CARNES

cookmaker PREMIUM

CARNE MECHADA

Menú carne
35 minutos – Presión 5

4 PERSONAS

633 cal. /ración

INGREDIENTES

1 Kg. y ½ de lomo de cerdo (en un trozo)

Aceite o manteca de cerdo (para untar) (30 ml.)

Sal / Pimienta

2 Zanahorias

1 Cebolla

1 Ramillete de perejil

3 Dientes de ajo

40 ml. de aceite de oliva

1 Vaso medidor de vino blanco (140 ml.)

1 Pastilla de caldo de carne

Antes de proceder a su elaboración, debemos encostrar la pieza en una sartén con un poco de aceite. De esta manera, la carne quedará sellada y los jugos, durante su cocción, permanecerán en el interior, dando a la carne una textura jugosa y tierna.

- Limpiamos la carne por el exterior de recortes y grasas. La untamos de aceite o manteca de cerdo, salpimentamos y dejamos reposar 30 minutos.
- En una sartén, con un poco de aceite, encostramos la carne por todos lados.
- Colocamos en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium la zanahoria cortada a rodajas, al igual que la cebolla. El ajo y el perejil lo picamos finamente.
- Introducimos la carne sobre el lecho de verduras, desmenuzamos la pastilla de caldo y rociamos por encima el aceite y el vino. Rectificamos en sal, cerramos la tapa y programamos:

  Menú carne – 35 minutos – Presión 5

- Dejamos enfriar, pasamos las verduras por el pasapuré y servimos cortada en rodajas con la salsa por encima.

ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA

Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú verdura
10 minutos – Presión 4

4 PERSONAS

312 cal. /ración

INGREDIENTES

700 gr. de carne picada (mitad vacuno, mitad cerdo)

100 gr. de cebolla

3 Dientes de ajo

100 gr. de miga de pan

Perejil

1 Huevo

Sal / Pimienta

Aceite para freír

Para la salsa:

500 gr. de cebolla

100 gr. de guisantes

1 Hoja de laurel

3 Dientes de ajo

150 gr. de zanahoria

Pimienta negra en grano

Sal

35 ml. de aceite de oliva

25 ml. de vino blanco

35 ml. de caldo de carne

Una pizca de curry

- Mezclamos la carne con la cebolla muy picadita, los ajos, el pan (un poco remojado en leche), el huevo y el perejil. Salpimentamos y dejamos reposar un par de horas.
- En una sartén ponemos abundante aceite a calentar. Cogemos pequeñas porciones de masa dándoles forma redondeada. Pasamos por harina y freímos, vamos colocándolas sobre papel absorbente. Reservamos.

Para la salsa:

- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, seleccionamos Menú sofreír (Tapa abierta).
- Picamos finamente la cebolla, los ajos y la zanahoria, rehogándolo todo durante unos minutos. Cancelamos menú.
- incorporamos las albóndigas, los guisantes, la hoja de laurel, la pimienta, el vino, el caldo de carne y el curry.
- Rectificamos en sal, mezclamos bien todos los ingredientes, cerramos la tapa y programamos:

  Menú verdura – 10 minutos – Presión 4

LOMO DE TERNERA EN SALSA

Menú carne
30 minutos – Presión 5

4 PERSONAS

410 cal. /ración

INGREDIENTES

800 gr. de lomo de ternera

1 Cebolla (grande)

3 Dientes de ajo

40 ml. de aceite de oliva

80 ml. de vino blanco (solera)

Pimienta negra en grano

1 Pastilla de caldo

1 Pizca de comino

1 Pizca de tomillo

1 Hoja de laurel

Sal

- Cortamos la carne en tacos regulares, introduciéndola en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium. Añadimos la cebolla cortada en aros.
- En un mortero, majamos los ajos junto con la pimienta negra, el comino y el tomillo. Incorporamos a la carne.
- Para finalizar agregamos la hoja de laurel, el aceite, la pastilla de caldo y rociamos con el vino.
- Rectificamos en sal, mezclamos bien todos los ingredientes, cerramos la tapa y programamos:

Menú carne – 30 minutos – Presión 5

MENUDILLO EN SALSA

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

4 PERSONAS

511 cal. /ración

INGREDIENTES

800 gr. de menudillo de pollo

60 ml. de aceite de oliva

1 Cebolla mediana

3 Dientes de ajo (grandes)

3 ó 4 bolas de pimienta

30 ml. de buen vino de jerez

1 Pastilla de caldo de carne

1 Ramillete de perejil

Sal

- Limpiamos los menudillos de pieles y coágulos, picándolos en dos partes.
- Echamos el aceite en la cubeta y programamos Menú sofreír (Tapa abierta). Una vez alcance temperatura, introducimos la cebolla picada y los menudillos, rehogamos unos minutos y Cancelamos menú.
- Agregamos la pimienta y el ajo, que habremos majado en un mortero, la pastilla de caldo y el vino. Cerramos la tapa y programamos:

Menú carne – 10 minutos – Presión 3

- Finalizada la función, colocamos en una fuente de servir y espolvoreamos con perejil finamente picado.

JAMONCITOS DE POLLO EN SALSA DE ALMENDRAS

Menú carne
25 minutos – Presión 2

4 PERSONAS

574 cal. /ración

INGREDIENTES

1 Kg. de jamoncitos de pollo

1 Ñora (pimiento seco)

1 Cabeza de ajo (mediana)

1 Hoja de laurel

40 ml. de aceite de oliva

30 ml. de vino blanco

30 gr. de almendras crudas

Pimienta en grano (al gusto)

1 Pastilla de caldo de carne

Sal

- En una sartén con aceite sofreímos los muslos de pollo por ambas caras. Retiramos a una fuente y reservamos.
- Desdentamos y pelamos los ajos. Ponemos la mitad de los ajos en la misma sartén en la que doramos el pollo. Incorporamos la ñora y las almendras, sofreímos levemente y lo pasamos a un mortero, machacamos bien todos los ingredientes agregando la otra mitad de los ajos y la pimienta en grano.
- Echamos el pollo en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, añadimos el majado, el aceite, la pastilla de caldo, el laurel y rociamos con el vino. Rectificamos en sal.
- Mezclamos bien los ingredientes para que se fusionen con la carne. Cerramos la tapa y programamos:

Menú carne – 25 minutos – Presión 2

MAGRO EN SALSA DE ZANAHORIAS

Menú carne
25 minutos – Presión 5

4 PERSONAS

410 cal. /ración

INGREDIENTES

1 Kg. de carne de cerdo (para guisar)

40 ml. de aceite de oliva

1 Cebolla (mediana)

2 Zanahorias (medianas)

2 Dientes de ajo

Pimienta negra en grano (al gusto)

Comino en grano (al gusto)

¾ Vaso medidor de vino (100 ml.)

