

	RecetasCui si ne
	60 minutos aprox. (más reposo)
	950gr de Membrillo sin pelar, descorazonado y sin pepitas 825gr de Azúcar El zumo de 1 limón no muy grande

panellets van con membrillo casero sin duda alguna.

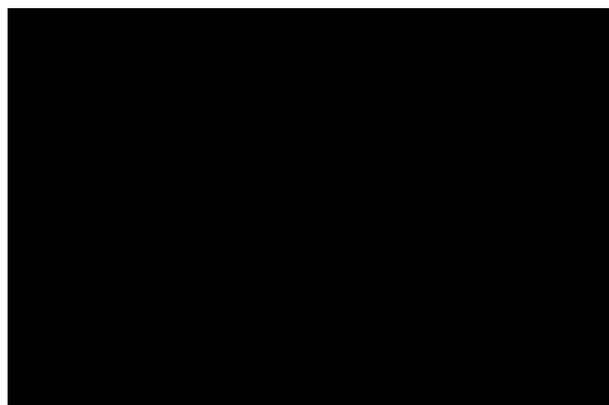
1. Comenzamos lavando bien los membrillos ya que los usaremos con la piel. Una vez limpios, los secamos y los cortamos en trozos para quitar las semillas y la parte del corazón.

Yo compré algo más de un kilo, y al trocearlos, el peso me quedó en 950gr que es lo que he utilizado para la receta. Los vamos poniendo en un recipiente y rociamos con parte del zumo

con el tapón en la posición mini vapor.

