



	Recetas Cui si ne
	8- 10
	90 minutos (aprox.)

	<p>200gr de Harina 120gr de Mantequilla fría cortada en daditos pequeños 1 Huevo 1 pizca de Sal 2 cucharadas de Agua</p> <p>150gr de Jamón de york cortado a taquitos 4 Huevos a temperatura ambiente 200ml de Nata para cocina 200gr de Queso rallado tipo eddam, gouda o mezcla de varios quesos Sal y pimienta al gusto</p>
--	--

Hola! Hoy os traemos una receta muy simple, una [qui che](#) de jamón de york y queso que suele gustar a todo el mundo, y que nos servirá para preparar una cena de picoteo informal, o ahora que viene el buen tiempo (si es que viene), para nuestros picnics o días de jardín y piscina.

Este tipo de elaboración, es una especie de tarta salada muy habitual en la cocina francesa. Se prepara con una base de [masa quebrada](#)

Al terminar la elaboración, encontraréis el video con la receta publicado en nuestro canal de YouTube; esperamos vuestra suscripción!

1. Equipamos el robot con la cuchilla amasar/pi car. Ponemos en el bol todos los ingredientes, menos el agua. La mantequilla, la pondremos fría y cortada en daditos pequeños. Yo antes de hacer la receta, peso la cantidad de mantequilla, la troceo, y la guardo en la nevera hasta el momento de utilizarla. Mezclamos con velocidad 8, 1 minuto.



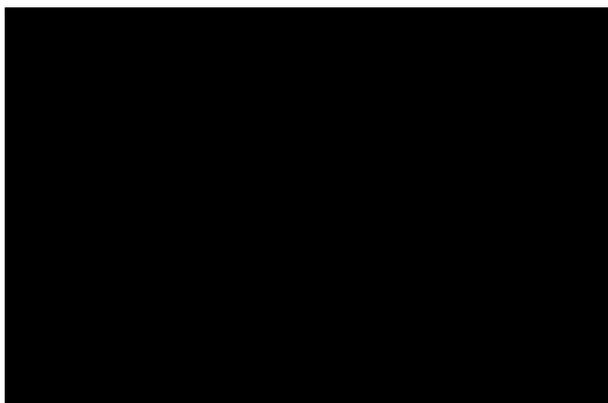
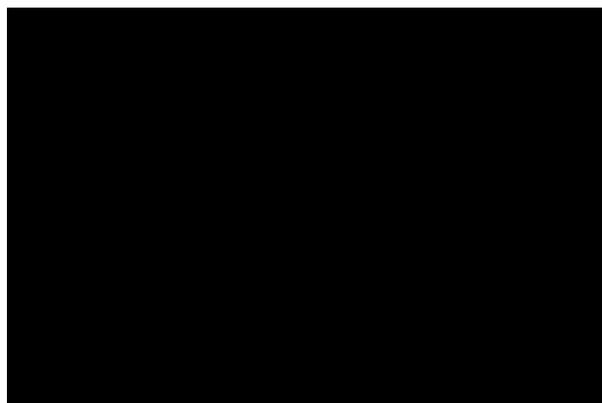
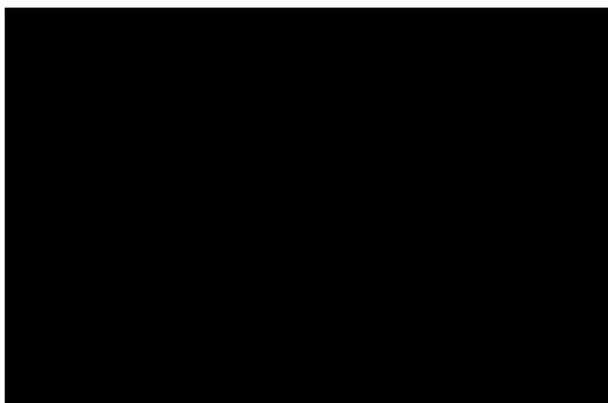
2. Añadimos el agua y programamos Pastry P1. Sólo el tiempo del amasado, sin dejar levar. Si viéramos que hace falta humedad en la masa, añadimos un poquito más de agua por el bocal; sobre la marcha, mientras amasa el programa. Según nuestro tipo de harina, puede que necesitemos más o menos cantidad, ya que no todas absorben del mismo modo la humedad.



3. Hacemos una bola con la masa, la envolvemos en film y llevamos a la nevera unos 30 minutos para que coja consistencia y así, al estirlarla no se nos rompa.