1 Pastilla de caldo

Sal

- Limpiamos la carne de pieles y grasas, cortándolas a trozos regulares. Salpimentamos.
- En una sartén con un poco de aceite, sofreímos la carne por todos lados (no es necesario que se sofría mucho, simplemente encostrarla. De esta manera, permanecerá todo el jugo en su interior al tiempo de cocinarlo).
- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, añadimos la cebolla cortada a cuartos, las zanahorias en rodajas y los ajos laminados.
- Incorporamos la carne, la pimienta y el comino que habremos majado en un mortero, rociamos con el vino y desmenuzamos la pastilla de caldo. Mezclamos bien todos los ingredientes, cerramos la tapa y programamos:

Menú carne – 25 minutos – Presión 5

QUICHE DE SALCHICHAS FRESCAS CON CEBOLLA

Menú sofreír
El tiempo que necesite

4 PERSONAS

1.034 cal. /ración

INGREDIENTES

Para la masa:

300 gr. de harina

110 gr. de mantequilla

1 Huevo

50 ml. de agua

1 Cucharadita de sal

Para el relleno

200 gr. de salchichas frescas

1 Cebolla grande

200 gr. de nata para montar

100 gr. de queso para fundir

2 Huevos

Aceite

Sal / Pimienta / Nuez moscada (al gusto)

- Precalentamos el horno a 170 °C.
- Mezclamos todos los ingredientes de la masa (la mantequilla derretida pero fría). Amasamos hasta conseguir una masa lisa y homogénea.
- Estiramos la masa colocándola en el molde elegido, pinchamos con un tenedor y cubrimos de garbanzos para evitar que suba. Horneamos durante unos minutos. Retiramos los garbanzos y reservamos.
- Picamos la cebolla en aros, cortamos en varios trozos las salchichas y salpimentamos.
- Ponemos un poco de aceite en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, seleccionamos Menú sofreír (Tapa abierta). No dore mucho las cebollas ni las salchichas; observe, y cuando cambien de color, cancele menú y téngalas unos minutos con la tapa cerrada. Reservamos.
- Batimos los huevos con la nata, condimentamos con pimienta, nuez moscada y sal. Cortamos el queso en taquitos.
- Echamos sobre la masa las salchichas, la mitad del queso, la mezcla de huevo y nata.
- Para finalizar ponemos el resto del queso por toda la superficie.
- Horneamos a 170 °C de temperatura unos 25 minutos.

COSTILLAS A LA MIEL CON MOSTAZA

Menú carne
30 minutos – Presión 6

4 PERSONAS

970 cal. /ración

INGREDIENTES

800 gr. de costilla de cerdo (partida a trozos)

50 gr. de mostaza

50 gr. de miel

Zumo de 1 limón

4 Cucharadas de salsa de soja

Sal / Pimienta (al gusto)

- Troceamos y salpimentamos las costillas.
- En una sartén a fuego vivo encostramos las costillas. Dejaremos que tomen color, pero su interior quede crudo. Vamos colocándolas en un recipiente que pueda cerrar herméticamente.
- Una vez sofritas, agregamos la mostaza junto con la miel, el limón y la salsa de soja. Rectificamos en sal. Cerramos el recipiente y dejamos macerar de 3 a 4 horas.
- Transcurrido el tiempo de maceración, vertemos las costillas con todo su contenido en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium. Cerramos la tapa y programamos:

Menú carne – 30 minutos – Presión 6

MAGRO CON SETAS

Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú carne
30 minutos – Presión 5

4 PERSONAS

441 cal. /ración

INGREDIENTES

1 Kg. de magro de cerdo

250 gr. de setas (variedad Pleurotus Ostreatus)

50 ml. de aceite de oliva

70 ml. de vino solera

2 Hojas de laurel

Pimienta negra en grano (al gusto)

5 Dientes de ajo

1 Pastilla de caldo

Sal

Perejil seco (para espolvorear)

- Troceamos y limpiamos el magro de pieles y grasas, cortándolo en tacos regulares. Enjuagamos y ponemos a escurrir las setas.
- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium. Seleccionamos Menú sofreír(Tapa abierta). Incorporamos el magro (salpimentado), rehogándolo durante unos minutos. Cancelamos menú.
- Agregamos el laurel, la pimienta, los ajos laminados, la pastilla de caldo desmenuzada y rociamos con el vino.
- Colocamos las setas sobre la carne. Salpimentamos, cerramos la tapa y programamos:

  Menú carne – 30 minutos – Presión 5

- Finalizada la función, colocamos en una fuente y espolvoreamos el perejil seco.

CONEJO AL PIMENTÓN

Menú carne
25 minutos – Presión 5

4 PERSONAS

450 cal. /ración

INGREDIENTES

1 Conejo (cortado a trozos)

3 Cucharadas de aceite (para sofreír)

1 Cabeza de ajo

Zumo de 1 limón

40 ml. de aceite de oliva

1 Cebolla

1 Cucharada de pimentón

1 Pizca de orégano

1 Pizca de tomillo

Sal / Pimienta

- Limpiamos y cortamos el conejo, secamos con un paño de cocina o papel secante. Salpimentamos.
- En una sartén con 2 ó 3 cucharadas de aceites vamos dorando las presas de conejo (no hay que freírla, simplemente encostrarlas). Reservamos.
- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium. Agregamos la cebolla picada y la cabeza de ajo desdentada con un corte transversal en cada diente.
- Colocamos el conejo sobre el lecho de verdura e incorporamos el pimentón, el orégano, el tomillo y rociamos con el zumo de limón. Rectificamos en sal.
- Cerramos la tapa y programamos:

  Menú carne – 25 minutos – Presión 5

SALCHICHAS AL VINO

Menú carne
10 minutos – Presión 5

4 PERSONAS

931 cal. /ración

INGREDIENTES

1 Kg. de salchichas frescas
1 Cebolla (grande)
3 Dientes de ajo
40 ml. de aceite de oliva
1 Hoja de laurel
Sal
50 ml. de vino blanco
1 Pastilla de caldo
Pimienta en grano (al gusto)

- Colocamos las salchichas en la cubeta de nuestra olla Cook Maker Premium (se pinchan con un cuchillo afilado o con un tenedor a fin de que no se revienten mientras se están cocinando).
- Agregamos la cebolla cortada a rodajas, los dientes de ajo laminados, el aceite, la hoja de laurel, el vino, la pastilla de caldo y la pimienta negra. Rectificamos en sal.
- Con una cuchara de madera mezclamos bien todos los ingredientes, cerramos la tapa y programamos:

  Menú carne – 10 minutos – Presión 5

- Si deseamos una salsa más consistente, una vez que finalice el menú, abra la tapa e incorpore una cucharadita de harina disuelta en un poco de leche.

CARRILLERAS IBÉRICAS AL OPORTO

Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú verdura
10 minutos – Presión 4
Menú carne
20 minutos – Presión 5

4 PERSONAS

380 cal. /ración

INGREDIENTES

1 Kg. de carrilleras
1 Cebolla (mediana)
2 Dientes de ajo
1 Pimiento rojo
150 ml. de oporto
1 hoja de laurel
1 Cucharada de miel
1 Cucharada de mostaza
Tomillo (al gusto)
Perejil
Pimienta negra (recién molida)
1 Pastilla de caldo + 125 ml. de agua
100 ml. de aceite de oliva
Sal

- Limpiamos las carrilleras de pieles y desperdicios, cortamos a trozos regulares y salpimentamos.
- Machacamos en un mortero el ajo, el tomillo y el perejil. Agregamos la miel junto con una cucharada de agua. Mezclamos bien y ponemos a macerar las carrilleras en este majado por espacio de 3 ó 4 horas. Daremos vueltas de vez en cuando a la carne para que macere bien por todas partes.
- Una vez transcurrido el tiempo y sin escurrir, la echamos en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, incorporamos el aceite programando menú sofreír (Tapa abierta) el tiempo justo para encostrarla (no deje que se dore demasiado tiempo o se pondrá oscura).
- Cancelamos menú, retiramos la carne en una fuente y reservamos.
- Picamos las verduras, agregamos la pastilla de caldo y 125 ml. de agua poniéndolas a cocer en:

  Menú verdura – 10 minutos – Presión 4.

