ARROCES

COOKMAKER
PREMIUM

Menú arroz
8 minutos – Presión 3

4 PERSONAS

429 cal. /ración

INGREDIENTES

2 Vasos medidores de arroz basmati (300 gr.)
3 vasos medidores de agua
40 ml. de aceite de oliva
100 gr. de jamón york (en un trozo)
1 Lata de maíz
1 Lata de guisantes
1 Zanahoria
Sal

ARROZ TRES DELICIAS

- Echamos el arroz en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, agregamos el jamón york cortado a tacos, al igual que la zanahoria.
- Incorporamos el maíz junto con los guisantes. Rociamos con el aceite de oliva y añadimos el agua.
- Mezclamos bien todos los ingredientes. Sazonamos, cerramos la tapa y programamos:

  Menú arroz – 8 minutos – Presión 3

- Finalizada la cocción, despresurizamos la olla depositando el arroz sobre una fuente. Servimos.

Nota: Podemos hacer unas tortillas, cortarlas en juliana y agregarlas al arroz. Este plato podemos comerlo en frío o caliente, acompañándolo de salsa de mayonesa o de salsa agridulce.

Menú arroz
8 minutos – Presión 3

4 PERSONAS

452 cal. /ración

INGREDIENTES

2 Vasos medidores de arroz grano largo (300 gr.)
3 Vasos medidores de agua
20 ml. de aceite de oliva
200 gr. de guisantes
2 Zanahorias
2 Latas de atún en aceite de oliva
200 ml. de salsa de tomate
50 gr. de aceitunas deshuesadas

CORONA DE ARROZ CON ATÚN

- Pelamos y cortamos las zanahorias en dados menudos introduciéndolas en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium junto con el arroz y los guisantes.
- Agregamos el aceite, el agua y la sal. Mezclamos bien todos los ingredientes, cerramos la tapa y programamos:

  Menú arroz – 8 minutos – Presión 3

- Finalizada la cocción, despresurizamos la olla, escurrimos el arroz pasándolo por agua fría, cortándole el calor. Reservamos.
- En una fuente colocamos el tomate, el atún escurrido de aceite y las aceitunas picadas finamente. Mezclamos hasta que nos queden todos los ingredientes bien ligados.
- Colocamos el arroz sobre un molde. Desmoldamos y servimos acompañado del atún con tomate.

Nota: Si lo prefiere puede sustituir el tomate por mayonesa.

Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú arroz
8 minutos – Presión 3

4 PERSONAS

812 cal. /ración

INGREDIENTES

350 gr. de arroz
200 gr. de carne de cerdo troceada sin hueso
200 gr. de pollo troceada sin hueso
50 ml. de aceite de oliva
200 gr. de almejas
400 gr. de gambas
20 ml. de aceite de oliva para fumet
600 gr. de sepia
100 gr. de guisantes
1 Pimiento verde
8 Dientes de ajo (grandes)
2 Tomates maduros
Pimienta negra (al gusto)
Azafrán (colorante alimenticio)
650 ml. de fumet de marisco
Sal

PAELLA MIXTA

- Pelamos las gambas, despojándolas de pieles y cabeza, procediendo a la elaboración del fumet de marisco según receta. Reservamos, lavamos y secamos la cubeta.
- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, seleccionamos Menú Sofreír (Tapa abierta) y agregamos la carne de cerdo y la de pollo, sofriéndola unos minutos.
- Incorporamos la sepia cortada a tiras, la carne de las gambas y los ajos pelados y majados con la ayuda de un mortero.
- Agregamos el tomate rallado y rehogamos todos los ingredientes. Cancelamos menú.
- Añadimos las almejas, los guisantes, el pimiento, la pimienta negra (recién molida), el colorante alimenticio y el arroz.
- Mezclamos bien todos los ingredientes, rectificamos en sal y echamos el fumet de marisco.
- Cerramos la tapa y programamos:

Menú arroz – 8 minutos – Presión 3

Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú arroz
8 minutos – Presión 3

4 PERSONAS

740 cal. /ración

INGREDIENTES

400 gr. de arroz
40 ml. de aceite de oliva
800 gr. de pechuga deshuesada
1 Tomate maduro
1 Pimiento
5 Dientes de ajo
50 ml. de vino blanco
Pimienta negra (en grano)
1 Cucharadita de pimentón dulce
1 Pastilla de caldo de carne
Colorante alimenticio
550 ml. de agua
Una pizca de sal

ARROZ CON POLLO

- Ponemos el aceite en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium. Seleccionamos Menú Sofreír (Tapa abierta).
- Echamos la carne (cortada a trozos regulares) y la rehogamos levemente por ambas caras.
- Incorporamos el tomate rallado, el pimiento y los ajos majados junto con la pimienta. Seguimos rehogando unos minutos. Cancelamos menú.
- Agregamos el vino, el arroz, el pimentón, la pastilla de caldo, el colorante y el agua.
- Mezclamos bien todos los ingredientes, rectificamos en sal, cerramos la tapa y programamos:

Menú arroz – 8 minutos – Presión 3

- Una vez finalizado, deje reposar unos minutos, despresurizamos la olla y sírvalo.

