemos hacerlo de forma más tradicional programando el Menú Lento a 100°, 8 horas.

## FABES NEGRES

 4 Personas  60 minutos

### INGREDIENTES

500 g. de fabes  
500 g. de chipirones  
100 g. de almejas  
150 g. de tinta de calamar  
2 dientes de ajo  
2 guindillas  
Aceite de oliva

### ELABORACIÓN

Ponemos las fabes en remojo el día anterior. Ponemos también las almejas para que suelten la arena que puedan tener.

Añadimos a la cubeta las fabes con el resto de ingredientes y cubrimos de agua. Programamos Menú Guiso a 110°, media presión, 45 min. Antes de servir dejamos reposar 5 min.

De manera tradicional, hacemos un sofrito con los ajos, las guindillas, los chipirones y las almejas en el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta, 10 minutos. Añadimos el resto de ingredientes y programamos el menú Lento a 100° 6 horas.

## HUMMUS

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

500 g. de garbanzos  
4 cucharaditas de tahini  
El zumo de dos limones  
40 ml. de aceite de oliva  
1 cucharadita de comino  
2 dientes de ajo  
Sal al gusto

### ELABORACIÓN

Habremos puesto a remojo la noche anterior los garbanzos.

Introducimos en la Olla Programable los garbanzos, cubrimos de agua y programamos el Menú Presión a 120°, a media presión, 14 minutos.

Juntamos todos los ingredientes con los garbanzos recién cocidos y batimos. Rectificamos de aceite y sal.

newcook®  
TAL COMO EN LA COCINA

## MICHIRONES

 4 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

1 Kg. de habas grandes  
1 hueso de jamón  
2 chorizos  
200 g. de tocino fresco  
2 hojas de laurel  
1 cabeza de ajos  
Sal y pimentón al gusto  
10 granos de pimienta negra  
Agua para cubrir  
1 cucharada de sobrasada

### ELABORACIÓN

Ponemos las habas en la cubeta de la Olla Programable con todos los ingredientes y agua que los cubra.

Programamos el Menú Guiso a 110° a media presión, 20 minutos o Menú Fuego Lento a 100°, 3 horas si prefiere hacerlo de modo tradicional.

Al finalizar le añadimos una cucharada de sobrasada que le da un sabor muy rico.

## LENTEJAS A LA BURGALESA

 4 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

350 g. de lentejas  
3 morcillas de burgos  
6 cucharadas de aceite  
1 cebolla  
1 zanahoria  
1 trozo de pimiento verde  
1 cucharada de tomate frito  
1 cucharadita de pimentón  
1 hoja de laurel  
1 cucharadita de tomillo  
1 cucharadita de perejil  
1 cucharadita de sal

## LETEJAS ESTOFADAS

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

350 g. de lentejas  
100 g. de calabaza troceada  
1 pimiento verde troceado  
1 zanahoria troceada  
1 cucharada de pimentón  
50 ml. de aceite  
2 pastillas de caldo o sal  
2 dientes de ajo  
1/2 cebolla troceada 750 ml. de agua  
1 hoja de laurel

### ELABORACIÓN

Las lentejas tendrán que estar en remojo toda la noche.

Cortamos el pimiento, la cebolla y la zanahoria e introducimos todos los demás ingredientes en la Olla Programable, cubrimos de agua y programamos el Menú Presión a 120° a media presión, 9 minutos.

De forma tradicional, hacemos un sofrito con la cebolla y la zanahoria en el Menú Plancha a 120°, 4 minutos. Añadimos los demás ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110° a media presión, 20 minutos o fuego 4 horas.

newcook®  
TU ALIADO EN LA COCINA

### ELABORACIÓN

Las lentejas tendrán que estar en remojo toda la noche.

Cortamos el pimiento, la cebolla y la zanahoria e introducimos todos los demás ingredientes en la Olla Programable, cubrimos de agua y programamos el Menú Presión a 120° a media presión, 9 minutos.

Tenemos varias formas de hacer este plato. Una de ellas es programando el Menú Presión a alta presión durante 7 minutos.

La forma tradicional, sería haciendo primero un sofrito con las verduras en el Menú Plancha a 120°, 4 minutos. Añadiríamos los demás ingredientes y programamos el menú Guiso a 110° a media presión 20 minutos o fuego Lento 4 horas.

## OLLA GITANA

 4 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

500 g. de garbanzos  
1 cebolla  
1 trozo de calabaza  
100 g. de judías verdes  
1 tomate  
1 patata mediana  
2 dientes de ajo  
2 rebanadas de pan  
1 cucharada de pimentón  
1/2 cucharadita de cominos  
1 huevo

Aceite de oliva  
Agua  
Sal al gusto

### ELABORACIÓN

Ponemos a remojo los garbanzos el día anterior.

Limpiamos y troceamos la calabaza, las judías y la patata . Picamos la cebolla y el tomate por separado. Ponemos aceite en la Olla Programable y freímos el huevo y, a continuación, las 2 rebanadas de pan. Lo machacamos junto al ajo y al comino y mientras, vamos friendo en el mismo aceite la cebolla. Cuando esté dorada añadimos el tomate y el pimentón.

Incorporamos todos los ingredientes al Robot de cocina, añadimos el agua justa que los cubra y programamos Menú Guiso a 110°, a media presión, 30 minutos.

Podemos hacerlo en un único paso, para ello introducimos en la cubeta todos los ingredientes, cubrimos de agua, cerramos la tapa y programamos el Menú Presión a 120°, a media presión, 14 minutos.

newcook  
TU ALIADO EN LA COCINA

A top-down view of a white ceramic bowl filled with creamy yellow risotto. A large, bright red lobster tail is placed on top of the risotto. The dish is garnished with finely chopped green herbs. To the left of the bowl, a slice of lemon is visible. The background is a light-colored surface with scattered green herbs.

# Arroces

## ARROZ A BANDA

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

600 g. de arroz  
4 dientes de ajo  
6 ñoras picadas  
1 sobre de azafrán  
1 l. de fumet de pescado  
1 Kg. de tomate  
Sal y aceite al gusto

### ELABORACIÓN

Se fríen los ajos y el tomate con un poco de aceite en el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta, 5 minutos.

Añadimos el azafrán, el agua, las ñoras, el arroz y el caldo, añadimos sal al gusto y programamos Menú Guiso a 110° a media presión, 8 minutos.

Se recomienda servir con allioli.

## ARROZ DE COLIFLOR Y BACALAO

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

300 g. de arroz  
450 g. de caldo de pescado  
1/2 coliflor  
200 g. de bacalao desmigado  
75 g. de tomate triturado  
1 pizca de colorante  
1 pizca de pimentón dulce  
100 ml. de aceite de oliva

### ELABORACIÓN

El bacalao debe de estar desalado y desmigado.

Introducimos la coliflor con un poco de aceite en la cubeta, añadimos el pimentón y el tomate triturado, removemos. Echamos el arroz, el colorante y el caldo de pescados y mezclamos bien. Colocamos el bacalao en la parte superior y programamos Menú Guiso a 110°, media presión, 8 minutos.

## ARROZ CON ALUBIAS Y NABO

 4 Personas  35 minutos

### INGREDIENTES

200 g. de arroz  
200 g. de judías a remojo  
200 g. de nabos  
250 g. de carne de cerdo  
50 g. de tocino  
2 morcillas  
75 ml. de aceite de oliva  
2 dientes de ajo  
Unas hebras de azafrán  
1 pizca de pimentón dulce  
1 l. de agua  
1 cda. colorante alimentario

### ELABORACIÓN

Haremos un caldo con las judías, la carne de cerdo, el tocino, los nabos, los dientes de ajo, el agua y el pimentón dulce en la Olla Programable programando el Menú Turbo a 130°, media presión, 20 minutos.

Cuando el caldo este hecho añadiremos el arroz, el azafrán, un poco de colorante alimentario y se deja cocinar en el Menú Guiso a 110° a media presión, 8 minutos.

newcook®  
REALIZADO EN LA COCINA

## ARROZ AL HORNO

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

200 g. de arroz  
125 g. de tomate frito  
1 cabeza de ajos  
2 patatas  
200 g. de costilla troceada  
500 g. garbanzos cocidos  
100 g. de panceta  
150 g. de morcilla  
300 ml. de caldo de carne  
1 tomate natural  
2 cucharaditas de sal  
1 cda. colorante alimentario  
100 ml. de aceite de oliva

### ELABORACIÓN

Introduciremos todos los ingredientes en crudo dentro de la Olla Programable y cocinaremos en el Menú Guiso a 110°, media presión y 8 minutos.

De una manera más tradicional, sofreímos un poco todos los ingredientes en el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta, agregaremos el arroz y el caldo y le ponemos el punto de sal.

Cocinaremos entonces en el Menú Guiso a 110°, media presión y 8 minutos.

## ARROZ A LA MARINERA

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

300 g. de arroz  
450 g. de caldo de pescado  
200 g. de anillas de calamar  
150 g. de gamba pelada  
125 g. de tomate frito  
1 cucharadita de colorante  
1 pizca de pimentón dulce  
100 ml. de aceite

### ELABORACIÓN

Introduciremos todos los ingredientes en crudo dentro de la Olla Programable y cocinaremos en el Menú Guiso a 110°, media presión y 8 minutos.

De una manera más tradicional, sofreímos un poco todos los ingredientes en el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta, agregamos el arroz y el caldo de pescado, el colorante y le ponemos el punto de sal. Cocinamos entonces en el Menú Guiso a 110°, media presión y 8 minutos.

## ARROZ DE PATO

 4 Personas  25 minutos

### INGREDIENTES

1 pato grande  
200 g. de arroz  
250 ml. de agua  
1 limón y medio  
1 cebolla grande  
1 diente de ajo  
4 hojas de laurel  
100 ml. de aceite  
150 g. de chorizo  
100 g. de bacon

### ELABORACIÓN

Limpiamos bien el pato. Podemos ponerle un poquito de limón por los extremos.

Introducimos en la cubeta todos los ingredientes (la cebolla picada y el chorizo y el bacon a lonchas finitas) y programamos el Menú Arroz.

De forma tradicional, hacemos un sofrito con la cebolla picada, el ajo, el chorizo y el bacon con aceite, y programamos el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta, 4 minutos.

Añadimos el resto de ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110°, media presión, 8 minutos.

## ARROZ FRITO JAPONÉS

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

500 g. de arroz cocido  
2 huevos batidos  
1/2 cebolla troceada  
1/2 zanahoria troceada  
2 cebollinos en trozos  
Sal y pimienta al gusto  
1 pizca de mantequilla con ajo  
1 pizca de semillas de ajonjolí  
2 cucharadas de salsa de soja

### ELABORACIÓN

Introducimos en la Olla Programable todos los ingredientes y programamos el Menú Plancha a 120°, 5 minutos. Removemos bien antes de sacar.

Si lo deseamos, podemos realizar primero un sofrito con las verduras picadas y aceite programando el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta, 4 minutos.

A continuación, añadiremos el resto de ingredientes y seguiremos sofrriendo hasta que esté hecho sin parar de remover.

newcook  
TU ALIADO EN LA COCINA

## RISOTTO CON GAMBAS Y LIMA

👤 4 Personas 🕒 15 minutos

### INGREDIENTES

200 g. de arroz  
400 g. de gambas  
100 g. de mantequilla  
200 ml. de nata  
100 ml. de agua  
2 limones  
1/2 cucharada de albahaca  
1/2 cucharada de sal

### ELABORACIÓN

Meteremos todo en crudo en la Olla Programable salvo la mantequilla y lo cocinaremos en el Menú Guiso a 110° a media presión, 7 minutos.

Antes de servir ponemos la mantequilla y removemos bien para que se deshaga.

## RISOTTO DE POLLO Y SETAS

👤 4 Personas 🕒 15 minutos

### INGREDIENTES

200 g. de arroz  
400 g. de pollo  
200 g. de setas  
200 ml. de nata  
100 g. de mantequilla  
50 ml. de agua  
1/2 cucharada de azafrán  
1/2 cucharada de sal

### ELABORACIÓN

Introducimos todos los ingredientes en crudo en la cubeta, salvo la mantequilla, y programamos Menú Guiso a 110°, media presión, 7 minutos.

Antes de servir ponemos la mantequilla y removemos bien para que se deshaga.

newcook®  
TU ALIADO EN LA COCINA

## PAELLA VALENCIANA

👤 4 Personas 🕒 30 minutos

### INGREDIENTES

300 g. de arroz  
350 g. de pollo troceado  
300 g. de conejo troceado  
150 g. de habas peladas  
3 dientes de ajo  
1 tomate maduro  
150 g. de judías verdes  
1 pizca de azafrán  
1 pizca de pimentón dulce  
50 ml. de aceite de oliva

500 ml. de caldo de pollo  
Sal al gusto

### ELABORACIÓN

Introducimos en la cubeta todos los ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110° a media presión, 8 minutos.

Para hacer un sofrito previo, ponemos aceite en la cubeta, la carne de pollo y conejo troceada y programamos Menú Plancha a 140° con la tapa abierta, 10 minutos. Añadimos sal y cuando estén bien dorados, retiramos.

En el mismo aceite, añadimos las judías, el tomate y el resto de ingredientes, menos el arroz y el caldo, mezclamos y sofreímos 2 minutos aproximadamente.

Añadimos el arroz, el caldo y la carne reservada y programamos Menú Guiso a 110°, media presión y 8 minutos.

## ARROZ A LA MEXICANA

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

350 g. de arroz  
30 ml. de aceite  
1 diente de ajo  
40 g. de cebolla  
2 tomates medianos  
2 zanahorias en cuadraditos  
200 g. de guisantes  
1 chile serrano  
500 ml. de agua  
1 rama de perejil

### ELABORACIÓN

Cortamos los tomates y las zanahorias previamente peladas y cortadas a cuadraditos. Lo introducimos en la Olla Programable junto con el resto de ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110°, media presión, 8 minutos. Si lo deseamos podemos realizar primero un sofrito con la cebolla picada y un poco de aceite, programando el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta, 4 minutos (hasta que esté dorado). Añadimos el resto de los ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110°, media presión, 8 minutos.

## ARROZ CON LECHE CREMOSO

 4 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

200 g. de arroz  
500 ml. de agua  
1 cucharadita de sal  
La piel de 1 limón  
600 ml. de leche entera  
200 g. de azúcar  
1 canela en rama

### ELABORACIÓN

Introducimos todos los ingredientes menos el azúcar en la cubeta de la Olla Programable. Removemos y programamos el Menú Guiso a 110° a media presión, 8 minutos. Añadimos el azúcar cuando haya finalizado. Removemos y dejamos enfriar.

## ARROZ NEGRO

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

400 g. de arroz  
500 ml. de caldo de pescado  
4 dientes de ajo picados  
500 g. de chipirones o calamares cortados a trocitos  
4 bolsitas de tinta de calamar  
2 tomates  
1 cda. de pimentón dulce  
1 cucharadita de sal

### ELABORACIÓN

Introduciremos todos los ingredientes en crudo dentro de la Olla Programable, cerramos la tapa y cocinamos en el Menú Guiso a 110°, media presión, 8 minutos. De una manera más tradicional, sofreímos un poco todos los ingredientes en el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta, agregamos el arroz y el caldo de pescado, el colorante y ponemos el punto de sal. Cocinamos entonces en el Menú Guiso a 110°, media presión y 8 minutos.

newcook  
recetas en la cocina

## ARROZ CON CHOCOLATE

 4 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

1 l. de leche  
120 g. de cacao en polvo  
100 g. de arroz  
80 g. de azúcar  
1/2 cucharadita de vainilla

### ELABORACIÓN

Introducimos todos los ingredientes menos el azúcar en la cubeta de la Olla Programable. Removemos y programamos el Menú Guiso a 110° a media presión, 8 minutos. Añadimos el azúcar cuando haya finalizado. Removemos y dejamos enfriar.



# Pastas



## CINTAS CON ALMEJAS

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

500 g. de almejas  
750 g. de cintas de pasta  
500 ml. de nata líquida  
1 cucharadita de sal  
125 ml. de vino blanco  
Agua hasta que cubra

### ELABORACIÓN

Colocamos todos los ingredientes en crudo dentro de la Olla Programable y removemos. Añadimos agua hasta que cubra la mezcla y lo cocinamos en el Menú Guiso a 110°, 10 minutos a media presión.  
Si lo deseamos, podemos hacer un sofrito previo en el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta 5 minutos con la cebolla y las almejas.

## ESPAGUETI AL PESTO

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

2 cucharadas de albahaca  
500 g. de espagueti partidos  
40 g. de piñones  
2 dientes de ajo  
150 g. de parmesano  
175 ml. de aceite de oliva  
1 patata  
Margarina  
Agua para cubrir la pasta

### ELABORACIÓN

Pelamos y cortamos los ajos a trocitos muy pequeños.  
Introducimos en la Olla Programable todos los ingredientes, removemos bien, cerramos la tapa y programamos el Menú Guiso a 110°, 10 minutos a media presión.

## LASAÑA DE LA HUERTA

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

8 láminas para lasaña precocidas  
1 cebolla  
1 pimienta  
1 calabacín  
1 berenjena  
1 tomate  
300 g. de queso rallado  
100 ml. de aceite  
1 cucharadita de sal  
1 pizca de pimienta  
1 poco de orégano

### ELABORACIÓN

Pelamos y cortamos las verduras a taquitos, mezclamos en un bol y añadimos sal, pimienta, orégano y las verduras, engrasamos la cubeta y colocamos una capa de placas de lasaña, un fondo de verduras, una capa de lasaña, otra capa de verduras y así hasta quedarnos sin verduras.  
Para terminar, ponemos una capa de lasaña, espolvorearemos con queso para fundir y la cocinamos en el Menú Guiso a 110°, 10 minutos a media presión.

## ESPAGUETI CON SALCHICHAS FRANKFURT

 4 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

160 g. de espagueti partidos  
100 g. de bacon  
6 salchichas troceadas  
20 ml. de aceite de oliva  
20 ml. de vino blanco  
1 diente de ajo  
1 cebolla  
4 huevos  
40 g. de parmesano  
Sal al gusto  
Agua que cubra la pasta

### ELABORACIÓN

Introducimos todos los ingredientes en la cubeta con el agua suficiente que los cubra. Programamos el Menú Guiso a 110°, 10 minutos a media presión.  
Si queremos hacerlos de forma más tradicional, sofreímos en el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta el ajo y la cebolla picados junto con el bacon y las salchichas cortadas en trozos de 2 cm. aprox.  
A continuación añadimos el resto de ingredientes y agua hasta que cubra todo y programamos Menú Guiso a 110°, 10 min. a media presión.

## PESTO A LA SICILIANA

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

2 ramilletes de menta  
1 ramillete de perejil  
El zumo de 1 limón  
60 ml. de aceite de oliva  
60 g. de parmesano  
rallado  
1 cucharadita de sal  
1 cucharadita de pimienta  
1 diente de ajo  
500 g. de pasta  
Agua hasta que cubra

### ELABORACIÓN

Picar la menta y el perejil, mezclar con los demás ingredientes, añadirlo junto con la pasta a la cubeta, cubrir de agua y programar el Menú Guiso a 110°, 10 minutos a media presión.

## PASTA CON SALSA GORGONZOLA

 4 Personas  15 minutos

### INGREDIENTES

150 g. queso gorgonzola  
150 ml. nata líquida  
1 cucharadita de sal  
400 g. de pasta  
Agua hasta cubrir

### ELABORACIÓN

Poner todos los ingredientes en la Olla Programable, remover bien y programar el Menú Guiso a 110°, 10 minutos a media presión.

newcook®  
TU ALIADO EN LA COCINA

## PASTA DE AJOS

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

500 g. de macarrones  
125 ml. de aceite  
12 ajos pelados y  
cortados  
2 cayenas  
Sal  
Pimienta  
Agua hasta que cubra  
Queso rallado

### ELABORACIÓN

Pelamos y cortaremos los ajos.  
Introduciremos en la Olla Programable con la pasta, el aceite, las cayenas y agua hasta que cubra la mezcla.  
Removemos bien y cerramos la tapa y cocinaremos en el Menú Guiso a 110°, 10 minutos a media presión.  
Servimos con queso rallado espolvoreado por encima si se quiere.

## FIDEUÁ

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

200 g. de rape  
200g. de gambas arroceras  
200 g. de anillas de calamar  
400 g. de fumet de gambas  
2 pastillas de caldo de pescado  
50 ml. de aceite  
50 g. de cebolla  
100 g. de tomate triturado  
1 diente de ajo  
1 cucharada de perejil picado  
Unas hebras de azafrán  
Colorante alimenticio

## FIDEUÁ AL FOIE

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

500 g. de fideos gruesos  
200 g. de boletus  
100 g. de ajos tiernos  
500 g. de pollo troceado  
500 g. de foie fresco  
100 ml. de aceite  
1 cucharadita de sal  
700 ml. de caldo de pollo  
50 g. de tomate triturado  
1/2 cucharadita de azúcar

### ELABORACIÓN

Introducimos en la Olla Programable todos los ingredientes, removemos bien y programamos el Menú Guiso a 110°, 10 minutos a media presión.

Para elaborar este plato de manera más tradicional, sofreímos el ajo, los mariscos y la cebolla 3 minutos en el Menú Plancha a 120°, añadimos los demás ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110°, 10 minutos a media presión.

newcook®  
TU ALIADO EN LA COCINA

### ELABORACIÓN

Introducimos en la Olla Programable todos los ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110°, 10 minutos a media presión.