- Finalizado el programa pasamos las verduras por el pasapuré y volvemos a echarlas en la cubeta.
- Agregamos las carrilleras y para finalizar incorporamos el oporto, la mostaza y la pimienta negra (recién molida). Rectificamos en sal, cerramos la tapa y programamos:

  Menú carne – 20 minutos – Presión 5

GALLINA EN PEPITORIA

Menú carne
45 minutos – Presión 5

4 PERSONAS

647 cal. /ración

INGREDIENTES

1 Gallina (deshuesada y cortada a medallones) (aprox. 1,5 Kg.)

Harina (para rebozar)

150 ml. de aceite (para freír)

Sal / Pimienta (al gusto)

1 Rebanada de pan frito (40 gr.)

1 Yema de huevo cocido

1 Cebolla grande

25 gr. de almendras crudas

3 Dientes de ajo

100 ml. de vino solera

1 Pastilla de caldo

1 Pizca de ralladura de limón

- En una sartén ponemos a calentar el aceite. Salpimentamos la carne, rebozamos en harina y doramos por ambas caras (solo se trata de marcarlas, no hay que freírlas). Reservamos.
- En el mismo aceite freímos una rebanada de pan.
- Ponemos a cocer un huevo.
- En un mortero majamos los ajos junto con las almendras, el pan frito y la yema de huevo.
- Colocamos la carne en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, incorporamos el aceite (en el que hemos rehogado la gallina). Añadimos la cebolla cortada en rodajas gruesas y el majado. Mezclamos todos los ingredientes.
- A continuación incorporamos el vino, la pastilla de caldo y una pizca de ralladura de limón. Rectificamos en sal, cerramos la tapa y programamos:

Menú carne – 45 minutos – Presión 5

ALBÓNDIGAS EN SALSA DE ALMENDRAS

Menú carne
18 minutos – Presión 4

4 PERSONAS

503 cal. /ración

INGREDIENTES

1 Kg. de carne picada (1/2 ternera – 1/2 cerdo)

1 Rebanada de pan

¾ Vaso medidor de leche (100 ml.)

3 Dientes de ajo

1 Huevo

Perejil picado

Sal / pimienta

Harina (para rebozar)

Aceite (para freír)

Para la salsa:

1 Cebolla

1 Rebanada de pan frito

1 Diente de ajo

15 gr. de almendras crudas

¾ Vaso medidor de cava (100 ml.)

½ Vaso medidor de caldo de carne (75 ml.)

20 ml. de aceite de oliva

Yema de un huevo duro

Sal / pimienta

Unas hebras de azafrán

- Mezclamos los dos tipos de carne. Salpimentamos.
- En un bol echamos la leche, introducimos la rebanada de pan y dejamos que se empape bien.
- Agregamos la rebanada de pan ligeramente escurrida a la carne. Incorporamos el huevo, rectificamos en sal y condimentamos con el ajo y el perejil muy picadito. Dejamos reposar 1 hora.
- Damos forma a las albóndigas, pasamos por harina y freímos en abundante aceite caliente. Vamos colocándola en una fuente sobre papel absorbente. Freímos la rebanada de pan. Reservamos.
- Pelamos y picamos la cebolla muy menudita, introduciéndola en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, junto con el aceite.
- En un mortero majamos el pan frito junto con el diente de ajo, las almendras y la yema de huevo. Agregamos el majado a la cubeta, incorporamos el cava, el caldo de carne y las hebras de azafrán.
- Introducimos las albóndigas, rectificamos en sal, condimentamos con el perejil picado y una pizca de pimienta. Mezclamos bien todos los ingredientes, cerramos la tapa y programamos:

Menú carne – 18 minutos – Presión 4

POLLO CON TOMATE

Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú verdura
40 minutos – Presión 4

4 PERSONAS

615 cal. /ración

INGREDIENTES

1,5 Kg. de pollo (troceado)

100 ml. de aceite de oliva

Sal / Pimienta

600 gr. de tomates (rojos y maduros)

1 Pimiento verde

1 Pimiento rojo

1 Cebolla (grande)

1 Zanahoria

200 gr. de tomate frito

Unos granos de pimienta

- Limpiamos y cortamos a trozos el pollo. Salpimentamos.
- En una sartén ponemos el aceite y freímos el pollo, colocamos en una fuente. En el mismo aceite rehogamos los pimientos cortados a tiras. Reservamos junto con el pollo.
- Echamos en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium el aceite en el que hemos refrito el pollo.
- Agregamos la cebolla picadita y la zanahoria en rodajas. Seleccionamos Menú sofreír (Tapa abierta), rehogamos levemente e incorporamos los tomates pelados, troceados y bien escurridos. Cancelamos menú.
- Sazonamos, echamos la pimienta ligeramente machacada y mezclamos bien todos los ingredientes. Cerramos la tapa y programamos:

  Menú verdura – 40 minutos – Presión 4

- Finalizado el tiempo del programa, despresurizamos la olla, incorporamos el pollo, los pimientos y el tomate frito. Rectificamos en sal, volvemos a cerrar la tapa y dejamos reposar unos minutos.

GALLINA EN ESCABECHE

Menú carne
30 minutos – Presión 5

4 PERSONAS

622 cal. /ración

INGREDIENTES

1 ½ Kg. de gallina (cortada a piezas)

100 ml. de aceite de oliva

400 gr. de zanahorias

400 gr. de cebolla

80 ml. de vino blanco

80 ml. de vinagre

2 Hojas de laurel

Pimienta negra en grano (al gusto)

3 Dientes de ajo

Sal gruesa (1 cucharadita)

Orégano (1 cucharadita)

- La gallina estará limpia, cortada a piezas y sin piel. Salpimentamos.
- En una sartén ponemos el aceite de oliva. Una vez haya alcanzado temperatura, colocamos los trozos de gallina sellándolos por ambas caras (sin que llegue a dorarse). Retirar la gallina a una fuente.
- Echamos el aceite de refreír la carne en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, colocamos la gallina e incorporamos las zanahorias cortadas en rodajas gruesas, la cebolla en aros, el vinagre, el vino, el laurel y el orégano.
- En un mortero majamos la pimienta, los ajos y la sal. Añadimos al guiso.
- Mezclamos bien todos los ingredientes, cerramos la tapa y programamos:

  Menú carne – 30 minutos – Presión 5

CONEJO AL AJILLO

Menú carne
22 minutos – Presión 5

4 PERSONAS

687 cal. /ración

INGREDIENTES

1 Conejo (aproximadamente 1,5 Kg.)

1 Cabeza de ajo

80 ml. de aceite de oliva

60 ml. de vino blanco

Tomillo (al gusto)

Romero (al gusto)

Sal / Pimienta

- Limpiamos y troceamos el conejo. Salpimentamos.
- Ponemos el aceite en una sartén y doramos levemente el conejo por ambos lados. Incorporamos los ajos desdentados con un corte transversal (apartamos 3 dientes de ajo). Colocamos en una fuente (reservamos).
- En un mortero ponemos los 3 dientes de ajo, el hígado del conejo (refrito) y la sal. Majamos hasta conseguir una mezcla homogénea, agregamos el vino, mezclándolo bien.
- Echamos el aceite (de freír el conejo) en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium.
- Incorporamos el conejo con los ajos fritos, el majado, el tomillo y el romero.
- Mezclamos bien todos los ingredientes, cerramos la tapa y programamos:

Menú carne – 22 minutos – Presión 5

ENVUELTO EN CARNE SOBRE BASE DE MANZANA

Menú carne
12 minutos – Presión 4

4 PERSONAS

561 cal. /ración

INGREDIENTES

4 Filetes de magro de cerdo
4 Salchicha frescas
4 Pimientos
4 Lonchas de queso de fundir
40 ml. de aceite
15 ml. de vino solera
Sal / Pimienta
2 Manzanas reinetas

- Pedimos en la carnicería el corte del filete fino, de la parte más magra, para que la carne no se nos cuartee ni se nos abra.
- Salpimentamos los filetes por ambas caras. Reservamos.
- Limpiamos los pimientos quitándoles el péndulo con todas sus semillas, enjuagamos, sazonamos, dejándolos enteros.
- Introducimos en los pimientos el queso y las salchichas.
- Enrollamos la carne sobre el pimiento formando un rulo, sujetándola y uniéndola con la ayuda de palillos de dientes.
- Ponemos el aceite en una sartén, doramos los rulos de carne sellando así la carne por todos lados.
- Incorporamos la carne junto con el aceite de sofreír a la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, agregamos el vino, cerramos la tapa y programamos:

Menú carne – 12 minutos – Presión 4

- Mientras se elabora la carne, cortamos a rodajas las manzanas reinetas y en la misma sartén en la que hemos encostrado el rulo de carne, con un poco de aceite. Braseamos las manzanas por ambas caras.