ARROZ MARINERO

Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú arroz
8 minutos – Presión 3

4 PERSONAS

680 cal. /ración

INGREDIENTES

400 gr. de arroz

50 ml. de aceite de oliva

1 Kg. de sepia (cortada a tiras)

½ Cebolla

1 Pimiento verde

1 Pimiento rojo

6 Dientes de ajo (grandes)

Pimienta en grano (al gusto)

1 Pastilla de caldo de pescado

Colorante alimenticio

600 ml. de agua

1 Pizca de sal

- Cortamos los pimientos a tiras.
- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium. Seleccionamos Menú Sofreír (Tapa abierta) y rehogamos los pimientos. Una vez bien sofritos, se retiran a una fuente. Reservamos.
- En ese mismo aceite pochamos levemente la cebolla junto con la sepia. Cancelamos menú.
- Incorporamos el arroz junto con los ajos y la pimienta (que habremos majado con ayuda de un mortero), añadimos la pastilla de caldo, el colorante, el agua y rectificamos en sal.
- Mezclamos bien todos los ingredientes, cerramos la tapa y programamos:

  Menú arroz – 8 minutos – Presión 3

- Finalizada la función, dejamos reposar unos minutos, despresurizamos la olla y servimos junto con las tiras de pimiento fritas.

ARROZ CAMPERO

Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú arroz
8 minutos – Presión 3

4 PERSONAS

825 cal. /ración

INGREDIENTES

1 Conejo (aproximadamente 1 Kg.)

50 ml. de aceite de oliva

1 Pimiento rojo (de asar)

3 Tomates rallados (maduros)

6 Dientes de ajo

1 Vaso medidor de vino

380 gr. de arroz

Tomillo (al gusto)

Romero (al gusto)

Colorante alimenticio

Pimienta

Agua (650 ml. aprox.)

Sal

- Limpiamos y troceamos el conejo. Salpimentamos.
- Colocamos el aceite en una sartén y freímos el conejo (que nos quede bien doradito por ambas caras). Reservamos.
- Echamos el aceite de freír el conejo en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium. Seleccionamos Menú Sofreír (Tapa abierta) y rehogamos brevemente el pimiento junto con los tomates y los ajos ligeramente machacados. Cancelamos menú.
- Agregamos el arroz, el vino, el tomillo, el romero, el colorante y la pimienta.
- Incorporamos la carne que teníamos reservada, echamos el agua y rectificamos en sal, mezclando bien todos los ingredientes. Cerramos la tapa y programamos:

  Menú arroz – 8 minutos – Presión 3

- Finalizada la función, dejamos reposar unos minutos, despresurizamos la olla y servimos.

ARROZ CON CARRILLERAS

Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú verdura
30 minutos – Presión 5
Menú arroz
8 minutos – Presión 3

4 PERSONAS

657 cal. /ración

INGREDIENTES

500 gr. de carrilleras ibéricas
400 gr. de arroz bomba
50 ml. de aceite de oliva
6 Dientes de ajo
2 Zanahorias
2 Puerros
6 Champiñones
1 Pimiento verde
1 Pimiento rojo
1 Vaso medidor de vino
Agua (900 ml. aprox.)
Sal

- Limpiamos las carrilleras de pieles y grasa, cortándola en varios trozos.
- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, seleccionamos Menú Sofreír (Tapa abierta) y rehogamos brevemente las carrilleras. Cancelamos menú.
- Agregamos los ajos ligeramente machacados, las zanahorias cortadas en rodajas junto con los puerros y la sal.
- Echamos el agua, cerramos la tapa y programamos:

  Menú Verdura – 30 minutos – Presión 5
- Finalizada la cocción, retiramos las carrilleras a una fuente y pasamos las verduras por un pasapuré o un chino, junto con el caldo resultante.
- Sin lavar la cubeta echamos el arroz, los champiñones limpios y cortados por la mitad, el pimiento a tiras, el vino y las carrilleras.
- Incorporamos las verduras junto con el caldo, rectificamos en sal y mezclamos bien todos los ingredientes.
- Cerramos la tapa y programamos:

  Menú arroz – 8 minutos – Presión 3

ARROZ CON CALAMARES

Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú arroz
8 minutos – Presión 3