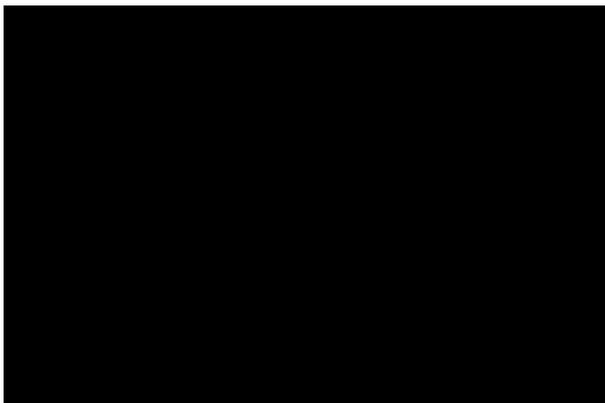
4. Sacamos la masa de la nevera, estiramos sobre una superficie ligeramente enharinada, y forramos con ella el molde donde la vayamos a hornear (para trasladarla al molde, podemos ayudarnos enrollándola con el rodillo). Presionamos suavemente con los dedos, ajustando la masa al molde.



5. Para retirar la masa sobrante, podemos emplear un cuchillo; o también, podemos pasar el rodillo por los bordes cortando la masa con el filo del mismo si le tuviera.



6. Con un tenedor, pinchamos toda la superficie de la base. Ponemos papel de plata sobre la masa, y cubrimos con legumbres secas. Debemos poner este peso para que la masa no suba al hornearla. Estas legumbres, una vez frías, las podemos guardar en un tarro para utilizarlas con este mismo fin en otras recetas similares.



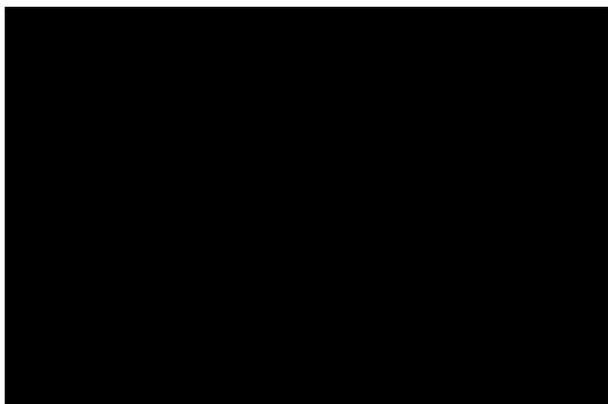
7. Con el horno precalentado  $190^{\circ}$ , metemos la masa y cocinamos 15 minutos. Sacamos del horno, dejamos que enfríe unos minutos y retiramos el papel de plata con el peso.

8. Horneamos de nuevo, esta vez ya sin las legumbres, durante 5 minutos. Sacamos del horno y dejamos que la masa se enfríe antes de poner el relleno.

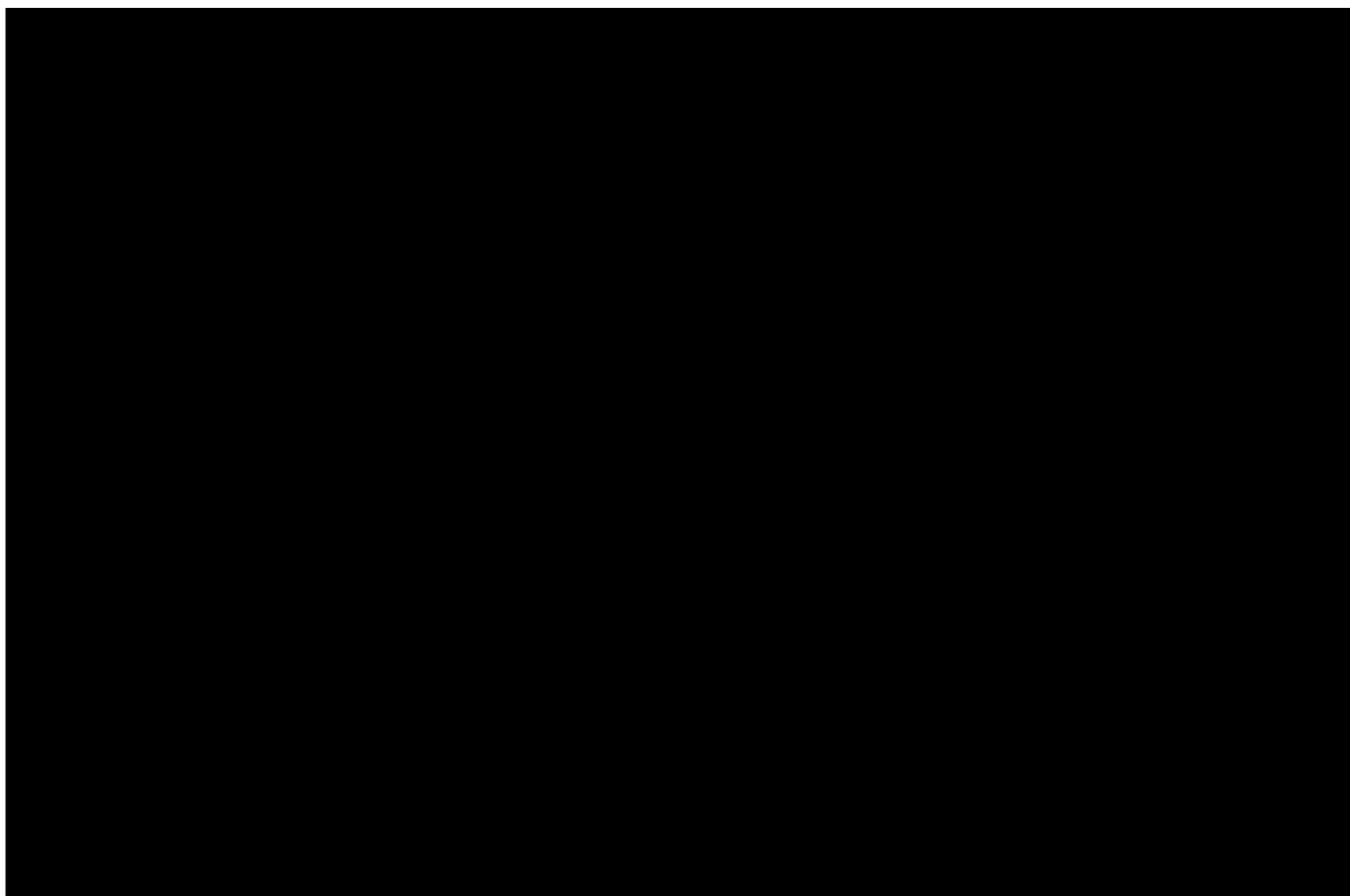
1. En un bol amplio, batimos muy bien los huevos, durante varios minutos. Agregamos la nata y mezclamos hasta obtener una mezcla homogénea. Añadimos una pizca de sal, no mucha, ya que los ingredientes del relleno ya le aportan; y si queremos,