CALDO DE GALLINA

Menú carne
40 minutos – Presión 6

4 PERSONAS

356 cal. /ración

INGREDIENTES

½ gallina (aprox. 1 Kg.)

2 Zanahorias

1 Puerro

1 Cebolla

2 Ramas de apio

1 Tomate

5 Granos de pimienta

1 Clavo de especies

Agua (no exceder el máximo permitido)

Sal

- Limpiamos bien la carne de pieles, grasas y plumas.
- Pelamos y cortamos las zanahorias en rodajas gruesas, el puerro cortado en dos trozos, aprovechando la parte verde de las hojas, la cebolla, el tomate partido a cuartos, el apio con sus tallos y sus hojas.
- Introducimos todos los ingredientes en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, agregamos los granos de pimienta, el clavo de especias y la sal.
- Cubrimos con agua, cerramos la tapa y programamos:

Menú carne – 40 minutos – Presión 6

Nota.- El caldo de gallina es la base principal para enriquecer guisos, salsas, masas como la de las croquetas, etc…

Ideal para elaborar sopas de pasta, arroz o simplemente tomarlo como consomé acompañado de un buen ramillete de hierba blanca.

CALDO DE CARNE (CONSOMÉ)

Menú carne
40 minutos – Presión 6

4 PERSONAS

338 cal. /ración

INGREDIENTES

700 gr. de morcillo de vacuno

Una cebolla (grande)

4 Zanahorias

2 Puerros

1 Nabo

1 Rama de apio

1 Tomate

2 Cucharadas de sal

Laurel, tomillo, pimienta, nuez moscada, clavo de especie (al gusto)

Agua (no exceder el máximo permitido)

- Limpiamos la carne introduciéndola en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium.
- Añadimos las verduras peladas y cortadas a trozos grandes, incorporamos las especies y las hierbas aromáticas.
- Echamos el agua (hasta el máximo permitido), cerramos la tapa y programamos:

Menú carne – 40 minutos – Presión 6

- Una vez finalizada la cocción, dejamos entibiar metiéndolo en el frigorífico toda la noche. Al día siguiente observará que se ha formado una capa de grasa que podrá retirar fácilmente con una espumadera. De esta manera su caldo será más fácil de digerir, conteniendo todas sus propiedades pero sin grasas. Ideal para potenciar todas las elaboraciones de guisos de carne y salsas.

COSTILLAS IBÉRICAS AL AJILLO

Menú carne
14 minutos – Presión 6

4 PERSONAS

1.600 cal. /ración

INGREDIENTES

1 ½ de costillas (troceadas)

8 Dientes de ajo (gordos)

1 Pizca de orégano (hojas)

Pimienta negra (recién molida)

1 Ramillete de perejil

50 ml. de vino solera

30 ml. de aceite

Sal

- Salpimentamos la carne colocándola en una fuente.
- Agregamos el orégano, los ajos ligeramente machacados, el perejil picado y el vino. Mezclamos bien todos los ingredientes y dejamos macerar durante 2 ó 3 horas.
- Transcurrido el tiempo, echamos el aceite en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium.
- Incorporamos la carne con todo su contenido. Cerramos la tapa y programamos:

  Menú carne – 14 minutos – Presión 6

- Finalizada la función, dejamos despresurizar la olla. Podemos servirlo acompañado de patatas fritas, arroz en guarnición o una ensalada.

POLLO A LAS FINAS HIERBAS

Menú carne
12 minutos – Presión 5

4 PERSONAS

637 cal. /ración

INGREDIENTES

1 ½ Kg. de pollo troceado

50 ml. de aceite de oliva

Sal

40 ml. de vino blanco

8 Dientes de ajo (grandes)

6 ó 7 granos de pimienta

1 Cucharadita de orégano (hojas)

½ Cucharadita de romero

½ Cucharadita de tomillo

1 Pastilla de caldo de pollo

- Troceamos y limpiamos el pollo, quitándole toda la grasa y piel. Salpimentamos.
- Ponemos el aceite en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium e introducimos el pollo. Agregamos los ajos majados junto con la pimienta, añadimos el orégano, el tomillo y el romero.
- Desmenuzamos la pastilla de caldo mezclando bien todos los ingredientes.
- Regamos con el vino.
- Rectificamos en sal, cerramos la tapa y programamos:

  Menú carne – 12 minutos – Presión 5

Nota. - Esta receta puede elaborarse de distinta manera; si deseamos que el pollo nos quede más doradito, pasaremos el pollo por una sartén con 3 cucharadas de aceite y doraremos por ambas caras. A continuación, lo introducimos en la cubeta agregándole todos los ingredientes.

MEDALLÓN DE TERNERA A LA PIMIENTA

Menú carne
20 minutos – Presión 5

4 PERSONAS

506 cal. /ración

INGREDIENTES

4 Medallones de lomo de ternera (800 gr.)

6 ó 8 granos de pimienta

Sal (gorda)

40 ml. de aceite

20 ml. de vino blanco

40 ml. de caldo de carne

Para la salsa:

2 Cucharadas de mayonesa

2 Cucharadas de yogur natural

50 ml. de nata

Pimienta en grano (al gusto)

- Cortamos el lomo en 4 medallones gruesos. En un mortero majamos los granos de pimienta junto con la sal.
- Salpimentamos la carne por ambas caras pasándole a continuación un rodillo para adherirle mejor el condimento.
- En una sartén con un poco de aceite a fuego vivo encostramos la carne por ambas caras.
- Colocamos la carne en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, incorporamos el aceite, el vino y el caldo de carne. Cerramos la tapa y programamos:

  Menú carne – 20 minutos – Presión 5

- En un bol, mezclamos la mayonesa, el yogur y la nata. Batimos enérgicamente hasta que todos los ingredientes queden bien ligados.
- Para finalizar incorporamos la pimienta ligeramente machacada.
- Servimos la carne acompañada con la salsa.

HIGADILLOS DE POLLO CON GUARNICIÓN

Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú carne
10 minutos – Presión 4
Menú arroz
7 minutos – Presión 3

4 PERSONAS

586 cal. /ración

INGREDIENTES

400 gr. de higadillos de pollo

3 Dientes de ajo

40 ml. de aceite de oliva

20 ml. de vino blanco

1 Cebolla mediana

Sal / Pimienta

Perejil picado / Laurel

Para el arroz:

300 gr. de arroz (2 vasos)

2 Vasos medidores de agua

1 Vaso medidor de vino blanco (100 ml.)

1 Pizca de ralladura de naranja

- Sal / Pimienta blanca (al gusto)

- Limpiamos los higadillos de telillas y grasa. Salpimentamos.
- Ponemos el aceite en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, seleccionamos Menú sofreír (Tapa abierta). Rehogamos levemente los higadillos (se trata de marcarlos, no de freírlos). Cancelamos menú.
- Agregamos el vino, los ajos laminados, el laurel y el perejil picado. Cerramos la tapa y programamos:

  Menú carne – 10 minutos – Presión 4

- Finalizada la función, dejamos despresurizar la olla, pelamos y cortamos las cebollas en juliana, abrimos la tapa e incorporamos las cebollas. Volvemos a cerrar la tapa y dejamos reposar de 5 a 7 minutos. Vertemos sobre una fuente de servir. Reservamos.
- Limpiamos la cubeta, introducimos el arroz, el agua, el vino y la ralladura de naranja. Salpimentamos.
- Cerramos la tapa y programamos:

  Menú arroz – 7 minutos – Presión 3

- Servimos acompañado de los higadillos, espolvoreando con perejil seco.

