



NINJA®

Recetario de Navidad



Recetas navideñas de Ninja

Elaborar tus recetas navideñas favoritas nunca había sido tan fácil. Este año te ayuda Ninja. Desde ese asado tan importante con todas sus guarniciones hasta postres deliciosos, platos muy especiales y más; este recetario está lleno de ideas irresistibles para impresionar a tus comensales y deleitarlos juntos estas fiestas.

Tu Navidad, ahora más fácil.

Índice

Entrantes

- 5 Fondue de queso
- 6 Camembert con higos asados con miel
- 7 Sopa de castañas, champiñones y salvia
- 8 Almendras y anacardos ahumados con miel
- 9 Blinis integrales

Platos principales

- 11 Jamón glaseado con miel
- 12 Pavo en corte mariposa con miel y naranja
- 13 Asado de frutos secos
- 14 Calabaza violín asada con salvia y guindilla
- 15 Corona de pavo asado con guarnición
- 16 Pavo asado para la cena
- 17 Tronco navideño de queso vegano
- 18 Wellington vegano de tofu

Acompañamientos

- 20 Coles de Bruselas con parmesano en freidora de aire
- 21 Mantequilla de brandy
- 22 Col lombarda de Navidad
- 23 Salsa de manzana especiada de Navidad
- 24 Albóndigas de arándanos y castañas
- 25 Salsa de arándanos y naranja
- 26 Chirivías glaseadas con sirope de arce
- 27 Bocaditos asados perfectos
- 28 Patatas asadas
- 29 Albóndigas de cebolla y salvia
- 30 Cuñas de apionabo especiadas
- 31 Salchichas glaseadas envueltas en bacon
- 32 Berenjena rellena con mozzarella
- 33 Champiñones rellenos con avellanas y gorgonzola
- 34 Gratinado de nabos y patatas

Postres y delicias

- 36 Helado de canela
- 37 Trufas de chocolate
- 38 Helado de pan de jengibre
- 39 Panal de miel
- 40 Mezcla de fruta seca, licor y especias casera
- 41 Helado de mazapán
- 42 Pudín tradicional de Navidad

Panes y tartas

- 44 Corona de pan brioche con queso Mont d'Or
- 45 Tarta de hogaza navideña
- 46 Pan con queso ahumado y ajo en forma de árbol navideño
- 47 Stollen
- 48 Corona de stollen

Bebidas

- 50 Ponche de huevo
- 51 Chocolate caliente de pan de jengibre
- 52 Vino especiado

Para Papá Noel

- 54 Galletas con pepitas de chocolate
- 55 Pastelitos de franchipán
- 56 Pastelitos con clementinas y pasta de almendras

Electrodomésticos

AF300	6	NC300	38
AF400	15	NC300	41
AF400	28	OG701	8
AF400	32	OG701	12
AG301	20	OG701	44
AG651	9	OG701	46
AG651	18	OL750	5
AG651	31	OL750	11
AG651	34	OL750	13
AG651	47	OL750	22
B30509	45	OL750	26
BN650	24	OL750	30
BN650	55	OL750	42
C100	17	OL750	48
C100	21	OP300	29
DT200	16	OP300	37
DT200	54	OP300	39
HB150	7	OP300	40
HB150	23	OP500	14
HB150	50	OP500	25
HB150	51	OP500	27
HB150	52	OP500	33
NC300	36	SP101	56

Entrantes

TU NAVIDAD, AHORA MÁS FÁCIL.

PREPARACIÓN: 30 MINUTOS

TIEMPO DE COCCIÓN: 15-17 MINUTOS

CANTIDAD: 4 RACIONES



OL750

FONDUE DE QUESO

INGREDIENTES

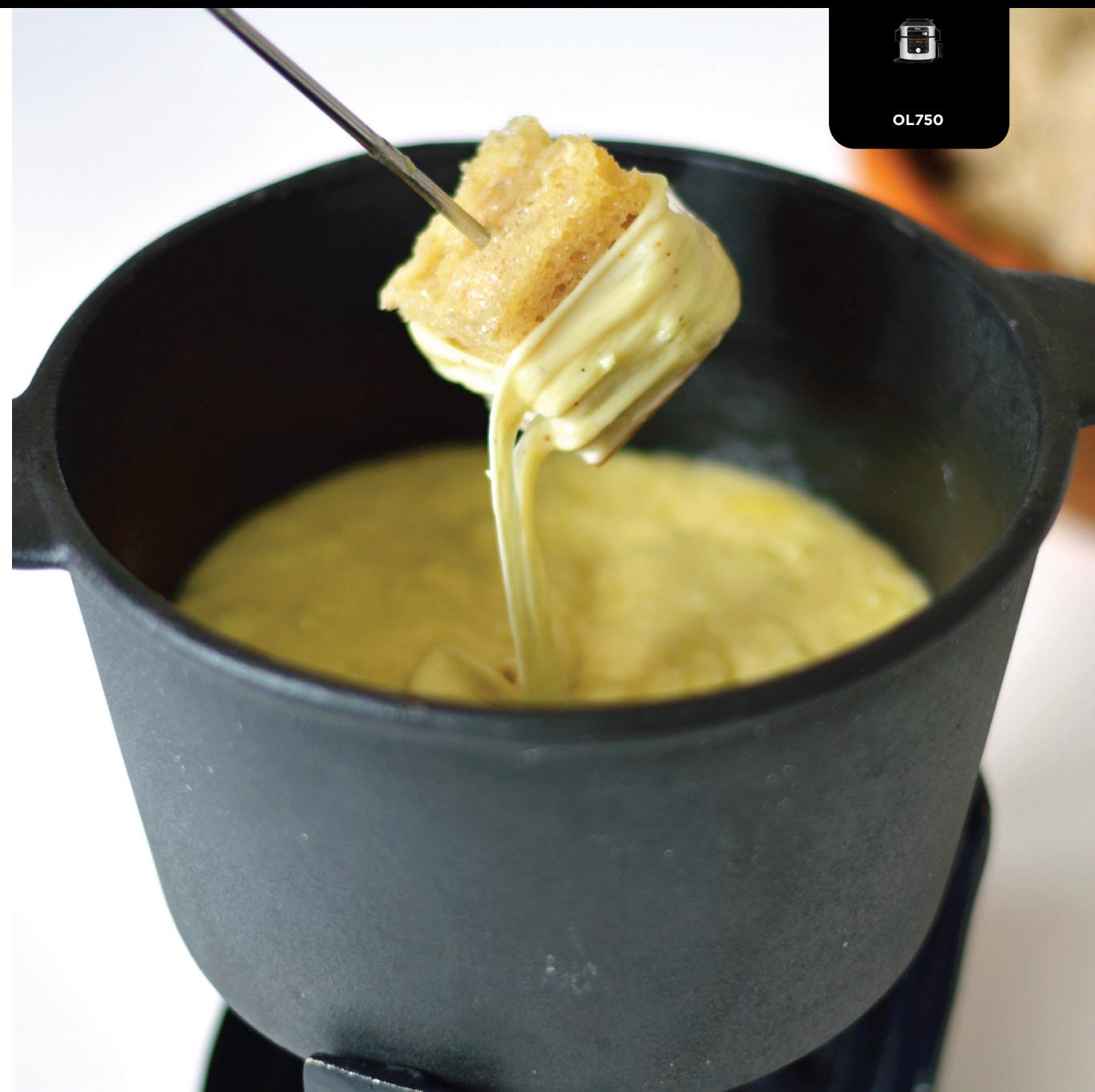
- 4 panecillos listos para hornear cortados en rodajas de 1 cm
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de smoked paprika (pimentón ahumado)
- Sal al gusto
- 300 ml de vino blanco
- 10 g de almidón de maíz
- 10 ml de aguardiente
- 200 g de queso Gruyère rallado
- 150 g de queso Appenzeller rallado
- 150 g de queso Emmental rallado
- 1 cucharada de zumo de limón

EXTRAS OPCIONALES

- Mezcla de hierbas aromáticas picadas
- Cebollino picado
- Nuez moscada molida

INSTRUCCIONES

1. Coloca las rodajas de pan en un recipiente grande, rociá con aceite de oliva y condimenta con pimentón y sal. Remueve para cubrir uniformemente. Transfiere el pan a la cesta Cook & Crisp™ y métela en la olla.
2. Cierra la tapa y mueve el botón deslizable a su posición. Selecciona AIR FRY (FREÍR CON AIRE) y ajusta la temperatura a 200 °C y el tiempo a 9 minutos. Pulsa START/STOP (INICIAR/DETENER) para comenzar la cocción. Agita la cesta cuando la unidad te lo indique.
3. Cuando haya terminado, retira el pan y la cesta, y reserva.
4. Con la tapa abierta, selecciona SEAR/SAUTÉ (SELLAR/SALTEAR) y ajústalo al 4. Selecciona START/STOP (INICIAR/DETENER) para comenzar. Vierte el vino y llévalo a ebullición. Déjalo cocer a fuego lento de 2 a 3 minutos.
5. En un recipiente pequeño mezcla el almidón de maíz con el aguardiente y reserva.
6. Añade los quesos al vino que se está cociendo a fuego lento y remueve continuamente hasta que se derritan y se mezclen homogéneamente.
7. Reduce la temperatura al 2 y vierte la mezcla de almidón de maíz sin dejar de remover. Cocina de 2 a 3 minutos o hasta que la mezcla de queso se espese y se vuelva cremosa.
8. Añade el zumo de limón y (opcional) las hierbas o la nuez moscada. Para servir, reduce la temperatura a baja o pásalo a una fuente calentada. Disfrútalo con pan y tus delicias favoritas como pepinillos, jamón o verduras.



PREPARACIÓN: 10 MINUTOS

TIEMPO DE COCCIÓN: 15 MINUTOS

CANTIDAD: 4 RACIONES

CAMEMBERT CON HIGOS ASADOS CON MIEL

INGREDIENTES

- 250 g de queso Camembert de cajita de madera, desenvuelto
- 1 cucharada de vino blanco seco
- 1 ramita pequeña de tomillo
- 1 ramita pequeña de romero
- 4 higos cortados a la mitad
- 10 g de mantequilla
- 1 cucharada de miel
- Baguete para servir

INSTRUCCIONES

1. Coloca todo el queso en una hoja de papel de aluminio engrasado. Haz 3 o 4 cortes en la parte superior del queso, rociále el vino. Coloca las ramitas de tomillo y romero por encima del queso. Envuélvelo con el papel de aluminio y colócalo en la cajita.
2. Introduce las rejillas base antiadherentes en los cajones de las zonas 1 y 2. Añade el queso en el cajón de la zona 1. Añade los higos en el cajón de la zona 2. Pon una pizca de mantequilla y rocía con miel. Introduce los cajones en la unidad. Selecciona la zona 1, elige el modo AIR FRY (FREÍR CON AIRE) y ajusta la temperatura a 190 °C y el tiempo a 15 minutos. Selecciona la zona 2, elige el modo ROAST (ASAR) y ajusta la temperatura a 180 °C y el tiempo a 10 minutos. Selecciona SYNC (SINCRONIZACIÓN). Pulta START/STOP (INICIAR/DETENER) para comenzar la cocción.
3. Cuando haya finalizado, retira el Camembert del papel de aluminio y sírvelo (en la cajita) con los higos y el pan.



PREPARACIÓN:

PRECALENTADO:

TIEMPO DE COCCIÓN:

CANTIDAD:



SOPA DE CASTAÑAS, CHAMPIÑONES Y SALVIA

INGREDIENTES

- 25 g de mantequilla o aceite de coco
- 120 g de cebolla morada pelada y cortada en cuartos
- 1 diente de ajo pelado y machacado
- 5 g de hojas frescas de salvia
- 400 g de castañas enteras precocinadas
- 100 g de chirivías peladas cortadas en trozos de 1-2 cm
- 40 g de champiñones silvestres deshidratados
- 800 ml de caldo de verduras caliente (por partes)
- ½ cucharadita de nuez moscada molida
- 100 ml de nata doble o leche de coco entera
- 1-2 cucharaditas de vinagre de vino tinto
- Salpimienta al gusto

INSTRUCCIONES

1. Añade la mantequilla, la cebolla roja, el ajo y las hojas de salvia frescas en la jarra de cocinar. Cierra la tapa y selecciona CHOP (PICAR). Una vez que el programa haya finalizado, selecciona SAUTÉ (SALTEAR) y deja el programa en marcha.
2. Añade las castañas, chirivías, champiñones deshidratados, 700 ml de caldo vegetal (reserva 100 ml) y la nuez moscada. Selecciona SMOOTH SOUP (SOPA CREMOSA) y deja el programa en marcha.
3. Una vez que se haya cocinado, añade los ingredientes restantes junto con el caldo reservado y mezcla en LOW (BAJA) durante 20 segundos. ¡Sírvela y a disfrutar!



PREPARACIÓN: 5 MINUTOS

PRECALENTADO: 7 MINUTOS

TIEMPO DE COCCIÓN: 8 MINUTOS

CANTIDAD: 4 RACIONES



ALMENDRAS Y ANACARDOS AHUMADOS CON MIEL

INGREDIENTES

- 125 g de almendras escaldadas
- 125 g de anacardos sin sal
- 4-5 cucharadas de miel líquida
- 1 cucharada de aceite de girasol
- 1 cucharadita de sal marina
- 1 cucharadita de smoked paprika (pimentón ahumado)
- 1 cucharada de romero picado

INSTRUCCIONES

1. Pon todos los ingredientes de la bandeja en un recipiente mediano y mézclalos hasta que los frutos secos estén cubiertos de manera uniforme.
2. Para instalar la parrilla, colócala de forma plana sobre el elemento calefactor y presiónala hacia abajo con suavidad hasta que quede en su sitio. Coloca la cesta para freír con aire sobre la parrilla y cierra la tapa.
3. Mantén abierta la tapa del ahumador mientras viertes en él los pellets con la ayuda de la cuchara para pellet hasta llenarlo hasta arriba. A continuación, cierra la tapa del ahumador.
4. Gira el selector a la posición AIR FRY (FREÍR CON AIRE). Pulsa WOODFIRE FLAVOUR (SABOR A LEÑA). Ajusta la temperatura a 180 °C y el tiempo a 8 minutos. Selecciona START/STOP (INICIAR/DETENER) para comenzar el precalentamiento (la duración del ciclo de ignición y del precalentamiento será de aprox. 7 minutos).
5. Cuando la unidad emita un pitido para indicar que ya se ha precalentado y aparezca en la pantalla el mensaje ADD FOOD (AÑADIR ALIMENTOS), abre la tapa y pon los frutos secos en la cesta en una capa uniforme, cierra la tapa para que empiecen a cocinarse.
6. Cuando la unidad emita un pitido y la pantalla muestre el mensaje FLIP (VOLTEAR), abre la tapa y remueve los frutos secos. Cierra la tapa para continuar la cocción.
7. Cuando la cocción haya terminado, retira los frutos secos de la cesta inmediatamente. Sírvelos calientes o deja que se enfríen antes de guardarlos en un recipiente hermético.



PREPARACIÓN: 15 MINUTOS

PRECALENTADO: 8 MINUTOS

TIEMPO DE COCCIÓN: 8-10 MINUTOS

CANTIDAD: 24 BLINIS

BLINIS INTEGRALES

INGREDIENTES

- 50 g de harina integral
- 50 g de harina de trigo
- 1 cucharadita de levadura seca
- ¼ de cucharadita de sal
- 1 huevo mediano
- 175 ml de leche tibia
- 1 cucharadita de aceite

IDEAS PARA TOPPING

- Crema de queso suavizado con un poco de leche y cebollino picado
- Salmón ahumado con eneldo fresco
- Langostinos cocinados
- Granos de granada
- Huevas de lomo
- Nata fresca o nata agria con rábano picante y remolacha a dados cocinada
- Hummus y pimientos del piquillo/alcachofas de bote

INSTRUCCIONES

1. En recipiente grande, coloca la harina, la sal y la levadura. Haz un hueco en el centro de los ingredientes secos y añade el huevo y gradualmente ve mezclando la leche tibia hasta que quede suave. Cúbrelo y déjalo reposar durante 1 hora en un lugar templado.
2. Para instalar la placa de la parrilla, colócala en la parte delantera de la base de manera que se enganche y, posteriormente, presiona la parte posterior de la placa hasta que encaje en su sitio. Coloca la plancha sobre la parrilla para que quede nivelada. Selecciona el modo FLAT PLATE (PLANCHA) y ajusta la temperatura a 200 °C y el tiempo a 10 minutos. Cierra la tapa y pulsa el selector para que la unidad comience a precalentarse (unos 8 minutos aproximadamente).
3. Mientras que la unidad se precalienta, remueve la masa.
4. Cuando la unidad emita un pitido para indicar que se ha precalentado, abre la tapa y pinta la plancha con aceite.
5. Añade cucharadas de masa en la plancha. Deja la tapa abierta mientras se cocinan. Cocínalos de 1 a 2 minutos hasta que la parte superior burbujee y la parte inferior esté dorada.
6. Dales la vuelta con una espátula de silicona y cocínalos de 1 a 2 minutos por el otro lado.
7. Transfiere a un plato los blinis cocinados y continúa con la masa restante hasta que la termines. Décoralos con los toppings sugeridos.