4 PERSONAS

586 cal. /ración

INGREDIENTES

800 gr. de anillas de calamar
40 ml. de aceite
300 gr. de arroz redondo (2 vasos medidores)
500 ml. de caldo de pescado (3 vasos medidores)
20 ml. de vino blanco
1 Cebolla mediana
1 Tomate maduro
1 Pimiento verde
3 Dientes de ajo
1 ramillete de perejil
1 Cucharadita de pimentón
Colorante alimenticio
Sal / Pimienta

- Picamos la cebolla a daditos menudos.
- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, seleccionamos Menú sofreír (Tapa abierta).
- Incorporamos la cebolla, dejándola pochar unos minutos. A continuación incorporamos las anillas de calamar, el perejil picado y los ajos ligeramente machacados. Dejamos rehogar.
- Añadimos el tomate cortado a taquitos, el pimentón y el vino. Cancelamos menú.
- Para finalizar agregamos el arroz, el pimiento cortado a tacos y el colorante alimenticio. Salpimentamos, cubrimos con el caldo de pescado, cerramos la tapa y programamos:

  Menú arroz – 8 minutos – Presión 3
- Si no dispone de caldo de pescado (fumet), sustituiremos por una pastilla de caldo disuelta en el agua.

ARROZ CON POLLO AL CURRY

Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú arroz
8 minutos – Presión 3

4 PERSONAS

511 cal. /ración

INGREDIENTES

350 gr. de arroz
2 Pechugas de pollo (limpias y deshuesadas)
½ Cebolla (muy picadita)
30 ml. de aceite
2 Cucharadas de mantequilla
2 Cucharadas de curry
500 ml. de caldo de pollo
Sal / Pimienta /Perejil

- Cortamos las pechugas a trozos regulares. Salpimentamos.
- Picamos la cebolla finamente.
- Echamos el aceite junto con la mantequilla en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, seleccionamos Menú sofreír (Tapa abierta) y rehogamos el pollo unos minutos.
- Agregamos las cebollas, el arroz, el curry y el perejil picado. Cancelamos menú.
- Incorporamos el caldo de pollo. Rectificamos en sal, mezclamos bien todos los ingredientes y programamos:

  Menú arroz – 8 minutos – Presión 3
- Finalizada la función, dejamos reposar unos minutos, despresurizamos la olla y servimos.

(Si usted no tiene caldo de pollo, podemos sustituirlo por una pastilla de caldo de ave disuelta en 500 ml. de agua).

ARROZ MORUNO CON ALBAHACA

Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú arroz
8 minutos – Presión 3

4 PERSONAS

670 cal. /ración

INGREDIENTES

400 gr. de arroz (grano largo)
700 gr. de pinchitos de pollo
40 ml. de aceite de oliva
1 Pimiento verde
3 Dientes de ajo
3 Hojas de albahaca
½ Cucharadita de curry
Perejil (al gusto)
Sal / Pimienta blanca
650 ml. de agua

- Cortamos a tiras el pimiento.
- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium y seleccionamos Menú sofreír (Tapa abierta).
- Sofreímos los pimientos (no demasiado), sacamos y reservamos.
- En este mismo aceite rehogamos brevemente los pinchitos de pollo. Cancelamos menú.
- Agregamos los ajos majados junto con las hojas de albahaca, el pimentón, el curry y el perejil picado finamente. Incorporamos el arroz.
- Salpimentamos y añadimos el agua mezclando bien todos los ingredientes.
- Cerramos la tapa y programamos:

  Menú arroz – 8 minutos – Presión 3
- Finalizada la función, despresurizamos la olla y servimos acompañado de tiras de pimientos.

ARROZ CON MENUDILLO DE POLLO

Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú arroz
8 minutos – Presión 3

4 PERSONAS

647 cal. /ración

INGREDIENTES

50 ml. de aceite de oliva
500 gr. de higaditos de pollo
400 gr. de arroz
1 Cebolla
6 Dientes de ajo
2 Tomates maduros
1 Pimiento verde
100 ml. de vino blanco
1 Hoja de laurel
Sal / Pimienta (al gusto)
Colorante alimenticio
Agua (aprox. 900 ml.)

- Limpiamos los higadillos de telillas y grasas. Reservamos.
- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, seleccionamos Menú sofreír (Tapa abierta).
- Sofreímos los ajos laminados junto con la cebolla cortada en aros y los pimientos a trocitos. Agregamos los higadillos y rehogamos durante unos minutos. Cancelamos menú.
- Incorporamos el arroz, el vino blanco, la hoja de laurel y el colorante alimenticio.
- A continuación salpimentamos y añadimos el agua, mezclando bien todos los ingredientes.
- Cerramos la tapa y programamos:

  Menú arroz – 8 minutos – Presión 3
- Finalizada la función, dejamos despresurizar la olla.
- Mantenemos en reposo unos minutos y servimos.