CALLOS A LA ANDALUZA

Menú carne
40 minutos – Presión 6
Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú carne
12 minutos – Presión 4

4 PERSONAS

980 cal. /ración

INGREDIENTES

800 gr. de callos (cortado a trozos)
1 Cabeza de ajo + 6 dientes
2 Cucharadas de vinagre
Sal
Agua (hasta cubrir)
70 ml. de aceite de oliva
100 gr. de chorizo (cortado a tacos)
100 gr. de jamón (cortado a tacos)
50 gr. de tocino de jamón (cortado a tacos)
250 gr. de tomates maduros
100 gr. de pimientos verdes
2 Pimientos choriceros (ñora)
1 Guindilla
1 Cucharada de pimentón dulce

- Introducimos los callos junto con la cabeza de ajo, el vinagre y la sal en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, cubrimos con agua, cerramos la tapa y programamos:

  Menú carne – 40 minutos - Presión 6

- Retiramos los rabos y las semillas de los pimientos choriceros poniéndolos en un cuenco con agua templada, sacamos la carne con un cuchillo de punta redondeada. Reservamos.
- Finalizada la cocción, ponemos a escurrir los callos.
- Echamos el aceite en la cubeta, seleccionamos Menú sofreír (Tapa abierta), rehogamos los dientes de ajo, los pimientos y los tomates picados muy menuditos. Cancelamos menú.
- Incorporamos los callos, el chorizo, el jamón, el tocino, la carne de los pimientos choriceros y la guindilla. Agregamos la cucharada de pimentón y rectificamos en sal.
- Mezclamos bien todos los ingredientes, cerramos la tapa y programamos:

  Menú carne – 12 minutos – Presión 4

SANGRE ENCEBOLLADA

Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú carne
10 minutos – Presión 4

4 PERSONAS

298 cal. /ración

INGREDIENTES

500 gr. de sangre hervida de pollo
1 Cebolla grande
50 ml. de aceite de oliva
Orégano en hojas (al gusto)
1 Cucharadita de pimentón dulce
½ Vaso medidor de agua
1 Pastilla de caldo de carne
1 Pizca de sal

- Cortamos la sangre en dados no demasiado grandes (aprox. 2 cm.)
- Pelamos y troceamos la cebolla a gajos regulares.
- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, seleccionamos Menú sofreír (Tapa abierta), rehogamos la cebolla durante unos minutos y cuando la cebolla esté transparente, incorporamos la sangre, el orégano y el pimentón. Cancelamos menú.
- Agregamos la pastilla de caldo, el agua y rectificamos en sal. Mezclamos bien todos los ingredientes.
- Cerramos la tapa y programamos:

  Menú carne – 10 minutos – Presión 4

POLLO EN SALSA DE ZANAHORIAS

Menú carne
13 minutos – Presión 5

4 PERSONAS

309 cal. /ración

INGREDIENTES

1 y ½ de pollo troceado

50 ml. de aceite de oliva

Sal / Pimienta (al gusto)

1 Cebolla mediana

3 Dientes de ajo

2 Zanahorias

30 ml. de vino solera

- Limpiamos el pollo de pieles y grasa. Cortamos a medallones.
- Echamos el aceite en una sartén, salpimentamos el pollo y refreímos dorándolos por ambas caras. Retiramos y colocamos en una fuente.
- Pelamos y troceamos las zanahorias, la cebolla y los ajos.
- Ponemos el aceite del refrito del pollo en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium. Agregamos el pollo, las verduras troceadas y el vino. Rectificamos en sal, cerramos la tapa y programamos:

  Menú carne – 13 minutos – Presión 5

- Finalizada la función pasamos las verduras por el pasapuré e incorporamos al pollo.

POLLO CON PIMIENTOS

Menú carne
13 minutos – Presión 5

4 PERSONAS

322 cal. /ración

INGREDIENTES

1 y ½ de pollo troceado

50 ml. de aceite de oliva

Zumo de 1 limón

3 Dientes de ajo

Sal / Pimienta

1 Cebolla mediana

1 Cayena

40 ml. de vino

4 Pimientos de piquillo

Alcaparras (al gusto)

- Limpiamos el pollo de pieles y grasa, colocamos en una fuente, salpimentamos e incorporamos los ajos fileteados. Rociamos con el zumo de limón y dejamos en maceración 2 horas.
- Finalizado el tiempo ponemos a escurrir el pollo, secándolo bien con papel absorbente.
- En una sartén echamos el aceite y encostramos el pollo hasta que nos quede dorado por todas sus caras. Vamos colocando sobre una fuente. Reservamos.
- Ponemos el aceite de sofreír el pollo en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, agregamos la cebolla pelada y cortada en juliana, la cayena y el vino.
- Introducimos el pollo mezclándolo con todos los ingredientes. Rectificamos en sal, cerramos la tapa y programamos:

  Menú carne – 13 minutos – Presión 5

- Finalizada la función, servimos el pollo con los pimientos de piquillo cortados a tiras y las alcaparras.

SOLOMILLO IBÉRICO EN SALSA

Menú carne
25 minutos – Presión 4

4 PERSONAS

429 cal. /ración

INGREDIENTES

2 Solomillos Ibéricos (aprox. 700 gr.)

50 ml. de aceite de oliva

4 Dientes de ajo enteros

Sal / Pimienta (al gusto)

150 gr. de champiñones

200 gr. de patatas en guarnición (pequeñas)

80 ml. de vino blanco

Perejil picado

- Limpiamos los champiñones, quedándolos enteros. Reservamos.
- Limpiamos los solomillos de pieles y grasa. Salpimentamos colocándolo en una bandeja, donde dejaremos reposar 30 minutos.
- En una sartén ponemos el aceite, y a fuego vivo, marcamos los solomillos por todas sus caras. Agregamos los ajos enteros con un corte transversal y los champiñones. Salteamos durante unos minutos.
- Colocamos los solomillos con toda su guarnición, incluido el aceite donde los hemos rehogado, en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium.
- Incorporamos las patatas, el perejil picado y rociamos con el vino blanco. Rectificamos en sal.
- Cerramos la tapa y programamos:

Menú carne – 25 minutos – Presión 4

ALBÓNDIGAS AL CURRY

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

4 PERSONAS

490 cal. /ración

INGREDIENTES

300 gr. de carne picada de cerdo
300 gr. de carne picada de ternera
Pimienta (al gusto)
3 Dientes de ajo
1 Ramillete de perejil
2 Huevos
Pan rallado
Harina (para rebozar)
Aceite (para freír)
Agua
Sal
Para la salsa:
40 ml. de aceite de oliva
1 Cebolla grande
1 Zanahoria
½ Vaso medidor de vino
1 Vaso medidor de caldo de carne
1 Cucharada de curry
Sal
Pimienta en grano (al gusto)

- Colocamos la carne en un bol, añadimos el ajo muy picadito, una pizca de pimienta (recién molida), el perejil, los huevos batidos y el pan rallado. Sazonamos y dejamos reposar 1 ó 2 horas en el frigorífico.
- Transcurrido el tiempo formamos bolitas, las pasamos por harina y las freímos en una sartén. Cuando estén listas las reservamos.
- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, seleccionamos Menú sofreír (Tapa abierta). Añadimos la cebolla y la zanahoria muy picadita. Dejamos pochar unos minutos hasta que veamos que la cebolla esté transparente. Cancelamos menú.
- Incorporamos las albóndigas, el vino, el caldo de carne y la cucharada de curry. Salpimentamos, mezclamos bien los ingredientes, cerramos la tapa y programamos:

Menú carne – 10 minutos – Presión 3

- Finalizada la función, pasamos las verduras por un pasapuré y servimos junto con las albóndigas.