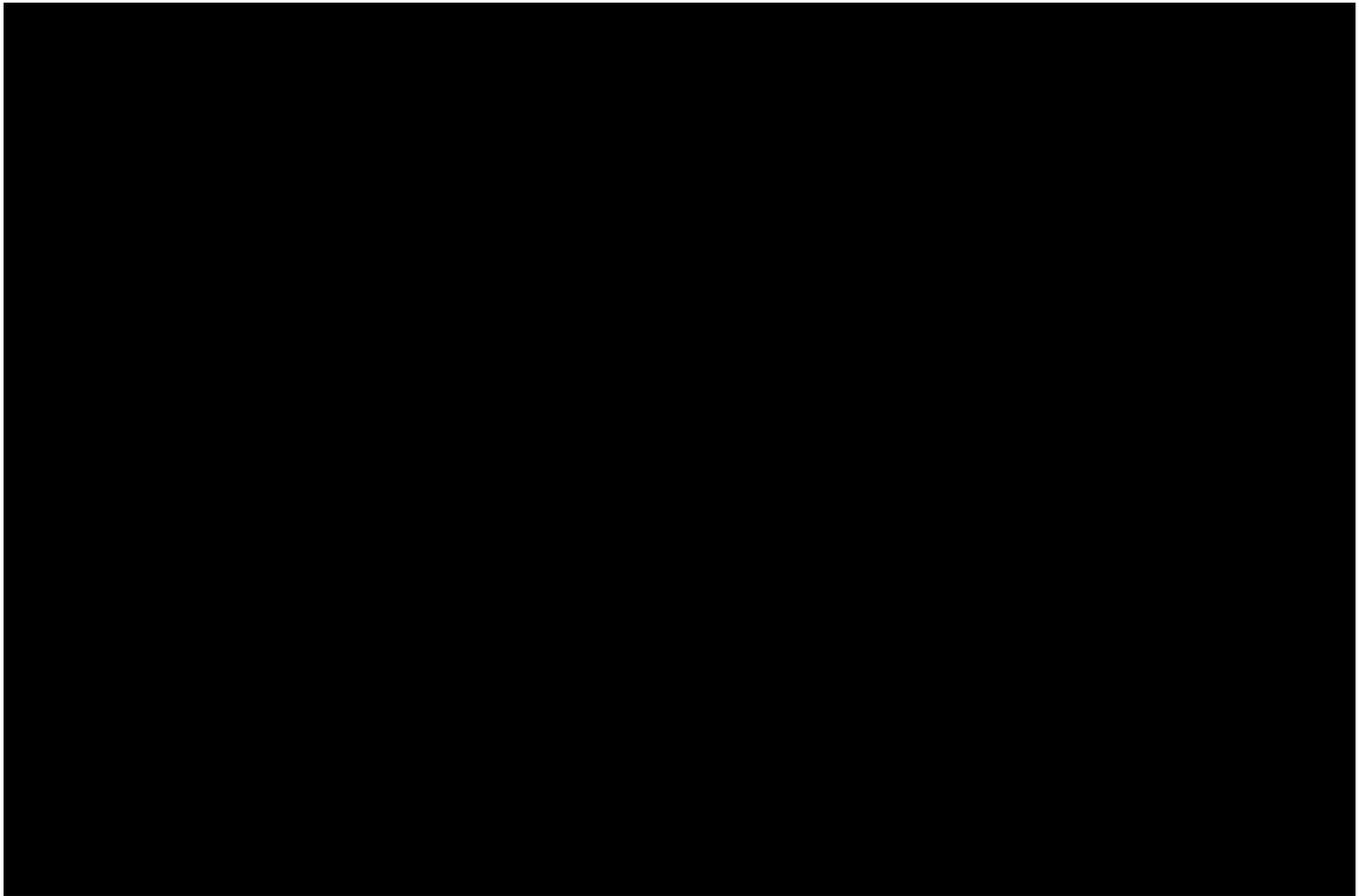


4. Repetimos velocidad 5, 100°, esta vez 10 minutos y sin tapón para que evapore y reduzca más.



5. Por último, trituramos con velocidad 10-12 durante 30 segundos aprox. y lo tendremos listo para repartir en los moldes que hayamos elegido. Lo repartiremos sin demora, puesto que a medida que enfría, se va compactando. Dejamos destapado hasta que enfríe bien, y después lo tapamos y dejamos que repose de un día para otro.





	RecetasCui si ne
	8- 10
	120 mi nutos (aprox.)
	250gr de Hari na 30gr de Azúcar (más un extra para espolvorear la focaccia) 25gr de Mantequilla 35gr de Aceite de oliva (más un extra para pintar la focaccia) 125gr aprox. de Agua 4gr de Levadura seca de panadería 5gr de Sal 100gr aprox. de Pepitas de chocolate 100gr aprox. de Naranja confitada

Hola! Hoy es viernes (por fin) y qué mejor manera de

celebrarlo que compartir con vosotros esta receta de focaccia de chocolate y naranja confitada. Además, tenemos más cositas que celebrar, como que nuestra página fan de Facebook cuenta ya con más de 3000 seguidores y estamos muy contentas; si todavía no nos seguís, podéis hacerlo [desde este enlace](#).

Volviendo a la receta, esta focaccia dulce os va a conquistar, al menos en nuestra casa nos ha enamorado y es que queda super tierna, y el chocolate y la naranja hacen muy buena sociedad. La tenía pendiente porque la vi en el [Canal Cocina](#) y me quedé babeando la verdad pensé, Cris date el capricho y haz esta receta que como triunfe va a estar de muerte. Y así fue, todo un disfrute que me ha dejado con ganas de más y repetiré sin duda no tardando.

1. Equipamos el robot con la cuchilla de amasar/picar. Ponemos en el bol la harina, la levadura, el azúcar, la mantequilla en trozos pequeños, el aceite, y en principio 100ml de agua; no ponemos toda la cantidad hasta ir viendo como lo absorbe nuestro tipo de harina. Cuando falten unos 30 segundos, añadimos la sal.

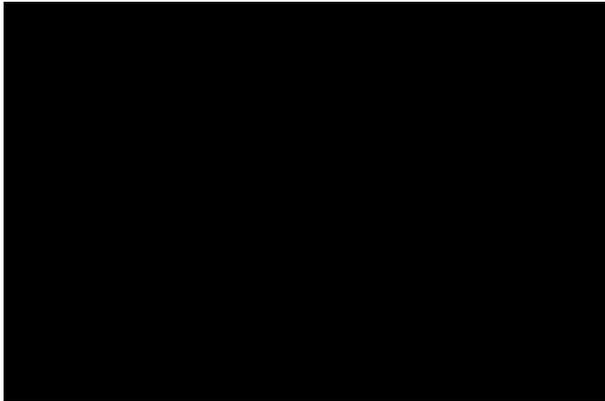


2. Iniciamos el programa pastry P1 (solo el tiempo de amasado, sin dejar levar) y observamos mientras amasa. Si vemos que la masa no se une, sino que se hace como bolitas, entonces añadiremos más agua por el bocal, despacito, hasta ver que la masa empieza a unirse y sin pasarnos de cantidad o nos podría quedar una masa excesivamente pegajosa.