ARROZ A LA CUBANA

Menú arroz
8 minutos – Presión 3

4 PERSONAS

791 cal. /ración

INGREDIENTES

400 gr. de arroz (grano largo)
650 ml. de agua
1 Cucharada de manteca de cerdo (12 gr. aprox.)
1 Pizca de sal

Para la guarnición:
1 Plátano macho
100 gr. de beicon
120 gr. de salchichas (un paquete)
4 Huevos
380 gr. de tomate frito (1 brik)

- Ponemos el arroz junto con la manteca y una pizca de sal en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium. Agregamos el agua, mezclamos bien los ingredientes, cerramos la tapa y programamos:

  Menú arroz – 8 minutos – Presión 3
- Finalizada la cocción, dejamos reposar unos minutos, despresurizamos la olla y vamos colocando el arroz en moldes individuales.
- En una sartén freímos los huevos, el beicon y las salchichas.
- Por último freiremos los plátanos machos cortados a rodajas.
- Repartimos las porciones en cada plato.
- Acompañamos con salsa de tomate frito.

ARROZ CON ALMEJAS

Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú arroz
8 minutos – Presión 3

4 PERSONAS

579 cal. /ración

INGREDIENTES

400 gr. de almejas

5 Dientes de ajo

1 Ramillete de perejil

70 ml. de aceite de oliva

80 ml. de vino blanco

1 Pimiento verde

½ Cebolla

380 gr. de arroz (grano largo)

650 ml. de caldo de pescado (fumet)

Pimienta negra recién molida

- Sal / Zumo de 1 limón

- Dejamos las almejas en agua unas dos horas antes de ser cocinadas. (De esta forma perderán toda la arena).
- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, seleccionamos Menú sofreír (Tapa abierta) rehogando los ajos muy picaditos. Sin que cojan color, agregamos el vino con el perejil cortado finamente, y a continuación las almejas. (No mueva las almejas en el interior de la cubeta. Dejaremos que se abran y retiramos reservándolas en un cuenco y la salsa en otro). Cancelamos menú.
- Sin lavar la cubeta, volvemos a colocarla en la olla. Agregamos la cebolla y el pimiento cortado en juliana. Incorporamos el arroz, el fumet de pescado y la salsa de las almejas. Salpimentamos, cerramos la tapa y programamos:

  Menú arroz – 8 minutos – Presión 3

- Finalizada la cocción, despresurizamos la olla y agregamos las almejas. Rociamos con el zumo de limón, añadimos perejil picado y dejamos reposar unos minutos. Servir a continuación.

ARROZ CON TERNERA

Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú carne
20 minutos – Presión 5
Menú arroz
8 minutos – Presión 3

4 PERSONAS

728 cal. /ración

INGREDIENTES

370 gr. de arroz

700 gr. de carne de ternera (guiso)

70 ml. de aceite de oliva

5 Dientes de ajo

100 ml. de vino blanco

50 gr. aprox. de coles de bruselas

1 Pimiento verde

½ Cebolla

½ Pimiento rojo

Caldo de carne (aprox. 600 ml.)

Sal / Pimienta negra (al gusto)

Colorante alimenticio

- Limpiamos la carne de pieles y grasas cortándola a tacos regulares.
- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, seleccionamos Menú sofreír (Tapa abierta) rehogando la carne brevemente durante unos minutos. Cancelamos menú.
- Incorporamos los dientes de ajo ligeramente machacados y el vino. Salpimentamos, cerramos la tapa y programamos:

  Menú carne – 20 minutos – Presión 5

- Finalizada la cocción, despresurizamos la olla. Agregamos el arroz, la verdura muy picadita, las coles de bruselas, el colorante y el caldo de carne. Rectificamos en sal.
- Mezclamos bien todos los ingredientes, cerramos la tapa y programamos:

  Menú arroz – 8 minutos – Presión 3

- Dejar reposar unos minutos, despresurizar la olla y servir.

ARROZ CAMPURRIANO

Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú arroz
8 minutos – Presión 3

4 PERSONAS

480 cal. /ración

INGREDIENTES

380 gr. de arroz
700 gr. de pollo (troceado)
40 ml. de aceite de oliva
4 Dientes de ajo
1 Tomate rojo
1 Pimiento verde (mediano)
1 Pimiento rojo (mediano)
100 gr. de guisantes
60 ml. de vino blanco
Colorante alimenticio
650 ml. de caldo de carne
Sal / Pimienta en grano (al gusto)

- Limpiamos el pollo de pieles y grasas, enjuagamos bajo el grifo y dejamos escurrir. Secamos con papel absorbente y salpimentamos.
- Ponemos en el vaso de una batidora los ajos, el tomate, el pimiento verde, el pimiento rojo, la sal y la pimienta, trituramos todos los ingredientes, pero no demasiado, más bien a trozos pequeños y regulares.
- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, seleccionamos Menú sofreír (Tapa abierta), ponemos el pollo y marcamos por ambas caras. Agregamos todas las verduras troceadas rehogándolas junto con el pollo por espacio de unos minutos. Cancelamos menú.
- Incorporamos el arroz, los guisantes, el colorante alimenticio, el caldo de carne y el vino. Rectificamos en sal, cerramos la tapa y programamos:

  Menú arroz – 8 minutos – Presión 3

- Finalizada la cocción, dejamos reposar unos minutos, despresurizamos la olla y servimos.

