



Lo más normal cuando adquirimos nuestro robot, es guiarnos por las recetas que vienen en los libros que nos dan con él, o con las que otros han hecho y comparten en el Club Cocina, o por ejemplo, aquí en nuestro blog.

Pero todos tenemos apuntes con nuestras recetas favoritas, las que venimos haciendo toda la vida, y nos surge la duda de cómo podemos adaptarlas para hacerlas con la máquina. Al principio, os parareis a pensarlo, pero tras un tiempo manejando la CuCo, adaptaréis las recetas de carrerilla; y fácilmente, podréis preparar cualquiera de vuestros platos habituales, o nuevas recetas que vayáis aprendiendo, y por qué no, crear vuestras propias elaboraciones echándole imaginación.

También podéis adaptar recetas de otros robots que encontréis por internet. [Pincha en este enlace](#) y os enseñamos la equivalencia de los programas y accesorios.

Pi car

- **A fuego fuerte:** Lo traduciremos por una temperatura de **130°** en el robot.

Control de la velocidad

- **Si n velocidad:** Para elaboraciones donde no tengamos que remover. También podemos cocinar sin velocidad en el robot si queremos dorar una cebolla o un ajo, siempre vigilando el tiempo para que no se quemé.
- **Velocidad 1:** Cuando queramos remover poco.
- **Velocidad 2:** Cuando queramos remover de vez en cuando.
- **Velocidad 3:** Cuando queramos remover de forma continua y suavemente.
- **Velocidad 4 en adelante:** Para mezclar de manera más intensa. Podemos ir aumentando velocidad sobre la marcha según veamos que necesitamos, mejor empezar con una velocidad 4 e ir subiendo progresivamente. Para batir o

saber más acerca de las posiciones del tapón, [pincha aquí](#)

- Pondremos el tapón si necesitamos infundir, o cuando vayamos a cocinar o a triturar algo que pueda salpicar.
- Cuando hacemos una masa que necesita fermentar, tradicionalmente la ponemos en un recipiente y la tapamos con un paño o con film. Cuando trabajemos este tipo de masas en la CuCo, al usar el programa Pastry, después de amasar, se pondrá automáticamente a 30°