Para elaborar este plato de manera más tradicional, sofreímos los ajos, el pollo, el tomate, el foie y los boletus 3 minutos en el Menú Plancha a 120°, añadimos el resto de ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110°, 10 minutos a media presión.



# Pizzas

## PIZZA DE QUESOS CON ALBAHACA

 4 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

100 ml. de leche  
100 ml. de agua  
50 ml. de aceite de oliva  
1 cucharadita de sal  
20 g. de levadura prensada  
400 g. de harina  
100 g. de queso de cabra  
100 g. de queso feta  
50 g. de queso azul  
100 g. de mozzarella  
50 g. de tomate frito  
Hojas de albahaca fresca

### ELABORACIÓN

Preparamos una masa batiendo la leche, el agua, el aceite, la harina y la levadura. Añadimos un poquito de sal y volvemos a amasar hasta lograr una masa finita. Cubrimos con ella la cubeta y repartimos el tomate frito. Vamos colocando los quesos cortados en láminas no muy finas y alternando los 4 quesos. Ponemos las hojas de albahaca repartidas por la pizza y programamos el Menú Horno a 160°, 20 minutos.

## PIZZA CON PEPPERONI

 4 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

100 ml. de leche  
100 ml. de agua  
50 ml. de aceite de oliva  
1 cucharadita de sal  
20 g. de levadura prensada  
400 g. de harina  
Tomate frito  
100 g. de champiñones  
100 g. de pepperoni o chorizo

100 g. de mozzarella  
3 cucharadas de aceite de oliva  
Sal y pimienta al gusto

## PIZZA GORMAN

 4 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

100 ml. de leche  
100 ml. de agua  
50 ml. de aceite de oliva  
1 cucharadita de sal  
20 g. de levadura prensada  
400 g. de harina  
2 berenjenas  
2 calabacines  
1 cebolla  
2 pimientos rojos  
4 tomatitos cherry  
100 g. de queso rallado  
4 quesitos en porciones

### ELABORACIÓN

Preparamos una masa batiendo la leche, el agua, el aceite, la harina y la levadura. Añadimos un poquito de sal y volvemos a amasar hasta lograr una masa finita y cubrimos con ella la cubeta. Cortamos en láminas finas las berenjenas, la cebolla y los calabacines. Los tomatitos los cortamos por la mitad y los pimientos rojos en tiros. Lo vamos colocando por la pizza. Ponemos los quesitos y espolvoreamos con queso rallado. Programamos el Menú Horno a 160°, 20 minutos.

### ELABORACIÓN

Preparamos una masa batiendo la leche, el agua, el aceite, la harina y la levadura. Añadimos un poquito de sal y volvemos a amasar hasta lograr una masa finita y cubrimos con ella la cubeta. Añadimos tomate frito a la masa, al gusto. Colocamos los champiñones cortados en láminas finas, el pepperoni cortado en rodajas muy finas y rallamos el queso mozzarella. Echamos el aceite de oliva y salpimentamos al gusto. Programamos el Menú Horno a 160°, 20 minutos.

## PIZZA DE BACON Y CEBOLLA

 4 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

100 ml. de leche  
100 ml. de agua  
50 ml. de aceite de oliva  
1 cucharadita de sal  
20 g. de levadura  
prensada  
400 g. de harina  
200 g. de bacon  
100 g. de cebolla  
100 g. de mozzarella  
rallada  
50 g. de tomate triturado

### ELABORACIÓN

Preparamos una masa batiendo la leche, el agua, el aceite, la harina y la levadura. Añadimos un poquito de sal y volvemos a amasar hasta lograr una masa finita y cubrimos con ella la cubeta.

Ponemos el bacon, la cebolla, el tomate y el queso y programamos el Menú Horno a 160°, 20 minutos

## PIZZA DE POLLO Y PIMIENTO

 4 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

200 g. de pollo asado  
100 g. de pimiento verde  
100 g. de mozzarella  
rallada  
50 g. de tomate triturado  
200 ml. de agua  
50 ml. de aceite  
1 cucharadita de sal  
20 g. de levadura  
400 g. de harina

### ELABORACIÓN

Preparamos una masa batiendo la leche, el agua, el aceite, la harina y la levadura. Añadimos un poquito de sal y volvemos a amasar hasta lograr una masa finita y cubrimos con ella la cubeta.

Ponemos los ingredientes de la pizza sobre la masa y programamos Menú Horno 160°, 20 minutos.

## PIZZA ITALIANA

 4 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

200 ml. de leche  
100 ml. de vino blanco  
100 ml. de aceite de oliva  
1 cucharada de levadura  
20 g. de sal  
20 g. de azúcar  
550 g. de harina  
100 g. de tomate frito  
100 g. mozzarella rallada  
12 olivas negras  
6 anchoas  
1 huevo

### ELABORACIÓN

Preparamos una masa batiendo la leche, el agua, el aceite, la harina y la levadura. Añadimos un poquito de sal y volvemos a amasar hasta lograr una masa finita y cubrimos con ella la cubeta.

Ponemos sobre la masa el tomate, el queso, las anchoas, las olivas y el huevo. Programamos Menú Horno a 160°, 20 minutos.

## PIZZA DE CHOCOLATE

 1-2 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

200 ml. de agua  
50 ml. de aceite  
1 cucharadita de sal  
20 g. de levadura  
400 g. de harina  
100 g. de crema de cacao, tipo Nutella

### ELABORACIÓN

Preparamos una masa batiendo la leche, el agua, el aceite, la harina y la levadura. Añadimos un poquito de sal y volvemos a amasar hasta lograr una masa finita y cubrimos con ella la cubeta.

Untamos sobre toda la masa la crema de chocolate y programamos Menú Horno 160°, 20 minutos.



# Verduras

## ALBÓNDIGAS DE SOJA CON ZANAHORIAS

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

750 g. de zanahorias  
100 g. de cebolla  
3 ajos  
30 ml. de aceite virgen de oliva  
Perejil al gusto  
1 pastilla de caldo vegetal  
8 albóndigas de soja texturizada  
500 ml. de agua

### ELABORACIÓN

Troceamos todos los ingredientes y los introducimos en la cubeta de la Olla Programable, removemos bien, cerramos la tapa y programamos el Menú Guiso a 110°, media presión, 8 minutos.  
Servimos caliente.

## GUISANTES A LA FIORENTINA

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

600 g. de guisantes frescos  
150 g. de panceta curada  
3 cucharadas de aceite de oliva  
3 dientes de ajo aplastados  
Perejil fresco picado  
1 cucharadita de azúcar  
Sal al gusto  
1 l. de agua

### ELABORACIÓN

Ponemos en la Olla Programable los guisantes, la panceta ahumada en trocitos, los dientes de ajo, el aceite, el perejil picado y 1 l. de agua.  
Programamos Menú Guiso a 110° a media presión 7 minutos. Al finalizar, le añadimos la sal y a continuación el azúcar.  
Lo servimos caliente como guarnición.

## ESPINACAS CON PASAS Y PIÑONES

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

4 manojos de espinacas  
100 g. de piñones  
100 g. de pasas de corinto  
Aceite de oliva  
Pimienta y sal al gusto  
Brandy o ron

### ELABORACIÓN

Limpiamos bien las espinacas.  
Ponemos las pasas a macerar en brandy o ron durante 1 hora.  
Ponemos aceite en la Olla Programable, los piñones y las pasas. Añadimos las espinacas, removemos bien, cerramos la tapa y programamos el Menú Plancha a 120°, 12 minutos.  
Finalmente le echamos un poquito de pimienta y sal.

newcook®  
RECETAS PARA LA COCINA

## BRÓCOLI AL VAPOR

 4 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

1 brócoli  
125 ml. de agua  
2 hojas de laurel  
1 cucharadita de sal  
1 pizca de pimienta  
100 ml. de aceite  
1 pizca de cominos  
400 ml. de agua

### ELABORACIÓN

Cortamos el brócoli al gusto, colocamos la bandeja de cocina al vapor y agua en la Olla Programable sin que el agua llegue a sobrepasar la bandeja, añadimos el laurel y los cominos, ponemos el brócoli encima de la bandeja y salpimentamos, rociamos con un poco de aceite y lo cocinamos en el Menú Vapor a 110° a baja presión con la tapa cerrada durante 30 minutos.

## BERENJENA RELLENA CON PERDIZ

 2 Personas  65 minutos

### INGREDIENTES

2 berenjenas  
1 perdiz  
1/2 cebolla  
1 tomate  
100 g. de champiñones  
1 pimiento verde italiano  
1 cucharadita de sal  
1 pizca de pimienta  
1 cucharadita de orégano  
1 cucharadita de albahaca  
80 g. queso emmental  
200 ml. aceite de oliva

### ELABORACIÓN

Cortaremos las berenjenas por la mitad a lo largo y las vaciamos con cuidado de no romper la piel, reservar.  
Cortamos en dados pequeños las verduras, la carne de la berenjena que hemos sacado al vaciarlas y la carne de la perdiz. Mezclamos todas las verduras agregándoles aceite, sal, pimienta, orégano y albahaca, removemos bien. Rellenamos las berenjenas con la mezcla de verduras y echamos el queso por encima, las colocamos en la bandeja de horneado de la Olla Programable, sobre el fondo de la cubeta. Cocinamos en Menú Horno a 160°, 60 minutos.

## HAMBURGUESAS DE ESPINACAS Y ARROZ

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

200 g. de espinacas hervidas  
250 g. de arroz hervido  
2 huevos  
60 g. de perejil picado  
1 diente de ajo machado  
2 cucharadas de queso rallado  
Pan rallado  
Sal y pimienta al gusto

### ELABORACIÓN

Ponemos en un bol las espinacas y el arroz hervido y lo picamos todo.  
Añadimos los huevos, el perejil, el ajo el queso rallado, la sal y pimienta al gusto. Se une bien. Separamos en porciones, aplastamos hasta darle forma de hamburguesa y cocinamos en el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta, 10 minutos.

## FRITURA MURCIANA CON PATATAS Y HUEVOS

 4 Personas  15 minutos

### INGREDIENTES

70 ml. de aceite  
500 g. de cebolla  
200 g. de pimiento verde  
200 g. de pimiento rojo  
3 dientes de ajo  
1 kg. de tomate natural triturado  
2 pastillas de caldo  
800 g. de patatas en rodajas  
4 huevos cocidos

### ELABORACIÓN

Lavamos los pimientos y los troceamos.  
Pelamos y cortamos los ajos y la cebolla en láminas finas. Las patatas las cortaremos en rodajas.  
Colocamos las verduras en la cubeta de la Olla Programable y programamos el Menú Plancha a 120°, 10 minutos.  
Lo servimos con los huevos cocidos alrededor. Echamos el aceite de oliva por encima.

## PENCAS DE ACELGAS Y SALSA DE ALMENDRAS

 4 Personas  10 minutos

### INGREDIENTES

100 g. de almendras  
400 ml. de agua  
50 g. de maizena  
2 kg. de pencas de acelgas  
30 ml. de aceite  
1 l. de leche  
1 cucharadita de pimentón  
1 cucharadita de sal  
1 cucharadita de nuez moscada

### ELABORACIÓN

Ponemos las acelgas con el agua en el Menú Guiso a 110° a media presión, 5 minutos.  
Mientras, picamos un poco las almendras y preparamos la salsa batiendo junto los demás ingredientes.  
Servir las acelgas con la salsa por encima.

## DIP DE ALCACHOFAS

 2 Personas  15 minutos

### INGREDIENTES

500 g. de corazones de alcachofas  
250 g. de queso parmesano  
250 g. de mayonesa  
1 guindilla

### ELABORACIÓN

Trituramos las alcachofas con el parmesano y la guindilla, vertimos cucharaditas de la mezcla en el fondo de la cubeta y programamos el Menú Horno a 160°, 12 minutos.

Retiramos la mezcla, cuando aún esté caliente alisamos con cuidado y servimos frío con mayonesa para mojar.

## PISTO

 4 Personas  12 minutos

### INGREDIENTES

100 ml. de aceite  
300 g. de calabacín  
150 g. de pimiento rojo  
150 g. de pimiento verde  
300 g. de cebolla  
500 g. de tomate triturado  
2 dientes de ajo  
2 pastillas caldo o sal

### ELABORACIÓN

Troceamos todos los ingredientes y los introducimos en la Olla Programable. Programamos el Menú Guiso a 110° a media presión, 8 minutos.

## MINISTRONE

 4 Personas  15 minutos

### INGREDIENTES

50 g. verduras variadas  
50 ml. de aceite  
50 g. de cebolla  
1 diente de ajo  
50 g. de panceta  
750 ml. de agua  
1 pastilla de caldo o sal  
1 cucharadita de pimienta  
100 g. de arroz  
Perejil troceado  
50 g. de parmesano  
50 g. de mantequilla

### ELABORACIÓN

Ralle el queso y reserve.

Trocee las verduras. Añada el resto de los ingredientes, remueva bien, cierre la tapa de la Olla Programable y programe el menú Guiso a 110° a media presión, 8 minutos.

Por último, vierta en una sopera, añada la mantequilla y el queso, remueva bien y sirva enseguida.

Si lo desea, puede hacer un sofrito previo en el Menú Plancha a 120°, 5 minutos junto con la cebolla, el ajo y la panceta cortada en trocitos.

newcook  
RECETAS EN LA COCINA

## MOUSSACA DE CALABAZA

 4 Personas  60 minutos

### INGREDIENTES

1 kg. de calabaza  
2 cebollas  
700 g. de ternera picada  
300 g. de tomate frito  
500 ml. de bechamel  
1 cucharadita de mejorana  
125 ml. de aceite  
1 cucharadita de sal y de pimienta  
100 g. de queso rallado

### ELABORACIÓN

Con la ayuda de un pela-patatas loncheamos la calabaza. Reservamos.

Preparamos una mezcla con la carne, el tomate, la cebolla y 100 g. de calabaza. Salpimentamos y reservamos.

Ponemos en la base de la cubeta las lonchas de calabaza, vertemos dentro la mezcla reservada, hacemos una capa de calabaza, rellenamos con la carne, así hasta que se acabe la mezcla. Sobre esta vertemos la bechamel y espolvoreamos el queso. Programamos el menú Horno a 160°, 40 min.

## MENESTRA MURCIANA DE VERDURAS

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

3 alcachofas  
2 zanahorias  
2 ramas de apio  
150 g. de guisantes  
150 g. de coliflor  
2 patatas  
1 nabo blanco  
4 tomates maduros  
1 cebolla grande  
150 g. de judías verdes  
100 g. de panceta  
3 huevos

Aceite de oliva  
1 cucharada de harina  
2 dientes de ajo  
Sal al gusto  
1 l. de agua

### ELABORACIÓN

Introducimos todos los ingredientes, salvo los huevos, y programamos el Menú Guiso a 110° a media presión, 20 minutos. Antes de servir, añadimos los huevos, removemos y mezclamos bien.

De forma más tradicional, hacemos un sofrito con los ajos en el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta, 10 minutos. Cuando empiecen a dorarse, incorporamos las verduras limpias y troceadas y la panceta en trozos. Removemos continuamente 10 minutos.

Cubrimos con agua y salamos. Programamos Menú Lento a 110°, 40 minutos.

  
TU ALIADO EN LA COCINA



# Patatas

## PATATAS RELLENAS

 4 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

8 patatas  
8 yemas de huevo  
1 cucharada de sal  
1 pizca de pimienta molida  
125 ml. de nata líquida  
150 g. de bacon  
150 g. de queso rallado

### ELABORACIÓN

Cocemos las patatas con agua en el Menú Presión a 120° a alta presión, 5 minutos.  
Cuando estén tiernas, las pelamos y le hacemos un agujero un poquito más grande que la yema.  
Ponemos dentro del agujero un poco de sal, un chorrito de nata, la yema y un poco de pimienta. Encima del hueco ponemos media loncha de bacon y el queso rallado.  
Programamos el Menú Horno a 160°, 15 minutos.

## PATATAS PANADERAS

 4 Personas  45 minutos

### INGREDIENTES

10 patatas medianas  
3 cebollas  
2 dientes de ajo  
1 l. de aceite de oliva  
Perejil fresco  
Sal pimienta al gusto

### ELABORACIÓN

Pelamos y cortamos las patatas y las cebollas en láminas finas y machacamos el ajo.  
Ponemos todas las patatas en el fondo de la cubeta de la Olla Programable, las cubrimos con aceite de oliva y encima los ajos y las cebollas. Salpimentamos y lo cubrimos con papel de aluminio.  
Programamos el Menú Horno a 160°, 40 minutos. Finalmente escurrimos el aceite y espolvoreamos con el perejil.

## PATATAS EN FRITADA CON ATÚN

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

70 ml. de aceite  
500 g. de cebolla  
200 g. de pimiento verde  
200 g. de pimiento rojo  
3 dientes de ajo  
1 kg. de tomate natural triturado  
100 ml. de agua  
2 pastillas de caldo de pescado  
700 g. de patatas en rodajas  
500 g. de atún o bonito

### ELABORACIÓN

Primero limpiaremos bien el atún o el bonito de pieles y espinas.  
Troceamos el pescado y las verduras. Añadimos los demás ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110° a media presión, 15 minutos.

## PATATAS A LO POBRE

 4 Personas  10 minutos

### INGREDIENTES

1 cebolla  
800 g. de patatas  
100 ml. de aceite  
1 cucharadita de sal  
2 dientes de ajo

### ELABORACIÓN

Pelamos y picamos la cebolla, pelamos y cortamos a rodajas las patatas y lo ponemos en la Olla Programable con el aceite y la sal.  
Programamos el Menú Guiso a 110° a media presión, 10 minutos.

## PATATAS A LA RIOJANA

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

1 kg. de patatas  
300 g. de chorizo  
500 g. de tomates  
3 pimientos rojos asados  
500 g. de cebollas  
1/2 guindilla  
250 ml. de caldo de carne  
Sal al gusto  
Aceite de oliva

### ELABORACIÓN

Pelamos y cortamos las patatas en trozos grandes. Cortamos el chorizo en rodajas grandes, reservamos.  
Añadimos a la cubeta las cebollas picadas y el tomate. Incorporamos las patatas que tenemos reservadas, el chorizo y los pimientos cortados a tiras.  
Añadimos el caldo de carne, la sal, la guindilla y programamos el Menú Guiso a 110° a media presión, 10 minutos.

## PAPAS ARRUGÁS

 4 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

1 kg. de patatas pequeñas  
500 g. de sal gorda  
2 l. de agua

### ELABORACIÓN

Lavamos bien las patatas y las ponemos en la cubeta de la Olla Programable (con la piel). Añadimos abundante agua, la sal gorda y programamos el Menú Presión 120° a media presión, 10 minutos.  
Cuando estén, las escurrimos. Las tapamos con un paño y le vamos dando vueltas de vez en cuando durante unos minutos más.  
Cuando notemos que han perdido todo el vapor le quitamos el paño. Las patatas tienen que estar secas y blancas debido a la sal.

newcook®  
RECALADO EN LA COCINA

## PATATAS ASADAS CON TOMILLO

 4 Personas  45 minutos

### INGREDIENTES

1 kg. de patatas  
1 cabeza de ajo  
1 rama de tomillo  
100 g. de mantequilla  
Aceite de oliva  
Sal y pimienta al gusto

### ELABORACIÓN

Pelamos, lavamos y separamos las patatas, las partimos en 2, longitudinalmente.  
Untamos la mantequilla y los dientes de ajo picado sobre las medias patatas.  
Salpimentamos e introducimos una ramita de tomillo en la cubeta junto con las patatas.  
Programamos el Menú Horno a 160°, 40 minutos.

## PATATAS CON ALMEJAS

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

1 Kg. de patatas  
1 Kg. de almejas  
500 g. de cebolla picada  
50 g. de perejil  
250 ml. de caldo de pescado  
2 guindillas  
Aceite de oliva  
Sal al gusto

### ELABORACIÓN

Pelamos y cortamos las patatas en trozos grandes. Reservamos.  
Limpiamos las almejas y las introducimos en la cubeta junto con la cebolla picada.  
Incorporamos las patatas que tenemos reservadas y el resto de ingredientes.  
Programamos Menú Guiso a 110° a media presión, 12 minutos.



# Mariscos

## ALBÓNDIGAS DE MARISCO

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

#### PARA LA MASA:

1/2 cebolla  
250 g. de marisco picado  
300 g. de harina  
1 hoja de laurel  
500 ml. de leche  
250 ml. de fumet de pescado  
20 ml. de aceite de oliva  
20 ml. de brandy  
50 g. de tomate triturado  
1 cucharadita de sal

#### PARA LA SALSA:

50 ml. de aceite de oliva  
4 dientes de ajo  
1 hoja de laurel  
20 ml. de vino blanco  
2 cucharaditas de harina  
250 ml. de caldo de pescado  
1 pastilla de caldo de pescado

### ELABORACIÓN

Primero troceamos la cebolla.

Añadimos el aceite y el laurel. Echamos las gambas, el brandy, la leche, el fumet, la harina y el tomate y programamos el Menú Guiso a 110° a media presión, 4 minutos.

Hacemos unas bolitas, las rebozamos y las freímos. Para freírlas, pondremos aceite en el menú Plancha a 140° con la tapa abierta, 10 minutos. Cuando el aceite este caliente incorporamos las albóndigas.