ARROZ CON GALERAS

Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú arroz
8 minutos – Presión 3

4 PERSONAS

439 cal. /ración

INGREDIENTES

380 gr. de arroz
8 galeras
5 Dientes de ajo
3 Tomates rojos
1 Cucharadita de pimentón
40 ml. de aceite de oliva
20 ml. de coñac
30 ml. de vino blanco
650 ml. de fumet de pescado
Pimienta negra (al gusto)
Sal

- Limpiamos y enjuagamos bien las galeras bajo el grifo.
- Pelamos y picamos los ajos, rallamos los tomates y echamos el aceite en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium.
- Seleccionamos Menú sofreír (Tapa abierta), incorporamos los ajos y las galeras rehogándolo todo durante unos minutos.
- Agregamos el pimentón, los tomates rallados y el coñac. Removemos y dejamos sofreír unos minutos más. Cancelamos menú.
- Sacamos las galeras a una fuente. Reservamos.
- Añadimos el arroz, el vino blanco, el fumet de pescado, la pimienta negra ligeramente machacada y la sal.
- Cerramos la tapa y programamos:

  Menú arroz – 8 minutos – Presión 3

- Finalizada la cocción dejamos reposar unos minutos, despresurizamos la olla y servimos el arroz con las galeras por encima.

ARROZ AL AJILLO CON GAMBAS

Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú arroz
8 minutos – Presión 3

4 PERSONAS

481 cal. /ración

INGREDIENTES

- 350 gr. de arroz (aprox. 2 vasos medidores)
- 200 gr. de gambas peladas
- 150 gr. de beicon (en taquitos)
- 3 Dientes de ajo
- Guindilla cortada en aros (al gusto)
- 50 ml. de aceite de oliva
- 600 ml. de agua (aprox. 4 vasos medidores)
- Una pizca de sal
- 1 Cucharada de perejil seco

- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, seleccionamos Menú sofreír (Tapa abierta), doramos el ajo junto con la guindilla cortada en aros.
- Agregamos el beicon, rehogamos brevemente y añadimos el arroz junto con las gambas. Cancelamos menú.
- Cubrimos con el agua, sazonamos y mezclamos bien todos los ingredientes.
- Cerramos la tapa y programamos:

  Menú arroz – 8 minutos – Presión 3

- Finalizada la cocción, despresurizamos la olla, abrimos la tapa y dejamos que se airee el arroz durante unos minutos.
- Servimos y espolvoreamos con perejil.

ARROZ CON CODORNICES

Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú arroz
10 minutos – Presión 3

4 PERSONAS

460 cal. /ración

INGREDIENTES

- 4 Codornices
- 60 ml. de aceite de oliva
- 5 Dientes de ajo
- ½ Guindilla
- ½ Cebolla
- 300 gr. de arroz
- 40 ml. de vino
- 650 ml. de caldo de ave
- Sal / Pimienta blanca (al gusto)
- 1 Cucharada de perejil seco

- Limpiamos las codornices secándolas con papel secante de cocina. Salpimentamos por dentro y por fuera.
- En una sartén, echamos el aceite dorando bien las codornices por ambas caras. Reservamos las codornices, echamos el aceite de la fritura en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium.
- Seleccionamos Menú sofreír (Tapa abierta), doramos la cebolla muy picadita, los ajos y la guindilla. Cancelamos menú.
- Incorporamos el arroz, el vino, el caldo de carne y un poco de pimienta blanca.
- Colocamos encima las codornices y rectificamos en sal.
- Cerramos la tapa y programamos:

  Menú arroz – 10 minutos – Presión 3

- Finalizada la cocción, dejamos reposar unos minutos, abrimos la tapa y servimos.