AG651

Platos principales

TU NAVIDAD, AHORA MÁS FÁCIL.

PREPARACIÓN: 10 MINUTOS

OLLA A PRESIÓN: 60 MINUTOS

CANTIDAD: 4 RACIONES

TIEMPO HASTA PRESIÓN COMPLETA: 12 MINUTOS

LIBERACIÓN DE LA PRESIÓN: RÁPIDA

FREÍR CON AIRE: 5-7 MIN

JAMÓN GLASEADO CON MIEL

INGREDIENTES

- 1 cebolla pelada y cortada en cuartos
- 1 zanahoria cortada en trozos de 5 cm
- 1 tallo de apio cortado
- 1 bouquet garni
- 6 granos de pimienta negra
- 300 ml de agua
- 1,6 kg de jamón deshuesado sin ahumar

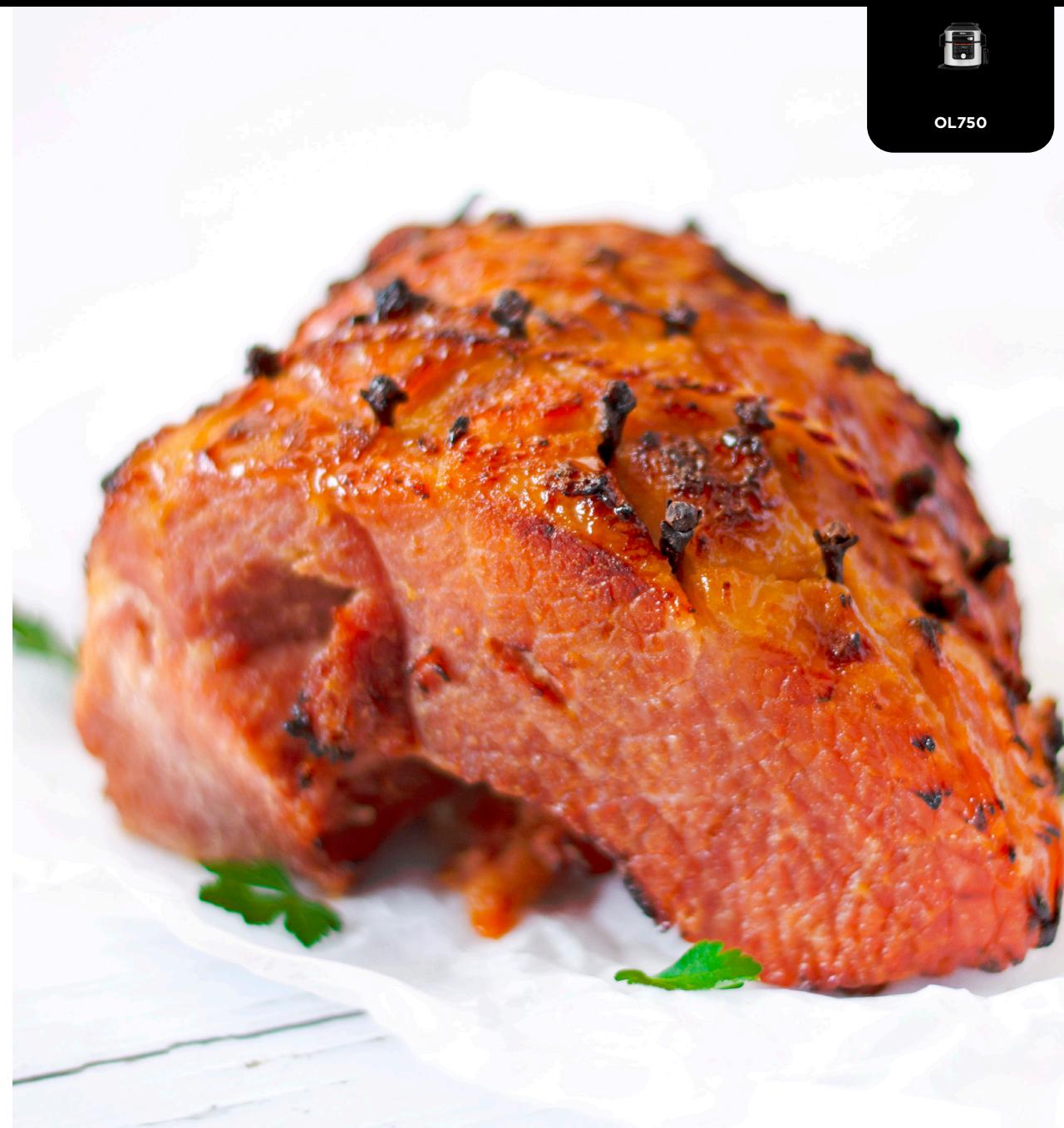
PARA EL GLASEADO

- 3 cucharadas de miel líquida
- 2 cucharaditas de mostaza inglesa
- 1 cucharada de azúcar moreno
- 10-15 clavos de olor

CONSEJO: Reserva líquido para salsa o jugo.

INSTRUCCIONES

1. Coloca las cebollas, zanahorias, bouquet garni y granos de pimienta negra en la olla de cocción con caldo o agua. Coloca el jamón en la cesta Cook & Crisp™ en la olla.
2. Inserta el termómetro en el centro de la parte más gruesa del jamón. Cierra la tapa y mueve el botón deslizable a la posición izquierda. Asegúrate de que la válvula de liberación de presión está en la posición SEAL (SELLAR).
3. Selecciona PRESSURE (PRESIÓN). La temperatura se predeterminará como HIGH (ALTA), que es el ajuste correcto. Selecciona PRE-SET (PREDEFINIDO) y elige el programa PORK (CERDO). Utiliza las flechas a la izquierda de la pantalla para seleccionar well done (bien hecho). Selecciona PRESSURE RELEASE (LIBERAR PRESIÓN) y después selecciona QUICK (RAPIDO). Pulsa START/STOP (INICIAR/DETENER) para que empiece a cocinar (la unidad acumulará presión durante unos 12 minutos antes de que empiece la cocción).
4. Cuando haya terminado la cocción y haya salido el vapor, mueve el botón deslizable a la posición AIR FRY/HOB (FREÍR CON AIRE/PLACA DE COCINA) y, con cuidado, abre la tapa. Retira el jamón y la cesta. Retira el líquido y las verduras de la olla de cocción, a menos que se quieran para jugo.
5. Lava y seca la olla de cocción y vuelve a colocarla en la unidad.
6. Retira con cuidado la capa superior de la piel del jamón. Haz en la piel cortes perpendiculares, con un patrón de rombos.
7. Mezcla la miel, la mostaza y el azúcar. Pinta con esta mezcla el jamón. Inserta un clavo de olor en cada vértice de cada rombo. Coloca de nuevo el jamón en la cesta, y después vuelve a colocarla en la olla de cocción.
8. Cierra la tapa, selecciona AIR FRY (FREÍR CON AIRE) y ajusta la temperatura a 200 °C y el tiempo a 5-7 minutos. Selecciona START/STOP (INICIAR/DETENER) para comenzar.
9. La cocción habrá terminado cuando el jamón haya adquirido un color dorado. Déjalo reposar unos minutos antes de servir con verduras y patatas.



OL750

PREPARACIÓN: 10 MINUTOS

PRECALENTADO: APROX. 6 MINUTOS

TIEMPO DE COCCIÓN: 1 HORA 45 MINUTOS

CANTIDAD: 4-6 RACIONES

PAVO EN CORTE MARIPOSA CON MIEL Y NARANJA

INGREDIENTES

- 100 g de mantequilla blanda
- Zumo y ralladura de 1 naranja
- 3 dientes de ajo, pelados y picados
- 2 cucharadas de miel
- 2 cucharaditas de orégano
- 1 cucharadita de tomillo
- 2 cucharaditas de sal marina
- 1 cucharadita de pimienta negra molida
- 1 pavo entero (3,8 kg aprox.) en corte mariposa

CONSEJO: Pide al carnicero que te abra el pavo en corte mariposa o prueba a hacerlo tú colocando el pavo con la pechuga hacia abajo en una tabla grande para cortar. Con unas tijeras para aves de corral, retira la espina dorsal cortando ambos lados de la misma. Gira el pavo (ponlo con la pechuga hacia arriba) y presiona la pechuga para aplanarlo. Debería crujir y el pavo quedar plano. Recorta cualquier exceso de piel. La espina dorsal se puede utilizar para hacer un jugo de carne delicioso.

INSTRUCCIONES

1. En un recipiente mediano, mezcla todos los ingredientes menos el pavo. Adereza generosamente el pavo por todos los lados con el sazonado. Reserva el sazonado restante.
2. Para instalar la parrilla, colócalo de forma plana sobre el elemento calefactor y presiónala hacia abajo con suavidad hasta que quede en su sitio. Despues, cierra la tapa.
3. Mantén abierta la tapa del ahumador mientras viertes en él los pellets con la ayuda de la cuchara para pellet hasta llenarlo hasta arriba. A continuación, cierra la tapa del ahumador.
4. Gira el selector a la posición ROAST (ASAR). Pulsa WOODFIRE FLAVOUR (SABOR A LEÑA). Ajusta la temperatura a 170 °C y el tiempo a 1 hora y 45 minutos. Selecciona START/STOP (INICIAR/DETENER) para comenzar el precalentado (la duración del ciclo de ignición y del precalentado será de aprox. 6 minutos).
5. Cuando la unidad emita un pitido para indicar que ya se ha precalentado y aparezca en la pantalla el mensaje ADD FOOD (AÑADIR ALIMENTOS), abre la tapa y coloca el pavo con la pechuga hacia arriba en la parrilla. Cierra la tapa para comenzar la cocción.
6. Cuando la unidad emita un pitido la pantalla indicará FLIP (VOLTEAR), abre la tapa y utiliza las pinzas de silicona para girar el pavo (pechuga hacia abajo). Cábelo con lo que te haya quedado de sazonado.
7. Comprueba si el pavo está cocinado después de 1 hora y 20 minutos. El pavo estará cocinado cuando el termómetro marque 74 °C. Retira el pavo de la parrilla. Cábelo con papel de aluminio y déjalo reposar durante 20 minutos. Las verduras se pueden asar mientras el pavo está reposando.





OL750

ASADO DE FRUTOS SECOS

ESTE FACILÍSIMO ASADO DE FRUTOS SECOS ES UNA ALTERNATIVA VEGANA DELICIOSA PARA NAVIDAD.

CONSEJO: Se puede servir caliente o frío.

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla pelada y cortada en láminas finas
- 1 zanahoria pelada y cortada en láminas finas
- 2 tallos de apio, recortados y picados finamente
- 2 dientes de ajo, pelados y picados
- 100 g de champiñones marrones, a dados
- 180 g de castañas cocinadas y picadas
- 1 lata (400 g) de lentejas verdes escurridas
- 150 ml de caldo de verduras
- 100 g de pan rallado integral
- 100 g de frutos secos mezclados, picados
- 50 g de orejones picados
- Ralladura de 1 naranja
- 1 ½ cucharaditas de mezcla de hierbas aromáticas secas
- 1 cucharadita de extracto de levadura
- 2 huevos medianos batidos
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- Aceite vegetal para engrasar
- 250 ml de agua

INSTRUCCIONES

1. Mueve el botón deslizable a la posición AIR FRY/HOB (FREÍR CON AIRE/PLACA DE COCINA). Selecciona SEAR/SAUTE (SELLAR/SALTEAR) y ajusta la temperatura al 5. Selecciona START/STOP (INICIAR/DETENER) para precalentar la unidad unos minutos. Añade aceite al recipiente.
2. Añade la cebolla, la zanahoria y el apio a la olla y cocínalos hasta que la cebolla esté blanda, unos 5-6 minutos. Añade el ajo y los champiñones y continúa cocinando 3 minutos más.
3. Añade las castañas, las lentejas, el caldo, el pan rallado, los frutos secos mezclados, los orejones, la ralladura de naranja, las hierbas aromáticas y el extracto de levadura. Reduce la cocción al 3 y deja que se cueza a fuego lento hasta que se absorba el líquido, unos 3-5 minutos.
4. Apaga la unidad y deja que la mezcla se enfrie. Añade los huevos y condíméntalo al gusto.
5. Engrasa y forra el molde de pan Ninja con papel de hornear.
6. Vierte el relleno en el molde preparado, presiona hacia abajo firmemente para llenar y aplana la parte superior.
7. Lava la olla de cocción, vuelve a colocarla en la unidad y añade 250 ml de agua. Coloca la parte inferior de la rejilla reversible en la posición inferior de la olla.
8. Coloca el molde de pan en la parte superior de la rejilla. Cierra la tapa y mueve el botón deslizable a la posición COMBI-STEAM (COMBI-VAPOR). Selecciona STEAM ROAST (ASAR AL VAPOR) y ajusta la temperatura a 180 °C y el tiempo a 25 minutos. Pulsa START/STOP (INICIAR/DETENER) para comenzar. Se formará vapor durante los primeros 6 minutos antes de cambiar a STEAM ROAST (ASAR AL VAPOR).
9. Cuando se haya cocinado, retira el molde de la rejilla y deja que se enfrie ligeramente antes de cortar y servir.





CALABAZA VIOLÍN ASADA CON SALVIA Y GUINDILLA

INGREDIENTES

- 1 kg de calabaza violín
- 250 ml de agua
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 3 hojas de salvia fresca picadas
- ½ cucharadita de guindilla en copos
- Sal marina en escamas

INSTRUCCIONES

1. Corta en cuartos o en octavos si es grande. Pon la calabaza en la cesta Cook & Crisp™ y coloca la cesta en la olla con agua.
2. Coloca la tapa de presión, asegurándote de que la válvula de liberación de presión está en la posición SEAL (SELLAR). Selecciona PRESSURE (PRESIÓN) y colócala en HIGH (ALTA). Ajusta el tiempo a 0 minutos. Selecciona START/STOP (INICIAR/DETENER) para comenzar. Cuando la cocción a presión haya terminado, gira la válvula de liberación de presión a la posición VENT (VENTILACIÓN) para liberar al instante la presión. Cuando la unidad haya terminado de liberar la presión, retira con cuidado la tapa. Escurre cualquier resto de agua. Deja la calabaza reposar al vapor durante 5 minutos.
3. Mezcla el aceite, las hojas de salvia, los copos de guindilla y la sal. Pinta la calabaza con la mezcla anterior y asegúrate de que quede cubierta uniformemente.
4. Cierra la tapa para gratinar. Selecciona el modo AIR CRISP (GRATINAR CON AIRE) y ajusta la temperatura a 200 °C y el tiempo a 15 minutos. Selecciona START/STOP (INICIAR/DETENER) para comenzar. Dale la vuelta y cocinala durante unos 5 minutos más si es necesario.
5. Cuando haya terminado la cocción, sírvela inmediatamente con tu asado favorito.



PREPARACIÓN: 15 MINUTOS

ASAR: 40 MINUTOS

FREÍR CON AIRE: 35 MINUTOS

CANTIDAD: 4 RACIONES

CORONA DE PAVO ASADO CON GUARNICIÓN

INGREDIENTES

- 1 kg de corona de pavo entera
- 10 g de mantequilla blanda
- Unas ramitas de tomillo
- 4 rodajas de panceta
- Sal y pimienta al gusto
- 4 bolas de relleno
- 4 salchichas envueltas en bacon

PARA LAS VERDURAS

- 500 g de patatas tempranas o para asar
- 150 g de zanahorias pequeñas peladas y cortadas por la mitad a lo largo
- 150 g de chirivías pequeñas (aprox. 2) peladas y cortadas en 4 a lo largo
- 150 g de coles de Bruselas
- 2 cucharadas de aceite
- Unas ramitas de romero partidas toscamente

CONSEJO: Aprovecha los jugos que quedan en el fondo del cajón para hacer una salsa deliciosa.