podemos poner también pimienta molida en cantidad al gusto.

2. Repartimos el jamón en taquitos y el queso sobre la masa, regamos con la mezcla de huevos y nata y horneamos a 180° durante 30 minutos aprox. o hasta que el queso dore. El tiempo, dependerá de nuestro tipo de horno.



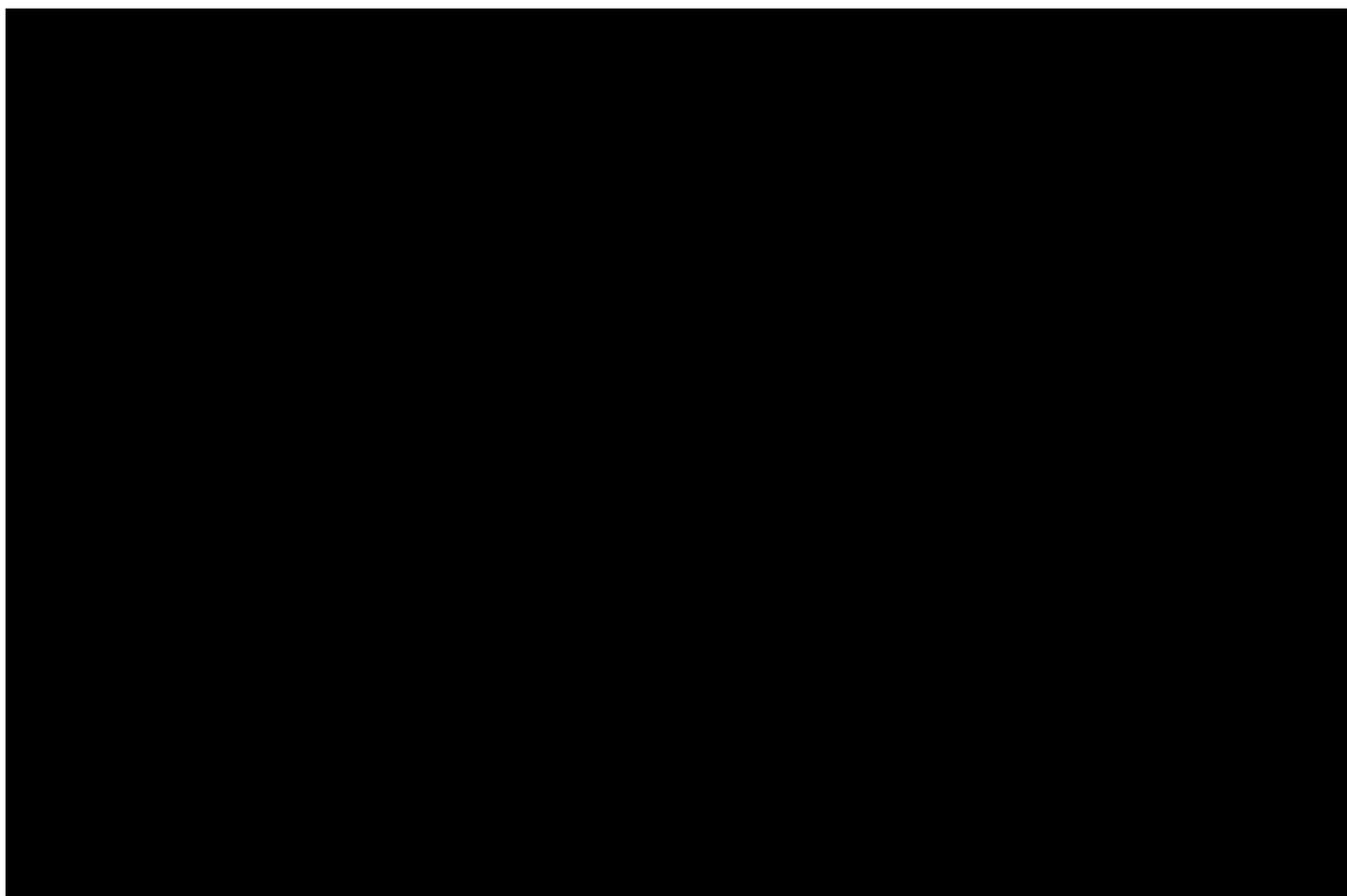
3. Cuando esté listo, sacamos del horno y dejamos reposar unos minutos antes de partir las raciones. Así tomará más consistencia, y no se nos desmoronará al meter el cuchillo.