TARTALETAS DE ARROZ CON BERBERECHOS (GUARNICIÓN)

Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú arroz
8 minutos – Presión 3

4 PERSONAS

298 cal. /ración

INGREDIENTES

160 gr. de arroz grano largo

40 ml. de aceite

3 Dientes de ajo

½ Guindilla

½ Cebolla

Sal / 30 ml. de vino blanco

1 Kg. de berberechos

Laurel

1 Diente de ajo

400 ml. de agua

6 Cucharadas de mayonesa

12 Tartaletas

- Lavamos los berberechos bajo el chorro de agua fría y colocamos en una cacerola con el laurel, un diente de ajo y el vino blanco. Cuando empiecen a abrirse, añadimos el agua y dejamos cocer unos minutos.
- Retiramos del fuego.
- Retiramos los berberechos, desechamos las conchas y filtramos el caldo de cocción con un colador fino. Reservamos.
- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, seleccionamos Menú sofreír (Tapa abierta).
- Sofreímos los ajos junto con la cebolla y la guindilla, todo ello cortado en finas rodajas, agregamos el arroz y rehogamos unos minutos. Cancelamos menú.
- Incorporamos el caldo (unos 350 ó 400 ml.), rectificamos en sal y cerramos la tapa. Programamos:

  Menú arroz – 8 minutos – Presión 3
- Finalizada la cocción, despresurizamos la olla, agregamos la carne de los berberechos y mezclamos bien.
- En cada tartaleta ponemos un poco de mayonesa y rellenamos con el arroz.

ARROZ CON TOMATE (GUARNICIÓN)

Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú arroz
8 minutos – Presión 3

4 PERSONAS

198 cal. /ración

INGREDIENTES

150 gr. de arroz (1 vaso medidor)

½ Cebolla (mediana)

1 Diente de ajo

40 ml. de aceite de oliva

400 gr. de tomate (troceado de lata)

Sal / Pimienta (al gusto)

Orégano en hojas (al gusto)

260 ml. de agua (2 vasos medidores)

- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, seleccionamos Menú sofreír (Tapa abierta).
- Rehogamos la cebolla picada junto con los ajos, incorporamos el tomate y dejamos sofreír durante unos minutos. Cancelamos menú.
- Agregamos la sal, la pimienta, el orégano y el arroz.
- Añadimos el agua, mezclamos bien todos los ingredientes, cerramos la tapa y programamos:

  Menú arroz – 8 minutos – Presión 3
- Finalizada la función, despresurizamos la olla y servimos.

ARROZ CON SALCHICHAS

Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú arroz
8 minutos – Presión 3

4 PERSONAS

495 cal. /ración

INGREDIENTES

200 gr. de salchichas frescas

300 gr. de arroz (aproximadamente 2 vasos medidores)

50 ml. de aceite de oliva

½ Cebolla

4 Dientes de ajo

Pimienta en grano (al gusto)

1 Hoja de laurel

Perejil seco

2 Tomates maduros

20 ml. de vino blanco

Agua (600 ml. aprox.)

Sal

- Ponemos el aceite en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, seleccionamos Menú sofreír (Tapa abierta), rehogamos durante unos minutos la cebolla junto con las salchichas (partidas en varios trozos).
- Agregamos el ajo majado con la pimienta y el perejil seco.
- Añadimos el tomate pelado y cortado a daditos, el vino y la hoja de laurel. Cancelamos menú.
- Incorporamos el arroz y el agua.
- Rectificamos en sal, mezclamos bien todos los ingredientes, cerramos la tapa y programamos:

  Menú arroz – 8 minutos – Presión 3

- Finalizada la cocción, despresurizamos la olla, dejamos reposar unos minutos y servimos.

ARROZ CON CORDERO

Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú arroz
8 minutos – Presión 3

4 PERSONAS

438 cal. /ración

INGREDIENTES

400 gr. de arroz

600 gr. de cordero (chuletas, cuello, pierna…)

40 ml. de aceite de oliva

½ Cebolla

3 Dientes de ajo

2 Tomates (cortados a dados)

1 Pimiento

40 ml. de vino blanco

150 gr. de guisantes

Sal / Pimienta (al gusto)

Agua (aprox. 750 ml.)

Colorante alimenticio

- Sazonamos el cordero por ambos lados.
- En una sartén, con un poco de aceite, doramos el cordero por las dos caras.
- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, seleccionamos Menú sofreír (tapa abierta), sofreímos durante unos minutos las cebollas los ajos, el pimiento y los tomates. Cancelamos menú.
- Incorporamos el arroz, los guisantes, el colorante alimenticio y la pimienta negra ligeramente machacada. Rectificamos en sal.
- Agregamos la carne junto con el aceite en el que ha sido refrita, el agua y el vino.
- Mezclamos bien todos los ingredientes, cerramos la tapa y programamos:

  Menú arroz – 8 minutos – Presión 3

- Finalizada la función, dejamos reposar unos minutos, despresurizamos la olla y servimos.

ARROZ NEGRO CON CALAMARES

Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú arroz
8 minutos – Presión 3

4 PERSONAS

360 cal. /ración

INGREDIENTES

400 gr. de calamares

60 ml. de aceite de oliva

½ Cebolla

6 Dientes de ajo

2 Tomates rojos (rallados)

1 Bolsa de tinta de calamar

50 ml. de vino blanco

1 Cayena

350 gr. de arroz (grano largo)

Agua (aprox. 750 ml.)