CODORNICES EN ESCABECHE

Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú carne
13 minutos – Presión 4

4 PERSONAS

309 cal. /ración

INGREDIENTES

- 4 Codornices
- 40 ml. de aceite de oliva
- 6 Dientes de ajo (gordos)
- Pimienta negra en grano
- 1 Vaso medidor de vino blanco
- ¼ Vaso de vinagre
- 1 Cebolla
- 2 Zanahorias
- 2 Hojas de laurel
- Tomillo

- Limpiamos las codornices por dentro y por fuera. Las secamos con papel absorbente de cocina.
- Ponemos el aceite en una sartén y doramos las codornices por ambas caras. Retiramos y reservamos.
- Echamos el aceite con el que hemos encostrado las codornices en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, seleccionamos Menú sofreír (Tapa abierta) y sofreímos durante unos minutos los ajos enteros y las cebollas cortadas a gajos regulares. Cancelamos menú.
- Añadimos el laurel, el tomillo, mezclamos bien todos los ingredientes e incorporamos las codornices junto con el vinagre, el vino, la pimienta negra, las zanahorias peladas y cortadas a rodajas gruesas. Sazonamos.
- Cerramos la tapa y programamos:

  Menú carne – 13 minutos – Presión 4

- Finalizada la cocción, dejar enfriar las codornices en el caldo. Servimos.

CODORNICES EN SALSA DE MANZANAS

Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú carne
13 minutos – Presión 5

4 PERSONAS

332 cal. /ración

INGREDIENTES

- 4 Codornices
- 40 ml. de aceite de oliva
- 1 Cebolla
- 1 Zanahoria
- 3 Dientes de ajo
- 2 Manzanas reinetas
- 1 Vaso medidor de vino blanco
- ½ Vaso medidor de caldo de carne
- Perejil picado
- Pimienta negra (en grano)
- Sal gorda

- Limpiamos las codornices. Las secamos con papel absorbente. Majamos la pimienta negra con un poco de sal y salpimentamos las codornices por dentro y por fuera.
- Echamos el aceite en una sartén dorando las codornices por ambos lados. Retiramos y reservamos.
- Ponemos el aceite con el que hemos encostrado las codornices en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, seleccionamos Menú sofreír (Tapa abierta). Rehogamos los ajos junto con la cebolla, cortando en trozos regulares. Cancelamos menú.
- Incorporamos las codornices, añadimos la zanahoria cortada a rodajas, las manzanas peladas, descorazonadas y cortadas a gajos, agregamos el vino y el caldo de carne. Rectificamos en sal.
- Cerramos la tapa y programamos:

  Menú carne – 13 minutos – Presión 5

- Finalizada la función, pasamos las verduras junto con las manzanas por un pasapuré. Colocamos las codornices sobre la salsa de manzana.

SANGRE CON TOMATE

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

4 PERSONAS

302 cal. /ración

INGREDIENTES

500 gr. de sangre cocida de pollo

½ Cebolla grande o 1 mediana

2 Dientes de ajo

1 Pimiento verde

500 gr. de tomate triturado

200 gr. de tomate frito

1 Hoja de laurel

Orégano, pimienta, tomillo (al gusto)

50 ml. de aceite de oliva

Sal

- Cortamos la sangre a tacos de 2 cm. Aproximadamente. Reservamos.
- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, seleccionamos Menú sofreír (Tapa abierta). Incorporamos la cebolla cortada en aros, los pimientos a taquitos y los ajos laminados. Agregamos el tomate triturado y rehogamos durante unos minutos. Cancelamos menú.
- A continuación añadimos la sangre, el laurel y las hierbas aromáticas que deseemos echar. Sazonamos.
- Mezclamos bien todos los ingredientes, cerramos la tapa y programamos:

  Menú carne – 20 minutos – Presión 3

- Finalizada la función dejamos despresurizar la olla, abrimos la tapa e incorporamos el tomate frito, mezclamos bien y volvemos a cerrar la olla. Dejamos reposar unos minutos antes de servir.

CALDO DE POLLO (RECETA BASE)

Menú carne
25 minutos – Presión 5

4 PERSONAS

90 cal. /ración

INGREDIENTES

5 Carcazas de pollo

1 Hueso de jamón

1 Cebolla (mediana)

1 Puerro (mediano)

1 Zanahoria (grande)

1 Rama de apio

20 ml. de aceite de oliva

1 y ½ de agua

Sal (al gusto)

- Enjuagamos y limpiamos bien las carcasas de pieles, grasas y restos de vísceras que pudieran tener. Ponemos a escurrir y reservamos.
- Limpiamos el hueso de jamón de toda suciedad que pueda tener adherida a su piel.
- Ponemos el agua en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium. Incorporamos las carcasas y el hueso de jamón.
- Pelamos la cebolla y el puerro, lavamos bien junto al resto de las verduras y troceamos todo en pedazos grandes.
- Vertemos el aceite, sazonamos, cerramos la tapa y programamos:

  Menú carne – 25 minutos – Presión 5

- Una vez finalizada la cocción, desechamos las carcasas y colamos el caldo. Podemos utilizar las verduras para hacer una crema.

POLLO CON CHAMPIÑONES

Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú carne
12 minutos – Presión 5

4 PERSONAS

301 cal. /ración

INGREDIENTES

1 Pollo (limpio y troceado) aprox. 1'250 Kg.

8 Champiñones medianos (aprox. 300 gr.)

50 ml. de aceite de oliva

3 Dientes de ajo

6 ó 7 Pimienta negra en grano

100 ml. de vino blanco

1 Pastilla de caldo

1 Pizca de sal

1 Ramillete de perejil

- Enjuagamos el pollo poniéndolo a escurrir, secamos con papel de cocina y salpimentamos por ambas caras. Reservamos.
- Limpiamos los champiñones quedándolos enteros.
- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, seleccionamos Menú sofreír (Tapa abierta).
- Agregamos el pollo junto con los champiñones rehogando todo durante unos minutos. Cancelamos menú.
- Incorporamos los ajos ligeramente machacados junto con la pimienta, el vino, la pastilla de caldo, el perejil picado y rectificamos en sal.
- Mezclamos bien todos los ingredientes, cerramos la tapa y programamos:

Menú carne – 12 minutos – Presión 5

CHORIZOS BRASEADOS

Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú carne
10 minutos – Presión 4

4 PERSONAS

530 cal. /ración

INGREDIENTES

800 gr. de chorizo

2 Hojas de laurel

20 ml. de aceite

150 ml. de vino blanco

- Pinchamos los chorizos con un tenedor o la punta de un cuchillo afilado. De esta manera no reventarán al cocinarse.
- Introducimos los chorizos en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, agregamos el aceite, seleccionamos Menú sofreír (Tapa abierta) rehogando durante unos minutos por ambos lados. Cancelamos menú.
- Incorporamos el laurel y el vino. Cerramos la tapa y programamos:

Menú carne – 10 minutos – Presión 4

- Otra opción es cambiar el vino por la sidra o picarles un ajo muy menudito en el momento de servirlos a rodajas con la salsa por encima.

MAGRO AL PIMENTÓN AGRIDULCE

Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú carne
30 minutos – Presión 5

4 PERSONAS

520 cal. /ración

INGREDIENTES

1 Kg. de carne de cerdo (cortada a tacos)

1 Cebolla mediana

6 Dientes de ajo

2 Hojas de laurel

Pimienta en grano (al gusto)

50 ml. de aceite de oliva

1 Cucharadita de pimentón agridulce

40 ml. de coñac

40 ml. de vino

- Sal

- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, seleccionamos Menú sofreír (Tapa abierta) y rehogamos la carne por ambas caras para que nos quede bien encostrada. Cancelamos menú.
- Agregamos la cebolla troceada junto con el laurel, los ajos machacados ligeramente con la pimienta y la cucharada de pimentón.
- Incorporamos el coñac, el vino y la sal. Mezclamos bien todos los ingredientes, cerramos la tapa y programamos:

Menú carne – 30 minutos – Presión 5

CORDERO EN SALSA DE TOMATE

Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú carne
15 minutos – Presión 5

4 PERSONAS

545 cal. /ración

INGREDIENTES

1 Pierna de cordero (troceada y deshuesada)

60 ml. de aceite de oliva + 30 ml.