Es una plato que podemos tomarlo caliente, templado o frío; como más nos guste.

Dentro video!!

---



RecetasCui si ne

4

40 minutos (aprox.)

---

	1 pechuga de Pollo no muy grande 1 bolsa de mezcla de lechugas, brotes tiernos o al gusto Pasas Manzana Tomates cherry Nueces Flores frescas  1 Fresa 2 Frambuesas Vinagre de Frambuesas Sal Pimienta negra Aceite de oliva
--	--

Hola! Ultimamente, las ensaladas son mis grandes aliadas, cada día tomo una; ya sea como plato principal, o en un bol pequeño para acompañar otro plato. Son tantas las posibilidades que es imposible aburrirse de ellas.

Seguro que tenéis vuestras combinaciones preferidas o ese ingrediente infalible que ponéis siempre. Yo en esta receta, la he preparado con pollo al vapor para que fuera bien sanota y completa; la he puesto manzana, pasas, nueces y la he aliñado con una vinagreta de frutos rojos, que me encanta. Pero como todo va en gustos, seguro que se os ocurren otros ingredientes o aliños para hacer de una triste pechuga al vapor un plato bien atractivo.

1. Colocamos la pechuga de pollo en el cestillo y reservamos de momento.



2. Llenamos el bol de agua hasta la marca de 0.7L. Ponemos el tapón en la posición maxi. vapor y programamos vapor, 100°, tiempo predeterminado, pero no consumiremos todo el tiempo. Pasados unos minutos, cuando apreciamos que el agua empieza a burbujear y ha llegado a hervir, cancelamos el programa.



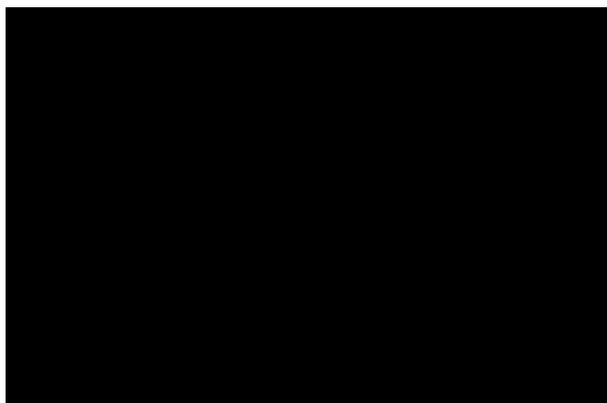
3. Colocamos el cestillo con el pollo en su posición, dentro del bol. Programamos vapor, 100°, 30 minutos.



4. Cuando finalice el programa, sacamos la pechuga, dejamos enfriar a temperatura ambiente, envolvemos en film y guardamos en la nevera hasta que se enfríe completamente. Cuando esto suceda, montaremos la ensalada.