INSTRUCCIONES

1. Levanta con cuidado la piel de la corona del pavo para aflojarla y unta dos tercios de la mantequilla debajo de la piel y el resto por encima. Coloca unas ramitas de tomillo debajo de la piel. Salpimenta la corona. Coloca las lonchas de panceta encima, asegurándolas con un palillo.
2. En un recipiente, coloca las verduras preparadas con aceite y sazona al gusto.
3. Inserta las rejillas base antiadherentes en sendos cajones. Coloca el pavo con la panceta hacia abajo en el cajón de la zona 1. Selecciona la Zona 1, gira el selector al modo ROAST (ASAR) y ajusta la temperatura a 190 °C y el tiempo a 40 minutos. Selecciona la Zona 2, gira el selector al modo AIR FRY (FREÍR CON AIRE) y ajusta la temperatura a 190 °C y el tiempo a 35 minutos. Selecciona SYNC (SINCRONIZACIÓN). Presiona el selector para empezar a cocinar.
4. Después de 25 minutos, da la vuelta a la corona de pavo. Añade las bolas de relleno y las salchichas alrededor del pavo y vuelve a ajustar la temperatura a 160 °C. Añade el romero a las verduras en el cajón de la zona 2 y dales una sacudida o vuelta. Introduce los cajones para comenzar la cocción.
5. Comprueba y gira las verduras nuevamente un par de veces antes de que termine el tiempo de cocción para que se cocinen y se doren de manera más uniforme. La cocción habrá terminado cuando el pavo alcance los 75 °C. Déjalo reposar durante 10 minutos antes de trincharlo. Servir con la guarnición y las verduras.



PAVO ASADO PARA LA CENA

INGREDIENTES

PAVO

- 1 pavo entero (aprox. 4,5 kg) a temperatura ambiente
- 1 limón rallado y cortado por la mitad
- 4 dientes de ajo (2 machacados y 2 picados)
- 1 ramita de tomillo fresco
- 1 ramita de romero
- 75 g de mantequilla, en pomada
- 1 cucharada de tomillo fresco picado
- 1 cucharada de romero fresco picado
- 6 lonchas de panceta o de bacon rallado
- Sal y pimienta negra recién molida
- 4 salchichas envueltas en bacon

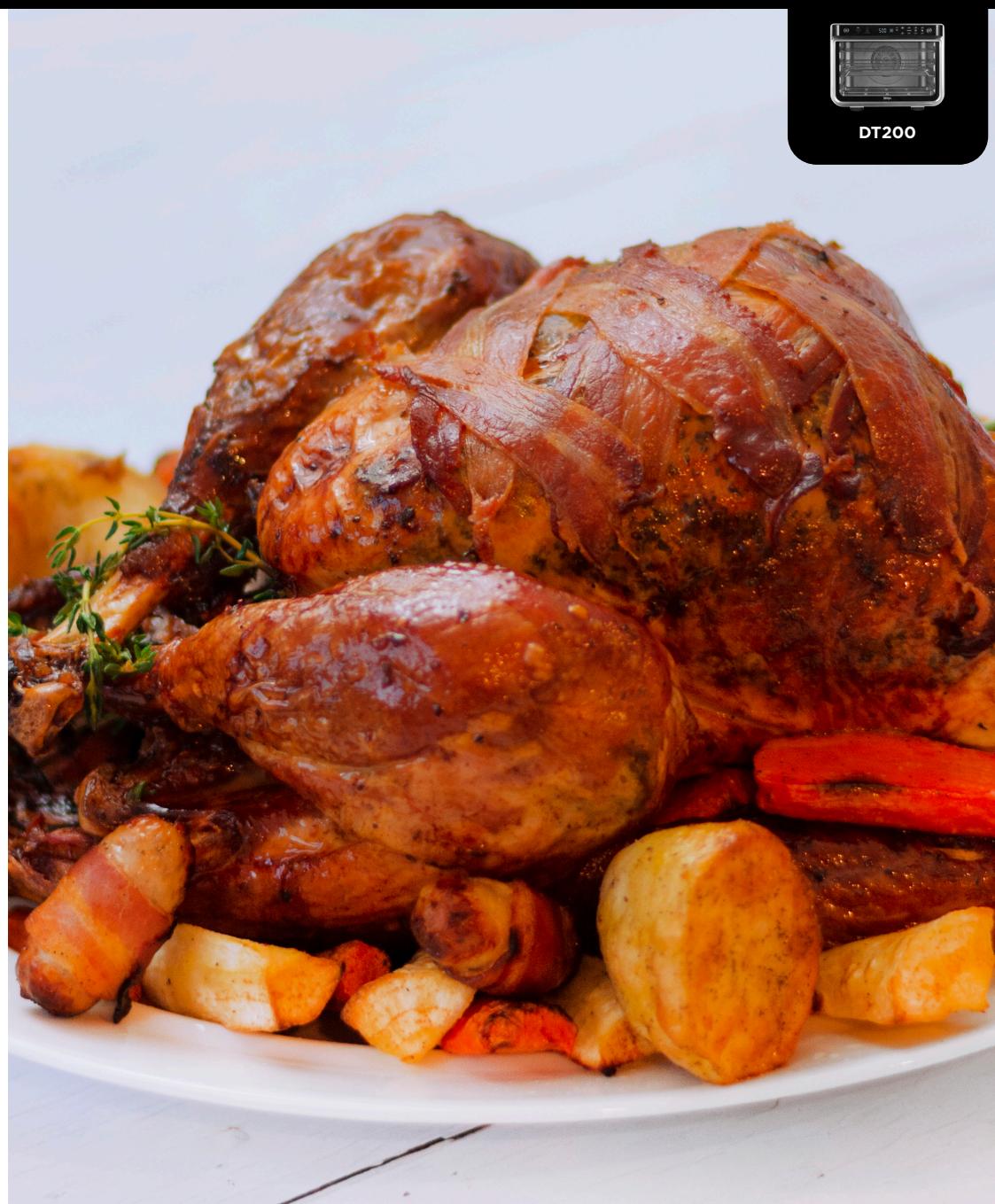
VERDURAS

- 1 kg de patatas tempranas cortadas en trozos de 4-5 cm
- 500 g de zanahorias cortadas por la mitad y en longitud de 4-5 cm
- 500 g de chirivías cortadas por la mitad y en longitud de 4-5 cm
- 2 cucharadas de aceite de girasol
- Sal y pimienta negra recién molida

NOTA: Si el pavo es más pequeño, las verduras se pueden cocinar en el nivel 4 durante 40 minutos.

INSTRUCCIONES

1. Retira los menudillos del pavo. Seca el pavo por dentro y por fuera. Déjalo en la nevera toda la noche para que se seque la piel. Sazona el interior de la cavidad del pavo. Coloca las mitades de limón, dos dientes de ajo machacados, el romero y las ramitas de tomillo dentro de la cavidad.
2. En un recipiente pequeño, mezcla la mantequilla, la ralladura de limón, las hierbas aromáticas picadas, el ajo picado y el aderezo. Levanta con cuidado la piel de la pechuga de pavo para aflojarla. Unta dos tercios de la mantequilla debajo de la piel y el resto por encima. Rellena el extremo del cuello del pavo con el relleno si lo deseas, y luego mete la piel por debajo del pavo. Ata el pavo.
3. Pon la bandeja de asados Ninja en la bandeja del horno Ninja, y coloca el pavo en la bandeja con la pechuga hacia abajo.
4. Coloca la rejilla en el nivel 1. Selecciona WHOLE ROAST (ASADO ENTERO), NIVEL 2 y ajusta la temperatura a 160 °C y el tiempo a 2 horas y 15 minutos. Pulsa START/STOP (INICIAR/DETENER) para comenzar el precalentado.
5. Cuando la unidad se haya precalentado, coloca la bandeja de horno sobre la rejilla en el nivel 1. Cierra la puerta del horno para comenzar la cocción. Transcurridos 70 minutos, saca el pavo y dale la vuelta. Coloca las lonchas de panceta encima. Baña con los jugos y vuelve a introducirlo en el horno.
6. Comprueba que la cocción del pavo esté completa con un termómetro de lectura instantánea, tendrá que indicar 75 °C. Cábelo con papel de aluminio y paños de cocina. Deja reposar el pavo durante 30 minutos.
7. En un recipiente, coloca las patatas y mezcla con aceite, sal y pimienta al gusto. Rocía la cesta para freír con aire con aceite y coloca las patatas en la cesta separadas entre sí. Selecciona WHOLE ROAST (ASADO ENTERO) y ajusta la temperatura a 190 °C y el tiempo a 35 minutos. Pulsa START/STOP (INICIAR/DETENER) para comenzar el precalentado.
8. Cuando la unidad se haya precalentado, introduce la cesta en los raíles del nivel 4.
9. Mezcla el resto de verduras con aceite. Después de 10 minutos, abre la puerta del horno, añade las chirivías, las zanahorias y las salchichas envueltas en bacon. Cierra la puerta del horno para reanudar la cocción. Comprueba las verduras hacia el final de la cocción, vuelve a colocarlas si es necesario o cocina durante 5-10 minutos más si no se doran lo suficiente.
10. Trincha el pavo y sírvelo con verduras asadas y guarnición.



PREPARACIÓN: 15 MINUTOS

REPOSO: 3 HORAS

TIEMPO DE COCCIÓN: 30 MINUTOS

CANTIDAD: 10-12 RACIONES

TRONCO NAVIDEÑO DE QUESO VEGANO

ACCESORIOS

- Batidora amasadora de mano
- Accesorios, batidores
- Accesorio de la picadora

INGREDIENTES

- 1 cabeza de ajo grande, con aprox. 1 cm cortado de la parte superior
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- 250 g de alternativa vegana a la crema de queso
- 200 g de alternativa vegana al queso feta griego
- 50 ml de leche de avena
- 2 cucharadas de levadura nutricional
- 1 cucharada de cáscaras de naranja y limón mezcladas confitadas
- Ralladura y zumo de $\frac{1}{2}$ limón
- Sal marina y pimienta negra molida al gusto
- 200 g de fruta deshidratada mezclada (arándanos, trozos de orejones, etc.)
- 15 g de hierbas aromáticas frescas mezcladas (romero, cebollino, etc.)
- 105 g de frutos secos tostados (pistachos, avellanas, etc.)

INSTRUCCIONES

1. Precalienta el horno a 230 °C. Coloca la parte superior de la cabeza de ajo en un trozo de papel de aluminio, rociála con aceite y envuélvela. Coloca el paquete de aluminio directamente en la rejilla del horno y ásala durante 30 minutos. Los dientes de la cabeza de ajo deberían aromatizar y quedar blandos. Cuando la cocción haya terminado, sácala del horno y déjala enfriar antes de pelar los dientes.
2. En un recipiente grande, añade la crema de queso vegano, el feta vegano, la leche de avena, los dientes de ajo asados, la levadura nutricional, las cáscaras confitadas, el zumo y la ralladura de limón, la sal marina y la pimienta. Acopla el accesorio de la batidora amasadora de mano a la base eléctrica y coloca las varillas. Selecciona la potencia para comenzar a mezclar en la velocidad 1, aumentando lentamente hasta la velocidad 3. Bate durante 1 minuto hasta que esté homogéneo. Añade 140 g de fruta deshidratada y sigue batiendo.
3. Coloca la cuchilla en el recipiente de la picadora. Añade las hierbas aromáticas al recipiente. Coloca la tapa de la picadora en el recipiente y, luego, fija la base eléctrica en la tapa. Pulsa y mantén el botón de encendido/apagado varias veces hasta picar finamente los ingredientes. Retira las hierbas aromáticas y añádelas en la mezcla de queso hasta que esté completamente mezclado.
4. Repite el proceso con los frutos secos tostados hasta que estén bien picados y resérvalos.
5. Pon la mezcla de queso en un trozo grande de film transparente o papel de horno y enrolla en forma de tronco, apretando los extremos. Envuelve el tronco de queso en una segunda capa de film transparente y mételo en la nevera durante 3 horas.
6. En un recipiente pequeño, mezcla los frutos secos partidos junto con la fruta deshidratada restante. Coloca un trozo grande de papel de horno en la superficie de trabajo y esparce la mezcla de frutos en una capa uniforme.
7. Cuando el tronco de queso se haya endurecido, sácalo de la nevera y desenvuélvelo. Coloca el queso sobre la mezcla y enróllalo para que se vaya cubriendo uniformemente, presionando los frutos secos y la fruta deshidratada en el queso según sea necesario. Sírvelo inmediatamente con galletas saladas o crudité.



WELLINGTON VEGANO DE TOFU

INGREDIENTES

- 2 x 300 g de tofu superfirme
- 300 ml de zumo de remolacha
- 60 ml de vino tinto
- ¼ cebolla roja grande, pelada y picada
- 3 dientes de ajo grandes, pelados y picados
- 6 cucharadas de levadura nutricional (por partes)
- 2 cucharadas de salsa de soja tamari
- 1 cucharada de vinagre balsámico
- 1 cucharada de romero fresco picado
- 1 cucharada de tomillo fresco picado
- 1 cucharada de hojas de salvia fresca picada
- 2 cucharaditas de hojas de orégano fresco picadas
- 2 cucharaditas de mostaza inglesa
- 2 cucharaditas de caldo de verduras vegano en polvo
- 1 cucharadita de pasta de kuromiso
- 1 cucharadita de smoked paprika (pimentón ahumado)
- ¼ cucharadita de pimienta negra molida
- 1 cucharada de mantequilla vegana
- 225 g de champiñones marrones, a dados
- 2 cucharaditas de orégano seco o mejorana seca
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- ½ cucharadita de nuez moscada molida
- Una pizca de sal
- 2 cucharadas de salsa de arándanos
- 1 cucharada de sirope de agave
- 1 cucharada de marinado reservado
- 375 g de masa de hojaldre enrollada
- 1 cucharada de harina
- 2 cucharadas de bebida vegetal
- Espray para cocinar

CONSEJO: El marinado se puede cocinar a fuego lento hasta que espese y usarse como salsa de acompañamiento.

INSTRUCCIONES

1. Escurre el tofu y sécalo suavemente con un paño. Envuévelo en un paño limpio y presiónalo con un plato pesado. Déjalo reposar durante 30 minutos. Utiliza un pincho o palillo y perfora cada bloque de tofu varias veces.
2. En un plato mediano, añade el zumo de remolacha, vino tinto, cebolla, ajo, 4 cucharadas de levadura nutricional, tamari, vinagre balsámico, hierbas aromáticas frescas, mostaza, caldo en polvo, miso, pimentón ahumado y pimienta negra molida. Bate hasta combinar y después añade los bloques de tofu. Cábelo con papel film y mételo en la nevera. Déjalo marinar durante 24 horas.
3. Escurre el marinado, reserva 3 cucharadas, envuelve el tofu en un paño limpio y aplástalo con un plato pesado.
4. Pon a fuego medio-bajo una sartén antiadherente mediana, añade la mantequilla vegana. Una vez que se haya fundido, añade los champiñones picados, las 2 cucharadas de levadura restantes, el orégano, la cebolla, el ajo en polvo, la nuez moscada y la sal marina. Fríe de 3 a 4 minutos hasta que esté blando. Añade 2 cucharadas del marinado reservado y apártalo.
5. En un recipiente pequeño o ramequín, añade la salsa de arándanos, agave y 1 cucharada del marinado reservado. Mezcla todo junto y reserva.
6. Desenrolla el hojaldre, dejando el papel del preenvasado debajo. Espolvorea harina de trigo por encima y desenrolla el hojaldre hasta 3 cm de ancho en cada dirección.
7. Añade la mitad de la mezcla de champiñones en el centro del hojaldre, y espárcelo bien en una capa uniforme aproximadamente del tamaño de ambos bloques de tofu colocados de extremo a extremo. Coloca los 2 bloques de tofu marinados, de extremo a extremo, en la parte superior. Añade por encima la mezcla de salsa de arándanos y espárcela uniformemente sobre la parte superior y los laterales del tofu. Agrega por encima la mezcla de champiñones restante, esparce uniformemente.
8. Pinta con leche los bordes del hojaldre, dóblalo y ve sellando bien los bordes. Después dobla los lados del Wellington y presiónalos juntos. Dale la vuelta para dejar la costura en la parte inferior. Con un cuchillo de pelar afilado haz cortes diagonales en el hojaldre. Asegúrate de no cortarlo completamente.
9. Para instalar la placa de la parrilla, colócala en la parte delantera de la base de manera que se enganche y, posteriormente, presiona la parte posterior de la placa hasta que encaje en su sitio. Cierra la tapa y selecciona BAKE (HORNEAR) y ajusta la temperatura a 180 °C y el tiempo a 30 minutos. Pulsa el selector para que la unidad comience a precalentarse (unos 5 minutos aproximadamente). Pulveriza generosamente la cesta para freír con aire con espray para cocinar. Coloca en su interior el Wellington. Pinta la parte superior y los laterales con la leche restante y pulveriza un poco de espray para cocinar.
10. Cuando la unidad emita un pitido para indicar que se ha precalentado, coloca la cesta para freír con aire en la parrilla. Cierra la tapa y déjalo 25-30 minutos. La cocción habrá terminado cuando el hojaldre esté dorado y un palillo salga seco al tacto cuando se inserte en el centro. Retira la cesta para freír con aire y déjala enfriar durante 5 minutos antes de servir.