Para preparar la salsa, ponemos aceite en la Olla Programable, los ajos picados y el laurel. Programamos el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta, 8 minutos. Cuando cogen color añadimos el vino, el fumet, una pastilla de caldo de pescado y la harina. Removemos bien.

newcook  
RECETAS PARA EL CALADO EN LA COCINA

## CALAMARES EN SU TINTA

 4 Personas  10 minutos

### INGREDIENTES

1 kg. de anillas de calamar  
50 ml. de aceite de oliva  
2 cebollas  
2 dientes de ajo  
3 hojas de laurel  
100 g. de tomate triturado  
200 ml. de vino blanco  
2 cucharadas de harina  
4 bolsitas de tinta de calamar  
1 cucharadita de sal

### ELABORACIÓN

Lavamos y limpiamos los calamares.  
Cortamos las anillas de calamar de 1 cm de grosor aproximadamente.  
Pelamos y cortamos las cebollas y picamos los ajos y las hojas de laurel.  
Ponemos todos los ingredientes en la Olla Programable y programamos Menú Guiso a 110° a media presión, 6 minutos.

## PULPO A LA GALLEGA

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

1 pulpo de unos 750 g.  
1 cebolla grande  
2 hojas de laurel  
1 pizca de pimentón picante  
1 kg. de patatas  
Sal gruesa  
Aceite de oliva  
2 l. de agua

### ELABORACIÓN

Colocamos el pulpo con abundante agua, sal, cebolla, las patatas y el laurel. Programamos Menú Plancha a 140° con la tapa abierta, 4 minutos. Cuando el agua esté en ebullición metemos y sacamos el pulpo, hasta tres veces para que quede blando. Lo dejamos dentro y programamos Menú Guiso a 110°, media presión, 12 minutos.  
Lo servimos sobre las patatas y salpimentamos a nuestro gusto. Lo aliñamos con un poco de aceite de oliva y pimentón.

## CALDERADA DE SEPIA O PULPO

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

600 g. de sepia limpia y troceada      1,4 kg. de patatas troceadas  
200 g. de tomate triturado            170 ml. de agua  
100 ml. de aceite  
50 ml. de vinagre  
4 dientes de ajo  
400 g. de cebolla  
3 hojas de laurel  
1 pimiento verde  
2 cucharaditas de sal  
3 cucharaditas de pimentón dulce

### ELABORACIÓN

Troceamos la cebolla, el pimiento y los ajos.

Añadimos los demás ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110° a media presión, 10 minutos.

Si queremos hacer este plato de forma tradicional, primero haremos un sofrito con los ajos y la cebolla en el Menú Plancha a 120°, 5 minutos, añadiendo una buena cantidad de aceite. Incorporamos el resto de ingredientes y programamos el Menú Lento a 100°, 2 horas.

newcook®  
TU ALIADO EN LA COCINA

## CHIPIRONES ENCEBOLLADOS

 4 Personas  15 minutos

### INGREDIENTES

8 chipirones  
3 cebollas  
1 copita de vino blanco  
500 ml. de caldo de  
pescado  
1 cucharadita de sal  
200 ml. de aceite  
1 hoja de laurel

### ELABORACIÓN

Cortamos los chipirones en anillas y la  
cebolla en juliana.  
Introducimos todos los ingredientes en la  
Olla Programable y los cocinamos durante  
7 minutos en el Menú Guiso a 110° a media  
presión.

## MEJILLONES EN SALSA PICANTE

 4 Personas  10 minutos

### INGREDIENTES

50 ml. de aceite  
100 g. de cebolla  
100 g. de pimiento rojo  
100 g. de pimiento verde  
2 dientes de ajo  
500 g. de tomate triturado  
Unas hojas de albahaca  
1 pastilla de caldo de  
pescado  
1 cayena  
1 kg. de mejillones limpios

### ELABORACIÓN

Ponemos todos los ingredientes de la  
salsa en la Olla Programable. Colocamos la  
bandeja de cocinar al vapor y sobre esta los  
mejillones. Programamos el Menú Guiso a  
110° a baja presión, 6 minutos.

Podemos cocinar este plato haciendo  
primero la salsa por separado en el Menú  
Tapa abierta. Reservamos. Colocamos los  
mejillones en la bandeja de cocinar la vapor  
y programamos el Menú Horno a 160°, 8  
minutos. Ponemos los mejillones en una  
bandeja y vertemos las salsa por encima.

## CANELONES DE PESCADO

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

1 paquete de canelones

PARA LA BECHAMEL:

1 cucharadita de sal

1 cucharadita de pimienta

1 cucharadita de nuez moscada

200 g. de cebolla

150 g. de mantequilla

1 zanahoria

100 g. de salmón triturado

1 l. de leche

50 g. de harina

PARA EL RELLENO:

250 g. de gambas peladas

250 g. de salmón

100 ml. de aceite

30 g. de maizena

1/2 cebolla

1/2 zanahoria

180 g. de crema de leche

### ELABORACIÓN

Picamos todos los ingredientes del relleno y rellenamos los canelones.

Preparamos la bechamel en el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta sin parar de remover.

Ponemos los canelones en la Olla Programable y vertemos sobre ellos la bechamel. Programamos el Menú Horno a 160°, 20 minutos.

newcook®  
TU ALIADO EN LA COCINA

A top-down view of a white plate featuring a seared salmon fillet with a dark, charred skin. Two green asparagus spears are placed vertically on top of the salmon. To the left of the salmon is a portion of creamy risotto. To the right, there is a garnish consisting of a slice of tomato, a yellow cherry tomato, and fresh arugula leaves. A dark brown sauce is drizzled in several lines around the salmon and risotto. The plate is set on a green, textured placemat.

# Pescados

## ALBÓNDIGAS DE BACALAO

 4 Personas  25 minutos

### INGREDIENTES

500 g. de patatas de hervir  
250 g. de bacalao desalado  
2 huevos  
70 ml. de aceite  
100 g. de piñones  
Ajo, perejil, pimienta, canela sal al gusto

### ELABORACIÓN

Montamos las claras a punto de nieve con una pizca de sal y unas gotas de limón. Reservar.  
Cortamos las patatas peladas en rodajas, las ponemos en la Olla Programable y programamos el Menú Guiso a 110° a baja presión, 6 minutos. Reservar. Picar los ajos y el perejil y sofreír en el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta, 2 minutos.  
Trocear el bacalao, añadir al sofrito, mezclar bien con la espátula y sazonar con canela, pimienta y piñones y verificar de sal. Formar bolitas con esta mezcla y pasar por las claras a punto de nieve. Ponemos aceite en el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta 10 minutos, cuando este caliente incorporamos las albóndigas.

newcook®  
RECETAS PARA LA COCINA

## LENGUADO AL ESTRAGÓN

 4 Personas  12 minutos

### INGREDIENTES

8 filetes de lenguado  
200 g. de gambas  
150 ml. de vino blanco  
150 g. de champiñones  
50 ml. de aceite  
1 cebolla grande  
2 cdas. de mantequilla  
2 cdas. de estragón  
200 ml. de nata líquida o  
una 1 pastilla de caldo de  
pescado  
1 cda. de pimienta

### ELABORACIÓN

Ponemos todos los ingredientes, excepto los filetes de lenguado, en la Olla Programable, sobre estos colocamos la bandeja de cocinar al vapor y en ella ponemos los filetes de lenguado enrollados.  
Programamos el Menú Guiso a 110° a media presión, 6 minutos.

## MEDALLONES DE MERLUZA A LA SIDRA

 4 Personas  10 minutos

### INGREDIENTES

600 g. de merluza  
60 ml. de aceite  
500 g. de tomate al natural  
250 g. de pimientos  
morrones  
2 dientes de ajo  
2 huevos  
200 g. de guisantes  
150 ml. de sidra  
2 cebollas grandes  
Perejil y sal  
2 huevos para rebozar

### ELABORACIÓN

Ponemos todos los ingredientes en la cubeta, los huevos dejados caer, cerramos la tapa y programar el Menú Guiso a 110° a media presión, 5 minutos.  
Para hacer esta receta de manera tradicional, sofreímos el ajo y la cebolla picados en el Menú Plancha a 120°, 4 minutos. A continuación, añadimos el resto de los ingredientes y programamos el Menú Horno a 160°, 3 minutos.

## MERLUZA A LA SIDRA CON ALMEJAS

 4 Personas  25 minutos

### INGREDIENTES

1,5 kg. de merluza  
250 g. de almejas  
2 patatas troceadas  
800 g. de tomate triturado  
200 ml. de sidra  
50 ml. de brandy  
1 cebolla grande  
2 dientes de ajo  
50 ml. de aceite  
Perejil, Laurel, 1 cdta. de pimentón y 1 cdta. de sal  
100 ml. de aceite de oliva

### ELABORACIÓN

Picamos la cebolla y el ajo. Ponemos en la Olla Programable con los demás ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110° a media presión, 6 minutos.  
Para hacer esta receta de manera tradicional sofreímos el ajo, las almejas, y la cebolla cen el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta, 5 minutos. Añadimos los demás ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110° a media presión, 20 min.

## PESCADO EN SALSA

 4 Personas  15 minutos

### INGREDIENTES

1 kg. de pescado  
2 dientes de ajo  
1 cebolla grande  
1 ramita de perejil  
1 pizca de harina  
1 pastilla de caldo de carne o sal  
200 ml. de vino blanco

### ELABORACIÓN

Picar la cebolla y el ajo, ponemos en la Olla Programable con los demás ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110° a media presión 6 minutos.  
Para hacer esta receta de manera tradicional, sofreímos el ajo y la cebolla en el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta, 5 minutos. Añadimos los demás ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110° a media presión, 40 minutos.

## MERLUZA A LA GALLEGA CON PIMIENTO

 4 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

1 Kg. de merluza  
70 ml. de aceite  
2 ajos grandes  
2 patatas  
100 ml. de agua  
1 cebolla mediana  
1 pimiento verde  
1 cucharada de pimentón  
1 cucharadita de sal

### ELABORACIÓN

Introducimos todos los ingredientes en la Olla Programable y programamos el Menú Guiso a 110° a media presión, 8 minutos.  
Para hacer esta receta de manera tradicional, sofreímos los ajos y la cebolla picados en el Menú Plancha a 120°, 4 minutos.  
Añadimos los demás ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110° a media presión, 20 minutos.

newcook®  
recetas en la cocina

## PIL PIL DE BACALAO CON GARBANZOS

 4 Personas  10 minutos

### INGREDIENTES

400 g. de garbanzos cocidos con su jugo  
200 ml. de fumet de bacalao (hecho con espinas y piel del bacalao)  
150 ml. de aceite de oliva  
6 dientes de ajo  
4 trozos de lomo de bacalao remojados

### ELABORACIÓN

Picamos el ajo, limpiamos el bacalao de espinas y pieles.  
Ponemos en la Olla Programable todos los ingredientes y programamos el Menú Plancha a 120°, 6 minutos.

## MERLUZA A LA KOXKERA

 4 Personas  25 minutos

### INGREDIENTES

1 kg. de merluza en rodajas  
1 cebolla  
75 g. de ajo  
250 g. de almejas  
125 g. de guisantes  
220 g. de espárragos  
200 ml. de vino blanco  
4 huevos duros  
1 cucharadita de perejil  
Aceite de oliva

## BACALAO A LA VIZCAÍNA

 4 Personas  25 minutos

### INGREDIENTES

6 cebollas rojas  
3 dientes de ajo  
3 guindillas  
2 lonchas finas de jamón  
4 rebanadas de pan seco  
8 pimientos chorriceros  
3 cucharadas de oliva  
2 l. de agua  
1 centro de lomo de bacalao  
Agua fría

### ELABORACIÓN

Introducimos todos los ingredientes en la Olla Programable y programamos el Menú Guiso a 110° a media presión, 7 minutos.

Si deseamos hacerlo de manera más tradicional, freímos la cebolla y los ajos con un poco de aceite en el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta, 10 minutos. Añadimos la rodajas de merluza sazonadas y pasadas por harina y las freímos por un lado. Le damos la vuelta y añadimos el vino blanco y el perejil picado.

Incorporamos enseguida las almejas y los guisantes. Si se queda corto de agua le podemos añadir el caldo de los espárragos. Programamos el Menú Guiso a 110° a media presión, 20 minutos.

Lo servimos en una cazuela con los espárragos cortados y los huevos duros.

  
TU SALUDO EN LA COCINA

### ELABORACIÓN

Pelamos y cortamos las cebollas, los ajos y los pimientos y lo freímos con un poco de aceite en el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta 10 minutos. Una vez frito lo sacamos y añadimos el jamón cortado en trocitos y las rebanadas de pan. Una vez fritas las sacamos y escurrimos el aceite.

En el mismo aceite que nos queda en la cubeta salteamos las guindillas, añadimos los ingredientes anteriores menos el caldo. Programamos Menú Guiso a 110° a media presión, 20 minutos.

Para preparar el bacalao lo habremos tenido desalando entre 36 y 48 horas. Lo ponemos en la cubeta con la piel para arriba (esto es muy importante) y lo cubrimos con agua fría. Programamos el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta 8 minutos. A continuación, colocamos el bacalao junto con la salsa en el Menú Lento a 100°, 20 minutos.

## BACALAO AL PIL PIL

 4 Personas  25 minutos

### INGREDIENTES

1 kg. de bacalao  
Aceite de oliva  
5 dientes de ajo  
1 guindilla roja

### ELABORACIÓN

Ponemos el bacalao a remojo 24 h. Una vez desalado, escamamos y quitamos las espinas. Colocamos el bacalao con aceite en la cubeta. Añadimos los ajos picados y la guindilla, sofreímos en Menú Plancha a 140° con la tapa abierta, 3 minutos. Cuando estén dorados, los sacamos y reservamos. Introducimos el bacalao cortado a trozos con la piel boca abajo y programamos el Menú Plancha a 120° 14 minutos. Lo servimos con los ajos y la guindilla muy caliente.

## BACALAO CON SALSA VERDE

 4 Personas  10 minutos

### INGREDIENTES

2 lomos de bacalao fresco  
1 cucharada de perejil  
200 g. de nata  
180 g. de almejas

### ELABORACIÓN

Meteremos todos los ingredientes en crudo dentro de la Olla Programable y lo cocinamos en el Menú Presión a 120°, a alta presión durante 5 minutos.

## BACALAO DORADO

 4 Personas  15 minutos

### INGREDIENTES

100 ml. de aceite de oliva  
400 g. de cebolla  
2 dientes de ajo  
300 g. de bacalao  
200 g. de patatas  
100 g. de aceitunas negras  
6 huevos  
1 cda. de sal  
1 cda. de pimienta  
1 cda. de perejil

### ELABORACIÓN

Desmenuzamos el bacalao y lo limpiamos bien de piel y espinas. Pelamos la cebolla, los ajos y las patatas y lo troceamos. A continuación, introducimos todos los ingredientes en la cubeta y programamos el Menú Plancha a 120°, 10 minutos.

newcook®  
Elaborado en LA COCINA

## RAPE EN SALSA MARINERA

 5 Personas  12 minutos

### INGREDIENTES

500 g. de rape fresco  
20 g. de pimentón dulce  
2 dientes de ajo  
150 g. de mejillones  
1 cucharada de perejil  
2 cucharaditas de sal  
200 ml. de aceite  
150 g. de almendras  
180 g. de almejas  
8 langostinos  
100 g. de harina  
Caldo de pescado

### ELABORACIÓN

Haremos una majada con el ajo, el perejil, el pimentón dulce, la sal, las almendras, el aceite y la harina. Introducimos el rape, los langostinos y las almejas en la cubeta. Agregaremos la majada y un poco de caldo de pescado y lo cocinamos en el Menú Guiso a 110°, a media presión durante 8 minutos.

## BRANDADA DE BACALAO

👤 4 Personas 🕒 10 minutos

### INGREDIENTES

500 g. de bacalao puesto en remojo el día anterior  
200 ml. de aceite  
100 ml. de leche  
3 dientes de ajo  
1 cucharadita de pimienta

### ELABORACIÓN

Ponemos el bacalao desalado con agua en la Olla Programable y programamos Menú Presión a 120°, alta presión, 3 minutos.  
Ecurrimos bien, quitamos las pieles y espinas y reservamos.  
Mezclamos todos los ingredientes hasta conseguir una pasta.  
Por último, servimos con tostadas y si lo desea, también la puede gratinar y decorarla con aceitunas negras.

## ATÚN CON TOMATE

👤 2 Personas 🕒 10 minutos

### INGREDIENTES

2 lomitos frescos de atún  
1/2 cebolla  
1 pimiento  
2 cabezas de ajos  
125 g. de tomate triturado  
1 cucharadita de sal  
100 ml. de aceite  
2 cucharaditas de azúcar

### ELABORACIÓN

Lavamos y cortamos las verduras, introducimos todos los ingredientes en la Olla Programable y programamos el Menú Guiso a 110° a media presión, 7 minutos.  
Si deseamos hacerlo de manera más tradicional, pocharemos las verduras, agregaremos el tomate, el azúcar en la Olla Programable y dejaremos cocinar todo esto en el Menú Plancha a 120° con la tapa abierta, luego colocaremos los lomos de atún y los cocinaremos en el Menú Presión a 120° a alta presión durante 3 minutos.

newcook®  
TELLEJADO EN LA COCINA

## CAZÓN EN ADOBO

👤 4 Personas 🕒 25 minutos

### INGREDIENTES

1 Kg. de cazón  
125 ml. de vinagre de Jerez  
3 dientes de ajo  
1 cucharadita de pimentón  
1 cucharadita de orégano  
1 cucharadita de comino  
100 g. de harina  
Agua  
Aceite  
Sal al gusto

### ELABORACIÓN

Compramos un buen trozo de cazón sin piel y, a ser posible, cortado en dados de unos 4 cm. Normalmente es fácil de encontrar ya limpio y en una pieza.  
Preparamos un adobo con pimentón, orégano, comino y sal. Colocamos el cazón en una bandeja con el adobo y bañado en vinagre. Lo cubrimos con agua y lo dejamos reposar toda la noche en la nevera.  
Al día siguiente, lo escurrimos bien, lo pasamos por harina y lo freímos en abundante aceite en el Menú Plancha a 140°, con la tapa abierta, 15 minutos.

# Aves



## CONFIT DE PATO

 4 Personas  50 minutos

### INGREDIENTES

4 muslos de pato con piel y grasa  
400 g. de manteca de pato  
La parte blanca de 2 cebollinos  
La parte blanca de 1 puerro  
1 cebolla pelada y cortada  
1 zanahoria pelada y cortada  
2 hojas de laurel  
6 granos de pimienta negra  
2 ramitas de perejil  
1 rama de apio sin hojas

1/2 cda. de salsa inglesa  
1,5 cucharadita de sal  
1 pizca de pimienta molida

### ELABORACIÓN

Frotamos las piezas de pato con la sal, la pimienta y la salsa inglesa y se dejan en la Olla Programable.

Ponemos la manteca, las piezas de pato y todos el resto de ingredientes. Programamos el Menú Horno a 160°, 40 minutos o fuego Lento 5 horas, si queremos que se cocine de manera más tradicional.

Pasamos las piezas de confit al fondo de un envase preferiblemente de gres. Colamos la grasa encima. Tapamos herméticamente dejando poco aire y conservamos en la grasa hasta que se vayan a utilizar.

Para servir, calentamos de nuevo en una pequeña cantidad de la grasa o con la grasa que tenga adherida.

## PULARDA AL VINO TINTO

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

1 kg. de pularda  
100 g. de champiñones  
200 g. de cebolla muy picada  
100 g. de manteca de cerdo  
250 ml. de vino tinto  
125 ml. de agua  
Ajo muy picado  
Sal y pimienta

### ELABORACIÓN

Troceamos las verduras y las introducimos en la Olla Programable con los demás ingredientes, programamos el Menú Horno a 160°, 10 minutos.

De una manera más tradicional, sofreímos las verduras picadas durante 5 minutos en el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta.

Añadimos los demás ingredientes y programamos el Menú Horno a 160°, 10 minutos.

## PECHUGAS DE PAVO RELLENA DE ESPINACAS

 4 Personas  18 minutos

### INGREDIENTES

900 g. de pechugas de pavo abiertas como un libro  
200 g. de espinacas  
6 quesitos desnatados  
Sal y pimienta  
700 g. de cebollas  
70 g. de margarina vegetal  
30 ml. de aceite  
2 pastillas de caldo  
200 ml. de buen vino tinto  
50 ml. de agua

### ELABORACIÓN

Colocamos las pechugas abiertas. Troceamos las verduras y las colocamos dentro de éstas. Las enrollamos y las introducimos en la Olla Programable. Podemos sujetarlas con unos palillos para que no se abran. Incorporamos las pechugas enrolladas junto con el resto de ingredientes a la cubeta y programamos Menú Horno a 160°, 10 minutos.

## POLLO AL CURRY CON COCO

 8 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

4 pechugas de pollo  
2 cebollas  
1 manzana  
100 g. pasas  
100 ml. salsa de tomate  
125 ml. de caldo de ave  
1 cucharadita de sal  
25 g. de coco rallado tostado  
Curry al gusto

### ELABORACIÓN

Troceamos las pechugas de pollo, salamos y enharinamos. Reservamos. Pelamos y troceamos la manzana. Introducimos en la Olla Programable todos los ingredientes y programamos Menú Guiso a 110°, media presión, 8 minutos.