5. Podéis aliñar la ensalada como os guste, yo he preparado

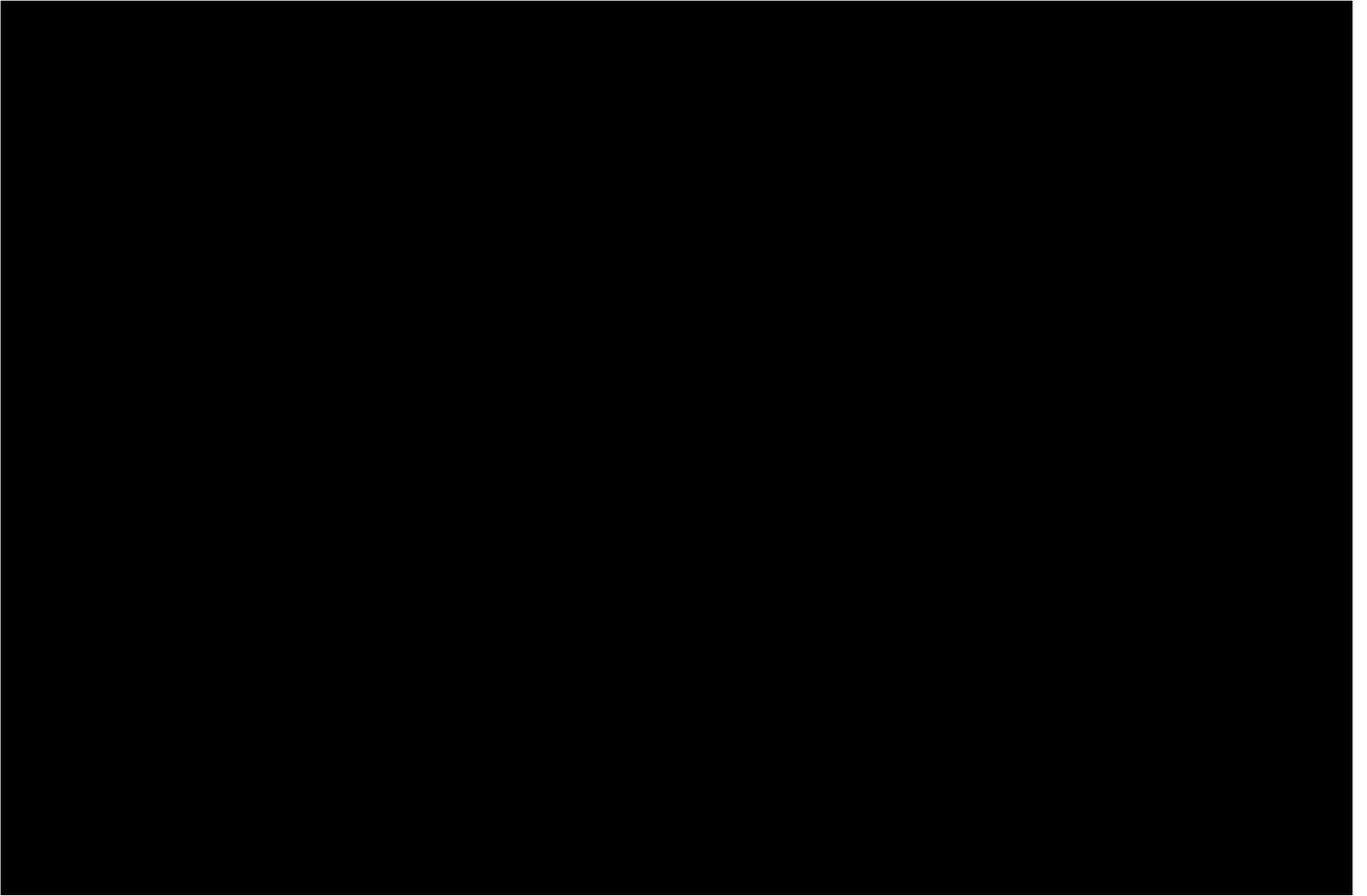
una vinagreta machacando las frutas maduras y emulsionando con aceite de oliva, vinagre, sal y pimienta.



6. Para montar la ensalada, colocamos en un bol amplio las hojas de lechuga o lo que hayamos elegido. Si lo preferimos, podemos hacerlo en boles individuales si queremos servir a cada comensal su ración por separado. Lo que acompañe al pollo, también puede ser a vuestro gusto, yo he puesto manzana troceada, unos tomates cherry partidos por la mitad, un puñado de nueces y pasas, y unas flores frescas como las que utilicé para la decoración para la [tarta de números](#).

7. Cortamos la pechuga de pollo, en tiraras, dados, o lonchas. (nos sobrará pollo, que podemos guardar para otra ocasión). Regamos con la vinagreta o el aliño escogido, mezclamos y a comer!

---



	Recetas Cui si ne
	2
	35 minutos (aprox)

	500gr aprox. de Filetes de ternera 1 Cebolla mediana 200ml de Brandy o vino blanco 1 Hoja de Laurel 2 Clavos de olor 1 cucharadita de Pimienta en grano 250ml de Caldo de carne (o agua y media pastilla de caldo)  4 Almendras tostadas 1 diente de Ajo 1 trozo de rebanada de Pan tostado Aceite de oliva Sal Pimienta
--	---

Hola! Nos molan mucho estas recetas que son super sencillas y a la vez tan gustosas. No hace falta complicarse mucho, y cuando te quieres dar cuenta, está en la mesa llevándote a la boca el primer bocado y pensando, olé qué bueno que está!

