



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 el aboraciones donde no tengamos que

saber más acerca de las posiciones del tapón, [pí ncha 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° durante 40 minutos para realizar esta función. Entonces, pondremos el tapón y será como si dejáramos la masa tapada en un recipiente. -Si quieres saber más acerca del uso de los programas automáticos, [pí ncha aquí](#)
- **Prescindiremos del tapón** cuando queramos hacer un sofrito o alguna elaboración que requiera la salida total de vapor o la entrada de aire. Por ejemplo, Si en una receta nos piden añadir un chorro de vino y dejar que se evapore el alcohol, lo haremos sin tapón. Igual que a la hora de **montar claras o nata** puesto que necesitamos que entre el aire por el agujero de la tapa para realizar esta técnica correctamente.

Esperamos que este texto orientativo os resulte útil a la hora de adaptar y crear vuestras recetas. Como siempre os recomendamos, lo mejor es seguir el instinto y el sentido común, y nos iremos adaptando sobre la marcha según veamos las cosas.