AG651



Acompañamientos

TU NAVIDAD, AHORA MÁS FÁCIL.

PREPARACIÓN: 10 MINUTOS

PRECALENTADO: 5 MINUTOS

TIEMPO DE COCCIÓN: 10 MINUTOS

CANTIDAD: 4 RACIONES APROX.



COLES DE BRUSELAS CON PARMESANO EN FREIDORA DE AIRE

INGREDIENTES

- 500 g de coles de Bruselas frescas cortadas por la mitad a lo largo
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 20 g de queso parmesano rallado
- ¼ de cucharadita de sal
- ¼ de cucharadita de pimienta

CONSEJO: Un delicioso acompañamiento para tu cena de Navidad

INSTRUCCIONES

1. Introduce el cesto para gratinar en la unidad y cierra la tapa. Selecciona AIR FRY (FREÍR CON AIRE) y ajusta la temperatura a 200 °C. Selecciona START/STOP (INICIAR/DETENER) para iniciar el precalentado.
2. Mientras que la unidad se está precalentando, echa las coles de Bruselas en un recipiente grande con aceite de oliva, parmesano, sal y pimienta.
3. Cuando la unidad emita un pitido para indicar que ya se ha precalentado, pon las coles de Bruselas en la cesta para gratinar. Cierra la tapa y ajusta el tiempo de cocción a 10 minutos.
4. Utiliza unas pinzas de silicona para ir moviendo las coles 1 o 2 veces mientras se cocinan.
5. Cuando el tiempo de cocción haya finalizado, retira las coles de Bruselas de la cesta para gratinar y sírvelas inmediatamente. ¡Disfruta!



PREPARACIÓN: 10 MINUTOS

CANTIDAD: 200 G



MANTEQUILLA DE BRANDY

INGREDIENTES

- 100 g de mantequilla a temperatura ambiente
- ½ cucharadita de pasta de vainilla
- 50 g de azúcar moreno blando
- 50 g de azúcar glas, tamizado
- 3-4 cucharadas de brandy

CONSEJO: Para una textura más suave, sustituye el azúcar moreno por más azúcar glas.

INSTRUCCIONES

1. En un recipiente mediano, añade mantequilla y la pasta de vainilla. Acopla el accesorio de la batidora amasadora de mano a la base eléctrica y coloca las varillas. Selecciona la potencia para comenzar a mezclar en la velocidad 1, aumentando lentamente hasta la velocidad 3. Bate durante 1 minuto hasta que esté homogéneo.
2. Añade los dos tipos de azúcar y continúa mezclando a velocidad 3 hasta que estén completamente incorporadas y esponjosas, unos 2 minutos.
3. Añade 1 cucharada de brandy cada vez y continúa mezclando con la velocidad 3 hasta que esté completamente incorporado.
4. Sírvelo con pudín o pastelitos de fruta navideños.





OL750

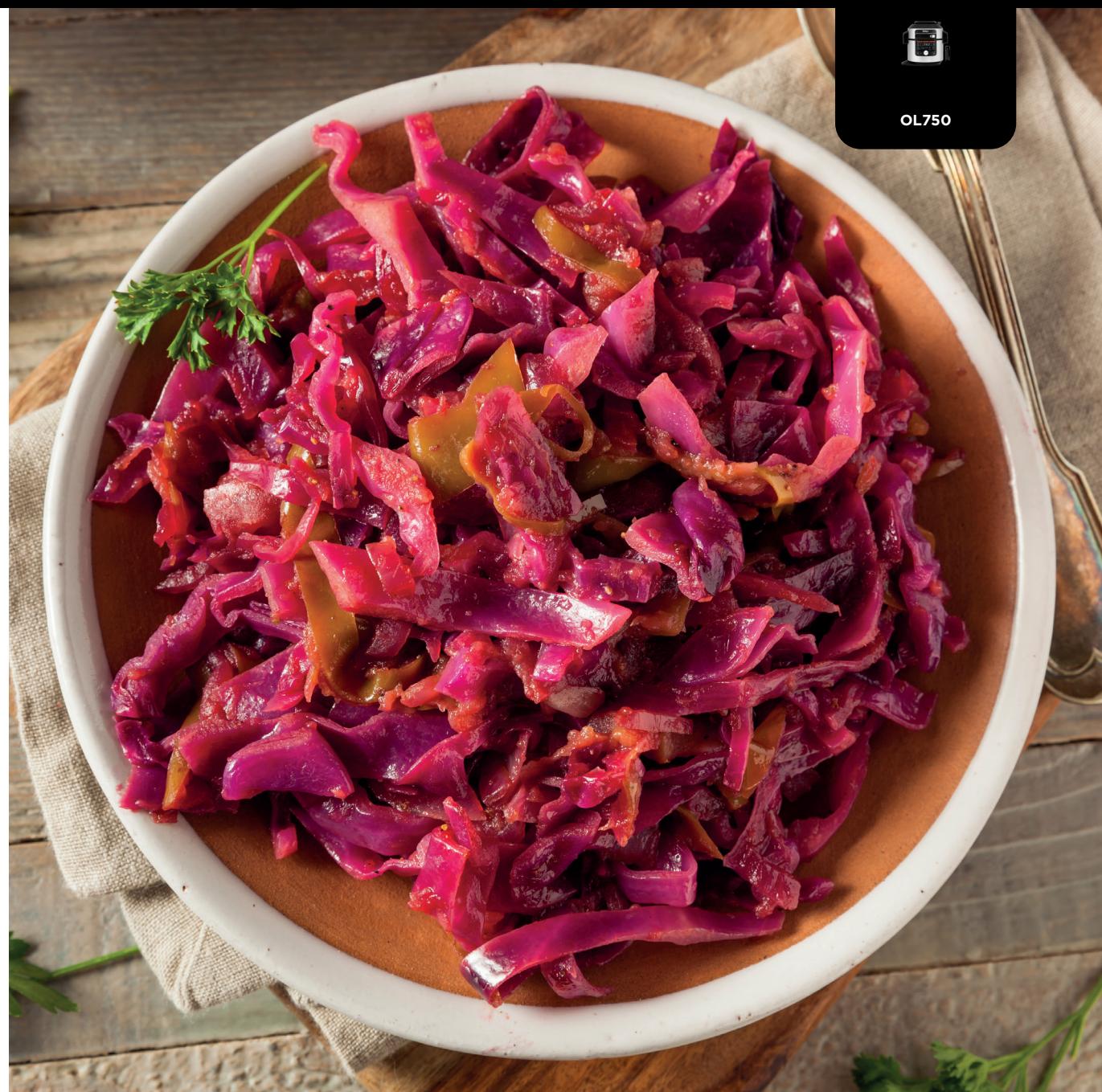
COL LOMBarda DE NAVIDAD

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de aceite de colza
- 1 col lombarda (aprox. 1,5 kg)
- 2 cebollas rojas peladas y cortadas en dados
- 2 manzanas (ácidas), peladas, sin el corazón, cortadas en cuartos y en rodajas
- 200 ml de vino tinto seco
- 200 ml de agua
- 1 pastilla de caldo de verduras
- 3 hojas de laurel
- ½ cucharadita de canela
- 3 cucharadas colmadas de salsa de arándanos
- 1 cucharada de vinagre de vino tinto
- Sal y pimienta al gusto

INSTRUCCIONES

1. Retira las hojas superficiales de la col y córtala por la mitad. Quitale el tallo y corta cada mitad en cuartos. Corta cada cuarto en rodajas de aproximadamente 5 mm de grosor y reserva.
2. Introduce la olla en la unidad, selecciona SAUTÉ (SALTEAR) y ajusta la temperatura a HI (ALTA). Precalienta la unidad durante 5 minutos.
3. Añade el aceite y las cebollas a la olla y saltéalas durante 5 minutos. Despues añade las manzanas, el vino, el agua, la pastilla de caldo, las hojas de laurel y la canela. Remuévelo para que la pastilla de caldo se disuelva y despues añade la col.
4. Coloca la tapa de presión, asegurándose de que la válvula de liberación de presión está en la posición SEAL (SELLAR).
5. Selecciona PRESSURE (PRESIÓN) y colócala en HIGH (ALTA). Ajusta el tiempo a 8 minutos. Selecciona START/STOP (INICIAR/DETENER) para comenzar.
6. Cuando la cocción haya terminado, libera rápidamente la presión colocando la válvula de presión en la posición VENT (VENTILACIÓN). Retira con cuidado la tapa de presión.
7. Retira las hojas de laurel y despues añádele la confitura de arándanos y el vinagre. Salpimienta al gusto.
8. Sírvela inmediatamente o guárdala en la nevera.



PREPARACIÓN: 5 MINUTOS

TIEMPO DE COCCIÓN: 30 MINUTOS

CANTIDAD: 4 RACIONES



SALSA DE MANZANA ESPECIADA DE NAVIDAD

INGREDIENTES

- 4 manzanas rojas, sin el corazón y cortadas en cuartos
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal
- 150 ml de agua
- Unas gotas de zumo de limón
- 1 cucharada de azúcar en polvo
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de pasta de vainilla
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de especias mixtas

INSTRUCCIONES

1. Coloca las manzanas en cuartos en la jarra de la batidora.
2. Cierra la tapa y selecciona la función CHOP (PICAR).
3. Añade el resto de ingredientes y selecciona JAM (CONFITURA).
4. Sírvela inmediatamente o métela en un tarro esterilizado y refrigerárala hasta que la necesites.



PREPARACIÓN: 10 MINUTOS

TIEMPO TOTAL DE COCCIÓN: 45 MIN

90 MIN EN REMOJO Y REPOSO

CANTIDAD: 12 ALBÓNDIGAS



ALBÓNDIGAS DE ARÁNDANOS Y CASTAÑAS

INGREDIENTES

- 50 g de arándanos deshidratados
- 25 g de orejones
- 2 cucharadas de vino de Oporto
- 20 g de mantequilla
- 1 cebolla roja grande pelada
- 1 diente de ajo, pelado
- 100 g de pan a rebanadas, sin la corteza y a pedazos grandes
- 1 cucharada de tomillo fresco
- 180 g de castañas peladas ya cocinadas
- 6 salchichas con hierbas aromáticas, sin piel
- Sal y pimienta al gusto

CONSEJO: Humedéceete las manos para hacer las albóndigas.

INSTRUCCIONES

1. En un recipiente, añade los arándanos, los orejones y el vino de Oporto y déjalo en remojo durante 30 minutos.
2. Coloca la cuchilla de picar en el recipiente del procesador de precisión. Añade la cebolla y el ajo en el recipiente y selecciona CHOP (PICAR) 2 veces o hasta que la cebolla esté picada fina.
3. Derrite la mantequilla en una sartén. Retira la cebolla del recipiente y friéla hasta que esté blanda pero no dorada. Remueve de vez en cuando. Apaga el fuego.
4. Mientras tanto, añade el pan, el tomillo, las castañas y los orejones y selecciona HIGH (ALTA) y pícalo todo.
5. Despues añade los arándanos, el vino de Oporto, las salchichas, el aderezo y la cebolla frita. Selecciona CHOP (PICAR) 1-2 veces hasta que esté bien mezclado. Forma albóndigas de 4 cm de diámetro con la mano o úsalo como relleno para un pavo. Colócalas en la nevera durante 1 hora para que se compacten.
6. Precalienta el horno a 190 °C.
7. Coloca las albóndigas sobre una bandeja para horno engrasada. Cocina durante 25-30 minutos. Deben quedar doradas por fuera y cocinadas por dentro.



PREPARACIÓN: 10 MINUTOS

TIEMPO DE COCCIÓN: 15 MINUTOS

CANTIDAD: 4 RACIONES



SALSA DE ARÁNDANOS Y NARANJA

INGREDIENTES

- Zumo y ralladura de 1 naranja
- 100 g de azúcar moreno blando
- 250 g de arándanos congelados
- 2 cucharadas de vino de Oporto

INSTRUCCIONES

1. Introduce la naranja y el azúcar en la olla de cocción. Selecciona SEAR/SAUTÉ (SELLAR/SALTEAR), selecciona START/STOP (INICIAR/DETENER) para empezar y ajustalo a MD:HI (MEDIO-ALTO). Lleva la mezcla a ebullición, lo que debería tardar unos 4 minutos, y déjala que hierva durante unos minutos para que se espese ligeramente.
2. Añádele los arándanos y el vino de Oporto, bájalo a LO:MD (BAJO-MEDIO) y cuécelo a fuego lento durante 7-10 minutos hasta que los arándanos se hayan cocinado pero que conserven su forma. Remueve unas cuantas veces durante la cocción. Deja que se enfrie.
3. Se puede hacer con antelación si se desea. Guardar en un recipiente hermético en la nevera hasta una semana.



PREPARACIÓN: 10 MINUTOS

TIEMPO DE COCCIÓN: 23 MINUTOS

FORMACIÓN DE VAPOR: 8 MINUTOS

CANTIDAD: 4 RACIONES



OL750

CHIRIVÍAS GLASEADAS CON SIROPE DE ARCE

INGREDIENTES

- 500 g de chirivías
- 1 cucharada de aceite de girasol
- 2 cucharadas de sirope de arce
- 1 cucharadita de tomillo fresco
- ½ cucharadita de sal marina en escamas
- 250 ml de agua

INSTRUCCIONES

1. Pela las chirivías y córtalas en cuartos o en octavos si son grandes. En un recipiente pequeño, mezcla el aceite, el sirope de arce, el tomillo y la sal. Pinta las chirivías con la mezcla asegurándote de que están cubiertas uniformemente.
2. Vierte agua en la olla vacía y pon las chirivías en la cesta Cook & Crisp™ y coloca la cesta en la olla.
3. Cierra la tapa y mueve el botón deslizable a la posición COMBI-STEAM (COMBI AL VAPOR). Selecciona STEAM ROAST (ASADO AL VAPOR) y ajusta la temperatura a 180 °C y el tiempo a 15 minutos. Pulsar START/STOP (INICIAR/DETENER) para empezar a cocinar (la pantalla mostrará PRE (PRE) durante unos 8 minutos a medida que vaya haciendo vapor, y después el temporizador iniciará la cuenta atrás).
4. Da la vuelta a las chirivías a mitad del ciclo.
5. Cuando haya terminado la cocción, sírvela inmediatamente con tu asado favorito.



PREPARACIÓN: 10 MINUTOS

TIEMPO DE COCCIÓN: 28 MINUTOS

CANTIDAD: 4 RACIONES APROX.

TIEMPO HASTA PRESIÓN COMPLETA: 9 MINUTOS

LIBERACIÓN DE LA PRESIÓN: RÁPIDA



OP500



BOCADITOS ASADOS PERFECTOS

INGREDIENTES

- 1 kg de patatas tempranas
- 250 ml de agua
- 1 cucharada de aceite de girasol
- 1 cucharadita de sal marina en escamas

INSTRUCCIONES

1. Pela las patatas y córtalas en trozos del mismo tamaño. Pon las patatas en la cesta Cook & Crisp™ y coloca la cesta en la olla con agua.
2. Coloca la tapa de presión, asegurándote de que la válvula de liberación de presión está en la posición SEAL (SELLAR). Selecciona PRESSURE (PRESIÓN) y colócalo en HIGH (ALTA). Ajusta el tiempo a 3 minutos. Selecciona START/STOP (INICIAR/DETENER) para comenzar. Cuando la cocción a presión haya terminado, gira la válvula de liberación de presión a la posición VENT (VENTILACIÓN) para liberar al instante la presión. Cuando la unidad haya terminado de liberar la presión, retira con cuidado la tapa. Escurre cualquier resto de agua. Agita las patatas en la cesta para ahuecar los bordes y deja que se evaporen durante 5 minutos.
3. Introduce la rejilla reversible en la posición alta de la olla y coloca las patatas encima. Dales unas pinceladas de aceite y adereza con sal marina asegurándote de que las patatas estén cubiertas uniformemente.
4. Cierra la tapa para gratinar. Selecciona el modo AIR CRISP (GRATINAR CON AIRE) y ajusta la temperatura a 200 °C y el tiempo a 20 minutos. Selecciona START/STOP (INICIAR/DETENER) para comenzar.
5. Muévelas y cocínalas durante unos 5 minutos más si es necesario.
6. Cuando haya terminado la cocción, sírvela inmediatamente con tu asado favorito.