Para hacer esta receta de forma más tradicional, sofreímos la cebolla con el aceite en Menú Plancha a 140°, con la tapa abierta, 4 min. Añadimos los demás ingredientes y programamos Menú Guiso 110°, media presión, 15 min.

## POLLO AL JEREZ

 4 Personas  50 minutos

### INGREDIENTES

1 kg. de pollo troceado  
100 g. de champiñones limpios  
250 ml. de jerez oloroso  
200 g. de cebolla muy picada  
100 g. de manteca de cerdo  
125 ml. de agua  
Ajo muy picado  
Pimienta

### ELABORACIÓN

Troceamos las verduras y las introducimos en la Olla Programable con los demás ingredientes, programamos el Menú Plancha a 120°, 10 minutos.

Para hacer esta receta de manera más tradicional, sofreímos las verduras picadas durante 5 minutos en el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta. Añadimos los demás ingredientes y programamos el Menú Horno a 160°, 10 minutos.

## GALLINA EN PEPITORIA

 4 Personas  25 minutos

### INGREDIENTES

1 gallina de 1 Kg.  
40 g. manteca de cerdo  
50 g. de jamón  
1 cebolla mediana  
1 atillo de hierbas: laurel, tomillo, orégano...  
2 cucharadas de harina  
200 ml. vino blanco  
Sal, pimienta negra, 2 clavos, nuez moscada y unas hebras de azafrán  
10 almendras peladas y tostadas  
2 huevos

### ELABORACIÓN

Limpiamos la gallina, la cortamos en trozos y sazonamos. Introducimos en la Olla Programable con el resto de ingredientes y programamos Menú Guiso 110°, media presión, 20 minutos.

Para hacer esta receta de forma tradicional, sofreímos la cebolla picada, el ajo y la gallina, programando Menú Plancha 140° con la tapa abierta, 6 minutos.

Añadimos el resto de ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110° a media presión, 10 minutos.

## POLLO AL SILLAO

 4 Personas  40 minutos

### INGREDIENTES

4 pechugas de pollo  
60 ml. de agua  
30 ml. de aceite  
21 / cucharada de ajo  
30 ml. de salsa sillao  
Pimienta y sal al gusto

### ELABORACIÓN

Picamos la cebolla y trituramos el ajo. Salpimentamos el pollo cortado a tiras. Ponemos aceite en la cubeta, incorporamos las tiras de pollo y programamos el Menú Plancha a 120° 15 min. A continuación, sacamos el pollo y en el mismo aceite añadimos el ajo y sofreímos en Menú Plancha a 140° con la tapa abierta 3 min. Volvemos a incorporar el pollo, el sillao y el agua; Menú Guiso a 110°, media presión, 20 min.

## POLLO EN ESCABECHE

 4 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

12 muslitos de pollo  
1 zanahoria  
2 cebollas  
3 dientes de ajo  
2 limones  
100 ml. de vinagre de vino  
200 ml. de aceite de oliva virgen  
5 granos de pimienta negra  
2 hojas de laurel  
1 cucharadita de tomillo  
1 cucharadita de azúcar  
1 cucharadita de sal

### ELABORACIÓN

Cortamos las cebollas, los dientes de ajo, un limón y la zanahoria en rodajas. Exprimimos el otro limón y lo ponemos con los demás ingredientes en la Olla Programable. Programamos el Menú Guiso a 110° a media presión, 10 minutos.

Para cocinarlo de una forma tradicional, sofreímos la cebolla y los ajos picados en Menú Plancha a 140° con la tapa abierta, 8 minutos. Cuando cojan color añadimos los muslitos y rehogamos. A continuación, añadimos los demás ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110° a media presión 20 minutos.

newcook  
TU ALIADO EN LA COCINA

## POLLO A LA ANDALUZA

 4 Personas  15 minutos

### INGREDIENTES

1 Pollo troceado  
1 cebolla  
1 pimiento rojo  
1 pimiento amarillo  
1 calabacín  
1 cabeza de ajos  
Tomillo  
200 g. de harina de trigo  
200 ml. aceite de oliva  
Sal al gusto

### ELABORACIÓN

Troceamos las verduras, enharinamos el pollo y las introducimos en la Olla Programable con los demás ingredientes. Programamos el Menú Guiso a 110° a media presión, 10 minutos.  
Para hacer esta receta de manera más tradicional, sofreímos las verduras picadas durante 5 minutos en el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta. Añadimos los demás ingredientes y programamos el Menú Guiso 110° a media presión, 10 minutos.

## PERDIZ CON CHOCOLATE

 2 Personas  10 minutos

### INGREDIENTES

1 perdiz  
150 ml. de vino blanco  
2 clavos  
2 hojas de laurel  
1 cebolla grande  
100 g. de chocolate negro  
100 ml. de aceite de oliva  
75 ml. de agua  
1 cucharadita de sal

### ELABORACIÓN

Cortamos la cebolla en juliana y rallamos las onzas de chocolate para que fundan mejor. Introducimos todos los ingredientes en la Olla Programable y cocinamos en el Menú Presión a 120° a alta presión durante 5 minutos.



# Carnes

## CODORNICES CON SALSA DE CHAMPIÑONES Y ARROZ PILAF

 4 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

4 codornices  
1 pizca de romero  
1 pizca de tomillo  
12 champiñones  
80 ml. de aceite  
300 ml. de caldo de pollo  
1 pizca de sal  
1 pizca de pimienta

PARA EL ARROZ PILAF:  
225 g. de arroz  
1 cebolla  
40 ml. de aceite  
400 ml. de caldo de pollo  
Hierbas provenzales  
1 cucharadita de sal

### ELABORACIÓN

Introducimos todos los ingredientes en la Olla Programable y programamos el Menú Guiso 110°, media presión, 20 minutos.

Para hacer este plato de manera más tradicional, sofreímos los champiñones 2 minutos en el Menú Plancha a 120°. Añadimos el resto de ingredientes y programamos Menú Lento a 100°, 3 horas.

Para hacer el arroz pilaf, ponemos el arroz con el resto de ingredientes y programamos Menú Guiso a 110° a media presión, 8 minutos.

Servimos las codornices con la guarnición de arroz.

  
TU ALIADO EN LA COCINA

## FILETES DE LOMO CON MANZANA

 4 Personas  10 minutos

### INGREDIENTES

500 g. de filetes de cerdo  
75 g. de azúcar  
60 ml. de vinagre  
50 g. de maizena  
50 ml. de salsa de soja  
2 cucharadas de jerez seco  
50 g. de tomate frito  
75 ml. de agua

35 ml. de zumo de naranja  
1 manzana reineta  
Sal y pimienta al gusto

### ELABORACIÓN

Limpiamos bien el lomo de piel y grasa.

Pelamos la manzana y le quitamos las pepitas. Introducimos en la Olla Programable todos los ingredientes y programamos el Menú Horno a 160°, 6 minutos.

Para elaborar este plato de manera más tradicional, programamos el Menú Guiso a 110° a media presión, 15 minutos y a fuego lento 60 minutos.

## FILETES DE TERNERA CON SALSA DE AVELLANAS

 4 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

800 g. de solomillos de ternera  
2 cebollas  
2 dientes de ajo  
125 ml. de aceite  
2 tomates  
100 g. de avellanas  
100 ml. de vino blanco seco  
1 cucharada de sal  
1 pizca de pimienta  
50 ml. de nata

### ELABORACIÓN

Limpiamos los solomillos de piel y de grasa. Pelamos las cebollas y los ajos y los cortamos en trozos pequeños.

Machacamos en un mortero las avellanas. Introducimos en la Olla Programable todos los ingredientes y programamos el Menú Horno a 160°, 8 minutos.

Para realizar esta receta de manera más tradicional, programamos el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta 5 minutos. Ponemos los solomillos sazonados, la cebolla y ajos picados, a continuación añadimos los demás ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110° a media presión, 20 minutos.

newcook®

## SOLOMILLO DE CERDO A LA MOSTAZA adaptado por LA COCINA

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

3 solomillos de cerdo  
1 zanahoria  
1 chalota  
3 tomates  
100 ml. de aceite  
20 g. mostaza en grano  
150 ml. de vino blanco  
150 ml. de caldo de carne  
60 ml. de nata líquida  
1 pizca de sal y pimienta  
1 pizca de albahaca seca

### ELABORACIÓN

Atamos los solomillos para darles una forma bonita.  
Sazonamos con sal y pimienta.  
Introducimos los solomillos en la Olla Programable con la zanahoria, la chalota y los tomates troceados. Programamos el Menú Horno a 160°, 12 minutos.

## LOMO EN MANTECA

 4 Personas  15 minutos

### INGREDIENTES

1 kg. de lomo de cerdo  
500 g. de manteca blanca  
2 Ñoras  
1 cucharadita de orégano  
6 dientes de ajo  
1 cucharadita de sal

### ELABORACIÓN

Cortamos el lomo de cerdo en trozos.  
Pelamos y cortamos los ajos y ponemos todos los ingredientes en la Olla Programable y programamos el Menú Horno a 160°, 8 minutos.  
Para realizar este plato de manera tradicional, sofreímos el ajo picado y el lomo y programamos el Menú Plancha a 140° con al tapa abierta, 5 minutos.  
Añadimos los demás ingredientes y programamos el Menú Horno a 160°, 4 minutos.

## SOLOMILLOS DE CERDO CON FOIE

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

2 solomillos de cerdo  
225 g. de foie fresco  
4 dientes de ajo

### ELABORACIÓN

Hacemos unos cortes longitudinales el solomillo de cerdo, sin llegar a cortar y/o abrir del todo.

Cortamos lonchas de foie y las introducimos dentro del solomillo (podemos cogerlo con palillos). Una vez cerrado, salpimentamos.

Ponemos en la Olla Programable junto con los ajos y programamos el Menú Horno a 160°, 15 minutos.

## CALDERETA MANCHEGA

 4 Personas  35 minutos

### INGREDIENTES

600 g. de cordero  
50 ml. de aceite  
200 g. de hígado de cordero  
2 dientes de ajo  
1 cebolla  
2 pimientos verdes  
4 tomates maduros  
1 hoja de laurel  
Tomillo y orégano  
200 ml. de agua  
Sal y pimienta

### ELABORACIÓN

Troceamos las verduras y el hígado junto con el cordero. Agregamos todos los ingredientes a la cubeta, cubrimos de agua, removemos bien y cerramos la tapa de la olla. Programamos Menú Guiso 110°, media presión, 30 minutos.

Para elaborar esta receta de manera tradicional, sofreímos el ajo, el tomate y los pimientos en Menú Plancha, 4 minutos. Añadimos los demás ingredientes y programamos el Menú Lento a 100°, 6 horas.

### CARNES

## CALDERETA DE CORDERO

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

800 g. de cordero en trozos  
300 g. de cebolla  
250 g. de setas  
70 ml. de aceite  
2 dientes de ajo  
150 ml. de vino blanco  
100 ml. de agua  
1 yogur natural  
2 pastillas de caldo de carne  
Pimienta

### ELABORACIÓN

Picamos la cebolla, champiñones y ajos. Introducimos en la Olla Programable con los demás ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110° a media presión, 15 minutos.

Si lo desea realizar de una manera más tradicional, primero sofreímos las verduras y el cordero unos minutos en el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta. Posteriormente, rellenamos con el resto de ingredientes y programamos el Menú Lento, 6 horas a máxima potencia.

## CARNE CON TOMATE

 4 Personas  15 minutos

### INGREDIENTES

500 g. de carne troceada  
1 cebolla pequeña  
500 g. de tomate triturado  
2 pastillas de caldo  
3 cucharadas de azúcar

### ELABORACIÓN

Picamos la cebolla e introducimos en la Olla con los demás ingredientes, programamos el Menú Guiso a 110°, media presión, 8 min.

Para hacer esta receta de forma tradicional, sofreímos la cebolla y el tomate picados en el Menú Plancha, 120°, 5 minutos.

Añadimos el resto de ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110° a media presión, 20 minutos o Menú Lento 3 horas.

## OSSOBUCO

 4 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

4 rodajas de morcillo con hueso  
3 cucharadas de harina  
100 ml. de aceite de oliva  
1 cebolla  
3 zanahorias  
2 ramas de apio  
100 ml. de vino blanco seco  
400 ml. de tomate triturado  
1 hoja de laurel  
1 pizca de azúcar

1 pizca de salvia seca  
Sal y pimienta  
1 diente de ajo  
La ralladura de 1 limón  
2 cucharadas de perejil picado

### ELABORACIÓN

En una bolsa de plástico ponemos las tres cucharadas de harina y un poquito de sal y pimienta. Introducimos en esta bolsa los trozos de carne de uno en uno, la cerramos bien con la mano y agitamos la bolsa para que el ossobuco quede envuelto por todas parte de harina.

Sacudimos bien cada trozo, cuando lo sacamos de la bolsa, para que se quede adherida una mínima película.

Picamos finamente la cebolla, la zanahoria y el apio. Sofreímos en Menú Plancha a 140° con la tapa abierta 5 minutos. Añadir la carne, el vino, el azúcar, el laurel, la salvia y los ajos picados. Programar el Menú Guiso a 110° a media presión, 8 minutos.

Abrir y añadir la ralladura de la piel de limón. Dejar reposar 2 minutos.

newcook  
TU ALIADO EN LA COCINA

## CALLOS

 4 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

1 estómago de ternera limpio  
125 g. de harina  
1 limón  
1 hoja de laurel  
5 granos de pimienta negra  
200 g. de tomate triturado  
1/2 pimienta roja  
50 ml. de aceite  
1/2 cebolla  
1 puerro  
3 ajos  
100 g. de almendras

100 ml. de brandy  
1 cucharadita de sal  
2 cayenas  
1 pizca de pimienta molida  
1 cucharadita de pimentón  
Hierbas: tomillo, orégano, romero...  
250 g. de chorizo en rodajas  
120 g. de bacon a tiritas

### ELABORACIÓN

Ponemos el estómago a remojo, cubierto escasamente con agua, un par de puñados de harina y un limón a trocitos durante un par de horas. Aclaremos debajo del grifo quitando algún trozo que no haya quedado bien limpio.

Ponemos en la Olla Programable con los demás ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110° a media presión, 20 minutos.

Para hacer este plato de manera tradicional, hacemos un sofrito con el pimienta, la cebolla, el puerro, ajos y demás ingredientes en el Menú Plancha 140° con la tapa abierta, 8 minutos.

Añadimos los demás ingredientes y programamos el Menú Lento a 110°, 3 horas.

## CONEJO EN AJILLO

 4 Personas  15 minutos

### INGREDIENTES

1 conejo  
1 tomate  
2 dientes de ajo  
2 rebanadas de pan  
1 comino  
1 clavo  
1 cucharadita de pimienta  
125 g. de almendras  
1 cucharadita de sal  
125 ml. de aceite de oliva  
250 ml. de agua

### ELABORACIÓN

Picamos los ajos y los ponemos en la Olla Programable con los demás ingredientes. Programamos el Menú Plancha a 120°, 12 minutos.

## ESCALOPINES DE TERNERA

 4 Personas  15 minutos

### INGREDIENTES

50 ml. vino marsala  
50 ml. de agua  
1 pastilla caldo de carne  
50 g. de harina  
1 chorro zumo de limón  
2 cucharadas de mantequilla  
50 g. de nata  
4 champiñones  
500 g. filetes de ternera

### ELABORACIÓN

Cortamos los champiñones, enharinamos los filetes y los introducimos en la Olla Programable con el resto de ingredientes. Programamos el Menú Guiso a 110° a media presión, 10 minutos.

## ESTOFADO DE TERNERA CON PIMIENTOS

 4 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

70 ml. de aceite  
50 g. de pimiento verde  
100 g. de pimiento rojo  
150 g. de cebolla  
2 dientes de ajo  
300 g. de ternera  
400 ml. de agua  
700 g. de patatas  
2 pimientos chorriceros  
1 pastilla caldo de carne  
1 hoja de laurel  
1 cda. de comino, de nuez moscada y de pimienta

### ELABORACIÓN

Troceamos la verdura y la carne y lo ponemos todo en la Olla Programable con los demás ingredientes. Programamos el Menú Presión a 120° a media presión, 8 min. Para hacer este plato de manera tradicional, sofreímos la cebolla, el pimiento y el ajo durante 6 minutos en el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta. Añadimos los demás ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110° a media presión, 24 minutos o fuego lento 4 horas. Podemos servir con perejil picado.

## MANITAS DE CERDO

 2 Personas  15 minutos

### INGREDIENTES

2 manitas de cerdo  
50 ml. aceite  
3 dientes de ajo  
1/2 cebolla grande  
1 hoja de laurel  
1 cucharadita de pimentón  
1 pastilla de caldo  
1 pimiento verde  
50 ml. de vino blanco

### ELABORACIÓN

Introducimos todos los ingredientes en la Olla Programable y programar el Menú Presión a 120° a media presión, 10 minutos. Para hacer este plato de manera más tradicional sofreímos los ajos y cebolla picada en el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta, 5 minutos. Añadimos los demás ingredientes y programamos el menú Lento a 100°, 3 horas



# Frituras



## TEMPURA DE VERDURAS

 4 Personas  15 minutos

### INGREDIENTES

2 cebollas  
2 zanahorias  
1 pimiento rojo  
1 pimiento verde  
200 g. de harina para tempura  
Agua fría  
Sal  
1 litro de aceite

### ELABORACIÓN

Cortamos las verduras en juliana y reservamos.  
Echamos un litro de aceite dentro de la cubeta y seleccionamos el Menú Freír a máxima temperatura.  
En un bol mezclamos la harina de tempura con el agua hasta hacer una tempura.  
Rebozamos las verduras y las echamos la aceite hirviendo, cuando estén doraditas las sazonamos y servimos.

## AROS DE CEBOLLA

 4 Personas  10 minutos

### INGREDIENTES

2 cebollas  
1 paquete de pan rallado  
4 huevos

### ELABORACIÓN

Echamos un litro de aceite dentro de la cubeta y seleccionamos el Menú Freír a máxima temperatura.  
Pelamos la cebolla y la cortamos en forma de aros, reservamos.  
Batimos los huevos, pasamos los aros de cebolla por el huevo y luego los rebozamos por el pan rallado, echamos a Freír en la cubeta y cuando estén dorados los sacamos y lo dejamos escurrir con papel de cocina. Servimos.

newcook®  
REALIZADO EN LA COCINA

## CALAMARES A LA ROMANA

 4 Personas  10 minutos

### INGREDIENTES

500 g. de aros de calamar  
100 g. de harina  
2 huevos  
Aceite  
Limón y sal

### ELABORACIÓN

Echamos un litro de aceite dentro de la cubeta y seleccionamos el Menú Freír a máxima temperatura.  
Batimos los huevos y reservamos.  
Preparamos los calamares, los pasamos por el huevo y luego por la harina y vamos añadiendo a la cubeta.  
Cuando estén dorados vamos dejándolos en un plato con una servilleta o papel de cocina para escurrir.

## FRITOS GRIEGOS CON TOMATE

 4 Personas  12 minutos

### INGREDIENTES

6 tomates de ensalada  
1 cebolla morada (o cualquier tipo de cebolla)  
1 manojo de perejil  
Orégano seco  
1 huevo batido  
2 tazas de harina de trigo  
1 litro de aceite de oliva

### ELABORACIÓN

Picamos las verduras en trozos muy pequeños en un bol y agregamos el orégano, sal y pimienta al gusto y el huevo. Mezclamos todo bien y poco a poco vamos añadiendo la harina y removiendo.  
Cuando la mezcla esté bien unida, hacemos una especie de hamburguesas y reservamos.  
Echamos 1 litro de aceite dentro de la cubeta y programamos el Menú Freír a máxima temperatura. Cuando el aceite esté caliente vamos añadiendo las hamburguesas de la mezcla hasta que este dorado, escurrimos en un plato con papel de cocina.

## PLÁTANO FRITO CON MIEL

 4 Personas  10 minutos

### INGREDIENTES

4 plátanos  
2 huevos batidos  
3 cucharadas de harina para tempura  
Agua fría  
Miel  
1 l. de aceite

### ELABORACIÓN

Hacemos una tempura con la harina y el agua. Echamos el aceite dentro de la cubeta y programamos el Menú Freír a máxima temperatura.

Troceamos los plátanos estilo juliana y lo pasamos por la tempura, escurrimos que no gotee y los echamos al aceite hirviendo. Cuando estén a nuestro gusto retiramos los plátanos y los dejamos escurrir en una plato con papel de cocina que empape bien.

Una vez esté bien escurrido lo colocamos en un plato y embadurnamos con miel al gusto.

## TORTELLINI FRITOS

 4 Personas  15 minutos

### INGREDIENTES

250 g. tortellini crudos  
reellenos de queso  
1 l. de aceite

### ELABORACIÓN

Echamos un litro de aceite dentro de la cubeta y seleccionamos el Menú Freír a máxima temperatura.

Cuando el aceite esté bien caliente echamos los tortellini en varias veces para evitar que se peguen y freímos cuando estén dorados a nuestro gusto, retiramos y dejamos escurrir sobre papel absorbente.

Servimos caliente.

También se puede acompañar con alguna salsa.

## ALCACHOFAS EN TEMPURA

 4 Personas  10 minutos

### INGREDIENTES

3 alcachofas  
4 cucharas de harina para tempura  
Agua fría  
1 l. de aceite

### ELABORACIÓN

Pelamos y troceamos las alcachofas en forma de gajos y reservamos.