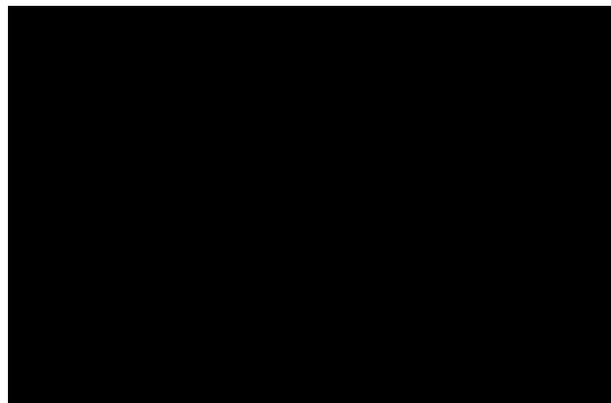
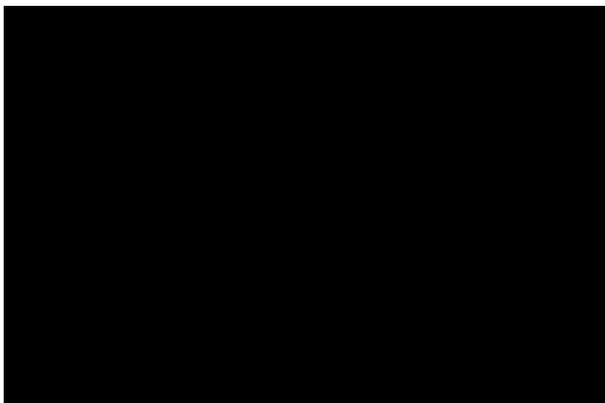
3. Una vez finalizado el tiempo, pincelamos con un pelín de aceite de girasol nuestra superficie de trabajo y ponemos encima la masa. Amasamos un minuto manualmente y dejamos reposar durante 15 minutos en un recipiente tapado. Si vemos

que la masa se nos va a pegar en las manos, nos las untamos con una pizca de aceite.

4. Pasado este tiempo de reposo, engrasamos con aceite un molde rectangular o una fuente apta para horno. Colocamos la masa y con las manos, vamos adaptando la forma al molde.