PREPARACIÓN: 10 MINUTOS

ASAR: 10 MINUTOS

CANTIDAD: 6 RACIONES



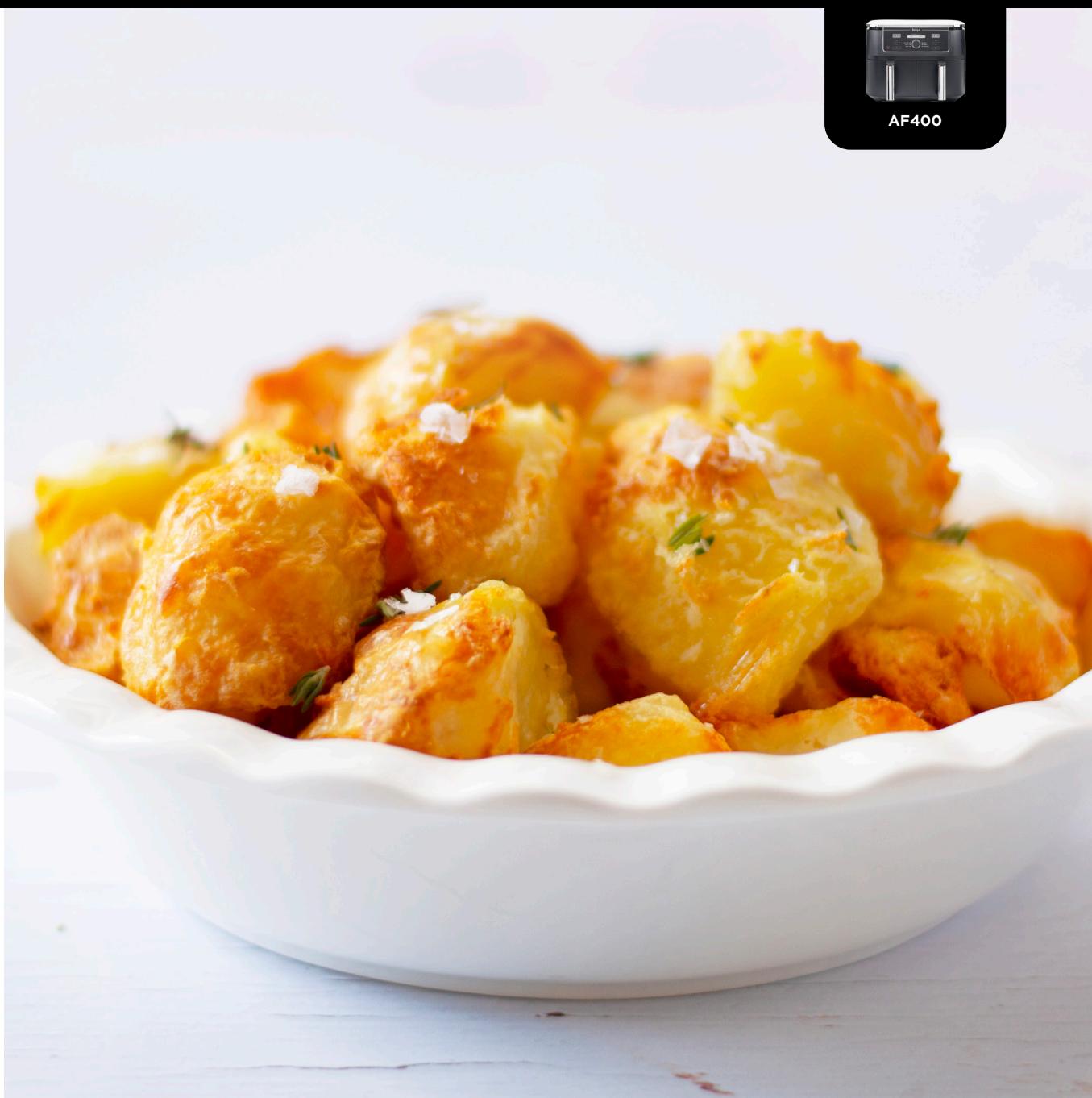
PATATAS ASADAS

INGREDIENTES

- 1 kg de patatas tempranas
- 2 cucharadas de aceite
- Sal marina a escamas y pimienta

INSTRUCCIONES

1. Pela las patatas y córtalas en trozos del mismo tamaño. En un recipiente, añade las patatas, el aceite, la sal y la pimienta y mezcla todo hasta que las patatas estén cubiertas del aderezo.
2. Introduce los cajones en la unidad. Selecciona el modo ROAST (ASAR) y ajusta la temperatura a 200 °C y el tiempo de cocción a 35 minutos. Selecciona MATCH (COMBINACIÓN). Presiona el selector para empezar a cocinar.
3. Transcurridos 15 minutos, agita ambos cajones.
4. Transcurridos 25 minutos, agita ambos cajones.
5. Sirve inmediatamente con tu asado favorito.



PREPARACIÓN: 10 MINUTOS

TIEMPO DE COCCIÓN: 45-50 MINUTOS

TIEMPO DE ENFRIAMIENTO: 10 MINUTOS

CANTIDAD: 4 RACIONES



ALBÓNDIGAS DE CEBOLLA Y SALVIA

INGREDIENTES

- 50 g de piñones
- 25 g de mantequilla
- 1 cebolla grande, pelada y picada fina
- 1 diente de ajo pelado y machacado
- 100 g de pan recién rallado
- 3 cucharadas de hojas de salvia fresca picadas finas
- Ralladura de 1 limón
- 1 huevo batido
- Sal y pimienta al gusto

CONSEJO: Haz el pan rallado en un procesador de alimentos

INSTRUCCIONES

1. Selecciona SEAR/SAUTÉ (SELLAR/SALTEAR) y ajusta a HI (ALTA). Selecciona START/STOP (INICIAR/DETENER) para comenzar. Precalienta la unidad durante 5 minutos. Añade los piñones a la olla de cocción y tuéstalos de 1 a 2 minutos hasta que estén ligeramente dorados. Retira los piñones de la olla.
2. Selecciona SEAR/SAUTÉ (SELLAR/SALTEAR) y ajusta a LO:MD (BAJA:MEDIA). Selecciona START/STOP (INICIAR/DETENER) para comenzar. Añade la mantequilla y derrítela. Añade la cebolla y el ajo, cocínalos durante 20 minutos hasta que la cebolla esté blanda pero no dorada.
3. Remueve de vez en cuando. Deja enfriar la mezcla 10 minutos.
4. Añade las cebollas a un recipiente y mézclalas con los ingredientes restantes.
5. Engrasa un molde multiusos Ninja. Coloca el relleno en el molde y apláñalo uniformemente. Cierra la tapa para gratinar. Selecciona BAKE/ROAST (HORNEAR/ASAR) y ajusta la temperatura a 180 °C y el tiempo a 20-25 minutos o hasta que esté dorado.



PREPARACIÓN: 10 MINUTOS

TIEMPO TOTAL DE COCCIÓN: 27 MINUTOS

VAPOR: 10 MINUTOS

COCCIÓN: 17 MINUTOS

CANTIDAD: 2-3 RACIONES



OL750

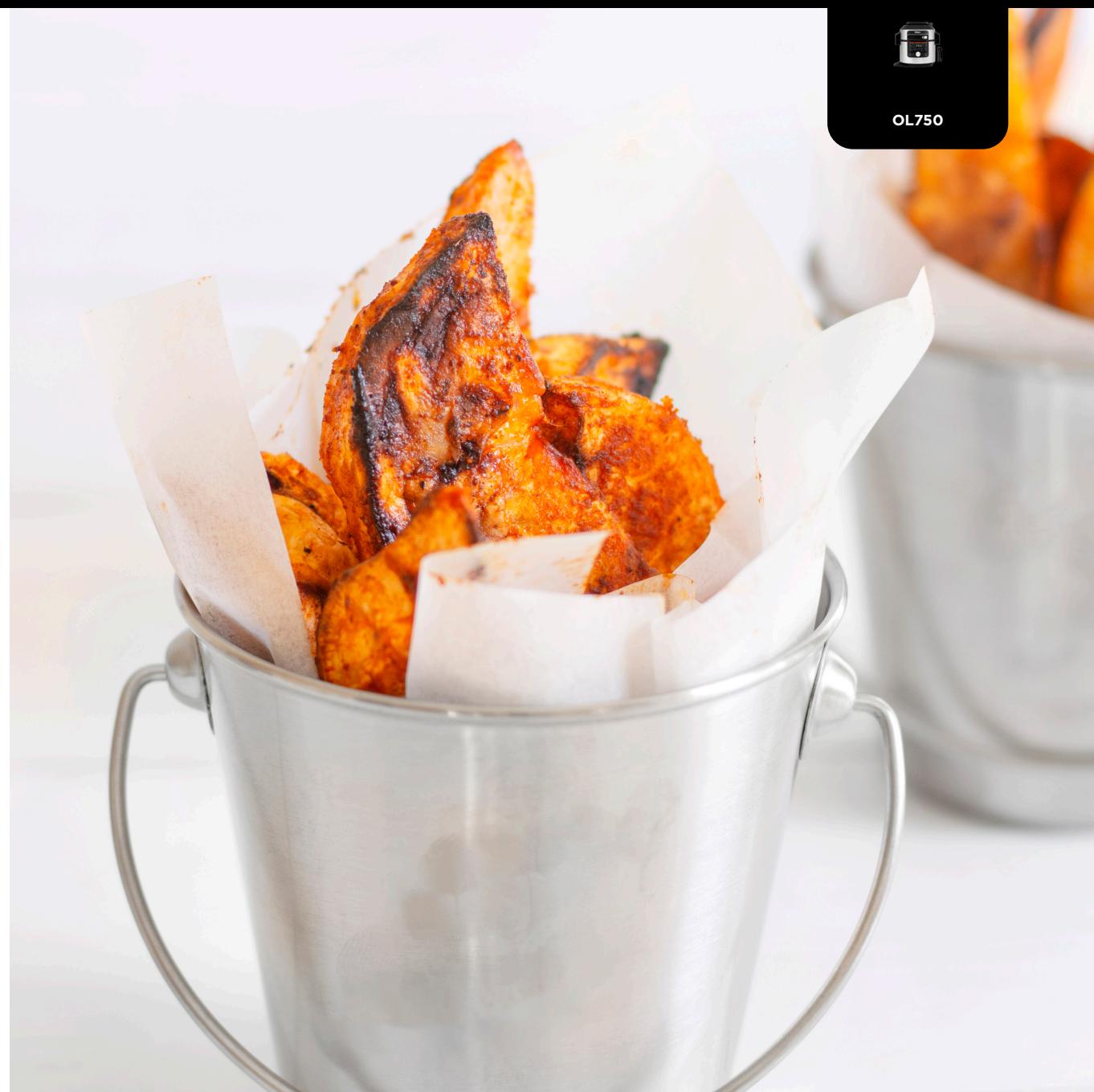
CUÑAS DE APIONABO ESPECIADAS

INGREDIENTES

- 125 ml de agua
- 600 g de apionabo pelado y cortado en cuñas de 1,5 cm
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de comino en polvo
- 1 cucharadita de smoked paprika (pimentón ahumado)
- Escamas de sal marina y pimienta negra molida al gusto

INSTRUCCIONES

1. Vierte 125 ml de agua en el fondo de la olla.
2. En un recipiente grande, añade los ingredientes restantes y mézclalos hasta que las cuñas estén cubiertas uniformemente. Transfiere las cuñas a la cesta Cook & Crisp™ y mete la cesta en la olla.
3. Cierra la tapa y mueve el botón deslizable a la posición COMBI-STEAM (COMBI-VAPOR). Selecciona STEAM AIRFRY (FREÍR AL VAPOR) y ajusta la temperatura a 240 °C y el tiempo a 17 minutos. Selecciona START/STOP (INICIAR/DETENER) para empezar a cocinar, (la pantalla mostrará PRE (PRE) durante unos 10 minutos a medida que la unidad vaya haciendo vapor, y después el temporizador iniciará la cuenta atrás).
4. La cocción habrá terminado cuando las cuñas estén doradas.



PREPARACIÓN: 5 MINUTOS

PRECALENTADO: 9 MINUTOS

TIEMPO DE COCCIÓN: 10 MINUTOS

CANTIDAD: 4-6 RACIONES



SALCHICHAS GLASEADAS ENVUELTA EN BEICON

INGREDIENTES

- Hoja de salvia o ramitas de romero frescas
- 12 chipolatas de cerdo
- 12 lonchas de beicon ahumado curado en seco o tiras de panceta
- 2 cucharadas de sirope de arce mezcladas con
- 1 cucharadita colmada de mostaza a la antigua

INSTRUCCIONES

1. Para instalar la placa de la parrilla, colócalo en la parte delantera de la base de manera que se enganche y, posteriormente, presiona la parte posterior de la placa hasta que encaje en su sitio. Coloca la plancha sobre la parrilla para que quede nivelada. Selecciona el modo FLAT PLATE (PLANCHA) y ajusta la temperatura a 200 °C y el tiempo a 10 minutos. Cierra la tapa y pulsa el selector para que la unidad comience a precalentarse (unos 9 minutos aproximadamente).
2. Mientras que la unidad se está precalentando, coloca una hoja de salvia o ramita de romero en cada chipolata y envuelve cada una con una loncha de beicon o panceta.
3. Cuando la unidad emita un pitido para indicar que se ha precalentado, abre la tapa y coloca las chipolatas en la plancha. Cierra la tapa y cocina durante 5 minutos. Abre la tapa, da la vuelta a las chipolatas y pántalas con la mezcla de sirope y mostaza.
4. Reserva la mezcla que te quede. Cierra la tapa y cocina durante 5 minutos.
5. Sírvelas calientes rociadas con el sirope restante.



PREPARACIÓN: 10 MINUTOS

FREÍR CON AIRE: 10 MINUTOS

ASAR: 20 MINUTOS

CANTIDAD: 4 RACIONES



BERENJENA RELLENA CON MOZZARELLA

INGREDIENTES

- 2 berenjenas grandes o 3 medianas (aprox. 800 g)
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 150 g de salsa de tomate y albahaca
- 200 g de tomates cherry cortados en cuartos
- 15 hojas grandes de albahaca picadas
- 200 g de mozzarella cortada en cubos
- Sal y pimienta al gusto

INSTRUCCIONES

1. Corta las berenjenas por la mitad a lo largo, quitando el tallo. Unta la pulpa con aceite de oliva y adereza con sal y pimienta.
2. Introduce una rejilla base antiadherente para freidoras de aire en cada cajón, coloca las berenjenas con el lado cortado hacia abajo en los cajones e introduce las en la unidad.
3. Selecciona ROAST (ASAR) y ajusta la temperatura a 190 °C y el tiempo de cocinado a 20 minutos; a continuación, selecciona MATCH (COMBINACIÓN). Presiona el selector para empezar a cocinar.
4. Cuando termine la cocción, saca las berenjenas con unas pinzas de silicona y vacíalas con cuidado con una cuchara. En un recipiente, mezcla la pulpa de las berenjenas con la salsa de tomate y albahaca, los tomates cherry, la mozzarella y las hojas de albahaca picadas. Sazona con sal y pimienta. Rellena las berenjenas con esta mezcla. Coloca las berenjenas rellenas en los cajones con el relleno hacia arriba.
5. Introduce los cajones en la unidad. Selecciona AIR FRY (FREÍR CON AIRE) y ajusta la temperatura a 200 °C y el tiempo de cocinado a 10 minutos; a continuación, selecciona MATCH (COMBINACIÓN). Presiona el selector para empezar a cocinar.
6. Una vez finalizada la cocción, sirve las berenjenas con una espátula de silicona y no dejes que se enfrien. Acompáñalas con pasta o ensalada.





CHAMPIÑONES RELLENOS CON AVELLANAS Y GORGONZOLA

INGREDIENTES

- 20 g + 20 g de mantequilla
- 5 chalotas picadas finas
- 100 g de bacon ahumado cortado en tiras pequeñas
- 150 g de champiñones de botón o Portobello en picadillo
- 20 g de cebollino picado fino
- 70 g de avellanas sin piel y picadas gruesas
- 80 g de gorgonzola en dados grandes + 40 g a lonchas
- 12 g de champiñones Portobello (sin tallos)
y láminas cortadas y añadidas al picadillo
- 2 cucharadas de aceite de oliva

CONSEJO: Para una versión vegetariana,
retira el bacon ahumado.

INSTRUCCIONES

1. Selecciona la función SEAR/SAUTÉ (SELLAR/SALTEAR) y ajusta la temperatura a HI (ALTA). Derrite 20 g de mantequilla en la olla y cocina las chalotas durante 2 minutos.
2. Añade el bacon ahumado. Remueve con frecuencia y añade los champiñones, cebollino y la mantequilla restante. Mezcla bien y cocina durante 4 minutos.
3. Reduce la temperatura de FOODI a MED-HI (MEDIA-ALTA) y añade las avellanas y los dados de gorgonzola. Deja que el queso se derrita y remueve bien.
4. Pinta el exterior de los sombreros de los champiñones con aceite de oliva, rellénalos abundantemente y pon dos lonchas de gorgonzola encima.
5. Enjuaga la olla de tu Foodi y coloca la rejilla doble con 6 champiñones rellenos en cada una de ellas.
6. Selecciona el modo ROAST (ASAR) y ajusta la temperatura a 190 °C y el tiempo a 16 minutos. Inicia la cocción.
7. Sirve inmediatamente con carne o, simplemente, como entrante con hojas de rúcula.