Sal / Pimienta (al gusto)

- Limpiamos y cortamos en rodajas los calamares. Reservamos.
- Pelamos y picamos la cebolla y los ajos.
- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium y seleccionamos Menú sofreír (Tapa abierta). Rehogamos el ajo junto con la cebolla durante unos minutos, incorporamos los calamares y a continuación los tomates rallados. Seguimos sofriendo unos minutos más. Cancelamos menú.
- Agregamos la cayena, la tinta de calamar diluida en el vino y el arroz. Mezclamos bien todos los ingredientes.
- Para finalizar incorporamos el agua y salpimentamos.
- Cerramos la tapa y programamos:

  Menú arroz – 8 minutos – Presión 3

- Finalizada la función, dejamos reposar unos minutos, despresurizamos la olla y servimos.

ARROZ CON PIÑA

Menú arroz
8 minutos – Presión 3

4 PERSONAS

398 cal. /ración

INGREDIENTES

380 gr. de arroz (2 vasos medidores aprox.)

Agua (3 vasos medidores aprox.)

Sal

1 Vaso medidor de mayonesa (180 gr. aprox.)

Zumo de ½ limón

1 Manzana (reineta o Golden)

3 Rodajas de piña (natural o de lata)

20 gr. de pasas

20 gr. de frutas del bosque deshidratadas

- Sal / Pimienta

- Echamos el arroz en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, cubrimos con el agua y ponemos un poco de sal. Cerramos la tapa y programamos:

  Menú arroz – 8 minutos – Presión 3

- Finalizada la cocción, dejamos reposar unos minutos y despresurizamos la olla.
- Escurrimos, enfriamos bajo el chorro de agua fría y volvemos a escurrir.
- Colocamos el arroz en una ensaladera mezclándolo con la mayonesa y el zumo de limón filtrado.
- Troceamos las rodajas de piña, pelamos y cortamos la manzana muy menudita y agregamos todo al arroz.
- Salpimentamos e incorporamos las frutas del bosque y las pasas, ablandadas previamente en agua templada.
- Mezclamos bien todos los ingredientes y servimos.

ARROZ CON ANCHOAS

Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú arroz
8 minutos – Presión 3

4 PERSONAS

465 cal. /ración

INGREDIENTES

380 gr. de arroz (grano redondo)

50 ml. de aceite de oliva

1 Cebolla mediana

2 Cucharadas de perejil picado

7 Filetes de anchoas

2 Dientes de ajo

100 gr. de tomate natural triturado

½ Vaso de vino blanco (50 ml.)

650 ml. de caldo de verdura

Queso parmesano rallado (80 gr. aprox.)

Sal / Pimienta

- Pelamos y picamos la cebolla finamente.
- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, seleccionamos Menú sofreír (Tapa abierta), rehogamos la cebolla junto con el perejil, las anchoas y los dientes de ajo. Todo bien picado. Cancelamos menú.
- Incorporamos los tomates, dejamos sofreír unos minutos con el calor que ha generado la olla.
- A continuación, incorporamos el arroz, rociamos con el vino, el caldo y salpimentamos.
- Cerramos la tapa y programamos:

  Menú arroz – 8 minutos – Presión 3

- Finalizada la función, despresurizamos la olla, abrimos la tapa y agregamos el queso parmesano. Mezclamos bien con movimientos envolventes, cerramos la tapa y dejamos reposar unos minutos antes de servir.

ARROZ CON MEJILLONES

Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú arroz
8 minutos – Presión 3

4 PERSONAS

378 cal. /ración

INGREDIENTES

1 Kg. de mejillones

200 ml. de agua / vino (50 ml.) para el mejillón

400 gr. de arroz

3 Dientes de ajo

50 ml. de vino blanco (para el arroz)

1 Cebolla mediana

40 ml. de aceite de oliva

Caldo de pescado (600 ml. aprox.)

Sal / Pimienta

1 Cucharada de perejil picado

- Limpiamos bien los mejillones con un cepillo fuerte para quitarle todas las impurezas que tienen adheridas.
- Colocamos los moluscos en una cazuela grande a fuego vivo con los dientes de ajo y el vaso de vino hasta que se abran.
- Retiramos del fuego, separamos los mejillones de sus conchas y colamos y reservamos el caldo de la cocción.
- Pelamos y picamos la cebolla muy finita.
- Ponemos el aceite en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, seleccionamos Menú sofreír (Tapa abierta) y rehogamos la cebolla. Agregamos el arroz, removemos bien y regamos con el vino blanco. Cancelamos menú.
- A continuación, incorporamos el caldo de cocción del mejillón, el caldo de pescado y salpimentamos. Cerramos la tapa y programamos:

  Menú arroz – 8 minutos – Presión 3

- Finalizada la función, despresurizamos la olla, agregamos los mejillones, mezclamos bien y dejamos reposar unos minutos. Servimos espolvoreando con perejil por encima.