Echamos el aceite dentro de la cubeta y programamos el Menú Freír a máxima temperatura.

Hacemos una tempura con la harina y el agua. Rebozamos las alcachofas y las vamos añadiendo al aceite caliente.

Cuando estén doradas al gusto dejamos escurrir con papel de cocina y servimos.

newcook  
nuevas recetas en la cocina

## RABAS DE CALAMAR

 4 Personas  10 minutos

### INGREDIENTES

500 g. de aros de calamar  
100 g. de harina  
2 huevos batidos  
1 l. de aceite  
Sal

### ELABORACIÓN

Cortamos los aros de calamar por la mitad para hacer las rabas y los dejamos a remojo en los huevos durante unos 10 minutos.

Echamos el aceite dentro de la cubeta y seleccionamos el Menú Freír a máxima temperatura. Cuando el aceite esté bien caliente rebozamos las rabas por harina y las vamos añadiendo en el aceite hirviendo.

Cuando estén doradas a nuestro gusto las vamos sacando y dejando escurrir en papel de cocina, servimos.

## PECHUGA EMPANADA

 4 Personas  10 minutos

### INGREDIENTES

1 paquete de pechugas de pollo fileteadas  
100 g. de pan rallado  
2 huevos batidos  
Sal  
Aceite

### ELABORACIÓN

Ponemos las pechugas a remojo durante 20 minutos en los huevos batidos.  
Pasado los 20 minutos, echamos el aceite dentro de la cubeta y programamos el Menú Freír a máxima temperatura, mientras se calienta vamos rebozando las pechugas en el pan.  
Cuando esté caliente el aceite vamos añadiendo las pechugas en el aceite hirviendo y las retiramos cuando estén doradas al gusto, dejándolas empapar en papel de cocina.

## CROQUETAS DE JAMÓN

 4 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

1 cebolla  
200 g. de jamón serrano en tacos  
30 g. de mantequilla  
2 huevos  
100 g. de harina  
100 g. de pan rallado  
1 l. de aceite  
Sal  
1/2 l. de leche

### ELABORACIÓN

Echamos en la cubeta la mantequilla y programamos el menú Plancha unos 10 minutos. Cuando la mantequilla empiece a calentarse añadimos la cebolla y la dejamos pochar unos 5 minutos, seguidamente añadimos el jamón, damos unas vueltas y echamos la harina, dejamos que la harina absorba la mantequilla y echamos la leche, salamos al gusto y vamos removiendo hasta hacer una bechamel. Dejamos enfriar unos 20 minutos en la nevera.  
Mientras podemos ir limpiando la cubeta y secándola.  
Pasado el tiempo, sacamos la bechamel de la nevera y batimos los huevos y reservamos.  
Echamos el aceite dentro de la cubeta y programamos Menú Freír a máxima temperatura. Con la bechamel vamos dando forma de croqueta a la masa. Cuando ya las tengamos todas, vamos pasando por el huevo y por el pan rallado. Echamos a Freír cuando el aceite esté muy caliente, dejamos Freír hasta que estén doradas y dejamos escurrir sobre papel de cocina.

## PATATAS FRITAS

 4 Personas  15 minutos

### INGREDIENTES

3 patatas especiales para freír  
1 diente de ajo  
Sal  
1 l. de aceite

### ELABORACIÓN

Echamos el aceite dentro de la cubeta y seleccionamos el Menú Freír a máxima temperatura.  
Pelamos y troceamos las patatas, reservamos.  
Cuando esté caliente el aceite, echamos el ajo y seguidamente las patatas.  
Cuando estén al gusto las dejamos escurrir en papel de cocina, salamos y servimos.

newcook®  
REALIZADO EN LA COCINA



# Tortas

## PASTELA MORUNA

 4 Personas  40 minutos

### INGREDIENTES

1 masa de hojaldre  
500 g. de pechuga de pollo  
2 cebollas  
3 huevos  
250 g. de mantequilla  
160 g. de azúcar  
Piñones, pasas y almendras

Perejil, jengibre, azafrán en hebra  
y canela  
200 ml. de agua

### ELABORACIÓN

Picamos por separado, las almendras, las pasas y los piñones. Picamos la carne. Reservar.

Troceamos la cebolla y la juntamos con la mantequilla. A continuación, añadimos la carne, las almendras, el perejil, una pizca de canela, el jengibre rallado y 200° ml. de agua, ponemos también los piñones y las pasas, el azúcar, sal, azafrán y los huevos batidos. Mezclamos todo muy bien.

Ponemos la lamina de hojaldre sobre el fondo de la cubeta y rellenamos con la mezcla el hojaldre. Programamos el Menú Horno a 160°, 30 min.

newcook®  
TU ALIADO EN LA COCINA

## COCA DE SAN JUAN

 4 Personas  40 minutos

### INGREDIENTES

COCA DE SANT JOAN:

200 ml. de leche  
350 g. de harina  
50 g. de mantequilla  
30 g. de levadura de panadero  
La piel de 1 limón  
1 huevo  
150 g. de frutas confitadas  
50 g. de piñones  
2 cucharadas de azúcar  
1 pizca de azúcar avainillada  
1 cucharita de sal

MAZAPÁN REBAJADO:  
200 g. de almendra rallada  
200 g. de azúcar glass  
125 ml. de leche

### ELABORACIÓN

Primero rallamos la piel del limón.

Ponemos en un bol la leche, la sal, el azúcar vainillado y la mantequilla. Añadimos la harina y amasamos bien.

A continuación, añadimos 2 cucharadas de azúcar y volvemos a amasar. Vertemos sobre la cubeta y programamos el Menú Horno a 160°, 20 minutos.

Mientras, vamos preparando el mazapán rebajado batiendo muy bien los ingredientes. Pintamos con esta mezcla la coca y programamos el Menú Horno a 160°, 10 minutos más.

## COCA DE SOBRASADA

👤 8 Personas 🕒 40 minutos

### INGREDIENTES

100 ml. de leche  
50 ml. aceite  
150 ml. agua  
30 g. levadura prensada  
1 cucharadita de sal  
1 pellizco de azúcar  
500 g. de harina  
PARA CUBRIR:  
200 g. sobrasada  
50 ml. vino blanco  
50 g. de miel

### ELABORACIÓN

Mezclamos todos los ingredientes de la masa. Estiramos la masa lo más finita posible.  
Ponemos sobre ella la sobrasada en montoncitos pequeños. Añadimos el vino y la miel, y programamos el Menú Horno a 160°, 30 minutos.

## COSTRADA MIXTA

👤 4 Personas 🕒 50 minutos

### INGREDIENTES

PARA LA MASA QUEBRADA:  
280 g. de harina  
125 g. de mantequilla  
1 cucharadita de sal  
1 pizca de azúcar  
70 ml. de agua

PARA EL RELLENO:  
200 g. de queso emmental  
200 g. de jamón york  
200 g. de nata líquida  
3 huevos  
Sal pimienta al gusto

## PASTEL DE PESCADO

👤 4 Personas 🕒 12 minutos

### INGREDIENTES

5 filetes de pescado  
125 ml. de nata líquida  
3 huevos  
Sal al gusto

### ELABORACIÓN

Programamos el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta, 1 minuto y ponemos el pescado.  
Después, con un tenedor lo vamos desmenuzando. Le añadimos el resto de los ingredientes, removemos hasta conseguir una mezcla homogénea, vertimos sobre la cubeta de la Olla Programable y programamos el Menú Horno a 160°, 8 minutos.

newcook®  
REALIZADO EN LA COCINA

### ELABORACIÓN

Mezclamos los ingredientes de la masa. Extendemos la masa en dos láminas finas, forramos con una de ellas el fondo y los laterales de la cubeta.  
Preparamos el relleno: rallamos el queso, lo vertemos sobre la masa y trocamos el jamón hasta que el tamaño sea el deseado, después lo añadimos sobre el queso. Batimos la nata y los huevos, reservando una yema para pincelar la superficie de la costrada, y sazonamos con sal y pimienta al gusto.  
Cubrimos el relleno con la lámina de masa quebrada restante, haciendo que se adhieran bien los bordes, pincelamos toda la superficie con la yema de huevo reservada y pinchamos con un tenedor, para que salga el vapor. Programamos el Menú Horno a 160°, 40 minutos.



# Tartas

## TARTA DE HOJALDRE Y FRESAS

 4 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

#### PARA LA BASE:

3 Planchas de hojaldre  
500 g. de fresas  
1 cucharada azúcar glass

#### PARA LA CREMA:

100 g. de azúcar  
500 ml. de leche  
4 yemas  
30 g. de maizena  
1 pizca de azúcar vainillada  
30 g. de mantequilla

#### PARA LA NATA:

400 ml. de nata líquida  
3 cucharadas de azúcar glass  
60 g. de queso Philadelphia

#### PARA EL ALMÍBAR:

100 g. de azúcar  
50 ml. de agua  
Unas gotas de limón o limoncello

### ELABORACIÓN

Estiramos el hojaldre y cortamos 3 Planchas iguales. Las pinchamos con un tenedor y espolvoreamos con azúcar glass, dejamos reposar en la nevera unos minutos antes de hornearlas. A continuación, las introducimos en la cubeta y programamos Menú Horno a 160°, 20 minutos. Las dejamos enfriar y, mientras, preparamos los rellenos.

Batimos todos los ingredientes de la crema y programamos Menú Plancha a 140° con la tapa abierta, 2 minutos. Reservamos.

Montamos la nata con el azúcar y mezclamos con el queso Philadelphia. Ponemos una Plancha de hojaldre en una fuente. Cubrimos con la crema. Ponemos encima otra Plancha de hojaldre y sobre ella la nata montada. Colocamos encima la última Plancha de hojaldre y pincelamos con un poco de crema para que se peguen las fresas.

Almíbar: ponemos en la cubeta el azúcar, agua y unas gotas de limón o limoncello, programamos el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta, 2 min. Pintamos las fresas con el almíbar y reservamos en la nevera hasta el momento de servir.

ne  
TU NUEVO MUNDO DE COCINA

## TARTA DE NUECES

 4 Personas  35 minutos

### INGREDIENTES

500 g. de nueces  
500 g. de azúcar  
5 huevos  
2 cucharadas de cacao amargo  
2 cucharadas de harina

### ELABORACIÓN

Montamos las claras a punto de nieve. Batimos los demás ingredientes y añadimos a las claras. Vertemos en la Olla Programable esta masa y programamos el Menú Horno a 160°, 30 minutos. Dejamos enfriar antes de sacarla de la cubeta.

## TARTA DE NARANJA

 4 Personas  15 minutos

### INGREDIENTES

24 bizcochos de soletilla  
125 ml. de zumo de naranja  
125 ml. de agua  
75 g. de azúcar  
75 g. de gelatina de naranja  
500 ml. de nata líquida  
Caramelo líquido para la base

### ELABORACIÓN

Ponemos el agua, el azúcar y el zumo de naranja en Menú Plancha a 140° con la tapa abierta, 6 minutos. Cuando empieza a hervir añadimos el sobre de gelatina revolviendo hasta que se deshaga y cuando rompa a hervir de nuevo, añadimos la nata.

A continuación echamos en un molde con caramelo y sobre ello, vamos poniendo los bizcochos aplastándolos un poco para que se empapen con el líquido. Dejamos enfriar e introducimos en la nevera hasta el día siguiente, que se le da vuelta.

## TARTA DE MANZANA NAVARRICA

 4 Personas  40 minutos

### INGREDIENTES

4 huevos  
1 yogur natural  
125 ml. de aceite  
125 g. de azúcar  
20 g. de levadura  
125 g. de harina  
6 manzanas reineta  
60 ml. de ron

### ELABORACIÓN

Batimos los huevos y añadimos el yogur, a continuación añadimos el aceite, el azúcar, la levadura y la harina. Una vez mezclado esto bien, debe quedar como una masa. Agregamos las manzanas cortadas a láminas o tacos a la masa (tenemos la precaución de dejar 2 manzanas para decorar) y removemos todo bien.

Extendemos bien la mitad de la masa sobre el fondo de la cubeta. Hacemos láminas las 2 manzanas y las ponemos en la cubeta, vertemos la otra mitad de la masa y programamos el Menú Horno a 160°, 30 minutos.

Podemos reservar algunas de las láminas de manzana, y ponerlas encima de la masa para decorar.

Dejamos enfriar antes de sacar la tarta de la cubeta.

newcook®  
REALIZADO EN LA COCINA

## TARTA CON CREMA DE LIMÓN

 4 Personas  35 minutos

### INGREDIENTES

1 base de pasta brisa  
PARA EL RELLENO:  
El zumo de 2 limones  
La ralladura de 1 limón  
125 g. de azúcar  
4 yemas de huevo  
225 ml. de nata líquida  
60 g. de almendra molida  
125 g. de mantequilla  
derretida

### ELABORACIÓN

Para preparar la crema, batimos el azúcar y la piel de limón, añadimos el zumo de limón y los demás ingredientes. Vertemos sobre la masa. Dejamos reposar en la nevera 15 minutos.

Ponemos pasta brisa sobre la cubeta y dejamos que sobre por los lados para que la crema no rebese. Vertemos la crema de limón sobre la base y cerramos la tapa. Programamos el Menú Horno a 160°, 25 min. Dejamos enfriar antes de sacar la tarta de la cubeta.

## TARTA DE PLÁTANO

 4 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

3 plátanos  
125 g. de mantequilla  
2 yemas de huevo  
1 huevo entero  
150 g. de azúcar  
50 g. de levadura en polvo  
250 g. de harina  
1 pizca de sal

### ELABORACIÓN

Pelamos los plátanos y los cortamos en rodajas muy finas.

Batimos los demás ingredientes. Ponemos los trozos de plátano en la cubeta y vertemos sobre ellos la mezcla.

Programamos el Menú Horno a 160°, 25 minutos. Dejamos enfriar antes de sacar la tarta de la cubeta.

Espolvorear la superficie con azúcar glass, con un colador antes de servir.

## TARTA DE NUECES CON COBERTURA DE CHOCOLATE

 4 Personas  40 minutos

### INGREDIENTES

#### PARA LA MASA:

75 g. de harina  
100 g. de azúcar  
30 g. de almendra molida  
50 g. de nueces peladas  
100 g. de cacao en polvo  
4 huevos  
20 g. de levadura  
100 g. de mantequilla

#### PARA LA COBERTURA:

100 g. chocolate puro  
50 g. de mantequilla

#### PARA EL ADEREZO:

Nata montada  
Algunas medias nueces

### ELABORACIÓN

Montamos las claras y reservamos. Batimos las yemas, el azúcar y la mantequilla durante unos minutos hasta que resulte una mezcla espumosa.

Añadimos la harina, el cacao, la almendra y levadura. Batimos de nuevo hasta que la masa quede homogénea. Incorporamos las claras suavemente.

Vertemos parte de la mezcla en la cubeta, la mitad de las nueces picadas y encima el resto de la mezcla. Programamos el Menú Horno a 160°, 30 minutos. Dejamos enfriar antes de sacar la masa de la cubeta.

Para la cobertura: troceamos el chocolate y lo fundimos, agregamos la mantequilla y batimos bien en el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta. Cuando la mezcla esté cremosa, abrimos el bizcocho por la mitad y le ponemos una capa de crema de chocolate, tapamos con el otro medio bizcocho y cubrimos con esta preparación.

Adornamos con nata montada y las mitades de las nueces.

newcook  
REALIZADO EN LA COCINA

## TARTA DE SANTIAGO

 4 Personas  35 minutos

### INGREDIENTES

200 g. de almendra molida  
200 g. de azúcar  
4 huevos  
100 g. de mantequilla  
1 cucharadita de levadura  
200 g. de harina  
La ralladura de 1 limón  
100 ml. de leche  
Azúcar glass

### ELABORACIÓN

Mezclamos el azúcar con los huevos, luego la almendra, la harina, la levadura y la levadura y, por último, la mantequilla en pomada y la ralladura de un limón.  
Amasamos bien. Cubrimos con un paño y dejamos reposar por lo menos 30 minutos.  
Vertemos en la cubeta y cerramos la tapa.  
Programamos el Menú Horno a 160°, 30 minutos. Dejamos enfriar antes de desmoldar.  
Cubrir con azúcar glass.

## TARTA DE GALLETAS Y CHOCOLATE

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

300 g. de chocolate  
350 g. de margarina  
170 g. de azúcar  
4 huevos  
300 g. de galletas María  
1 l. de leche

### ELABORACIÓN

Fundimos el chocolate 2 minutos en el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta y lo ponemos en un bol.  
Añadimos en este orden, la margarina, el azúcar y los huevos, amasamos. Reservamos.  
Calentamos la leche 1 minuto en el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta y bañamos en ella las galletas. Vamos poniendo una capa de galletas previamente mojadas en la leche y otra de la crema de chocolate. Finalizar con la capa de chocolate. Refrigeramos y servimos semicongelada.

A decorative cake with a caramel top, a green leaf, and a fried chip, served on a black slate plate with cherries and whipped cream.

# Postres

## COMPOTA DE MANZANA

 4 Personas  12 minutos

### INGREDIENTES

600 g. de manzanas reinetas  
40 g. de azúcar  
60 ml. de agua

### ELABORACIÓN

Pelamos las manzanas y las cortamos en gajos, las ponemos en la Olla Programable con los demás ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110° a media presión, 8 minutos.

## COMPOTA DE PERA

 4 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

5 peras  
125 g. de azúcar  
El zumo de 1 limón  
1 pizca de canela en polvo  
60 ml. de agua

### ELABORACIÓN

Pelamos y descorazonamos las peras. Las cortamos en cuartos y lo introducimos en la Olla Programable con el resto de ingredientes. Programamos el Menú Guiso a 110° a media presión, 8 minutos. A continuación, vertemos en una tarrina y dejamos enfriar.

newcook®  
creado por LA COCINA

## FLAN DE HUEVO

 4 Personas  12 minutos

### INGREDIENTES

4 huevos  
120 g. de azúcar  
500 ml. de leche  
Azúcar avainillado

### ELABORACIÓN

Ponemos el caramelo líquido en el molde. Batimos todos los ingredientes y los ponemos en el molde. Cocinamos al baño María en la Olla Programable durante 8 minutos en el Menú Guiso a 110° a media presión, poniendo la bandeja de cocina a vapor sobre la cubeta y rellenando de agua hasta que cubra la mitad del molde. Dejamos enfriar en la nevera.

## FLAN DE CAFÉ

 4 Personas  15 minutos

### INGREDIENTES

1 l. de nata  
1 sobre flan de 8 porciones  
60 ml. de azúcar  
250 ml. de café

### ELABORACIÓN

Ponemos el caramelo líquido en el molde. Batimos todos los ingredientes y los ponemos en el molde. Cocinamos al baño María en la Olla Programable durante 8 minutos en el Menú Guiso a 110° a media presión, poniendo la bandeja de cocina a vapor sobre la cubeta y rellenando de agua hasta que cubra la mitad del molde. Dejamos enfriar en la nevera.

## FLAN DE TURRÓN DE XIXONA

 4 Personas  25 minutos

### INGREDIENTES

1 l. de leche  
400 g. de turrón de Xixona  
1 sobre de flan para 8 personas  
Caramelo líquido para el molde

### ELABORACIÓN

Trituramos el turrón de Xixona o turrón blando.  
Ponemos el caramelo en la base de un molde.  
Batimos todos los ingredientes y añadimos al turrón. Cocinamos al baño María en la Olla Programable durante 20 minutos en el Menú Guiso a 110° a media presión poniendo la bandeja de cocina a vapor sobre la cubeta y rellenando de agua hasta que cubra la mitad del molde.  
Dejamos enfriar en la nevera.

## FLAUGNARDE DE PERAS

 4 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

4 peras maduras  
1 limón  
4 huevos  
150 g. de harina  
100 g. de azúcar  
1 cucharadita de sal  
750 ml. de leche fría  
30 g. de mantequilla  
30 g. de azúcar cristalizado  
1 pizca de azúcar vainillada

### ELABORACIÓN

Pelamos las peras, las costamos en dados y las rociamos con zumo de limón.  
Batimos los demás ingredientes, ponemos las peras en la cubeta y vertemos sobre ellas la masa.  
Programamos el Menú Horno a 160°, 25 minutos.

## CHOCOLATE TRUFADO CON NUECES

 4 Personas  10 minutos

### INGREDIENTES

300 g. de chocolate de cobertura  
3 huevos  
270 ml. de leche condensada  
100 g. de mantequilla  
120 ml. de brandy o whisky  
75 g. de nueces

### ELABORACIÓN

Ponemos todos los ingredientes en la cubeta de la Olla Programable.  
Las nueces podemos triturarlas o partirlas por la mitad.  
Programamos Menú Plancha a 140° con la tapa abierta, 5 minutos y removemos constantemente.

newcook®  
TU ALIADO EN LA COCINA

## NATILLAS

 4 Personas  10 minutos

### INGREDIENTES

1 cascara de limón  
1 rama de canela  
1 cucharadita de maizena  
1 pizca de canela en polvo  
1.5 l. de leche  
60 ml. de azúcar  
4 yemas de huevo

### ELABORACIÓN

Ponemos la leche, azúcar, ralladura de limón y canela en rama. Removemos.  
Batimos los demás ingredientes y los incorporamos al Robot de cocina, programamos el Menú Guiso a 110° a media presión, 6 minutos.  
Vertemos en cuencos y dejamos que se enfríe en la nevera.  
Antes de servir espolvoreamos le la canela en polvo.