PREPARACIÓN: 25 MINUTOS

TIEMPO DE COCCIÓN: 60 MINUTOS

CANTIDAD: 6 RACIONES



AG651

GRATINADO DE NABOS Y PATATAS

INGREDIENTES

- 100 g de mantequilla
- 100 g de pan recién rallado
- 1 cebolla grande pelada y cortada en rodajas
- 2 dientes de ajo pelados y cortados en láminas finas
- 300 ml de nata doble
- 200 ml de caldo de verduras
- 50 g de queso parmesano rallado o su equivalente vegetariano
- 2 hojas grandes de salvia picadas finas
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 500 g de nabos pelados y cortados finos
- 500 g de patatas peladas y cortadas finas

CONSEJO: Se pueden añadir hierbas aromáticas picadas al topping de pan rallado.

INSTRUCCIONES

1. Calienta una cacerola grande a fuego medio. Añade la mantequilla y cocínala hasta que se derrita, unos 2-3 minutos. Transfiere la mitad de la mantequilla fundida a un recipiente mediano con el pan rallado y remueve hasta mezclarlo bien.
2. Introduce de nuevo la mantequilla restante en la cacerola a fuego medio. Añade la cebolla y cocínala durante 2 minutos para que se ablande. Despues, añade el ajo, la nata doble, el caldo, el parmesano, las hojas de salvia, la sal y la pimienta. Cuécelo a fuego lento, añade los nabos y las patatas y remueve para que cada trozo se recubra con la nata.
3. Transfiere la mezcla de verduras a la olla de cocción y recúbrela con el pan rallado. Introduce la olla en la unidad y cierra la tapa.
4. Selecciona el modo BAKE (HORNEAR) y ajusta la temperatura a 150 °C y el tiempo a 50 minutos. Selecciona START/STOP (INICIAR/DETENER) para comenzar y PREHEAT (PRECALENTAR) para omitir el precalentado.
5. Al finalizar la cocción, el pan rallado deberá quedar tostado y las verduras tiernas. Déjalo reposar durante 10 minutos antes de servir caliente.



Postres y delicias

TU NAVIDAD, AHORA MÁS FÁCIL.



PREPARACIÓN: 5 MINUTOS

TIEMPO DE COCCIÓN: 20 MINUTOS

TIEMPO DE CONGELACIÓN: 24 HORAS

CANTIDAD: 4 RACIONES

CONSUMIR EN UN PLAZO DE: 2 SEMANAS



NC300

HELADO DE CANELA

INGREDIENTES

- 225 ml de nata doble
- 225 ml de leche entera
- 1 cucharadita de canela molida
- 90 g de azúcar extrafino
- 3 yemas de huevo

UTENSILIOS NECESARIOS

- Cacerola mediana
- Espátula de silicona
- Recipiente grande
- Agitador
- Termómetro
- Tamiz fino

CONSEJO: Para obtener los mejores resultados no sustituir los ingredientes.

INSTRUCCIONES

1. Calienta la nata, la leche y la canela en una cacerola mediana a fuego bajo, removiendo ocasionalmente con una espátula hasta que la mezcla comience a hervir.
2. En un recipiente grande, bate el azúcar y las yemas de huevo hasta conseguir una mezcla blanca.
3. Mientras lo bates, vierte un cuarto de la mezcla de leche. Una vez mezclado, vierte el resto de la mezcla de leche y bate de nuevo.
4. Vierte la base de helado de nuevo en la cacerola y cocínala a fuego bajo durante 6-8 minutos, batiendo o removiendo constantemente hasta que la mezcla cubra el dorso de una cuchara y tenga la consistencia de nata doble, o hasta que un termómetro de lectura instantánea te indique que la temperatura ha alcanzado los 74-79 °C.
5. Retira la cacerola del fuego y cuela la base con un tamiz en una tarrina. Mete la tarrina en un baño de hielo para que se enfrie. Cuando se haya enfriado, ponle la tapa de conservación y métela en el congelador durante 24 horas.
6. Saca la tarrina del congelador, quítale la tapa y coloca la tarrina en el recipiente exterior. Instala el batidor en la tapa del recipiente exterior y bloquea el conjunto de la tapa en el recipiente exterior. Coloca el conjunto del recipiente en el cuerpo del motor y gira el mango a la derecha para levantar la plataforma y asegurarla en su lugar.
7. Selecciona el programa GELATO (GELATO).
8. Cuando se termine de procesar, retira el helado de la tarrina y sírvelo inmediatamente.



PREPARACIÓN: 10 MINUTOS

TIEMPO DE COCCIÓN: 2-3 MINUTOS

TIEMPO DE REFRIGERACIÓN: 2-3 HORAS

CANTIDAD: 4 RACIONES



TRUFAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 200 g de chocolate negro
- 200 ml de nata doble
- 30 g mantequilla sin sal, cortada en daditos
- Cacao

INSTRUCCIONES

1. Rompe el chocolate en trozos pequeños con las manos o pártelos más grandes y mételos en la picadora, pulsa hasta que quede en trozos y ponlos en un recipiente para mezclar.
2. Añade la nata y la mantequilla a la olla de cocción. Selecciona SEAR/SAUTÉ (SELLAR/SALTEAR) y ajusta a MD:HI (MEDIA:ALTA). Selecciona START/STOP (INICIAR/DETENER) para comenzar. Lleva la mezcla a ebullición, esto tardará unos 2-3 minutos, vigila que la nata no se escalde. Vierte la nata sobre el chocolate y déjalo durante dos minutos para ayudar a que el chocolate se derrita y después bátelo. Déjalo enfriar antes de meterlo en la nevera durante 2-3 horas o hasta que esté firme.
3. Sácalo de la nevera y déjalo que se entibie a temperatura ambiente durante 15 minutos.
4. Pon el cacao en polvo en un recipiente pequeño. Empólvate las manos con el cacao. Con una cuchara pequeña, ve cogiendo cucharaditas y haz bolas con los dedos.
5. Sumerge cada trufa en el recipiente de cacao e imprégnalas del cacao en polvo para recubrirlas.
6. Guárdalas en un recipiente hermético en la nevera hasta 2 días o consúmelas en el mismo momento.

PREPARACIÓN: 5 MINUTOS

TIEMPO DE COCCIÓN: 10 MINUTOS

TIEMPO DE CONGELACIÓN: 24 HORAS

CANTIDAD: 4 RACIONES

CONSUMIR EN UN PLAZO DE: 2 SEMANAS



NC300

HELADO DE PAN DE JENGIBRE

INGREDIENTES

- 3 yemas de huevo grandes
- 70 g de miel
- 2 cucharaditas de canela molida
- ½ cucharadita de cardamomo molido
- ½ cucharadita de jengibre molido
- 120 ml de nata para montar (32 % grasa)
- 270 ml de leche
- 3 clavos de olor
- 1 anís estrellado

UTENSILIOS NECESARIOS

- Agitador
- Cacerola mediana
- Termómetro
- Tamiz fino

INSTRUCCIONES

1. Bate las yemas de los huevos en una cacerola mediana con miel y las especias molidas hasta que estén bien mezclados. Mientras lo vas batiendo, ve añadiendo la nata y después la leche.
2. Añade los clavos y el anís estrellado.
3. Pon la cacerola a fuego medio, removiendo constantemente, y cocínalo hasta que la mezcla cubra el dorso de una cuchara y tenga la consistencia de nata doble, o hasta que un termómetro de lectura instantánea te indique que la temperatura ha alcanzado los 74-79 °C.
4. Retírala del fuego y cuela la base del helado con un tamiz en una tarrina. Desecha los trozos restantes del tamiz. Mete la tarrina en un baño de hielo.
5. Cuando se haya enfriado, ponle la tapa de conservación y métela en el congelador durante 24 horas.
6. Saca la tarrina del congelador y quítale la tapa. Coloca la tarrina en el recipiente exterior, instala el batidor en la tapa del recipiente exterior y asegura el conjunto de la tapa en el recipiente. Coloca el conjunto del recipiente en el cuerpo del motor y gira el mango a la derecha para levantar la plataforma y asegurarla en su lugar.
7. Selecciona el programa ICE CREAM (HELADO).
8. Cuando se termine de procesar, retira el helado y sírvelo inmediatamente.



PREPARACIÓN: 5 MINUTOS

TIEMPO DE COCCIÓN: 10-12 MINUTOS

SELLAR/SALTEAR: BAJA:MEDIA

CANTIDAD: 4 RACIONES



PANAL DE MIEL

ES IDEAL PARA HACER UN REGALO CASERO O COMO TOPPING CRUJIENTE PARA HELADOS. TAMBIÉN ES GENIAL PARA MOJARLO EN CHOCOLATE FUNDIDO.

INGREDIENTES

- 5 cucharadas de sirope dorado
- 200 g de azúcar extrafino
- 2 cucharadas de agua
- 2 cucharaditas de bicarbonato sódico

INSTRUCCIONES

1. Forra un molde cuadrado de 20 cm de profundidad con papel vegetal.
2. Añade el sirope dorado, el azúcar y el agua a la olla de cocción. Selecciona SEAR/SAUTÉ (SELLAR/SALTEAR) y ajusta a LO:MD (BAJA:MEDIA). Remueve la mezcla hasta que el azúcar empiece a disolverse, esto tardará unos 3-4 minutos. Sube el calor a HI:MD (MEDIO:ALTO) y deja que la mezcla burbuje hasta alcanzar un color caramelo dorado. Apaga el Foodi.
3. Añade el bicarbonato sódico y remuévelo rápidamente. La mezcla burbujeará y subirá. Vierte rápidamente la mezcla en el molde preparado anteriormente y deja que se enfrie.
4. Una vez enfriado, pártelo en trozos del tamaño de un bocado.
5. Guárdalo en un recipiente hermético en la nevera unos cuantos días o consúmelas en el mismo momento.



PREPARACIÓN: 10 MINUTOS

TIEMPO DE COCCIÓN: 15 MINUTOS

RACIONES: 2 KG APROX.

TIEMPO HASTA PRESIÓN COMPLETA: 7 MINUTOS

LIBERACIÓN DE LA PRESIÓN: RÁPIDA

MEZCLA DE FRUTA SECA, LICOR Y ESPECIAS CASERA

INGREDIENTES

- 1 limón lavado
- 500 ml de agua
- Zumo de 1 naranja
- 500 g de fruta deshidratada mezclada
- 100 g de arándanos deshidratados
- 2 manzanas pequeñas peladas, sin el corazón y ralladas
- 250 g de azúcar moreno oscuro
- 100 g de manteca vegetaria
- 50 g de almendras enteras escaldadas, picadas gruesas
- 1 cucharadita de canela molida
- 1 cucharadita de jengibre molido
- ½ cucharadita de nuez moscada molida
- 6 cucharadas de brandy o ron o licor a su gusto

INSTRUCCIONES

1. Coloca el limón entero en la olla de cocción con agua.
2. Cierra la tapa y mueve el botón deslizable hasta la posición izquierda, y asegúrate de que la válvula de la olla a presión está en la posición SEAL (SELLAR). Selecciona PRESSURE (PRESIÓN) y colócala en HIGH (ALTA). Ajusta el tiempo a 5 minutos. A continuación, pulsa START/STOP (INICIAR/DETENER) para que empiece a cocinar (la unidad acumulará presión durante unos 7 minutos antes de que empiece la cocción).
3. Cuando la cocción a presión haya terminado, gira la válvula de liberación de presión a la posición VENT (VENTILACIÓN) para liberar al instante la presión. Cuando la unidad haya terminado de liberar la presión, abre con cuidado la tapa.
4. Retira el limón con la ayuda de una espumadera. Deja que el limón se enfrie durante 5 minutos antes de quitarle las pepitas. Colócalo en el procesador de alimentos o batidora y pícalo hasta que esté suave.
5. Escurre cualquier resto de agua de la olla. Añade a la olla el limón con el resto de ingredientes, menos el alcohol.
6. Selecciona SEAR/SAUTÉ (SELLAR/SALTEAR) y ajusta la temperatura al 3. Deja que la mezcla se caliente bien durante 10 minutos, remueve unas cuantas veces hasta que el azúcar y la manteca se hayan derretido. Añade el alcohol.
7. Viértelo en tarros de confitura esterilizados, cúbrelos con tapas enceradas. Se puede comer inmediatamente, pero sabrá mejor si se deja madurar durante unas cuantas semanas.

NOTA: Esta receta ha sido adaptada de otro modelo, por eso, los tiempos de cocción podrían variar ligeramente. Controla el progreso de la cocción y comprueba que los alimentos se cocinan a una temperatura segura con un termómetro de lectura instantánea.



PREPARACIÓN: 5 MINUTOS

TIEMPO DE COCCIÓN: 10 MINUTOS

TIEMPO DE CONGELACIÓN: 24 HORAS

CANTIDAD: 4 RACIONES

CONSUMIR EN UN PLAZO DE: 2 SEMANAS



NC300



HELADO DE MAZAPÁN

INGREDIENTES

- 3 yemas de huevo grandes
- 90 g de azúcar extrafino
- 120 ml de nata para montar (32 % grasa)
- 260 ml de leche entera
- 10 gotas de extracto de almendra

UTENSILIOS NECESARIOS

- Agitador
- Cacerola mediana
- Termómetro
- Tamiz fino

INSTRUCCIONES

1. Bate ligeramente las yemas de huevo y el azúcar en una cacerola hasta que el azúcar esté disuelto.
2. Mientras lo bates, ve añadiendo la nata lentamente a la mezcla de huevo. Añade la leche y el extracto de almendra.
3. Pon la cacerola a fuego medio, removiendo constantemente, y cocínalo a fuego bajo durante 6-8 minutos, batiendo o mezclando constantemente hasta que la mezcla cubra el dorso de una cuchara y tenga la consistencia de nata doble, o hasta que un termómetro de lectura instantánea te indique que la temperatura ha alcanzado los 74-79 °C.
4. Retira la base de helado del fuego y cuélala con un tamiz en una tarrina. Mete la tarrina en un baño de hielo.
5. Cuando se haya enfriado, ponle la tapa de conservación y métela en el congelador durante 24 horas.
6. Saca la tarrina del congelador y quítale la tapa. Coloca la tarrina en el recipiente exterior, instala el batidor en la tapa del recipiente exterior y asegura el conjunto de la tapa en el recipiente. Coloca el conjunto del recipiente en el cuerpo del motor y gira el mango a la derecha para levantar la plataforma y asegurarla en su lugar.
7. Selecciona el programa ICE CREAM (HELADO).
8. Cuando se termine de procesar, retira el helado y sírvelo inmediatamente.

PUDIN TRADICIONAL DE NAVIDAD

INGREDIENTES

- 200 g de pasas sultanas
- 200 g de uvas pasas
- 100 g de grosellas
- 3 cucharadas de brandy o vino de Oporto
- Zumo y ralladura fina de 1 naranja
- 100 g de harina leudante (con levadura)
- 1 cucharadita de especias mixtas
- 75 g de pan recién rallado
- 1 manzana pequeña pelada, sin el corazón y rallada
- 100 g de azúcar moreno blando
- 75 de manteca vegetaria
- 50 g de almendras enteras escaldadas, picadas gruesas
- 2 huevos batidos
- 2 cucharadas de leche
- Servir con mantequilla de brandy

CONSEJO: Este pudín se puede hacer con antelación y dejar que se asiente. Asegúrate de que la parte superior del pudín está seca. Envuélvelo con papel de aluminio y guárdalo en un lugar fresco y seco.

