

Flan

- paso 1: 1L Leche, 1 Piel limón, 1 Piel naranja, 170g Azúcar / 10 min, 80°C, velocidad 2 (USAR PALETA MEZCLADORA)
- paso 5: Horno baño maría / 20 min, 180°C.

Estofado de ternera

- paso 3: 900g Morcillo ternera salpimentado y enharinado.

Lentejas estofadas

- Los 500g de lentejas deben estar cocidas.

Mero y verduras en tempura de curry

- paso 1: 300g Agua, 1 Huevo / tiempo 20 segundos, velocidad 4
- paso 2: 250g Harina, 10g Curry, Sal, 2 c/c Levadura polvo / tiempo 20 segundos, velocidad 3.

Colita de rape con suquet de langostinos

- paso 9: 400g Patata en dados, Sal / 3min, 120° C, velocidad 2 (USAR PALETA MEZCLADORA)
- paso 10: 500g Caldo, 6 Colitas rape, 12 Cuerpos langostinos / tiempo 15 min, temperatura 100°C, velocidad 2.

Vichysoisse

- Colocar el cestillo al revés ENCIMA DE LA TAPA cuando se utilice el TURBO.

Brioche

- paso 10: Porcionar y fermentar EN EL HORNO 60min, temperatura 30° C

Arroz con leche

200 grs arroz, 150 grs azúcar, 1´3L leche, piel limón, piel naranja y canela en rama.

GUÍA RÁPIDA: introducir la paleta mezcladora e introducir todos los ingredientes, tiempo 45 min, temperatura 90° y velocidad 2.

Alitas de pollo con salsa agridulce

5 Alitas pollo, 100 g Caramelo líquido, 50 g Vinagre balsámico, 50 g Soja, 50 g Aceite de oliva, 3 c/c Pimentón dulce, 3 c/c Tomillo polvo, 2 c/c Ajo polvo, Pimienta negra molida y Sal

ELABORACIÓN: Colocar la paleta mezcladora

Caliente el aceite 2 minutos, 120°, velocidad 2. Introduzca las alitas cortadas, el pimentón dulce, el tomillo y el ajo en polvo, la pimienta negra molida, la sal y sofría 10 minutos, 120°, velocidad 2. Vierta el vinagre balsámico, la salsa de soja, el caramelo líquido y programe 5 minutos, 120°, velocidad 2. Pasado este tiempo, programe 5 minutos, 100°, velocidad 2.

Nota: al retirar las alitas de la jarra puede rebozarlas con sésamo.

.....

Tanto en el libro recetario como en el manual de instrucciones aparecen alusiones al vaso dosificador situado en posición alta o situado en posición enclavada, lo que realmente se pretende decir es que el vaso dosificador esté insertado (boca abajo) en el agujero central de la tapa de la jarra.

Observaciones: se aconseja utilizar el TURBO o triturar en caliente (cremas, papillas...) con el cestillo colocado al revés encima de la tapa, así evitaremos salpicaduras.