## FRIXUELOS

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

200 g. de harina  
La piel de 1 limón  
4 huevos  
500 ml. de leche  
2 cucharadas de azúcar  
Aceite para freír

### ELABORACIÓN

Para preparar la masa, batimos todos los ingredientes. Ponemos aceite en el menú Plancha a 140° con la tapa abierta, 10 minutos.

Cuando este caliente vamos incorporamos pegotitos de la masa y friendo.

## LECHE FRITA

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

750 ml. de leche  
La cascara de 1 limón  
100 g. de azúcar  
25 g. mantequilla  
120 g. de maizena  
2 yemas  
3 huevos  
Pan rallado en un plato  
1 l. de aceite  
Azúcar para espolvorear

### ELABORACIÓN

En un tazón disolvemos la maizena con 150° g. de leche fría, batimos el resto de los ingredientes y, finalmente, le agregamos la maizena diluida con la leche.

Ponemos aceite en el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta, 10 minutos, cuando esté caliente rebozamos las porciones pasándolas por huevo batido y pan rallado y se fríen.

Cuando estén bien dorados los colocamos sobre una fuente, sobre un papel absorbente y espolvoreamos con azúcar. Se sirve frío.

newcook®  
REALIZADO EN LA COCINA

## NATILLAS RUSAS

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

200 ml. de leche condensada  
5 yemas de huevo  
1 cucharadita de harina de maíz  
1 corteza de limón  
2 cucharadas de azúcar  
500 ml. de agua

### ELABORACIÓN

Batimos bien las yemas y las mezclamos con la harina disuelta en agua fría.

Ponemos 500 ml. de agua en la cubeta y añadimos la leche condensada y la corteza de limón. Programamos Menú Plancha a 140° con la tapa abierta, 10 minutos. Removemos y añadimos el batido de yemas.

A continuación, programamos el Menú Guiso a 110° a media presión, 2 minutos.

## PUDIN DE ARROZ CON LECHE

 4 Personas  18 minutos

### INGREDIENTES

125 g. de arroz  
250 g. de azúcar  
3 huevos  
900 ml. de leche  
La ralladura de 1 limón  
1 pizca de sal  
Caramelo líquido para el molde

### ELABORACIÓN

Trituramos el arroz y el azúcar. Añadimos la ralladura de limón y volvemos a triturar.

Añadimos todos los ingredientes, excepto el caramelo y batimos.

Ponemos el caramelo en un molde y cocinamos al baño María en la Olla Programable durante 12 minutos en el Menú Guiso a 110° a media presión poniendo la bandeja de cocina a vapor sobre la cubeta y rellenando de agua hasta que cubra la mitad.

## FILLOAS RELLENAS

 4 Personas  25 minutos

### INGREDIENTES

M 300 ml. de leche  
A 3 huevos  
S 180 g. de harina  
A 2 cdas. de mantequilla  
1 pellizco de sal  
3 cucharadas de ron  
R 150 g. de azúcar  
E 2 yemas de huevo  
L 1 huevo entero  
L 500 ml. de leche  
E 90 g. de harina  
N 1 cda. de mantequilla  
O 50 ml. de ron

### ELABORACIÓN

Batimos todos los ingredientes de la masa. Programamos el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta, 15 minutos. Cuando esté caliente vertimos 2 cucharadas de preparado, cuando esté dorada le damos la vuelta.

Continuamos hasta terminar la masa y las cubrimos con un paño húmedo para que no se resequen. Batimos todos los ingredientes del relleno y programamos el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta, 3 minutos. Removemos constantemente. Rellenamos las filloas con la crema y espolvoreo azúcar glass y sívalas.

## BUDIN TRINIDAD

 4 Personas  15 minutos

### INGREDIENTES

8 bizcochos de soletilla  
750 ml. de leche  
100 g. de azúcar  
4 huevos  
100 g. de fruta confitada  
75 ml. de ron  
1 cucharadita de vainilla

### ELABORACIÓN

Primero cortamos las frutas confitadas en trozos muy pequeños. A continuación, batimos bien todos los ingredientes, vertemos el batido en el molde. Cocinamos al baño María en la Olla Programable durante 8 minutos en el Menú Guiso a 110° a media presión, poniendo la bandeja de cocina a vapor sobre la cubeta.

## FILLOAS DE LECHE

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

150 g. de harina  
300 ml. de leche  
4 huevos  
1 cucharadita de sal  
1 cucharada de azúcar

### ELABORACIÓN

Batimos todos los ingredientes de la masa. Programamos el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta, 15 minutos. Cuando esté caliente vertemos 2 cucharadas del preparado, las hacemos por ambos lados. Continuamos hasta terminar la masa y las cubrimos con un paño húmedo para que no se resequen.

newcook®  
La Olla de la Cocina

## PANDORO DE VAINILLA

 4 Personas  90 minutos

### INGREDIENTES

275 g. de harina  
100 g. de azúcar  
3 yemas de huevo  
2 huevos enteros  
50 ml. de agua  
180 g. de mantequilla suave  
La ralladura de 1 limón  
1 cucharadita de vainilla  
25 g. levadura de panadería.

### ELABORACIÓN

Ponemos en un bol la mantequilla, agregamos el agua, los huevos, el azúcar y la vainilla. Amasamos hasta que consigamos un compuesto homogéneo. Incorporamos la harina y amasamos de nuevo. Dejamos reposar la masa una hora. La ponemos en la Olla Programable y programamos el Menú Horno a 160°, 80 minutos.

## CUAJADA

👤 6 Personas ⏱ 10 minutos

### INGREDIENTES

1 l. de leche fresco entera  
40 g. de leche en polvo  
1 pizca de cuajo en polvo

### ELABORACIÓN

Mezclamos todos los ingredientes, vertemos en la cubeta de la Olla Programable y programamos el Menú Guiso a 110° a media presión, 5 minutos.

Preparamos los vasitos y echamos en ellos la mezcla rápidamente. Dejamos enfriar, y cubrimos con film transparente y los metemos en el frigorífico.

## HOJUELAS DE ANÍS

👤 4 Personas ⏱ 20 minutos

### INGREDIENTES

200 ml. de nata líquida  
1 huevo grande  
50 g. de anises  
500 g. de harina  
Aceite

### ELABORACIÓN

Mezclamos todos los ingredientes en un bol. Retiramos la masa del bol y la estiramos muy fina. Hacemos tiras anchas verticales y, a continuación, cortamos en diagonal para formar rombos.

Para freírlas, ponemos aceite en el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta, 10 minutos, cuando esté caliente incorporamos las hojuelas.

## BLINIS DE YOGUR

👤 4 Personas ⏱ 15 minutos

### INGREDIENTES

3 yogures naturales  
2 huevos  
1 cucharadita rasa de sal  
1 cucharadita de bicarbonato  
200 g. de harina  
Aceite de girasol

### ELABORACIÓN

Mezclamos todos los ingredientes. Ponemos en la cubeta con unas gotas de aceite de girasol y programamos el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta, 10 minutos. Vamos poniendo una cucharada para cada tortita, cuando estén doradas, les damos la vuelta.

Servimos calientes, pueden acompañarse de muchas opciones:

- Salmón y nata agria
- Huevas de sabruga y queso Philadelphia
- Queso de nueces y cebollino picado
- Tabla de ahumados y lo que quieras acompañado de una ensalada.

newcook®  
TU ALIADO EN LA COCINA

## POSTRE INGLÉS

 4 Personas  12 minutos

### INGREDIENTES

300 g. de melocotón en almíbar  
4 bizcochos o magdalenas  
250 g. mermelada de fresa  
2 plátanos  
PARA LAS NATILLAS:  
500 ml. de leche  
2 huevos  
1 cucharada de maizena  
200 g. de azúcar  
La ralladura de 1 limón  
Canela en rama

### ELABORACIÓN

Primero haremos las natillas, ponemos la leche, azúcar, ralladura de limón y canela en rama. Removemos.  
Batimos los demás ingredientes y los incorporamos al Robot de cocina, programamos el Menú Guiso a 110° a media presión, 6 minutos.  
En un molde ponemos abajo las magdalenas, los melocotones y los plátanos cortados en rodajas y encima volcamos las natillas.  
Dejamos enfriar en la nevera.

## BROWNIE

 4 Personas  35 minutos

### INGREDIENTES

50 g. de avellanas  
4 huevos  
50 g. de harina  
150 g. de azúcar  
150 g. de mantequilla  
200 g. de chocolate en polvo

### ELABORACIÓN

Mezclamos el chocolate y la mantequilla. Añadimos el azúcar y echamos los huevos uno a uno, mezclándolos con la masa.  
Incorporamos a la masa la harina y después las avellanas.  
Ponemos en la Olla Programable, cerramos la tapa y programamos el Menú Horno a 160°, 30 minutos.  
Dejemos enfriar antes de desmoldar de la cubeta.

## SOLETILLAS

 4 Personas  25 minutos

### INGREDIENTES

4 huevos  
120 g. de azúcar  
120 g. de harina  
Azúcar glass para espolvorear

### ELABORACIÓN

Batimos todos los ingredientes, vertemos en la Olla Programable y programamos el Menú Horno a 160°, 20 minutos.

newcook®  
RECREADO EN LA COCINA

## PUDIN DE PIÑA

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

500 g. de piña  
250 g. de leche condensada  
250 g. de leche evaporada  
10 bizcochos de soletilla  
22 g. de gelatina sin sabor  
Caramelo líquido para el molde

### ELABORACIÓN

Trituramos la piña y añadimos todos los ingredientes, excepto el caramelo y batimos.  
Caramelizamos el molde. Vertemos en el molde y cocinamos al baño María en la Olla Programable durante 12 minutos en el Menú Guiso a 110° a media presión, poniendo la bandeja de cocina a vapor sobre la cubeta y rellenando de agua hasta que cubra la mitad del molde.  
Dejamos enfriar en la nevera.

## TOCINO DE CIELO Y AZAHAR

 6 Personas  10 minutos

### INGREDIENTES

250 ml. de infusión de azahar  
500 g. de azúcar  
17 yemas  
1 huevo entero  
Caramelo líquido para el molde

### ELABORACIÓN

Mezclamos todos los ingredientes, vertemos en la cubeta de la Olla Programable y programamos el Menú Guiso a 110° a media presión, 5 minutos.

Preparamos los vasitos y echamos en ellos la mezcla rápidamente. Dejamos enfriar, y cubrimos con film transparente y los metemos en el frigorífico.

## PANDORO

 4 Personas  45 minutos

### INGREDIENTES

270 g. de harina  
100 g. de azúcar moreno  
180 g. de mantequilla  
3 yemas  
2 huevos  
50 ml. de leche  
100 g. levadura de cerveza  
1 cucharadita de sal

### ELABORACIÓN

Ponemos en un bol la mantequilla y el azúcar, unimos la leche, la levadura, harina y sal. Amasamos. Dejamos reposar hasta que doble su volumen.

Ponemos en la cubeta harina y mantequilla y sobre ésto la masa. Programamos el Menú Horno a 160°, 40 minutos.

## INTXAURSALSA

 4 Personas  18 minutos

### INGREDIENTES

250 g. de nueces peladas  
1 l. de leche  
250 g. de azúcar  
1 trozo de corteza de limón  
1 rama de canela

### ELABORACIÓN

Aplastamos en un mortero las nueces peladas hasta conseguir una pasta fina.

Ponemos en la Olla Programable la leche con la corteza de limón y la canela, el azúcar y la pasta de nueces; removemos con una espátula hasta diluir y mezclamos.

Programamos el Menú Guiso a 110° a media presión, 12 minutos. Dejamos enfriar.

Servimos en cuatro platos de postre.

Una recomendación, es aconsejable acompañarla con helado de queso, cuajada o similares.

newcook®  
TU ALIADO EN LA COCINA



# Masas y panes

## HORNAZO

 4 Personas  40 minutos

### INGREDIENTES

660 g. de harina  
170 ml. de aceite  
170 g. de azúcar  
1 pizca de canela  
1 cucharada de anises  
3 huevos  
80 ml. de agua templada  
50 ml. de licor de anís  
125 ml. zumo de naranja  
Ralladura de 1 naranja y 1 limón  
20 g. de levadura de panadería

### ELABORACIÓN

Ponemos el azúcar y glaseamos con la ralladura de naranja y limón.  
Añadimos todos los líquidos. Después, añadimos el resto y mezclamos. Echamos la harina y levaduras y amasamos. Dejamos que doble el volumen, como si fuera la masa del pan.  
Damos la forma de hornazo y pintamos con huevo. Programamos el Menú Horno a 160°, 30 minutos.

## PAN ÁCIMO

 4 Personas  70 minutos

### INGREDIENTES

300 g. de harina roja  
175 ml. de agua

### ELABORACIÓN

Calentamos el agua 1 minuto en el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta.  
Echamos la harina y mezclamos, dejamos que repose la masa 10 minutos y programamos el Menú Horno a 160°, 60 minutos.

## PAN RECETA BÁSICA

 4 Personas  90 minutos

### INGREDIENTES

350 ml. de agua  
2 cucharaditas de sal  
1 cucharadita de azúcar  
40 g. de levadura prensada  
600 g. de harina de fuerza

### ELABORACIÓN

Vertemos en el bol el agua y el azúcar.  
Agregamos la mitad de la harina y la levadura. Mezclamos. Añadimos la harina restante y la sal y amasamos.  
Retiramos la masa con las manos embadurnadas en aceite o harina, le damos la forma deseada (barras, pan de molde, redondo, etc.) y dejamos reposar 1 hora la masa.  
Programamos el Menú Horno a 160°, 90 minutos.

newcook®  
REALIZADO EN LA COCINA

## PAN BLANCO

 4 Personas  70 minutos

### INGREDIENTES

350 ml. de leche  
1 cucharadita de azúcar  
1 cucharadita de sal  
40 g. de levadura prensada  
600 g. de harina de fuerza

### ELABORACIÓN

Mezclamos la leche y el azúcar. Añadimos la levadura y la mitad de la harina con la sal y amasamos. Agregamos el resto de la harina.  
Pincelamos la cubeta con mantequilla y la llenamos hasta la mitad con la masa y pintamos con leche o huevo batido toda la superficie. Deje reposar 1 una hora la masa.  
Programamos el Menú Horno a 160°, 60 minutos.

## PAN DE ACEITUNAS Y PAPIKA

 4 Personas  70 minutos

### INGREDIENTES

200 ml. de agua  
50 ml. de aceite  
20 g. de paprika  
2 cucharaditas de sal  
1 cucharadita de azúcar  
40 g. de levadura de pan en polvo  
30 g. de levadura fresca  
500 g. de harina de fuerza  
150 g. de aceitunas verdes sin hueso

### ELABORACIÓN

Vertemos el agua, el aceite y el azúcar. Echamos la levadura. Agregamos la harina. Mezclamos. Añadimos las aceitunas troceadas, la paprika y la sal y amasamos hasta que quede una masa homogénea. Retiramos la masa del bol con las manos embadurnadas en aceite y terminamos de unirlo con las manos. Dejar reposar 1 hora. Programamos el Menú Horno a 160°, 60 minutos.

## PAN DE AJO

 4 Personas  70 minutos

### INGREDIENTES

350 ml. de agua  
2 cucharaditas de sal  
2 cucharaditas de azúcar  
40 g. de levadura prensada o fresca  
3 dientes de ajo

### ELABORACIÓN

Mezclamos el agua y el azúcar, añadimos la mitad de la harina y la levadura y amasamos. Añadimos la harina restante, los ajos, la sal y amasamos. Retiramos la masa con las manos embadurnadas en aceite o harina, y le damos la forma deseada (barra, pan de molde, redondo, etc). Dejamos reposar 1 hora. Programamos el Menú Horno a 160°, 60 minutos.

## PAN DE ALBAHACA Y QUESO

 4 Personas  75 minutos

### INGREDIENTES

10 hojas de albahaca fresca  
100 g. de queso parmesano  
350 ml. de agua  
2 cucharaditas de sal  
1 cucharadita de azúcar  
40 g. de levadura prensada  
600 g. de harina de fuerza

### ELABORACIÓN

En primer lugar, rallamos el queso, echamos las hojas de albahaca sobre el queso y las rallamos también. Reservamos. En un bol vertemos el agua y el azúcar, agregamos la mitad de la harina y la levadura, añadimos la harina restante y la sal, y amasamos. Agregamos lo que teníamos rallado y reservado y mezclamos. Dejamos reposar la masa una hora. Programamos el Menú Horno 160°, 65 minutos.

newcook®  
RECREADO EN LA COCINA

## PAN DE CEBOLLA

 4 Personas  70 minutos

### INGREDIENTES

350 ml. de agua  
2 cucharaditas de sal  
1 pizca de azúcar  
40 g. de levadura en polvo  
300 g. de harina de fuerza  
1 cebolla  
100 g. de queso parmesano  
100 g. aceitunas negras

### ELABORACIÓN

Mezclamos la sal y la cebolla picada. Agregamos el agua, el azúcar y unas gotas de aceite, añadimos la levadura y luego la mitad de la harina, amasamos. Añadimos el resto de la harina, el queso, la cebolla y las aceitunas troceadas. Amasamos y le damos la forma deseada. Programamos el Menú Horno a 160°, 65 minutos.

## PAN DE CALATRAVA

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

5 huevos  
150 g. de azúcar glass  
500 ml. de leche  
6 magdalenas  
Caramelo líquido

### ELABORACIÓN

Ponemos en un molde de 1 litro, un poco de caramelo líquido para el fondo del molde, batimos los huevos y lo añadimos con el resto de los ingredientes, los vertemos en el molde.  
Cocinamos al baño María durante 12 minutos en el Menú Guiso a 110° a media presión, sobre la bandeja de cocina al vapor y con suficiente agua como para cubrir la mitad del molde.

## PAN DE LECHE

 4 Personas  75 minutos

### INGREDIENTES

250 ml. de leche  
50 g. de mantequilla  
50 g. de azúcar  
30 g. de levadura prensada  
1 cucharadita de sal  
500 g. de harina de fuerza

### ELABORACIÓN

Vertemos en un bol la mantequilla, el azúcar y la sal y añadimos la levadura y la harina, amasamos.  
Con esta masa podemos hacer bolitas, suizos, barritas, trenzas.  
Le damos uno cortes, pintamos la superficie con leche, dejamos reposar 1 hora e introducimos en la Olla Programable, programamos el Menú Horno a 160°, 70 minutos.

## PANECILLOS TIERNOS

 4 Personas  60 minutos

### INGREDIENTES

400 ml. de leche  
20 g. de levadura  
1 cucharadita de sal  
30 g. de azúcar  
50 ml. de aceite de girasol  
1 huevo  
500 g. de harina  
1 huevo para barnizar

### ELABORACIÓN

En un bol vertemos la leche, el azúcar, la sal y el aceite. Añadimos el huevo y la levadura y agregamos la harina, dejamos reposar.  
Ponemos la mezcla en recipientes alargados y pequeños previamente pincelados de aceite. Teniendo en cuenta que la masa crece mucho al hornear, no llenar el molde.  
Pintamos la superficie con huevo y programamos el Menú Horno a 160°, 50 minutos.

newcook®  
REALIZADO EN LA COCINA

## PAN DE PITA

 4 Personas  40 minutos

### INGREDIENTES

300 ml. de agua  
1 cucharadita de sal  
40 ml. de aceite de oliva  
500 g. de harina de fuerza  
1 pizca de azúcar  
20 g. de levadura de panadería

### ELABORACIÓN

Batimos el agua, el aceite y la sal.  
Añadimos la harina, el azúcar y, por último, hacemos un hoyito en la harina para poner la levadura (en ese orden). Amasamos.  
Al principio parecerá que esta demasiado dura pero se ablanda con el amasado.  
Dejamos reposar 1 hora.  
Programamos el Menú Horno a 160°, 30 minutos.

## PAN DE NUECES

 4 Personas  90 minutos

### INGREDIENTES

550 g. de harina de fuerza  
40 g. de levadura prensada  
1 huevo  
200 g. de nueces troceadas  
150 g. de mantequilla  
50 g. de azúcar moreno  
130 ml. de leche  
130 ml. de agua  
1 pellizco de nuez moscada  
1 pellizco de sal

### ELABORACIÓN

Ponemos en un bol el agua, el azúcar y la leche, agregamos la levadura, la mantequilla, el huevo, la sal y nuez moscada. Mezclamos todo.  
Por ultimo, añadimos la harina y mezclamos. Ponemos las nueces por toda la masa y las introducimos con las manos, amasando un poco. Dejamos reposar 1 hora y programamos el Menú Horno a 160° 60 minutos.  
Pintamos con leche o huevo batido y programamos el Menú Horno, una vez hecho mantener caliente 20 minutos más.

## PAN DE MIGA

 4 Personas  75 minutos

### INGREDIENTES

300 ml. de agua  
1 pizca de extracto de malta  
12 g. de margarina  
10 g. de sal  
10 g. de levadura de cerveza  
500 g. de harina común

### ELABORACIÓN

Mezclamos el agua, la sal y el extracto de malta. Añadimos la harina y el sobre de levadura, amasamos y dejar reposar 30 minutos.  
Estiramos la masa hasta que quede fina. Arrollarla y presionamos bien para que se apelmace, programamos el Menú Horno a 160°, 70 minutos.  
Luego desmoldamos y colocamos de costado. Es muy importante dejarlo reposar 24 horas.