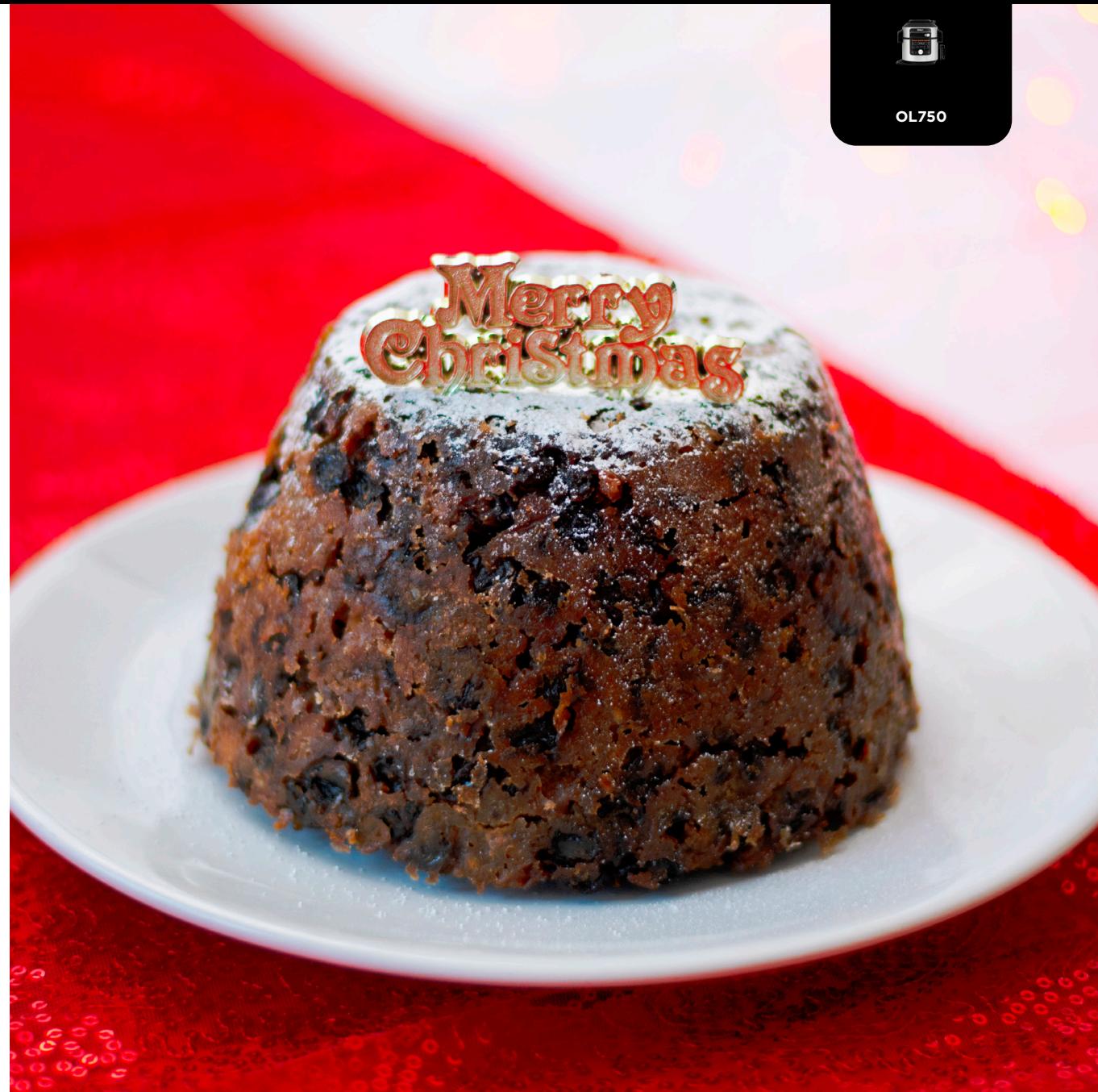
INSTRUCCIONES

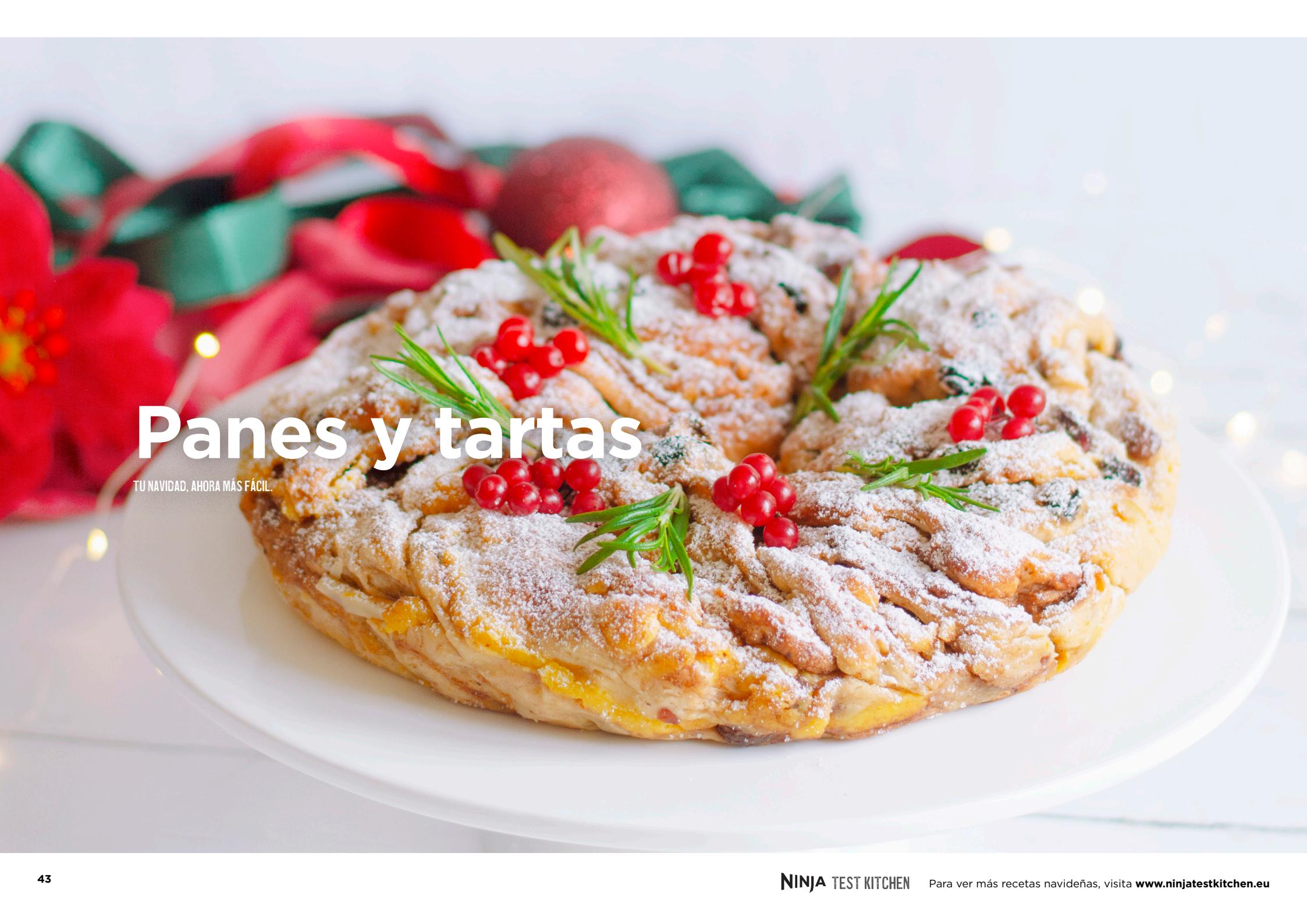
1. Coloca la fruta deshidratada en un recipiente grande y añade el brandy o vino de Oporto y la naranja. A ser posible, cúbrelo y déjalo macerar toda la noche.
2. Tamiza la harina y las especias en un recipiente y añade los demás ingredientes, mezcla bien.
3. Engrasa un molde para pudín de 1 l y forra su base con un círculo de papel vegetal. Echa la mezcla a la base y cúbrala con otro círculo de papel vegetal.
4. Despues, cubre con un trozo de papel de aluminio lo suficientemente grande como para superponer los lados y haz un pliegue en el centro para dejar que aumente su tamaño. Átalo con un cordel.
5. Vierte 1,5 l de agua en la olla de cocción. Coloca el pudín en la cesta Cook & Crisp™. Cierra la tapa y mueve el botón deslizable hasta la posición izquierda, y asegúrate de que la válvula de la olla a presión está en la posición SEAL (SELLAR). Selecciona PRESSURE (PRESIÓN) y colócala en HIGH (ALTA).
6. Ajusta el tiempo a 70 minutos. A continuación, pulsa START/STOP (INICIAR/DETENER) para que empiece a cocinar (la unidad acumulará presión durante unos 17 minutos antes de que empiece la cocción).
7. Cuando el cocinado a presión haya finalizado, se enfriará de forma natural. Cuando la unidad haya terminado de liberar la presión, abre con cuidado la tapa.
8. Servir con mantequilla de brandy.

NOTA: Esta receta ha sido adaptada de otro modelo, por eso, los tiempos de cocción podrían variar ligeramente. Controla el progreso de la cocción y comprueba que los alimentos se cocinan a una temperatura segura con un termómetro de lectura instantánea.



OL750





Panes y tartas

TU NAVIDAD. AHORA MÁS FÁCIL.

CORONA DE PAN BRIOCHE CON QUESO MONT D'OR

INGREDIENTES

- 100 ml de agua tibia
- 50 ml de leche tibia
- 1 cucharada de azúcar extrafino
- 1 cucharadita de levadura activa seca
- 250 g de harina de fuerza y un poco más para espolvorear
- 1 cucharadita de sal
- 50 g de mantequilla sin sal, fría y a dados
- 1 huevo grande, batido
- Aceite de oliva para engrasar
- 1 queso entero Vacherin Mont d'Or de 350 g en su caja de madera
- 2-3 ramitas de tomillo
- 1-2 cucharadas de vinagre de vino blanco
- 1 huevo mediano batido
- Semillas de amapola

CONSEJO: Si no tienes disponible queso Mont d'Or, sustitúyelo por Camembert.

INSTRUCCIONES

1. En un recipiente mediano, añade el agua y la leche tibias, el azúcar y la levadura. Deja que repose de 5 a 10 minutos hasta que la mezcla se burbuje.
2. En un recipiente grande, añade la harina, la sal y la mantequilla. Mezcla la mantequilla en la harina con los dedos hasta que consigas una especie de migas de pan.
3. Haz un hueco en el centro de la harina, añade la mezcla tibia de levadura y el huevo grande batido. Con las manos, continúa mezclando hasta que se forme una masa pegajosa.
4. Transfiere la masa a una superficie limpia de trabajo y amásala durante 10 minutos, estará muy pegajosa, pero no añadas demasiada harina. La masa estará lista cuando notes que esté blanda y tenga un aspecto suave. Transfiere la masa a un recipiente grande engrasado. Colócalo en un lugar templado, cúbrelo con un paño de cocina limpio y déjalo fermentar durante 1 hora. La masa debe duplicar su tamaño.
5. Cuando la masa haya duplicado su tamaño, retírala del recipiente y presiona para quitarle el aire y vuelve a amasar durante 2 minutos. Añade más harina en caso necesario. Divide la masa en porciones de 12 trozos iguales y haz bolas.
6. Forra la cesta para freír con aire con un trozo de papel para horno. Coloca la caja de madera del queso en el centro de la cesta. Coloca las bolas con la costura hacia abajo alrededor de la caja del queso. Asegúrate de dejar un poco de espacio entre las bolas. Coloca la cesta en un lugar templado, cúbrela con un paño de cocina limpio y déjala fermentar durante 30 minutos. La masa debe duplicar su tamaño.
7. Con un cuchillo pequeño, haz un corte en cruz en la parte superior de la corteza del queso y retira para abrirlo. Cubre el queso con tomillo y vino. Después, coloca el queso en la caja, con el lado cortado hacia arriba y cierra con la tapa.
8. Gira el selector a BAKE (HORNEAR). Ajusta la temperatura a 190 °C y el tiempo a 30 minutos. Selecciona START/STOP (INICIAR/DETENER) para comenzar el precalentamiento (la duración del precalentamiento será de aprox. 7 minutos). Mientras la unidad se está precalentando, pinta la masa con el huevo batido y cúbrela con semillas de amapola.
9. Cuando la unidad emita un pitido para indicar que ya se ha precalentado y aparezca en la pantalla el mensaje ADD FOOD (AÑADIR ALIMENTOS), abre la tapa y coloca la cesta para freír con aire en la parrilla. Cierra la tapa para comenzar la cocción. Transcurridos 15 minutos, comprueba si el pan está hecho. Si es así, retira la corona y deja que el queso se cocine más.
10. Cuando la cocción haya finalizado, sirve el queso caliente en el centro de la corona de pan.



TARTA DE HOGAZA NAVIDEÑA

¿NO TIENES TIEMPO PARA HACER UNA TARTA NAVIDEÑA? ESTA DELICIOSA TARTA BORRACHA ES MUY FÁCIL DE HACER.

ACCESORIOS:

- Molde de pan Ninja Foodi Zerostick

INGREDIENTES

- 400 g de mezcla de fruta seca, licor y especias (1 bote de Luxury Mincemeat)
- 50 g de cerezas confitadas, lavadas y cortadas en cuartos
- 100 g de fruta deshidratada mezclada
- 100 ml de brandy
- Zumo y ralladura de 1 naranja grande
- 100 g de mantequilla derretida, enfriada
- 2 huevos medianos ligeramente batidos
- 275 g de harina leudante (con levadura)
- 175 g de azúcar moreno blando claro
- 1 cucharadita de especias mixtas
- Almendras enteras escaldadas para decorar
- Mantequilla fundida para engrasar

CONSEJO: También se puede decorar con nueces pecanas.

INSTRUCCIONES

- Para preparar la fruta, coloca la mezcla de fruta, licor y especias; las cerezas; la fruta deshidratada mezclada; el brandy; la ralladura y el zumo de naranja en un recipiente grande y mézclalo hasta que esté bien homogéneo. Cubre el recipiente con un paño limpio y deja que la fruta se rehydrate durante al menos 6 horas a temperatura ambiente.
- Cuando la fruta se haya rehidratado, precalienta el horno a 170 °C/Ventilador 160 °C. Engrasa abundantemente el molde de pan Ninja Foodi Zerostick con un poco de la mantequilla fundida.
- A la mezcla de fruta, licor y especias, añade la mantequilla fundida, los huevos, la harina, el azúcar y las especias mixtas y mézclalo bien. Transfiere la mezcla al molde de pan Ninja Foodi Zerostick ya preparado. Con el dorso de una cuchara, aplana y nivela la masa y después décorala por encima con almendras enteras.
- Coloca el molde en el centro del horno y hornea entre 1 hora y 10 minutos y 1 hora y 20 minutos. Cubre la tarta con papel de aluminio a mitad de la cocción.
- La cocción estará completa cuando la tarta esté firme al tacto y un palillo salga limpio después de haberlo introducido en el centro. Deja enfriar la tarta en el molde durante 15 minutos antes de pasarl a una rejilla para que termine de enfriarse.



B30509

PREPARACIÓN: 20 MINUTOS

FERMENTACIÓN: 30 MINUTOS

PRECALENTADO: 7 MINUTOS

TIEMPO DE COCCIÓN: 15 MINUTOS

CANTIDAD: 6 RACIONES



PAN CON QUESO AHUMADO Y AJO EN FORMA DE ÁRBOL NAVIDEÑO

INGREDIENTES

- 400 g de masa de pizza precocinada, a temperatura ambiente
- 125 de mozzarella cortada en 23 trozos
- 1 huevo mediano batido
- 50 g de mantequilla sin sal, derretida
- 3 dientes de ajo, pelados y picados
- Un manojo grande de perejil cortado fino

CONSEJO: Utiliza bolitas de mozzarella para mayor practicidad.

INSTRUCCIONES

1. Forra la cesta para freír con aire con un trozo de papel para horno. Divide la masa en porciones de 23 trozos iguales y haz bolas. Aplana cada bola y coloca un trozo de queso en el centro. Lleva las esquinas de la masa hacia adentro para cubrir el queso y formar una bola.
2. Coloca las bolas con la costura hacia abajo en la cesta para freír con aire forrada y dales forma de árbol de Navidad. Asegúrate de dejar un poco de espacio entre las bolas. Coloca la cesta en un lugar templado, cúbrala con un paño de cocina limpio y déjala fermentar durante 30 minutos. La masa debe duplicar su tamaño.
3. Mantén abierta la tapa del ahumador mientras viertes en él los pellets con la ayuda de la cuchara para pellet hasta llenarlo hasta arriba. A continuación, cierra la tapa del ahumador.
4. Gira el selector a BAKE (HORNEAR). Pulsa WOODFIRE FLAVOUR (SABOR A LEÑA). Ajusta la temperatura a 190 °C y el tiempo a 15 minutos. Selecciona START/STOP (INICIAR/DETENER) para comenzar el precalentado (la duración del ciclo de ignición y del precalentado será de aprox. 7 minutos).
5. Mientras que la unidad se esté precalentando, pinta el pan con huevo batido.
6. Cuando la unidad emita un pitido para indicar que ya se ha precalentado y aparezca en la pantalla el mensaje ADD FOOD (AÑADIR ALIMENTOS), abre la tapa y coloca la cesta para freír con aire en la parrilla. Cierra la tapa para comenzar la cocción.
7. Mientras que el pan está cocinándose, en un recipiente pequeño mezcla la mantequilla derretida, el ajo y el perejil.
8. Cuando la cocción haya finalizado, abre la tapa y transfiere con cuidado el pan a una tabla de cortar. Pinta el pan con la mezcla de mantequilla. Deja que se empape y después píntalo de nuevo. Sírvelo inmediatamente.