Preparé esta comida de casualidad; tenía en casa los filetes, y en un primer momento eran para hacer la receta de [ternera con cebolla](#), pero cuando fui al tema, me di cuenta que me faltaban unos cuantos ingredientes. Al principio mal dije mi torpeza por el despiste de no tener las cosas que necesitaba listas, pero por otro lado, terminé alegrándome porque de haberlo tenido todo, no hubiera dado vueltas a otra cosa, y no se me hubiera ocurrido preparar este plato de filetes de

P1, 130°, 7 minutos (sin tapón todos los pasos).



2. A continuación, pasamos los filetes a un plato llano y los tapamos poniendo un plato hondo boca abajo. Reservamos.

3. Mientras se hacen los filetes, podemos aprovechar para rallar la cebolla con una mandolina o rallador. Finalizado el programa, en ese mismo aceite que ha quedado en el bol (si hace falta, porque hay poco, añadimos alguna cucharada más) ponemos la cebolla rallada y programamos cocción lenta P1, 130°, 7 minutos. Pasados unos minutos, añadimos por el bocal un pellizco de sal.



4. Aprovechamos que la cebolla se está haciendo para hacer la picada. Para ello, ponemos en un mortero las almendras, el ajo y el pan tostado. Machacamos bien, que se pi que todo, y cuando lo tengamos, añadimos una o dos cucharadas de caldo y removemos bien para que se forme una pasta. Con esta picada, lo que pretendemos es que la salsa espese y tome una buena consistencia a la vez que sabor. Reservamos.

5. Añadimos el brandy y programamos cocción lenta P1, 130°, 3 minutos para que el alcohol se evapore.



6. A continuación, añadimos al bol el laurel, los clavos, la pimienta en grano, el caldo, sal al gusto y la picada que teníamos reservada. Programamos velocidad 2, 100°, 5 minutos para que cueza un poquito y los sabores comiencen a mezclarse.



7. Añadi mos los filetes reservados y programamos velocidad 2, 100°, 10 minutos.



8. Cuando termine, comprobamos la textura de la salsa, tiene que haber reducido y espesado, de no ser así, programamos algún minuto más; si por el contrario, para nuestro gusto pensamos que es poca salsa o que está muy espesa, añadimos un poquito más de caldo y cocemos de nuevo unos minutos. Probamos de sabor por si tenemos que rectificar de sal, retiramos los clavos y el laurel y servimos.

---

	RecetasCui si ne

<p>250gr aprox. de Carne de ternera 250gr aprox. de Carne de cerdo 1 Huevo ½ cucharadita de Ajo en polvo ½ cucharadita de Perejil picado 1 Huevo Pan rallado</p> <p>½ Cebolla 1 o 2 dientes de Ajo (según tamaño) 100ml de Vino blanco 500ml de Caldo de pollo (o agua y media pastilla de caldo) 2 cucharaditas de Curry 1 pizca de Canela (al gusto) 3 cucharadas soperas de Miel 30gr de Pasas Ron, moscatel, brandy o vino blanco para hidratar las pasas Aceite de oliva Sal Pimienta</p>
--

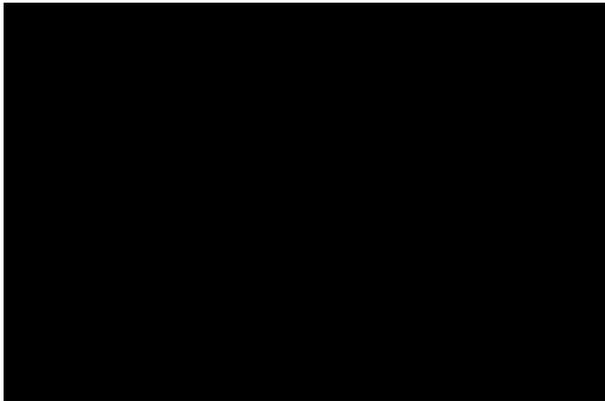
Hola! Os traemos una nueva receta de albóndigas, en esta ocasión las he preparado con una salsa de curry, muy parecida a la que utilicé para preparar hace no mucho unas [Longanizas](#); ya que nos pareció una salsa tan rica, había que acoplarla en otros platos.

Las albóndigas, las he cocinado en la vaporera mientras en el bol preparaba la salsa; de esta forma, con el vapor que desprende, aprovechamos la energía y en ese tiempo hacemos también la carne.

1. Comenzamos poniendo las pasas en un recipiente y

cubriéndolas casi en su totalidad por ron u otro licor. Dejamos reposar al menos 1 hora para que se hidraten un poco.

2. Equipamos el robot con la cuchilla ultrablade. Ponemos en el bol la carne de ternera y la de cerdo. Podemos hacerlo sólo con un tipo de carne, o mezclar de los dos; a mí me gusta poner mitad ternera, mitad cerdo. Picamos con velocidad 12 durante 20 segundos aprox. hasta que veamos que nos queda picada.