## ROSQUILLETAS

 4 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

75 ml. de aceite de oliva  
400 g. de harina  
45 g. de levadura de panadería  
Agua  
Sal  
Anisetes al gusto

### ELABORACIÓN

Disolvemos en un poco de agua tibia la levadura.  
En un bol mezclamos todos los ingredientes y vamos amasando y añadiendo agua poco a poco hasta que nos quede una masa consistente pero no dura. Dejamos reposar la masa durante unos 45 minutos.  
Hacer palitos no muy gruesos y los ponemos sobre la cubeta. Programamos el Menú Horno a 160°, 20 minutos.

## PAN INTEGRAL

 4 Personas  40 minutos

### INGREDIENTES

350 ml. de agua  
2 cucharaditas de sal  
40 g. de levadura prensada  
600 g. de harina integral

### ELABORACIÓN

Vertemos en un bol el agua y el azúcar. Agregamos la mitad de la harina y la levadura.  
Añadimos la harina restante y la sal y amasamos.  
Retiramos la masa con las manos embadurnadas en aceite a harina, le damos la forma deseada (barra, pan de mole, redondo, etc.). Dejamos reposar hasta que la masa doble su volumen.  
Programamos el Menú Horno a 160°, 80 minutos.

The image features three white plates of crepes on a light blue textured background. The top-right plate shows a crepe with a dollop of white ricotta cheese and yellow corn kernels. The bottom-left plate shows a crepe with a slice of orange, ricotta cheese, and corn. The top-left plate shows a plain crepe. A silver fork is placed on each plate. A semi-transparent white banner with the word 'Dulces' is centered across the middle of the image.

# Dulces

## ALFAJORES DE MEDINA

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

250 g. de pan duro rallado  
200 g. de almendra tostada  
500 g. de miel  
20 g. de matalahúva  
40 g. de ajonjolí  
6 clavos  
Azúcar glass

### ELABORACIÓN

Primero tostamos las almendras en Menú Plancha a 140° con la tapa abierta, 5 minutos y luego las trituramos.  
Mezclamos todos los ingredientes junto con las almendras y amasamos.  
Con las manos humedecidas en agua, hacemos los alfajores (tamaño un poco mayor que una croqueta) y los dejamos enfriar.  
Cuando enfríen, los pasamos por azúcar glass y empapelamos con papel de seda en colores.

## ALMENDRADOS

 4 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

375 g. de almendra pelada  
2 huevos  
1 yema  
100 g. de azúcar  
La piel de medio limón

### ELABORACIÓN

Glaseamos el azúcar, picamos las almendras y la piel del limón. Añadimos los huevos, la yema y batimos.  
Le damos a la masa forma de media luna y programamos el Menú Horno a 160°, 20 minutos.

## BESOS DE DAMA

 4 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

100 g. de almendras crudas peladas  
100 g. de azúcar  
100 g. de mantequilla ablandada  
150 g. de harina  
20 g. de azúcar avainillada  
1 cucharadita de sal  
150 g. de chocolate fondant

### ELABORACIÓN

Pulverizamos las almendras y el azúcar.  
Trituramos el chocolate y reservamos.  
Añadimos el resto de los ingredientes y con la masa resultante formamos galletitas redondas.  
Programamos el Menú Horno a 160°, 20 minutos.

newcook®  
RECIPEADO EN LA COCINA

## DULCE DE LECHE

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

3 l. de leche entera  
800 g. de azúcar  
1 vaina de vainilla  
1 cucharadita de bicarbonato

### ELABORACIÓN

Batimos todos los ingredientes y programamos el Menú Guiso a 110° a media presión, 15 minutos.

## CREPES DE CHOCOLATE

👤 6 Personas 🕒 10 minutos

### INGREDIENTES

3 huevos  
400 ml. de leche  
150 g. de azucar  
150 g. de harina  
1 cucharadita de sal  
100 g. de chocolate negro  
1 cucharadita de levadura

### ELABORACIÓN

Batimos todos los ingredientes de la masa. Programamos Menú Plancha a 140° con la tapa abierta. Vertemos la masa en porciones de 2 cucharadas y aplanamos. Ponemos 2 minutos por cada cara. Para el relleno, fundimos el chocolate en el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta, 2 minutos rellenamos los crepes.

## DULCE DE MEMBRILLO

👤 4 Personas 🕒 18 minutos

### INGREDIENTES

750 g. de membrillo  
500 g. de azúcar

### ELABORACIÓN

Ponemos la carne del membrillo con el azúcar en la Olla Programable y programamos el Menú Guiso a 110° a media presión, 12 minutos. Pasado este tiempo trituramos bien. Colocamos la mezcla en una terrina y lo dejamos en la nevera.

## ENSAIMADA MALLORQUINA

👤 4 Personas 🕒 18 minutos

### INGREDIENTES

500 g. de harina de fuerza  
80 g. de azúcar  
2 huevos  
50 g. de manteca de cerdo  
10 g. de levadura prensada  
150 g. de azúcar glass  
1 pizca de sal

### ELABORACIÓN

Ponemos la harina en un cuenco, hacemos un hueco en el centro y añadimos la levadura disuelta, sal y la mitad de azúcar. Empezamos a trabajar con las manos, incorporando poco a poco la harina de los costados. Una vez conseguida una masa compacta, añadimos el resto del azúcar, formamos una bola, marcamos una cruz en el centro y dejamos reposar hasta que duplique el tamaño. Pasamos la masa a un recipiente, añadimos los huevos de uno en uno, amasamos y dejamos reposar 20 minutos. Pasado este tiempo, estiramos la masa con las manos hasta conseguir una tira larga y cilíndrica que estiraremos, se embadurna con manteca, y empezamos a enrollar sobre si misma con la ayuda de las manos, la colocamos en la cubeta previamente engrasada, dándole forma de espiral. Esperamos a doble su volumen, tardará de seis a siete horas. Pulverizamos con agua, espolvoreamos con azúcar glass y programamos el Menú Horno a 160°, 30 minutos. Sacamos y una vez fría, volvemos a espolvorear con azúcar glass. Podemos rellenar la ensaimada con nata o con cabello de ángel; y si se quiere tomar como plato salado, nada mejor que rellenarla con sobrasada antes de hornear. La ensaimada de cabello de ángel ha de tener una proporción mínima de 90 g. de cabello de ángel para cada 100 g. de masa.

newcook®  
REALIZADO EN LA COCINA

## PANNACOTA

 6 Personas  10 minutos

### INGREDIENTES

500 ml. de nata líquida  
250 ml. de leche  
150 g. de azúcar  
4 láminas de gelatina

### ELABORACIÓN

Batimos todos los ingredientes y los ponemos en un molde. Cocinamos la bañó María en la Olla Programable durante 8 minutos en el Menú Guiso a media presión poniendo la bandeja de cocina a vapor sobre la cubeta y rellenando de agua hasta que cubra la mitad del molde.

Llevamos a la nevara y dejamos cuajar.

Una vez desmoldado, adornamos con frutas del bosque.

## MAGDALENAS CON TROCITOS DE CHOCOLATE

 4 Personas  40 minutos

### INGREDIENTES

3 huevos  
200 g. de azúcar  
200 ml. de leche  
100 ml. de aceite  
20 g. de levadura  
250 g. de harina  
200 g. de perlitas de chocolate  
Moldes de papel rizado

### ELABORACIÓN

Batimos los huevos junto con el resto de los ingredientes.

Metemos la masa en los moldes y éstos en la Olla Programable. Programamos el Menú Horno a 160°, 35 minutos.

## TRUFAS DE CHOCOLATE

 4 Personas  15 minutos

### INGREDIENTES

600 g. de chocolate sin leche  
200 g. de mantequilla  
5 huevos  
200 ml. de licor

### ELABORACIÓN

Derretimos el chocolate y la mantequilla 2 minutos en el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta. Separamos las claras y las montamos. Añadimos al chocolate y la mantequilla, las yemas y el licor. Cuando todo esté bien mezclado, de forma envolvente para que no se bajen, mezclamos con las claras. Guardamos la mezcla en el congelador hasta que se puedan formar las trufas.

Pasamos las trufas por fideos de chocolate y en recipientes rígidos, para que no se estropeen, las congelamos.

Sacarlas unos momentos antes de comerlas o dejarlas descongelar totalmente, al gusto de cada uno. Servimos en envases de papel rizado.

Congeladas duran bastante tiempo.

newcook®  
TU ALIADO EN LA COCINA

## GALLETAS CASERAS

 4 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

4 huevos  
250 g. de azúcar moreno  
250 ml. de aceite  
250 g. de harina  
2 cucharaditas de cacao puro  
2 cucharadas de Cola-Cao  
1 cucharadita de sal  
1 cucharada de azúcar avainillado

### ELABORACIÓN

Batimos primero los huevos y luego añadimos el resto de ingredientes. Amasamos.  
A continuación, vamos dando forma a las galletas.  
Ponemos mantequilla en la cubeta y las galletas encima de ésta. Programamos el Menú Horno a 160°, 20 minutos.

## GALLETAS DE NAVIDAD

 4 Personas  35 minutos

### INGREDIENTES

**PARA LA MASA:**  
300 g. de harina  
130 g. de mantequilla  
70 ml. de agua  
1 cucharadita de sal  
60 g. de azúcar  
**PARA EL GLASEADO:**  
2 claras de huevo  
1 cucharadita de limón  
200 g. de azúcar glass  
Colorantes alimenticios

### ELABORACIÓN

Mezclamos los ingredientes de la masa en el orden en el que están escritos.  
Una vez preparada la masa, la estiramos dejándola con un grosor de medio cm.  
Cortamos las galletas con corta pastas o moldes con figuritas y programamos el Menú Horno a 160°, 30 minutos.  
Para hacer la cobertura, batimos todos los ingredientes de ésta, pintamos las galletas horneadas y programamos el Menú Horno a 160°, 3 minutos más.

## GALLETITAS

 4 Personas  35 minutos

### INGREDIENTES

100 g. almendras crudas peladas  
100 g. azúcar  
100 g. de mantequilla blanda  
150 g. de harina  
1 bolsita de azúcar vainillada  
1 pizca de sal  
150 g. de chocolate fondant

### ELABORACIÓN

Mezclamos los ingredientes de la masa en el orden en el que están.  
Una vez preparada la masa, la estiramos dejándola con un grosor de medio cm.  
Cortamos las galletas con corta pastas o moldes con figuritas y programamos Menú Horno a 160°, 30 minutos.

newcook®  
Elaborado en LA COCINA

## GOFRES BELGAS

 4 Personas  15 minutos

### INGREDIENTES

1 huevo  
480 g. de harina  
60 ml. aceite de girasol  
360 ml. de leche  
3 cucharadas de azúcar  
3 cucharaditas de levadura  
20 g. de esencia de vainilla  
1 cucharadita de sal

### ELABORACIÓN

Batimos todos los ingredientes hasta formar una masa.  
Programamos el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta. Vertemos la masa y a los 6 minutos le damos la vuelta.  
Servimos espolvoreadas de azúcar glass y/o a azúcar vainillado.

A round cake, likely Bizcochos, is the central focus. It is heavily coated in white powdered sugar and garnished with several fresh green leaves. The cake sits on a rustic wooden table, partially covered by a brown and blue striped cloth. A silver fork and a single slice of the cake, also topped with powdered sugar and a leaf, are placed to the right of the main cake. The overall aesthetic is warm and rustic.

# Bizcochos

## BIZCOCHO

 4 Personas  35 minutos

### INGREDIENTES

200 g. de azúcar  
3 huevos  
1 yogur de limón  
100 ml. de aceite  
170 g. de harina  
20 g. de levadura  
1 pizca de sal  
La ralladura de 1 limón

### ELABORACIÓN

Separamos las claras de las yemas, y las montamos con la ayuda de la batidora por separado. A las yemas le incorporamos la mitad del azúcar, al empezar a montar y a las claras cuando estén montadas.

Cuando las yemas de huevo estén montadas le añadimos la ralladura de limón, el yogur de limón, el aceite de oliva y lo mezclamos todo con suavidad con la ayuda de una batidora. A continuación le echamos las claras montadas a punto de nieve y mezclamos todo con suavidad para que no se bajen las claras ni el batido de bizcocho.

Tamizamos la harina y la mezclamos con la levadura en polvo, y se la incorporamos al batido anterior en forma de lluvia para que se baje lo menos posible.

Introducimos la masa en la Olla Programable y programamos el Menú Horno a 160° 30 minutos. Dejaremos enfriar el bizcocho antes de desmoldarlo de la cubeta, ya que de otro modo puede romperse.

newcook®  
REALIZADO EN LA COCINA

## BIZCOCHO RÁPIDO CHOCOLATE

 4 Personas  35 minutos

### INGREDIENTES

200 g. de chocolate negro  
200 g. de margarina  
4 huevos  
350 g. de harina  
160 g. de azúcar  
20 g. de levadura

### ELABORACIÓN

Separamos las claras de las yemas, y las montamos con la ayuda de la batidora por separado. A las yemas le incorporamos la mitad del azúcar, al empezar a montar y a las claras cuando estén montadas.

Cuando las yemas de huevo estén montadas le añadimos la ralladura de limón, el yogur de limón, la margarina, el chocolate picado y lo mezclamos todo con suavidad con la ayuda de una batidora. A continuación le echamos las claras montadas a punto de nieve y mezclamos todo con suavidad para que no se bajen las claras ni el batido de bizcocho.

Tamizamos la harina y la mezclamos con la levadura en polvo, y se la incorporamos al batido anterior en forma de lluvia para que se baje lo menos posible.

Introducimos la masa en la Olla Programable y programamos el Menú Horno a 160° 30 minutos. Dejaremos enfriar el bizcocho antes de desmoldarlo de la cubeta, ya que de otro modo puede romperse.

## BIZCOCHO BORRACHO

 4 Personas  35 minutos

### INGREDIENTES

4 huevos  
60 ml. de azúcar  
40 g. de pan rallado  
10 g. de levadura

#### PARA EL ALMÍBAR:

150 ml. de anís  
250 ml. de agua  
400 g. de azúcar

### ELABORACIÓN

Separamos las claras de las yemas, y las montamos con la ayuda de la batidora por separado. A las yemas le incorporamos la mitad del azúcar, al empezar a montar y a las claras cuando estén montadas.

Cuando las yemas de huevo estén montadas le añadimos los demás ingredientes y lo mezclamos todo con suavidad con la ayuda de una batidora. A continuación le echamos las claras montadas a punto de nieve y mezclamos todo con suavidad para que no se bajen las claras ni el batido de bizcocho.

Tamizamos la harina y la mezclamos con la levadura en polvo, y se la incorporamos al batido anterior en forma de lluvia para que se baje lo menos posible.

Introducimos la masa en la Olla Programable y programamos el Menú Horno a 160° 30 minutos. Dejaremos enfriar el bizcocho antes de desmoldarlo de la cubeta, ya que de otro modo puede romperse.

Ponemos todos los ingredientes del almíbar 3 minutos en el Menú Plancha a 140° con la tapa abierta y vertemos sobre el bizcocho.

newcook  
LA COCINA

## BIZCOCHO CON MANZANA, LIMÓN Y CANELA

 4 Personas  35 minutos

### INGREDIENTES

4 huevos  
1 yogur de limón  
100 ml. de aceite  
300 g. de harina  
200 g. de azúcar  
La ralladura de 1 limón  
Canela  
20 g. de levadura  
1 manzana cortada en gajos

### ELABORACIÓN

Separamos las claras de las yemas, y las montamos con la ayuda de la batidora por separado. A las yemas le incorporamos la mitad del azúcar, al empezar a montar y a las claras cuando estén montadas.

Cuando las yemas de huevo estén montadas le añadimos el resto de ingredientes y lo mezclamos todo con suavidad con la ayuda de una batidora. A continuación le echamos las claras montadas a punto de nieve y mezclamos todo con suavidad para que no se bajen las claras ni el batido de bizcocho.

Tamizamos la harina y la mezclamos con la levadura en polvo, y se la incorporamos al batido anterior en forma de lluvia para que se baje lo menos posible.

Introducimos la masa en la Olla Programable y programamos el Menú Horno a 160° 30 minutos. Dejaremos enfriar el bizcocho antes de desmoldarlo de la cubeta, ya que de otro modo puede romperse.

## BIZCOCHO DE CREMA INGLESA

 4 Personas  35 minutos

### INGREDIENTES

250 g. de azúcar  
250 g. de almendra  
La piel de una naranja  
50 g. de mantequilla  
6 huevos  
6 g. de levadura  
150 g. de harina  
1 l. crema inglesa

### ELABORACIÓN

Separamos las claras de las yemas, y las montamos con la ayuda de la batidora por separado. A las yemas le incorporamos la mitad del azúcar, al empezar a montar y a las claras cuando estén montadas.

Cuando las yemas de huevo estén montadas le añadimos los demás ingredientes y lo mezclamos todo con suavidad con la ayuda de una batidora. A continuación le echamos las claras montadas a punto de nieve y mezclamos todo con suavidad para que no se bajen las claras ni el batido de bizcocho.

Tamizamos la harina y la mezclamos con la levadura en polvo, y se la incorporamos al batido anterior en forma de lluvia para que se baje lo menos posible.

Introducimos la masa en la Olla Programable y programamos el Menú Horno a 160° 30 minutos. Dejaremos enfriar el bizcocho antes de desmoldarlo de la cubeta, ya que de otro modo puede romperse.

Empapamos el bizcocho con la crema inglesa y servimos.

newcook®  
TEL ALIADO EN LA COCINA

## BIZCOCHO DE CHOCOLATE

 4 Personas  35 minutos

### INGREDIENTES

200 g. de chocolate  
170 g. de azúcar  
200 g. de harina  
4 huevos  
20 g. de levadura  
70 g. margarina  
1 yogur natural

### ELABORACIÓN

Separamos las claras de las yemas, y las montamos con la ayuda de la batidora por separado. A las yemas le incorporamos la mitad del azúcar, al empezar a montar y a las claras cuando estén montadas.

Cuando las yemas de huevo estén montadas le añadimos el resto de ingredientes y lo mezclamos todo con suavidad con la ayuda de una batidora. A continuación le echamos las claras montadas a punto de nieve y mezclamos todo con suavidad para que no se bajen las claras ni el batido de bizcocho.

Tamizamos la harina y la mezclamos con la levadura en polvo, y se la incorporamos al batido anterior en forma de lluvia para que se baje lo menos posible.

Introducimos la masa en la Olla Programable y programamos el Menú Horno a 160° 30 minutos. Dejaremos enfriar el bizcocho antes de desmoldarlo de la cubeta, ya que de otro modo puede romperse.

## BIZCOCHO DE NUECES PARA TARTA

 4 Personas  35 minutos

### INGREDIENTES

140 g. de nueces molidas  
40 g. de azúcar lustre  
5 huevos  
20 g. de harina de galletas María  
100 ml. de ron  
20 g. de levadura

### ELABORACIÓN

Separamos las claras de las yemas, y las montamos con la ayuda de la batidora por separado. A las yemas le incorporamos la mitad del azúcar, al empezar a montar y a las claras cuando estén montadas.

Cuando las yemas de huevo estén montadas le añadimos los demás ingredientes y lo mezclamos todo con suavidad con la ayuda de una batidora. A continuación le echamos las claras montadas a punto de nieve y mezclamos todo con suavidad para que no se bajen las claras ni el batido de bizcocho.

Tamizamos la harina y la mezclamos con la levadura en polvo, y se la incorporamos al batido anterior en forma de lluvia para que se baje lo menos posible.

Introducimos la masa en la Olla Programable y programamos el Menú Horno a 160° 30 minutos. Dejaremos enfriar el bizcocho antes de desmoldarlo de la cubeta, ya que de otro modo puede romperse.

newcook®  
REALIZADO EN LA COCINA

## BIZCOCHO DE PLÁTANOS Y PASAS

 4 Personas  35 minutos

### INGREDIENTES

4 plátanos  
2 cucharadita de zumo de limón  
2 huevos  
150 g. de azúcar  
100 g. de mantequilla blanda  
150 g. de harina  
20 g. levadura  
1 pizca de bicarbonato  
1 pizca de sal  
100 g. de pasas  
Uvas escarchadas  
Azúcar glass

### ELABORACIÓN

Separamos las claras de las yemas, y las montamos con la ayuda de la batidora por separado. A las yemas le incorporamos la mitad del azúcar, al empezar a montar y a las claras cuando estén montadas.

Cuando las yemas de huevo estén montadas le añadimos el resto de ingredientes y lo mezclamos todo con suavidad con la ayuda de una batidora. A continuación le echamos las claras montadas a punto de nieve y mezclamos todo con suavidad para que no se bajen las claras ni el batido de bizcocho.

Tamizamos la harina y la mezclamos con la levadura en polvo, y se la incorporamos al batido anterior en forma de lluvia para que se baje lo menos posible.

Introducimos la masa en la Olla Programable y programamos el Menú Horno a 160° 30 minutos. Dejaremos enfriar el bizcocho antes de desmoldarlo de la cubeta, ya que de otro modo puede romperse.

Espolvoreamos con azúcar glass.