PREPARACIÓN:

PRECALENTADO:

TIEMPO DE COCCIÓN:

CANTIDAD:

STOLLEN

INGREDIENTES

- 70 g de arándanos deshidratados
- Fruta deshidratada mezclada
- 1 cucharadita de especias mixtas
- 100 ml de ron especiado
- 400 g de harina de trigo
- 70 g de azúcar extrafino
- 50 g de almendras picadas
- 125 ml de leche caliente
- 125 g de mantequilla blanda
- 2 huevos
- 5 g de levadura seca
- 1 cucharada de Christstollengewuerz
- Ralladura de 1 limón
- Una pizca de sal
- 200 g de mazapán
- Harina extra para amasar
- Mantequilla derretida para pintar
- 50 g de azúcar glas para espolvorear

CONSEJO: Puedes sustituir la fruta deshidratada y los frutos secos. El mazapán es opcional.

INSTRUCCIONES

1. Remoja las frutas deshidratadas en el ron especiado durante 1 hora.
2. Añade la leche caliente a un recipiente pequeño con la levadura y remueve hasta que se disuelva.
3. En un recipiente grande, añade la harina, el azúcar, las especias stollen, la ralladura de limón y una pizca de sal. Mézclalo bien. A continuación, añade la mantequilla, los huevos y la mezcla de levadura y leche. Amasa de 5 a 8 minutos, luego vuelve a colocarla en el recipiente y deja que suba en un lugar cálido hasta que la masa doble su tamaño.
4. Una vez que la masa haya subido, colócala en una superficie enharinada y amásala ligeramente. Añade las frutas escurridas y las almendras y trabájalas en la masa.
5. Extiende la masa en un rectángulo de 30 x 20 cm. Forma un óvalo de 30 cm de largo y colócalo en el centro de la masa extendida. Dobla un lado de la masa sobre el mazapán y luego el otro.
6. Con las palmas de las manos, empuja hacia abajo a lo largo de los lados del “bulto” en el centro.
7. Coloca el stollen en la cesta para freír con aire forrado con papel de horno y deja que suba en un lugar cálido durante 30-45 minutos.
8. Introduce la olla de cocción en la unidad y cierra la tapa. Selecciona el modo BAKE (HORNEAR) y ajusta la temperatura a 200 °C y el tiempo a 8 minutos. Pulsa START/STOP (INICIAR/DETENER) para comenzar el precalentamiento. Cuando la unidad emita un pitido para indicar que se ha precalentado, coloca la cesta para freír con aire en su interior y cierra la tapa para iniciarla.



CORONA DE STOLLEN

ACCESORIOS

- Cesta para freír con aire

INGREDIENTES

- 100 g de fruta deshidratada mezclada (uvas pasas, pasas sultanas, arándanos)
- 50 g de frutos secos picados gruesos (avellanas, pistachos)
- 40 g de cáscaras de naranja y limón mezcladas confitadas
- 100 ml de brandy o ron especiado
- Zumo y ralladura de 1 naranja
- 125 ml de leche entera
- 100 g de azúcar granulado (por partes)
- 7 g de levadura seca activa
- 265 g de harina de trigo de fuerza
- ½ cucharadita de cardamomo molido (las semillas de 8 vainas)
- 2 cucharaditas de especias mezcladas (por partes)
- ½ cucharadita de sal marina
- 1 huevo mediano batido
- 150 g de mantequilla derretida, dividida y un poco más para engrasar
- 200 de mazapán rallado
- 50 g de azúcar glas para decorar
- 500 ml de agua (por partes)

INSTRUCCIONES

1. En un recipiente mediano, añade la mezcla de frutos deshidratados, los frutos secos picados gruesos y las cáscaras mezcladas confitadas.
2. Calienta una cacerola pequeña a fuego bajo y añade el ron y el zumo y la ralladura de naranja. Deja que hierva, esto llevará unos 2 minutos. Retíralo del fuego y viértelo sobre la mezcla de fruta deshidratada. Remueve hasta que esté bien mezclado. Despues cubrelo con un paño limpio y déjalo reposar durante un mínimo de 2 horas.
3. Limpia con un paño la cacerola, ponla a fuego bajo y añade la leche. Calienta la leche hasta que alcance 42 °C en un termómetro externo. Bate 25 g de azúcar. Despues deja que la mezcla se cocine hasta que la levadura haya formado una espuma densa en la leche, de 5 a 10 minutos.
4. En el recipiente de una mezcladora de pie, añade la harina, el cardamomo molido, 1 ½ cucharaditas de especias mezcladas y sal marina. Con la ayuda del accesorio de gancho amasador, mézclalo. Añade el huevo batido y mezcla hasta que esté homogéneo. Despues añade 75 g de mantequilla derretida y mezcla hasta que la masa esté suave y elástica, unos 5 minutos.
5. Transcurridas 2 horas, reserva 1 cucharada del líquido de la fruta mezclada en remojo, y despues desecha el resto. Incorpora la mezcla de fruta en la masa y continua removiendo hasta que esté mezclada homogéneamente.
6. Añade 250 ml de agua a la olla de cocción. Engrasa y forra la base y los laterales de la cesta para freír con aire con papel vegetal. Coloca la masa en la cesta. Despues coloca la cesta dentro de la olla. Mueve el botón deslizable a la posición AIR FRY/HOB (FREÍR CON AIRE/PLACA DE COCINA). Selecciona PROVE (FERMENTAR) y ajusta la temperatura a 35 °C y el tiempo a 1 hora. Presiona el botón START/STOP (INICIAR/DETENER) para que empiece el leudado.
7. En un recipiente pequeño, mezcla 25 g de azúcar y las especias mezcladas restantes.
8. Cuando la masa haya doblado su tamaño, vuélcalo sobre una superficie ligeramente enharinada y amasa ligeramente durante 1 minuto. Extiende la masa en un rectángulo de 0,5 cm de grosos, aprox. 38 cm x 27 cm. Pintala con 50 g de mantequilla derretida y espolvorea la mezcla de especias con azúcar, dejando 2,5 cm de espacio en el borde. Añade por encima el mazapán rallado. Enrolla firmemente la masa a lo largo y pellizca los extremos para sellar.
9. Corta el rollo por la mitad a lo largo y gira las mitades con el lado cortado hacia arriba. Coloca con cuidado una mitad sobre la otra para formar una 'x'. Despues retuerce los trozos de la masa firmemente entre sí y pellizca para sellar los extremos.
10. Añade 250 ml más de agua a la olla de cocción. Transfiere con cuidado la masa a la cesta para freír con aire forrada y forma un círculo, metiendo los extremos por debajo. Cierra la tapa. Mueve el botón deslizable a la posición AIR FRY/HOB (FREÍR CON AIRE/PLACA DE COCINA). Selecciona la función PROVE (FERMENTAR) y ajusta la temperatura a 35 °C y el tiempo a 45 minutos. Presiona el botón START/STOP (INICIAR/DETENER) para que empiece el leudado. Pasados 45 minutos, comprueba que la masa haya doblado su tamaño. Si no ha doblado su tamaño añade 15 minutos más.
11. Cuando haya terminado de subir, selecciona BAKE (HORNear) y ajusta la temperatura a 150 °C y el tiempo a 30 minutos. Selecciona START/STOP (INICIAR/DETENER) para comenzar la cocción. El stollen debería quedar dorado una vez cocinado.
12. Cuando la cocción haya terminado, retira la cesta para freír con aire y deja que se enfrie durante 15 minutos antes de pasarlo a una rejilla. Pintalo con los 25 g de mantequilla derretida restantes y despues espolvorea 50 g de azúcar granulado por encima. Espolvorea con azúcar glas antes de servir.



OL750

Bebidas

TU NAVIDAD, AHORA MÁS FÁCIL.



PREPARACIÓN: 5 MINUTOS

TIEMPO DE COCCIÓN: 30 MINUTOS

CANTIDAD: 4-6 RACIONES

PROGRAMA: PULSE (PULSAR), SAUCE (SALSA)



PONCHE DE HUEVO

INGREDIENTES

- 6 yemas de huevo
- 1 lata de leche condensada (397 g)
- 200 ml de nata doble
- 250 ml de leche
- 150 ml de ron especiado
- Semillas de 1 vaina de vainilla

INSTRUCCIONES

1. Añade todos los ingredientes excepto el ron a la jarra de la batidora.
2. Bloquea la tapa y selecciona la función PULSE (PULSAR) para combinar todos los ingredientes.
3. Selecciona SAUCE (SALSA).
4. Una vez que la cocción se haya completado, pasa la mezcla por un colador para eliminar cualquier grumo en caso necesario.
5. Añade el ron.
6. Sírvelo caliente o frío.





CHOCOLATE CALIENTE DE PAN DE JENGIBRE

INGREDIENTES

- 1 l de leche entera
- 1 rama de canela
- 1 anís estrellado
- 2 cucharaditas de jengibre molido
- 100 g de pepitas de chocolate negro o chocolate negro a trocitos
- 25 g de cacao en polvo
- 15 g de azúcar extrafino

OTROS INGREDIENTES (OPCIONALES)

- Nata montada en lata
- Minimalviscos
- Chocolate a trocitos
- 2 cucharaditas de jengibre cristalizado picado

INSTRUCCIONES

1. Coloca todos los ingredientes en la jarra y bloquea la tapa.
2. Selecciona MANUAL (MANUAL), COOK (COCINAR) y ajusta la temperatura a HIGH (ALTA). Cocina durante 25 minutos, pulsando cada 5 minutos.
3. Cuando el programa haya terminado, vierte el chocolate caliente en cuatro tazas grandes y cúbrelo con nata montada, malvaviscos, chocolate a trocitos y jengibre.



PREPARACIÓN: 10 MINUTOS

TIEMPO DE COCCIÓN: 20 MINUTOS

CANTIDAD: 750 ML

PROGRAMA: MANUAL (MANUAL) - COOK (COCINAR) - MED/LOW (MEDIA/BAJA)



VINO ESPECIADO

INGREDIENTES

- 750 ml de vino tinto
- 75 g de azúcar extrafino
- 1 naranja
- 1 clementina
- ½ limón
- 2 ramas de canela
- 2 clavos de olor
- 2 anís estrellado

INSTRUCCIONES

1. Echa los 300 ml de vino y los ingredientes restantes en la jarra.
2. Selecciona COOK (COCINAR), MED (MEDIA) y deja que se cocine durante 10 minutos.
3. Añade el vino restante a la jarra, selecciona COOK (COCINAR) LOW (BAJA) y deja que se cocine durante 15 minutos.
4. Cuando la cocción haya terminado, vierte con cuidado el vino especiado caliente en tazas y sírvelo.



Para Papá Noel

TU NAVIDAD, AHORA MÁS FÁCIL.

PREPARACIÓN: 10 MINUTOS

HORNEAR: 10-12 MINUTOS

CANTIDAD: 18-20 GALLETAS



GALLETAS CON PEPITAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 75 g de mantequilla, en pomada
- 75 g de azúcar extrafino
- 75 g de azúcar moreno blando
- 1 huevo grande, batido
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 175 g de harina
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 100 g de pepitas de chocolate

INSTRUCCIONES

1. En un recipiente mediano, bate la mantequilla y los azúcares hasta obtener una mezcla con una consistencia ligera y esponjosa. Agrega el huevo batiendo un poco y, a continuación, añade la vainilla. En otro recipiente, tamiza juntas la harina y la levadura en polvo.
2. Con una cuchara grande, incorpora la harina a la masa con las pepitas de chocolate.
3. Cubre la bandeja de horno con papel de horno. Cubre otra bandeja de horno con papel de hornear.
4. Coloca espaciadamente 9-10 cucharaditas colmadas de la masa de galletas en cada bandeja.
5. Instala las rejillas en los niveles 1 y 3. Selecciona BAKE (HORNEAR), NIVEL 2 y ajusta la temperatura a 180 °C y el tiempo a 12 minutos. Pulsa START/STOP (INICIAR/DETENER) para comenzar el precalentamiento.
6. Cuando la unidad se haya precalentado, coloca las bandejas en las rejillas. Cierra la puerta del horno para comenzar la cocción.
7. Transcurridos 10 minutos, comprueba si están listas (las galletas deberían estar blanditas en el centro).
8. Retira las bandejas del horno y deja que las galletas se enfríen durante unos minutos antes de servir.





BN650

PASTELITOS DE FRANCHIPÁN

INGREDIENTES

PARA LA MASA DULCE

- 200 g de harina común
- 100 g de mantequilla fría, cortada en dados
- 25 g de azúcar glas
- 1 huevo batido con 1 cucharada de agua

PARA EL FRANCHIPÁN

- 100 g de mantequilla blanda cortada en dados
- 100 g de azúcar extrafino
- 75 g de harina leudante
- ½ cucharadita de levadura en polvo
- 2 huevos
- 1 cucharada de ron (opcional)
- 400 g de mezcla de fruta seca, licor y especias (1 bote de Mincemeat)
- 25 g de almendras laminadas
- Azúcar glas para espolvorear

Precalienta el horno a 200 °C.

INSTRUCCIONES

1. Coloca la cuchilla de picar en el recipiente del procesador de precisión. Añade la harina y la mantequilla en el recipiente y selecciona CHOP (PICAR) 3-4 veces o hasta que la mezcla se asemeje a pan rallado fino.
2. Añade huevo al recipiente y vierte agua lentamente a través del tubo de alimentación hasta que la mezcla empiece a formar una bola alrededor de la cuchilla y el recipiente esté limpio.
3. Retira con cuidado la masa de la cuchilla y colócala sobre una tabla enharinada y amásala ligeramente. Forma un disco plano y envuélvelo en papel de horno y refrigeralo durante 30 minutos.
4. Extiende la masa hasta un grosor de 3 mm. Con un cortador de unos 70-80 mm, corta 12 círculos y utilízalos para forrar las bases del molde. Rellénalos con 2 cucharaditas de mezcla de fruta seca, licor y especias en el hueco de cada pastelito. Después pinta los bordes con un poquito de agua.
5. Para elaborar el franchipán: Coloca el accesorio para amasar en el recipiente, añade la harina y la levadura en polvo. Pulsa para mezclar. Añade los dados de mantequilla blanda, el azúcar, las almendras, los huevos y el ron, si lo empleas. Selecciona MIX (MEZCLAR).
6. Cubre la mezcla de fruta seca, licor y especias con una cucharadita colmada de franchipán y espolvorea copos de almendra por encima.
7. Con el horno precalentado, hornea durante 20 minutos o hasta que estén dorados. Deja que se enfrien en una rejilla antes de espolvorearlos con azúcar glas.





SP101

PASTELITOS CON CLEMENTINAS Y PASTA DE ALMENDRAS

INGREDIENTES

- 150 g de harina de trigo
- 100 g mantequilla sin sal fría, cortada en dados
- 50 g de almendras molidas
- 25 g de azúcar glas
- Ralladura de 2 clementinas
- 1 huevo grande, batido
- 1 cucharada de agua
- 400 g de mezcla de fruta seca, licor y especias (1 bote de Luxury Mincemeat)
- 1 cucharada de leche
- Azúcar glas para espolvorear

Es necesario un molde de 12 pastelitos

INSTRUCCIONES

1. Echa la harina, la mantequilla, las almendras, el azúcar glas y la ralladura de clementina en el recipiente del procesador de alimentos.
2. Pulsa unas cuantas veces hasta que la mezcla se asemeje a migas de pan. Añade un huevo y agua y procésalos hasta que la mezcla se una alrededor de la cuchilla.
3. Vuélcalo en una superficie ligeramente enharinada y amásala un poco para unirla. Forma un disco plano y envuélvelo en papel de horno y refrigerárala durante 1 hora.
4. Extiende la masa en una superficie ligeramente enharinada a un grosor de 3 mm. Con un cortador de unos 70-80 mm, corta 12 círculos y utilízalos para forrar las bases del molde. Rellénalos con 1-2 cucharaditas de mezcla de fruta seca, licor y especias en el hueco de cada pastelito. Después pinta los bordes con un poquito de leche o agua.
5. Corta 12 círculos más pequeños de la masa restante y utilízalos para tapar los pastelitos.
6. Decora la parte superior con estrellas u otras formas. Píntalos con leche.
7. Enciende la unidad (ON). Selecciona la función BAKE (HORNEAR) y ajusta la temperatura a 180 °C y el tiempo a 20 minutos. Selecciona START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR) para comenzar.
8. Una vez que la unidad se haya precalentado, pon la bandeja en el horno. Hornea durante 18-20 minutos.
9. Cuando la cocción haya terminado, retira los pastelitos del horno y déjalos enfriar en el molde durante 5 minutos antes de servirlos calientes con azúcar glas por encima.





¿Quieres más recetas?

Visita Ninja Test Kitchen para descubrir más recetas navideñas y delicias para todo el año.
www.ninjatestkitchen.eu