ARROZ CUATRO QUESOS

Menú arroz
10 minutos – Presión 3

4 PERSONAS

680 cal. /ración

INGREDIENTES

- 380 gr. de arroz
- Agua (aprox. 750 ml.)
- Sal / Pimienta
- 100 gr. de mantequilla
- 180 gr. de quesos surtidos en lonchas (Fontina, Emmental, Mahón…)
- 100 gr. de queso parmesano para mezclar
- 60 gr. de queso parmesano rallado (para gratinar)

- Colocamos el arroz en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, echamos el agua y salpimentamos. Cerramos la tapa y programamos:

  Menú arroz – 10 minutos – Presión 3

- Finalizada la cocción, despresurizamos la olla, vertemos el arroz (que tiene que estar bien seco) y lo condimentamos con mantequilla y el queso parmesano rallado.
- Precalentamos el horno en función grill a 180 °C de temperatura.
- Untamos de mantequilla una fuente refractaria y vamos colocando tandas de arroz con los distintos quesos en lonchas.
- Para finalizar, cubrimos con una última capa de arroz espolvoreada con queso parmesano y unos rizos de mantequilla.
- Introducimos la fuente en el horno y gratinamos durante 15 minutos aproximadamente.

ARROZ CON ATÚN

Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú arroz
8 minutos – Presión 3

4 PERSONAS

450 cal. /ración

INGREDIENTES

- 350 gr. de arroz
- 500 gr. de lomo de atún fresco
- 200 gr. de alubias cocidas (1/2 bote)
- 50 ml. de aceite de oliva
- 50 ml. de tomate frito
- 3 Dientes de ajo
- Una cucharadita de pimentón
- Colorante alimenticio
- 1 Cucharada de perejil picado
- 20 ml. de vino blanco
- 750 ml. de caldo de pescado (puede ser en pastilla o disuelta en agua)
- Sal / Pimienta (al gusto)

- Limpiamos y cortamos el atún a tacos gruesos. Sazonamos y reservamos.
- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, seleccionamos Menú sofreír (Tapa abierta). Freímos ligeramente los ajos, el perejil y el pimentón. Cancelamos menú. Rehogamos con el vino.
- Incorporamos el atún, el tomate frito, el arroz, las alubias, el colorante y el caldo de pescado.
- Mezclamos bien los ingredientes, salpimentamos, cerramos la tapa y programamos:

  Menú arroz – 8 minutos – Presión 3

- Finalizada la cocción, dejamos reposar unos minutos, despresurizamos la olla y servimos.

Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú arroz
8 minutos – Presión 3

4 PERSONAS

360 cal. /ración

INGREDIENTES

300 gr. de arroz (grano largo)

40 ml. de aceite de oliva

1 Cebolla mediana

300 gr. de verdura mixta (congelada)

½ Vaso de vino blanco

650 ml. de caldo de verdura

Sal / Pimienta

ARROZ A LA CAMPESINA

- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, seleccionamos Menú sofreír (Tapa abierta), rehogamos la cebolla pelada y picada previamente.
- Dejamos que se dore ligeramente y añadimos las verduras sin descongelar, removiendo con frecuencia con una cuchara de palo. Cancelamos menú.
- Incorporamos el arroz, el caldo y el vino. Mezclamos bien todos los ingredientes. Salpimentamos.
- Cerramos la tapa y programamos:

  Menú arroz – 8 minutos – Presión 3

- Finalizada la cocción dejamos reposar unos minutos, despresurizamos la olla y servimos.

COPA NIZA

Menú arroz
8 minutos – Presión 3
Menú sofreír
El tiempo que necesite

4 PERSONAS

293 cal. /ración

INGREDIENTES

100 gr. de arroz

1 Cucharada de mantequilla

1 Cucharada de orégano

Sal / Agua (250 ml. aprox.)

1 Zanahoria

1 Lata de pimientos morrones

100 gr. de champiñones

2 Dientes de ajo

20 ml. de aceite

Sal / Pimienta

- Ponemos el arroz junto con la mantequilla, el orégano y la sal en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium.
- Echamos el agua, cerramos la tapa y programamos:

  Menú arroz – 8 minutos – Presión 3

- Finalizada la cocción, escurrimos el arroz pasándolo por agua fría. Reservamos.
- Cortamos los champiñones en láminas delgadas.
- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, seleccionamos Menú sofreír (Tapa abierta).
- Rehogamos los champiñones junto con los dientes de ajo. Cancelamos menú.
- Montamos la copa Niza de la siguiente manera; ponemos el arroz en la base inferior. A continuación la zanahoria, otra tanda de arroz, los pimientos, otra de arroz, y por último, los champiñones laminados.