**Nuevos menús**

## RISOTTO DE POLLO

👤 6 Personas ⏱ 25 minutos

### INGREDIENTES

350 g. de pechugas de pollo troceadas  
300 g. arroz bomba  
200 g. de queso parmesano rallado  
1 Pimiento verde picado  
1 Cebolla picada  
600 ml. de caldo de pollo  
Vino blanco  
Ajo, sal pimienta

### ELABORACIÓN

Programamos Menú Sofrito, tapa abierta, 12 minutos, cuando la olla pite, añadimos la cebolla. Cuando coja un color transparente añadimos la pechuga, el pimiento, 2 ajos y sazonomos al gusto.  
Cuando el pollo esté dorado añadimos el vino, el caldo, el arroz y programamos 10 minutos Menú Arroz media presión.  
Acabado este proceso, añadimos 100 g. de parmesano y removemos.  
Servimos acompañado parmesano.

## ARROZ MUFALFAL- PILAF

👤 4 Personas ⏱ 25 minutos

### INGREDIENTES

500 g. de arroz bomba  
2 cebollas pequeñas  
2 cucharada de aceite  
250 g. de tomate triturado  
425 ml. de agua  
Sal al gusto  
Pimienta y especias al gusto

### ELABORACIÓN

Cortamos las cebollas en láminas muy finas. Ponemos aceite en la cubeta y programamos Menú Sofreír, 10 minutos. Añadimos el agua y el tomate triturado, sazonomos y salpimentamos al gusto, añadimos el arroz y programamos el Menú Arroz, 10 minutos media presión.

## ARROZ MELOSO CON SETAS Y LANGOSTINOS

👤 4 Personas ⏱ 30 minutos

### INGREDIENTES

400 g. de arroz bomba  
2 tomates grandes  
1 cebolla  
2 dientes de ajo  
100 g. de fredolics  
1 cucharada de trompetas de la muerte en polvo o frescas  
200 g. de langostinos  
1 hoja de laurel  
1 l. de agua mineral  
Hebras de azafrán

Pimienta negra recién molida  
1 ramita de romero  
1/2 cucharadita de azúcar  
Aceite de oliva  
Sal al gusto

### ELABORACIÓN

Lavamos los langostinos, los pelamos conservando la cola. Reservamos las cabezas y las cáscaras para hacer un caldo con 1/2 l. del agua mineral, 1/2 cebolla pelada partida en dos trozos, la hoja de laurel y un poco de pimienta y sal. Programamos el Menú Guiso, 3 minutos. Batimos y reservamos.  
Picamos el resto de la cebolla, pelamos y picamos los ajos, rallamos los tomates, limpiamos las setas y hacemos el sofrito en Menú Sofreír, 10 minutos con un poquito de aceite. Salpimentamos. Le añadimos la puntita de azúcar y removemos.  
Añadimos las setas y el arroz, las trompetas de la muerte y removemos unos minutos.  
Añadimos el romero y el azafrán y vertemos el caldo.  
Seguidamente incorporamos los langostinos y programamos el Menú Arroz, 10 minutos, media presión.

## ARROZ CON LIEBRE

 4 Personas  50 minutos

### INGREDIENTES

1 liebre  
1 kg. de arroz  
2 l. de agua  
1 cebolla  
21/ cabeza de ajos  
2 cucharadas de tomate frito  
Aceite de oliva  
1 cucharada de perejil  
1 guindilla  
Sal al gusto

## RISOTTO EXÓTICO

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

PARA EL SOFRITO:  
70 ml. de aceite de oliva  
150 g. de cebolletas o  
cebolla  
100 g. de calabaza  
2 dientes de ajo  
RESTO:  
100 g. de queso Parmesano  
50 g. de mantequilla  
250 g. de setas frescas  
troceadas  
350 g. de arroz bomba

400 ml. de leche de coco
2 pastillas de caldo de ave
1 cucharadita de curry o al gusto
450 ml. de agua

### ELABORACIÓN

Troceamos la liebre y la sazonamos. Ponemos aceite en la cubeta, programamos el Menú Sofreír, 10 minutos y sofreímos. Echamos la liebre y la cebolla picada cuando pite su robot de cocina, sofreímos hasta que la cebolla esté dorada.

Añadimos el tomate frito y bastante agua para que quede cubierto y programamos el Menú Guiso, 30 minutos. Aunque la liebre es dura, este tiempo debería ser suficiente.

Seguidamente añadimos el arroz, los ajos machacados, el perejil, la guindilla y un poco de sal. Programamos el Menú Arroz, 10 minutos media presión.

Si queremos realizar esta receta en un sólo paso, vierta todos los ingredientes en la Olla Programable y programe Menú Guiso, 8 minutos.

Este arroz debe quedar algo caldoso.

newcook®  
TU ALIADO EN LA COCINA

### ELABORACIÓN

Troceamos la cebolla, calabaza, setas y ajos y hacemos un sofrito en el Menú Sofreír durante 5 minutos. Añadimos el resto de los ingredientes, menos el arroz y el agua, y programamos el Menú Sofreír, 5 minutos. Removemos.

Ponemos el arroz con el agua en la Olla Programable y programamos el Menú Arroz, 10 minutos.

Si queremos realizar esta receta en un sólo paso, vertemos todos los ingredientes en la Olla Programable y programamos Menú Guiso, 8 minutos.

En una fuente de servir, ponemos el queso rallado y la mantequilla en trocitos. Vertemos encima el arroz caliente, envolvemos bien servimos.

## FIDEUÁ CON SETAS

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

200 g. de gambas  
150 g. de almejas  
400 g. de setas de cultivo  
1 sepia  
1 rodaja de atún  
1 diente de ajo  
50 ml. de aceite  
100 g. de tomate triturado  
100 g. de cebolla  
100 g. de pimiento rojo  
100 g. de pimiento verde  
400 g. de fideos de fideuá  
Ñora picada, sal y azafrán  
500 ml. de agua

### ELABORACIÓN

Hacemos un sofrito con los tomates y pimientos troceados junto con la cebolla y ajo picados, en el Menú Sofreír, 5 minutos. Añadimos los demás ingredientes y programamos el Menú Pasta, 10 minutos.

## ESPIRALES ENCEBOLLADOS CON FOIE GRAS

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

400 g. de espirales de pasta  
150 g. de foie gras  
1 cebolla  
1 cucharadita de perejil  
50 ml. de aceite  
1 cucharadita de sal  
1 cucharadita de pimienta  
1 copita de brandy

### ELABORACIÓN

Hacemos un sofrito en el Menú Sofreír, 10 minutos con la cebolla y cuando esté transparente le añadimos el foie gras, el brandy y salpimentamos. Reservar. Cocemos las espirales con agua en el Menú Pasta, 10 minutos y, por último, la mezclamos con la salsa anterior.

## FUSILI CON SALSA DE SOJA Y VERDURITAS

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

100 ml. de salsa de soja  
50 ml. de agua  
1 diente ajo  
150 g. de zanahorias  
150 g. de pimiento rojo  
150 g. de pimiento verde  
150 g. de brotes de soja  
150 g. de champiñones laminados  
Pimienta y sal al gusto  
300 g. de fusili  
375 ml. de agua

### ELABORACIÓN

Hacemos un sofrito con los tomates y pimientos troceados en tiras junto con la cebolla y ajo picados, en el Menú Sofreír, 5 minutos. Añadimos los demás ingredientes y programamos el Menú Pasta, 10 minutos. La sal la añadimos al final.

## TORTELLINI FRESCOS RELLENOS DE PESTO

 4 Personas  15 minutos

### INGREDIENTES

50 ml. aceite de oliva  
1 kg. de tomate natural  
2 dientes de ajo  
200 g. de cebolla  
100 g. de zanahorias  
2 pastillas de caldo o sal  
Pimienta recién molida  
8 hojas de albahaca fresca  
2 cucharaditas de azúcar  
500 g. de tortellinis frescos  
300 ml. de agua  
Sal al gusto

### ELABORACIÓN

Picamos las zanahorias, la cebolla y el ajo y sofreimos con aceite en el Menú Sofreír durante 4 minutos. Añadimos el tomate, las pastillas de caldo o sal y la pimienta, incorporamos la albahaca, los tortellini y el resto de los ingredientes y programamos el Menú Pasta, 10 minutos.

## MACARRONES CON CHORIZO

 4-5 Personas  15 minutos

### INGREDIENTES

500 g. de macarrones  
200 g. de chorizo  
125 g. tomate frito  
1 cucharada de orégano  
Sal  
Pimienta  
Agua hasta cubrir

### ELABORACIÓN

Añadimos a la cubeta el chorizo, el tomate y sofreímos en el Menú Sofreír durante 5 minutos.  
Añadimos el resto de ingredientes y el agua hasta que cubra la mezcla y programamos Menú Pasta, 10 minutos.

## BIZCOCHO DE CEBOLLA

 4 Personas  40 minutos

### INGREDIENTES

100 ml. de aceite  
100 ml. de leche  
1 cucharada de mostaza  
4 huevos  
1 cebolla  
150 g. de harina  
2 cucharaditas de levadura  
Sal y pimienta

### ELABORACIÓN

Ponemos en la batidora el aceite, azúcar, leche, mostaza, yemas y cebolla en trozos. Trituramos muy bien todo, retiramos y mezclamos de forma alternada con las claras a punto de nieve y la harina tamizada con la levadura.  
Vertemos la mezcla en la Olla Programable y programamos el Menú Postre, 30 minutos.  
Una vez fría, la cortamos en capas y rellenamos con distintas mezclas saladas, untando cada capa con mayonesa o salsa cóctel. Decorar al gusto y servir.

## BIZCOCHO DE CALABACÍN

 4 Personas  35 minutos

### INGREDIENTES

100 g. de nueces  
150 g. de azúcar  
La piel de 1 limón  
250 g. de calabacines  
3 huevos  
100 g. mantequilla  
1 cucharadita de canela  
180 g. harina  
1 sobre levadura  
1 pellizco de sal

100 g. de dátiles  
100 g. de pasas de corinto maceradas en brandy

### ELABORACIÓN

Troceamos las nueces. Reservamos.  
Batimos la cáscara del limón con el azúcar, añadimos los calabacines troceados y sin pelar, los huevos, la mantequilla, la canela, la harina y levadura.  
Añadimos los dátiles deshuesados y troceados, las nueces y las pasas remojadas y bien escurridas. Le ponemos una pizca de sal y mezclamos todo suavemente.  
A continuación, vertemos la masa en la Olla Programable y programamos el Menú Postre, 30 minutos.

newcook®  
REALIZADO EN LA COCINA

## NARANJA CONFITADA

 6 Personas  120 minutos

### INGREDIENTES

1 Naranja  
150 g. de azúcar  
150 g. de agua

### ELABORACIÓN

Lavamos bien la naranja y la cortamos en juliana.  
Añadimos todos los ingredientes en la cubeta y programamos durante 120 minutos el Menú Confitar. (No amontone las naranjas en la cubeta, déjelas lo más separado posible.)  
Perfecta para decorar postres, bizcochos, etc.

## PATATAS CONFITADAS

 4 Personas  60 minutos

### INGREDIENTES

2 patatas  
2 ajos  
Aceite de oliva  
Sal y pimienta

### ELABORACIÓN

Lavamos y cortamos las patatas tipo panadera. Salpimentamos.  
Añadimos en la cubeta las patatas, los ajos y añadimos el aceite de oliva hasta cubrir las patatas. Programamos durante 60 minutos en el Menú Confitar.  
Compruebe el punto de la patata antes de retirar, si hiciera falta añadir unos minutos más en el mismo menú.

## SALMÓN CONFITADO CON VERDURAS

 4 Personas  35 minutos

### INGREDIENTES

4 Lomos de Salmón  
1 Pimiento  
1 Cebolla  
1 Calabacín  
1 Berenjena  
Aceite de oliva  
1 Ajo  
Sal en escamas  
Eneldo

### ELABORACIÓN

Troceamos la cebolla, el pimiento, la berenjena y el calabacín. Añadimos un poco de aceite en la cubeta y programamos el Menú Sofreír durante 10 minutos. Cuando pite 3 veces añadimos las verduras.  
Acabado el proceso de cocción retiramos y reservamos.  
Añadimos el salmón a la cubeta y cubrimos con aceite y programamos 10 minutos en el Menú Confitar.  
Para comprobar que el pescado está en su punto, apretamos el lomo del salmón con el dedo, si se deshacen las lascas del salmón esta en su punto, por el contrario, si está algo “duro”, lo dejamos un par de minutos más.  
Retiramos y servimos sobre las verduras. Adornamos con eneldo.

newcook®  
COCINADO EN LA COCINA

## CONEJO CONFITADO CON CEBOLLA Y PATATA

 4 Personas  140 minutos

### INGREDIENTES

1/2 conejo de granja  
2 cebollas en Juliana  
1 kg. patatas nuevas  
2 hojas de laurel  
3 dientes de ajo  
Piñones  
Aceite de oliva virgen extra  
Sal y pimienta

### ELABORACIÓN

Añadimos en la cubeta 1/2 litro de aceite, el conejo salpimentado, los piñones, el laurel y los granos de pimienta programamos en Menú Plancha 120° durante 20 minutos. Cuando el conejo haya cogido un poco de color, añadimos las cebollas y tapamos la olla.

Pelamos las patatas, las cortamos y las añadimos al Guiso.

Añadimos el aceite necesario para que quede todo prácticamente cubierto y programamos durante 120 minutos el Menú Confitar. La cocción debe ser muy lenta, tan sólo debemos ver algunas burbujas en el aceite y lo dejamos alrededor de una hora y media o incluso más, hasta que veamos que está a nuestro gusto.

Cada media le damos un vistazo y movemos con movimientos circulares.

  
TU ALIADO EN LA COCINA

## SETAS CONFITADAS

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

300 g. setas limpias en trozos grandes.  
300 g. aceite de oliva virgen extra  
Sal  
Pimienta

### ELABORACIÓN

Ponemos todos los ingredientes en la cubeta, que el aceite cubra las setas.

Programamos entre 15-30 minutos, según el tamaño de las setas, en el Menú Confitar con la tapa cerrada.

Retiramos a un bol una vez las setas estén tiernas, cerramos y conservamos en nevera.

## HUEVOS ESCALFADOS

 4 Personas  10 minutos

### INGREDIENTES

2 huevos  
2 litros de agua

### ELABORACIÓN

Ponemos en 2 cuencos pequeños papel film y vertemos cada huevo en cada cuenco, cerramos cada film y sellamos con una pinza.

Añadimos el agua en la cubeta, programamos durante 8 minutos en el Menú Escalfar tapa abierta.

Cuando pite 3 veces añadimos los huevos.

Acabado este proceso, retiramos y abrimos con cuidado el papel film y servimos.

## PESCADO ESCALFADO EN SALSA DE PEREJIL

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

4 filetes de pescado  
5 cucharadas de aceite de oliva  
1 cucharada de vinagre  
2 dientes de ajo  
15 ramas de perejil, sus hojas  
Agua  
Sal, pimienta y comino molidos, al gusto

### ELABORACIÓN

Añadimos una cucharada de aceite, el ajo, el perejil, la pimienta y el comino; sofreímos en el Menú Sofreír durante 5 minutos.

Retiramos y licuamos con el resto del aceite y el vinagre. Reservamos la salsa.

Enjuagamos y secamos los filetes de pescado. Ahora añadimos el agua a la cubeta y programamos el Menú Escalfar durante 10 minutos. Cuando pite 3 veces añadimos los filetes de pescado en la cubeta. Retiramos y servimos con la salsa.

## ENSALADILLA DE POLLO ESCALFADO

 4 Personas  35 minutos

### INGREDIENTES

2 pechugas de pollo sin piel  
6 cucharadas de mayonesa  
2 zanahorias escalfadas  
1 ramita de apio troceada  
1 manzana troceada  
1 lata pequeña de maíz cocido  
8 hojas de lechuga troceada  
Agua  
Sal y pimienta

### ELABORACIÓN

Añadimos agua en la cubeta y programamos durante 10 minutos en el Menú Escalfar. Cuando pite 3 veces añadimos la pechuga de pollo y la zanahoria en la cubeta.

Acabado el proceso, comprobamos el punto de la pechuga, si es necesario añadimos unos minutos más.

Retiramos y mezclamos con el resto de ingrediente en un bol.

Emplatamos y servimos.

newcook®  
REALIZADO EN LA COCINA

## HIGOS ESCALFADOS CON FRAMBUESAS AL VINO

 4 Personas  140 minutos

### INGREDIENTES

450 g de frambuesas o arándanos maduros  
50 g de azúcar  
200 ml. vino tinto  
3 cucharadas de licor de arándanos o de licor de grosellas negras (opcional)  
1 cucharada de menta fresca picada  
8 higos frescos

Zumo de 2 limones  
Zumo de 1 naranja  
Requesón bajo en grasa para servir

### ELABORACIÓN

Ponemos los frutos rojos junto con el zumo y licuamos hasta conseguir un puré. Colamos para eliminar las pepitas. Añadimos esta mezcla junto con el vino y el azúcar en la cubeta y programamos el Menú Plancha 10 minutos tapa abierta, cuando llegue al punto de ebullición, paramos y retiramos la espuma que haya quedado en la superficie, comprobamos que todo el azúcar esta disuelto.

Añadimos los higos y programamos el Menú Escalfar durante 6 minutos dependiendo de si están muy maduros o no. Retiramos los higos y reducimos la salsa hasta que nos quede aproximadamente 300 ml.

Retiramos y añadimos los higos junto con la menta y el licor, refrigeramos durante unas horas.

Servimos acompañado de requesón.

newcook  
TU ALIADO EN LA COCINA

## POSTRE DE PERA Y ESPECIAS

 4 Personas  20 minutos

### INGREDIENTES

4 peras de textura firme  
400 g. azúcar  
1 l. de vino blanco seco  
La piel de 1 naranja  
La piel de 1 limón  
1/2 vaso de agua  
1 vaina de vainilla abierta y rallado el interior  
4 clavos de olor  
4 granos de pimienta  
1 hoja de laurel  
1 pizca de nuez moscada rallada  
4 semillas de cardamomo molidas (opcional)

### ELABORACIÓN

Añadimos todos los ingredientes, excepto las peras, a la cubeta y programamos 40 minutos en el Menú Escalfar. Durante los primeros 5 minutos de cocción, removemos con una espátula de nylon.

Pasados 35 minutos añadimos las peras troceadas.

Acabado el proceso comprobamos el punto de cocción de las peras, si necesitamos añadir algún minuto más, podemos hacerlo en el mismo menú.

Retiramos y servimos con helado.

## BIZCOCHO ESPONJOSO

 4 Personas  80 minutos

### INGREDIENTES

6 huevos  
125 ml. de aceite oliva  
500 g. de azúcar  
1 cucharadita de sal  
225 ml. de leche o 2  
yogures Griegos en su  
lugar  
500 g. de harina  
1 sobre de levadura  
75 ml. de anís  
La ralladura de 1 limón

### ELABORACIÓN

Rallamos el limón y lo mezclamos con la harina y la levadura. Reservamos.  
Untamos con un poco de aceite el interior de la cubeta.  
Batimos las yemas, echamos el aceite, el azúcar y un poco de sal, añadimos la leche, la harina reservada, el anís y la ralladura de limón.  
Montamos las claras y las añadimos a la masa poco a poco.  
Vertemos la masa en la cubeta y programamos el Menú Postre, 75 minutos.

## TARTA MOUSSE DE FRAMBUESA

 4 Personas  35 minutos

### INGREDIENTES

300 g. de frambuesas  
100 g. de azúcar  
50 ml. de agua  
4 hojas de gelatina  
1 brick pequeño de nata  
para montar

### PARA EL BIZCOCHO:

1 yogur de limón  
120 ml. aceite  
360 g. harina  
1 sobre levadura  
4 huevos  
Ralladura de limón

### ELABORACIÓN

Separamos las claras de las yemas, y las montamos con la ayuda de la batidora por separado. Incorporamos a las yemas la mitad del azúcar, al empezar a montar. Por otro lado, montamos las claras a punto de nieve y reservamos.

Cuando las yemas de huevo estén montadas le añadimos la ralladura de limón, el yogur de limón, el aceite de oliva y lo mezclamos todo con suavidad con la ayuda de un batidor. Añadimos las claras montadas y mezclamos con suavidad para que no se bajen las claras, ni el batido de bizcocho. Tamizamos la harina, la mezclamos con la levadura en polvo, y lo incorporamos al batido anterior en forma de lluvia para que se baje lo menos posible. Introducimos la masa en la Olla Programable y programamos el Menú Postre, 30 minutos.

Mousse: Batimos 50 ml. de agua con el azúcar. Añadimos las frambuesas descongeladas y cocinamos con el almíbar 2 minutos en Menú Guiso. Colamos para eliminar las pepitas y añadimos las hojas de gelatina hidratadas y escurridas, dejamos enfriar. Una vez frío, añadimos la nata semimontada. Vertemos sobre el bizcocho en un molde y refrigeramos en la nevera.

## BIZCOCHO RÁPIDO

 4 Personas  30 minutos

### INGREDIENTES

4 huevos enteros  
120 g. de azúcar  
120 g. de harina  
1 sobre de levadura

### ELABORACIÓN

Batimos los huevos con el azúcar. Añadimos la harina y la levadura y amasamos.  
Ponemos la masa en la cubeta de la Olla Programable y programamos el Menú Postre 30 minutos.

**newcook**<sup>®</sup>  
TU ALIADO EN LA COCINA

Producto de confianza NEWLUX