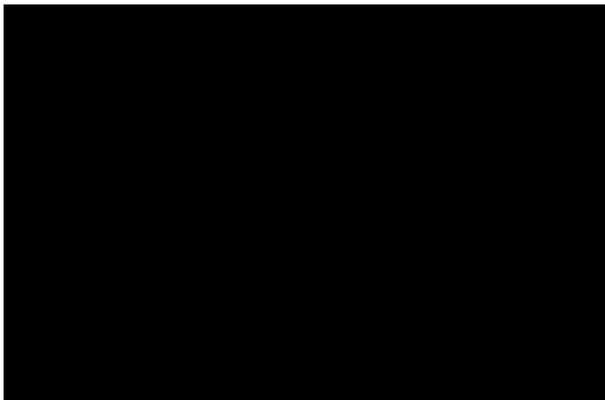


3. Ponemos la carne en un bol y añadimos un huevo, el ajo en polvo, el perejil y pan rallado vamos añadiendo sobre la marcha según nos pida, podemos empezar por una cucharada rasa. Mezclamos bien, integrando todos los ingredientes hasta que nos quede una mezcla homogénea y bien ligada. Tapamos y dejamos reposar 30 minutos en la nevera para que los sabores se unan.

4. Pasado el tiempo de reposo, sacamos de la nevera y vamos cogiendo porciones que bolearemos para dar la forma redonda característica de las albóndigas. Podéis hacerlas más o menos grandes, según os gusten; yo las hago del tamaño aprox. de una pelota de golf y me han salido 16 unidades.



5. Colocamos en la bandeja de plástico de la vaporera pincelada antes con un hilo de aceite. Si hacemos más cantidad de albóndigas que la que indica la receta, podemos colocarlas en la parte metálica de la vaporera y si necesitamos más espacio, colocar algunas en la bandeja de arriba. Tapamos y reservamos de momento.



1. Equipamos el robot con la cuchilla ultrablade. Ponemos en el bol la cebolla en trozos y el ajo entero. Si el ajo es muy grande, con un diente estará bien; y si es pequeño, podemos poner dos. Picamos con PULSE (velocidad 13 en el modelo [i-Companion](#)) durante unos segundos.



2. Quitamos la cuchilla y ponemos el mezclador. Bajamos los restos de las paredes del bol y añadimos un par de cucharadas de aceite. Programamos cocción lenta P1, 130°, 7 minutos, sin

tapón todos los pasos.



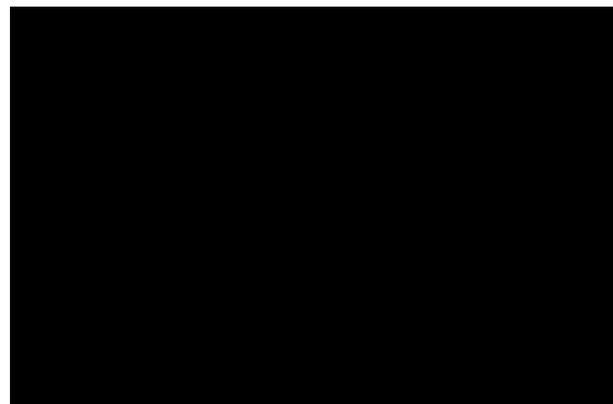
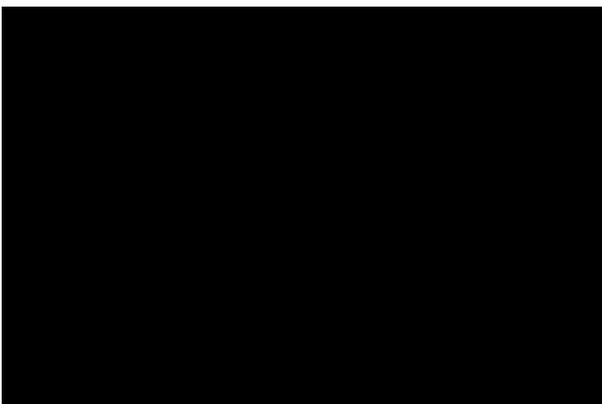
3. Añadimos el vino y programamos cocción lenta P1, 130°, 3 minutos.



4. A continuación, añadimos el caldo de pollo o el agua y la media pastilla. Programamos cocción lenta P1, 130°, 5 minutos para que cueza un poco.