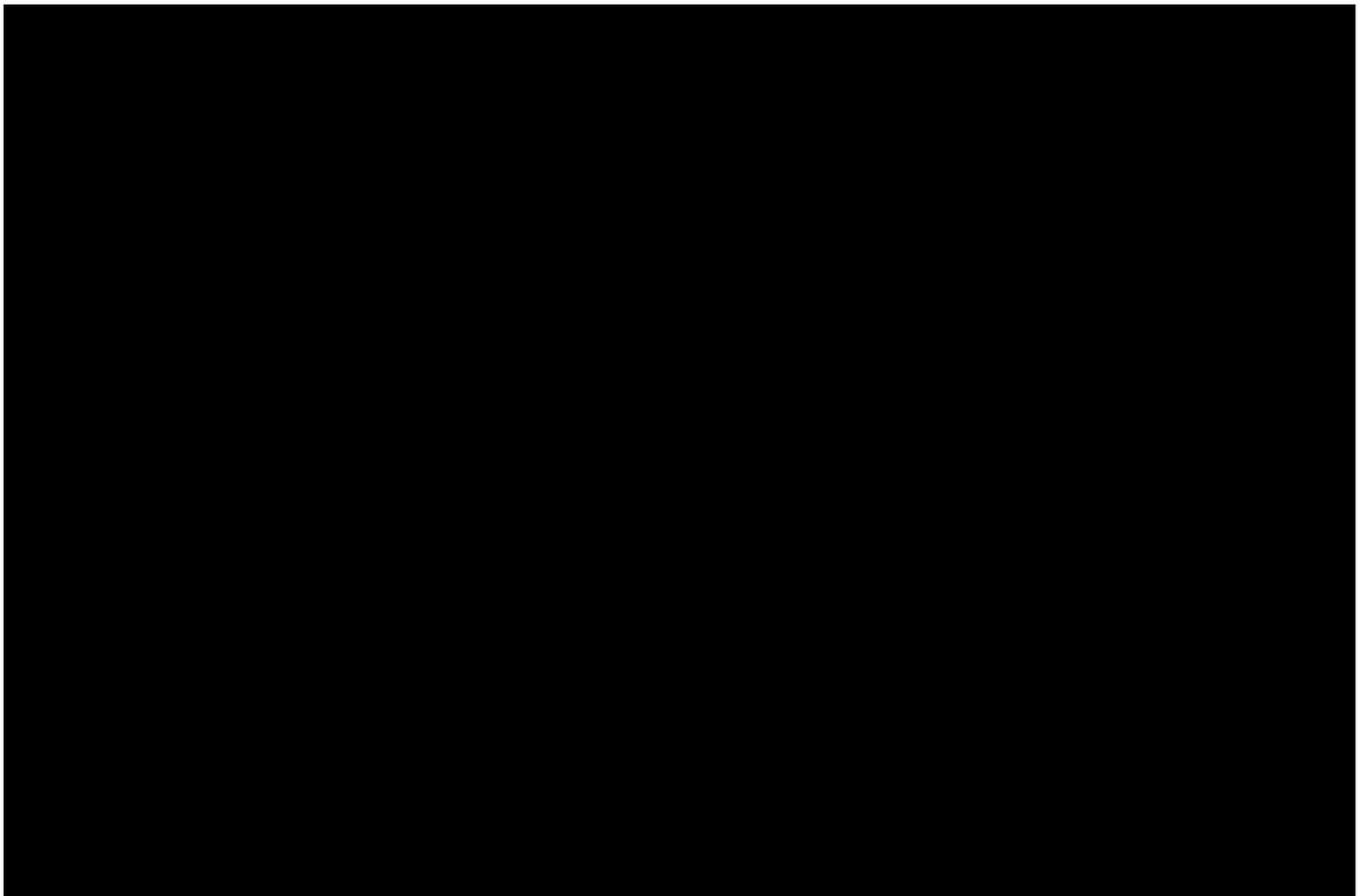
5. Pintamos la masa con aceite de oliva y cubrimos con bien de azúcar, las pepitas de chocolate y la naranja confitada (yo la he usado picadita). Dejamos reposar dentro del horno apagado durante 90 minutos para que fermente y aumente de tamaño.