2 Cebollas medianas o una grande

2 Zanahorias

7 Dientes de ajo

2 Tomates maduros (grandes) aprox. 500 gr.

2 Hojas de laurel

50 ml. de brandy

50 ml. de vino solera

100 ml. de caldo de carne

Comino en grano

Pimienta negra en grano

Perejil

1 Cucharadita de pimentón dulce

Harina (para rebozar)

Sal (gorda)

- Ponemos una sartén con un poco de aceite.
- En un mortero majamos el comino, la pimienta negra y la sal. Untamos los trozos de cordero con esta mezcla, lo pasamos por harina y lo doramos ligeramente por ambas caras. Reservamos.
- Colocamos el resto del aceite en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, seleccionamos Menú sofreír (Tapa abierta) y sofreímos brevemente las cebollas, las zanahorias, los ajos y los tomates. Todo pelado y bien picado). Cancelamos menú.
- Incorporamos la carne, el brandy, el vino blanco, el caldo, el perejil y la cucharada de pimentón. Rectificamos en sal.
- Mezclamos bien todos los ingredientes, cerramos la tapa y programamos:

Menú carne – 15 minutos – Presión 5

CALDO DE GALLINA CON VERDURAS (SOPA O CONSOMÉ)

Menú carne
50 minutos – Presión 5

4 PERSONAS

101 cal. /ración

INGREDIENTES

½ Gallina (cortada a cuartos) aprox. 1 ½ Kg.

1 Cebolla morada (mediana)

2 Puerros medianos (enteros)

1 Nabo

1 Clavo de especie

1 Pizca de pimienta (opcional)

10 ml. de aceite de oliva

Sal

Agua (sin sobrepasar el nivel máximo)

- Limpiamos de pieles y grasas la gallina.
- Enjuagamos y cortamos en varios trozos los puerros y el nabo. Pelamos la cebolla dejándola entera y pinchamos en ella el clavo de especie.
- Introducimos todos los ingredientes en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, incorporamos la pimienta, la sal y el aceite.
- Añadimos el agua cubriendo todos los ingredientes, cerramos la tapa y programamos:

  Menú carne – 50 minutos – Presión 5

- Finalizada la cocción, colamos el caldo y tomamos como consomé. Si deseamos un caldo más consistente, podemos triturar todas las verduras, desmenuzar la carne y servirlo como una crema de verdura con tropezones de carne, o bien incorporándole unas pastas menudas o arroz, y tendremos una exquisita y suculenta sopa.

CARNE MAGRA EN ADOBO

Menú carne
25 minutos – Presión 5

4 PERSONAS

460 cal. /ración

INGREDIENTES

1 Kg. de magro de cerdo (cortado a tacos)

60 ml. de aceite de oliva

½ Cucharadita de comino molido

1 Cucharada de pimentón dulce

1 Cucharada de orégano (hojas)

2 Cucharadas de perejil picado

1 Cebolla (mediana)

5 Dientes de ajo

Pimienta en grano (al gusto)

Sal / 100 ml. de vino blanco

- Limpiamos la carne de pieles y grasas. Reservamos.
- Ponemos en la jarra de una batidora la cebolla, el comino, el pimentón, el orégano, el perejil, los dientes de ajo y el aceite. Salpimentamos y trituramos todos los ingredientes.
- En una fuente colocamos la carne echándole toda la mezcla anterior. Removemos y frotamos bien la carne para que se impregne con todos los sabores. Cubrimos la fuente con film transparente y dejamos macerar la carne con el adobo en el frigorífico al menos 24 horas.
- Finalizado el tiempo de maceración, vertemos todo sobre la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, incorporamos el vino blanco, rectificamos en sal y programamos:

  Menú carne – 25 minutos – Presión 5

TERNERA RELLENA

Menú carne
50 minutos – Presión 5

6-8 RACIONES

635 cal. /ración

INGREDIENTES

Una aleta de ternera (aprox. 1.800 ó 2.000 Kg.)

300 gr. de carne de ternera picada

1 Tortilla francesa de 4 huevos

150 gr. de jamón serrano en lonchas

150 gr. de pimientos de piquillo

100 gr. de tocino de jamón

5 Dientes de ajo

Queso de fundir en lonchas (aprox. 160 gr.)

Sal / Pimienta

Harina (para rebozar la carne)

Para la salsa:

60 ml. de aceite de oliva

2 Cebollas

5 Dientes de ajo

100 ml. de vino blanco

1 Pastilla de caldo

300 ml. de caldo de carne

- Se pide al carnicero que abra y limpie bien la aleta para el relleno.
- Se pelan y pican los ajos, mezclándolos con la carne picada.
- Se elaboran las tortillas.
- Se coloca la carne abierta sobre una superficie de trabajo plana y se salpimienta por ambas caras.
- Se van colocando las tortillas, el jamón, el tocino, la carne picada, los pimientos de piquillo y el queso en lonchas.
- Se enrolla bien prieta y se ata con hilo de algodón o redecilla. Enharinamos la carne.
- En una sartén, ponemos el aceite, y a fuego vivo, vamos encostrándola por todos los lados. Reservamos.
- Pelamos y picamos la cebolla, introduciéndola en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, añadimos los ajos ligeramente machacados, y sobre este lecho, colocamos la carne junto con el aceite del sofrito.
- Incorporamos el vino, el caldo de carne y la pastilla de caldo. Cerramos la tapa y programamos:

  Menú carne – 50 minutos – Presión 5
- Finalizada la cocción, se deja enfriar la carne y se corta en rodajas acompañada con la salsa.

NOTA.- Si deseamos que la salsa sea más consistente, echamos en un cazo y dejamos reducir a fuego vivo durante unos minutos.

POLLO EN SALSA A MI MANERA

Menú carne
12 minutos – Presión 5

4 PERSONAS

510 cal. /ración

INGREDIENTES

1 Pollo entero cortado a medallones (aprox. 1.200 gr.)

50 ml. de aceite de oliva

1 Huevo cocido

6 Dientes de ajo

8 ó 9 almendras

8 Granos de pimienta negra

Sal gorda

50 ml. de caldo de pollo

60 ml. de vino blanco

1 Cucharada de perejil picado

- Limpiamos, secamos y salpimentamos el pollo.
- Echamos el aceite en una sartén, doramos el pollo por ambos lados.
- Una vez hayamos terminado de dorar el pollo, echamos toda la carne, incluido el aceite en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium.
- Incorporamos la mitad del huevo cocido, rallado o picado finamente.
- En un mortero majamos los dientes de ajo, las almendras, los granos de pimienta y la sal gorda. Majamos y agregamos a la carne y añadimos el caldo de pollo.
- Rociamos con el vino y la cucharada de perejil, mezclamos bien todos los ingredientes, cerramos la tapa y programamos:

  Menú carne – 12 minutos – Presión 5
- Finalizada la función, colocamos la carne en una fuente de servir, rallándole por encima la otra mitad del huevo cocido y un poco de perejil picado.