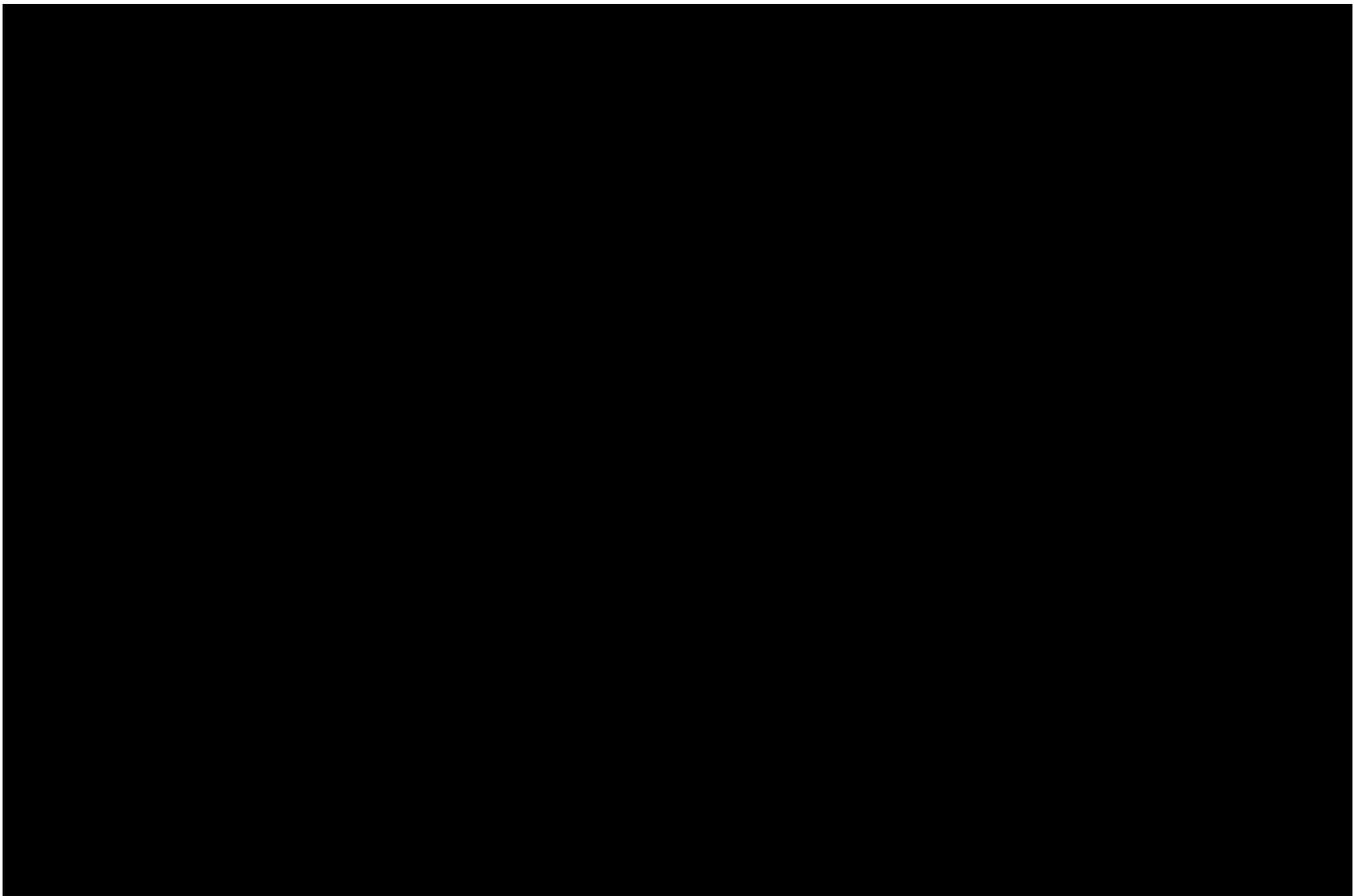
5. Añadimos al bol el curry, la canela, y la miel. Colocamos la vaporera con las albóndigas en su posición -sobre la tapadera del robot- y programamos velocidad 2, 110°, 25 minutos.



6. Añadimos al bol las pasas hidratadas y las albóndigas. Programamos cocción lenta P1, 130°, 7 minutos. Al final del programa comprobamos cómo está la salsa, ésta tiene que quedar con una textura espesa y untuosa; si no ha reducido mucho, podemos programar unos minutos más, y si por el contrario creemos que tiene poca salsa, podemos añadir un poquito más de caldo.



---



	Vi si Sánchez
	4- 6
	75 minutos (aprox.)

	1 redondo de Ternera de 1Kg o 1kg ½ 2 Cebollas medianas 1 Tomate mediano y maduro 1 Manzana roja sin pelar 20 granos de Uva sin pepitas Aceite de oliva Sal Pimienta Perejil al gusto 1 vaso de Vino de nueces
--	---

Hola! En esta receta que nos envía Vici Sánchez, nos enseña a

en trozos gruesos. Añadimos también el resto de ingredientes. Programamos sin velocidad, 1 hora, 115°, tapadera cerrada.



3. A continuación, separamos el redondo; y con la cuchilla ultrabalde trituramos el resto de ingredientes para obtener la salsa.



4. Cortamos el redondo en rodajas y lo servimos con la salsa por encima y con guarnición al gusto.