ESTOFADO DE TERNERA

Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú carne
30 minutos – Presión 5

4 PERSONAS

424 cal. /ración

INGREDIENTES

800 gr. de añojo de ternera

60 gr. de aceite de oliva

1 Cebolla (grande)

2 Zanahorias

180 gr. de champiñones (pequeños)

7 Dientes de ajo

50 ml. de vino solera

1 Ramita de tomillo

Sal / Pimienta (al gusto)

- Cortamos la carne en trozos regulares. Salpimentamos y reservamos.
- Pelamos y troceamos la cebolla y las zanahorias. Limpiamos los champiñones quedándolos enteros.
- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, seleccionamos Menú sofreír (Tapa abierta), introducimos la cebolla, las zanahorias y los champiñones.
- Agregamos la carne y los ajos ligeramente machacados, sofreímos todo durante unos minutos y Cancelamos menú.
- Incorporamos el tomillo, la pimienta y rociamos con el vino de solera. Rectificamos en sal.
- Mezclamos bien todos los ingredientes y programamos:

Menú carne – 30 minutos – Presión 5

CHISTORRA AL VINO

Menú carne
10 minutos – Presión 4
Menú sofreír
El tiempo que necesite

4 PERSONAS

438 cal. /ración

INGREDIENTES

500 gr. de chistorras (envasadas o al peso)

30 ml. de aceite de oliva

½ Cebolla

2 Hojas de laurel

1 Diente de ajo

1 Cayena (opcional)

60 ml. de vino

Pimienta en grano (al gusto)

Sal

- Rallamos la cebolla junto con el ajo.
- Cortamos la chistorra en trocitos de unos 6 ó 7 centímetros cada uno.
- Echamos el aceite de oliva en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, seleccionamos Menú sofreír (Tapa abierta) incorporando la cebolla y el ajo. Rehogamos durante unos minutos agregando la chistorra, la cayena y la sal. Cancelamos menú.
- Añadimos la pimienta en grano y rociamos con el vino.
- Cerramos la tapa y programamos:

Menú carne – 10 minutos – Presión 4

- Finalizada la función, despresurizamos la olla y dejamos reposar unos minutos antes de servir.

MAGRO EN CONSERVA

Menú vapor (+)
40 minutos – Presión 6

4 PERSONAS

472 cal. /ración

INGREDIENTES

600 gr. de magro (cortado a tacos)

5 Dientes de ajo

2 Hojas de laurel

Hojas de orégano (secos)

Pimienta en grano (al gusto)

Aceite (hasta cubrir el recipiente)

Sal

Agua

- En un bol echamos la carne condimentándola con los ajos sin pelar, enteros y con un corte lateral, las hojas de laurel, el orégano, la sal y la pimienta en grano.
- Mezclamos todos los ingredientes dejándolos reposar 1 hora.
- En un frasco de cristal, con cierre hermético, vamos introduciendo la carne.
- Cubrimos con aceite de oliva, pinchamos algo punzante para evitar que nos queden cámaras de aire y que el aceite cubra en su totalidad todos los ingredientes.
- Colocamos un paño fino o papel absorbente de cocina en el interior de la cubeta. Sobre él, colocamos el tarro de carne, no sin antes haberlo cerrado bien.
- Cubrimos de agua hasta la mitad del tarro.
- Cerramos la tapa y programamos:

Menú vapor (+) – 40 minutos – Presión 6

SALCHICHAS EN SALSA DE ZANAHORIAS

Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú carne
10 minutos – Presión 5

4 PERSONAS

666 cal. /ración

INGREDIENTES

800 gr. de salchichas frescas (de pollo, cerdo o pavo)

50 ml. de aceite de oliva

1 Cebolla

2 Zanahorias

1 Rama de perejil

50 ml. de vino blanco

Sal / Pimienta (al gusto)

- Cortamos las salchichas en tres porciones.
- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, seleccionamos Menú sofreír (Tapa abierta), incorporamos las zanahorias cortadas a rodajas y la cebolla muy picadita. Rehogamos durante unos minutos. Cancelamos menú.
- Agregamos las salchichas, el perejil muy picado y rociamos con el vino blanco. Salpimentamos.
- Mezclamos bien todos los ingredientes con una cuchara de madera. Cerramos la tapa y programamos:

Menú carne – 10 minutos – Presión 5

MENUDILLO CON TOMATE

Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú carne
10 minutos – Presión 5

4 PERSONAS

398 cal. /ración

INGREDIENTES

800 gr. de menudillo de pollo

Aceite (3 cucharadas)

Sal / Pimienta

50 ml. de aceite de oliva

700 gr. de tomate (rojos y maduros)

1 Hoja de laurel

1 Pimiento

1 Pizca de orégano en hojas

1 Cebolla

50 gr. de tomate frito

1 Diente de ajo

1 Cucharadita de azúcar

- Limpiamos los higadillos de pieles y grasa. Ponemos 3 ó 4 cucharadas de aceite en una sartén y doramos los higadillos, previamente salpimentados. Reservamos.
- Ponemos el aceite en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, seleccionamos Menú sofreír (Tapa abierta). Sofreímos la cebolla, el pimiento, el tomate y el diente de ajo ligeramente machacado.
- Incorporamos el laurel, el orégano y el azúcar. Dejamos sofreír durante unos minutos. Cancelamos menú.
- Agregamos los higadillos, el tomate frito y rectificamos en sal.
- Cerramos la tapa y programamos:

Menú carne – 10 minutos – Presión 5

SOPA DE POLLO AL AROMA DE NARANJA

Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú carne
35 minutos – Presión 5

4 PERSONAS

101 cal. /ración

INGREDIENTES

1 Pechuga de pollo (limpia de hueso y piel)

40 ml. de aceite de oliva

2 Cebollas medianas

2 Zanahorias

1 Puerro

1 ½ litro de agua

Zumo de 2 naranjas

Sal / Pimienta

1 Cucharada de perejil picado

- Limpiamos la pechuga de pieles y grasa. Salpimentamos por ambas caras.
- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, seleccionamos Menú sofreír (Tapa abierta) y rehogamos la pechuga brevemente.
- Incorporamos las cebollas, las zanahorias y el puerro finamente picado, sofreímos unos minutos y Cancelamos menú.
- Agregamos el agua y rectificamos en sal.
- Cerramos la tapa y programamos:

Menú carne – 35 minutos – Presión 5

- Finalizada la cocción, retiramos la pechuga cortándola a tiras.
- Pasamos por la batidora las verduras, volvemos a incorporar las pechugas y añadimos el zumo de las naranjas. Espolvoreamos con perejil y servimos.

CALDO DE AVE AL JEREZ

Menú carne
30 minutos – Presión 5

4 PERSONAS

102 cal. /ración

INGREDIENTES

½ Pollo (aprox. 900 gr.)

10 ml. de aceite de oliva

1 Cebolla mediana

Sal / Pimienta

2 Clavos

20 ml. de jerez seco

1 Zanahoria

1 Chalota

100 ml. de nata

1 Yema

Estragón seco

- Limpiamos el pollo, y sin partirlo, lo introducimos tal cual en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium.
- Agregamos la cebolla entera pinchándole los dos clavos, el aceite, la sal y una pizca de pimienta recién molida. Añadimos el jerez. Cerramos la tapa y programamos:

  Menú carne – 30 minutos – Presión 5

- Mientras, en una sartén, con 4 cucharadas de aceite, pocharemos la zanahoria junto con la chalota cortada muy finita. Una vez bien pochadas y tiernas, les añadimos la nata, la yema de huevo y el estragón seco. Reservamos.
- Finalizada la cocción, dejamos despresurizar la olla.
- Colamos el caldo y cortamos el pollo en trozos regulares.
- Añadimos las verduras junto con la nata y la yema de huevo al caldo y mezclamos bien.
- Servimos en cuencos con los trozos de pollo.

CONEJO CON FRUTOS SECOS

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

4 PERSONAS

396 cal. /ración

INGREDIENTES

1 Conejo troceado (aprox. 1.200 gr.)

Sal / Pimienta

60 ml. de aceite de oliva

Harina (para rebozar)

1 Cebolla (mediana)

150 gr. de beicon (cortado a tacos)

60 gr. de pasas (sin pepitas)

60 gr. de ciruelas (sin hueso)

50 ml. de vino

- Limpiamos y troceamos el conejo. Salpimentamos.
- Ponemos el aceite en una sartén. Enharinamos el conejo y vamos dorándolo por todos lados. Reservamos.
- Echamos el aceite de freír el conejo en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium.
- Pelamos y picamos la cebolla, seleccionamos Menú sofreír (Tapa abierta) y sofreímos la cebolla junto con el beicon. Cancelamos menú.
- Incorporamos el conejo en la cubeta, agregamos las pasas, las ciruelas y el vino.
- Rectificamos en sal, cerramos la tapa y programamos:

  Menú carne – 20 minutos – Presión 5