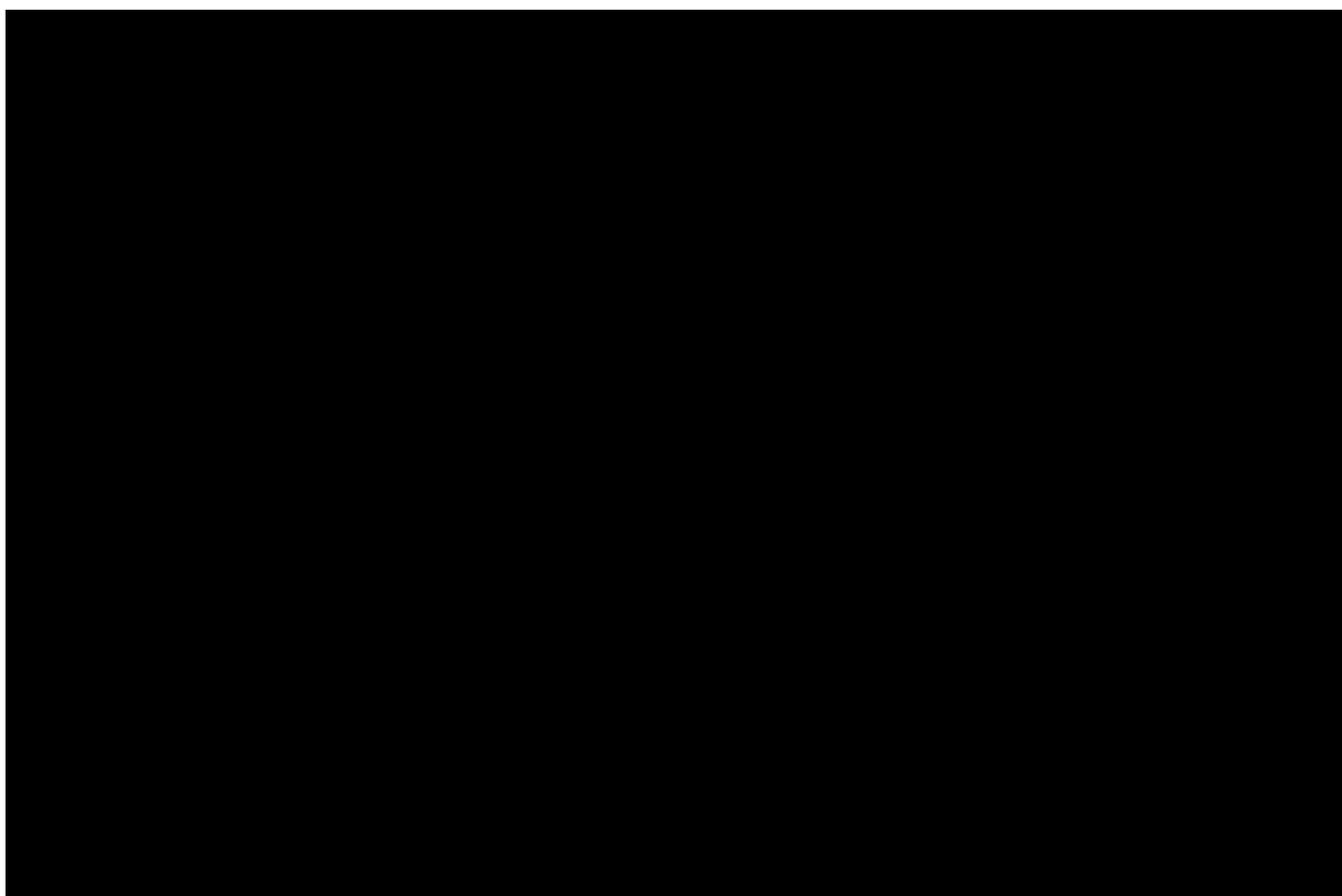
7. Horneamos con el horno precalentado a 200° durante 12-15 minutos, según nuestro tipo de horno puede tardar más o menos a esa temperatura. Lo mejor es ir mirando para controlar que se dore pero que no se nos quemé.

8. Dejamos enfriar sobre una rejilla y podremos servir.



En la receta original también ponían avellanas junto al chocolate y la naranja. Podéis ponerlas, o utilizar otro fruto seco.

Si al hacerlo el ambiente de la casa es muy frío, podemos calentar ligeramente el horno a muy baja temperatura antes de meter la masa para que fermente. Así se hará mejor este proceso.



	RecetasCui si ne
	4
	35 minutos aprox.

	800gr aprox. de lomos de Merluza 1 Cebolla no muy grande 1 diente de ajo (2 si son pequeños) Perejil 1 hoja de Laurel 1 trozo de Pimiento rojo (como 120gr aprox.) 400gr de Tomate triturado (1 lata) 1-2 cucharadas de Azúcar 1 cucharada de salsa de soja Aceite de oliva Sal Pimienta
--	---

Hola! Si sois habituales en utilizar el Companion, ya estaréis más que acostumbrados y habréis visto en otras ocasiones este tipo de recetas, y si no pues es el momento para descubrir que podemos cocinar algo al vapor mientras en el bol preparamos la salsa que acompañe después, o una crema que vaya a ser el primer plato, incluso la guarnición, como en el caso de esta receta de [salmon al vapor](#).

En esta merluza en salsa de tomate, pues vamos haciendo la salsa abajo, y llegado el momento, colocamos en la vaporera el pescado y se cocina con el vapor que desprende la salsa según se va haciendo. Si seguís leyendo, os contamos todo con más detalle.

1. Equipamos el robot con el mezclador. Ponemos en el bol la cebolla picada y el pimiento. Picamos el ajo y lo machacamos en el mortero con una ramita de perejil picado y lo añadimos al bol junto con el laurel y un buen chorro de aceite de oliva. Programamos cocción lenta P1, 130°, 8 minutos sin tapón. Pasados un par de minutos aprox. añadimos un pellizco de sal por el bocal.

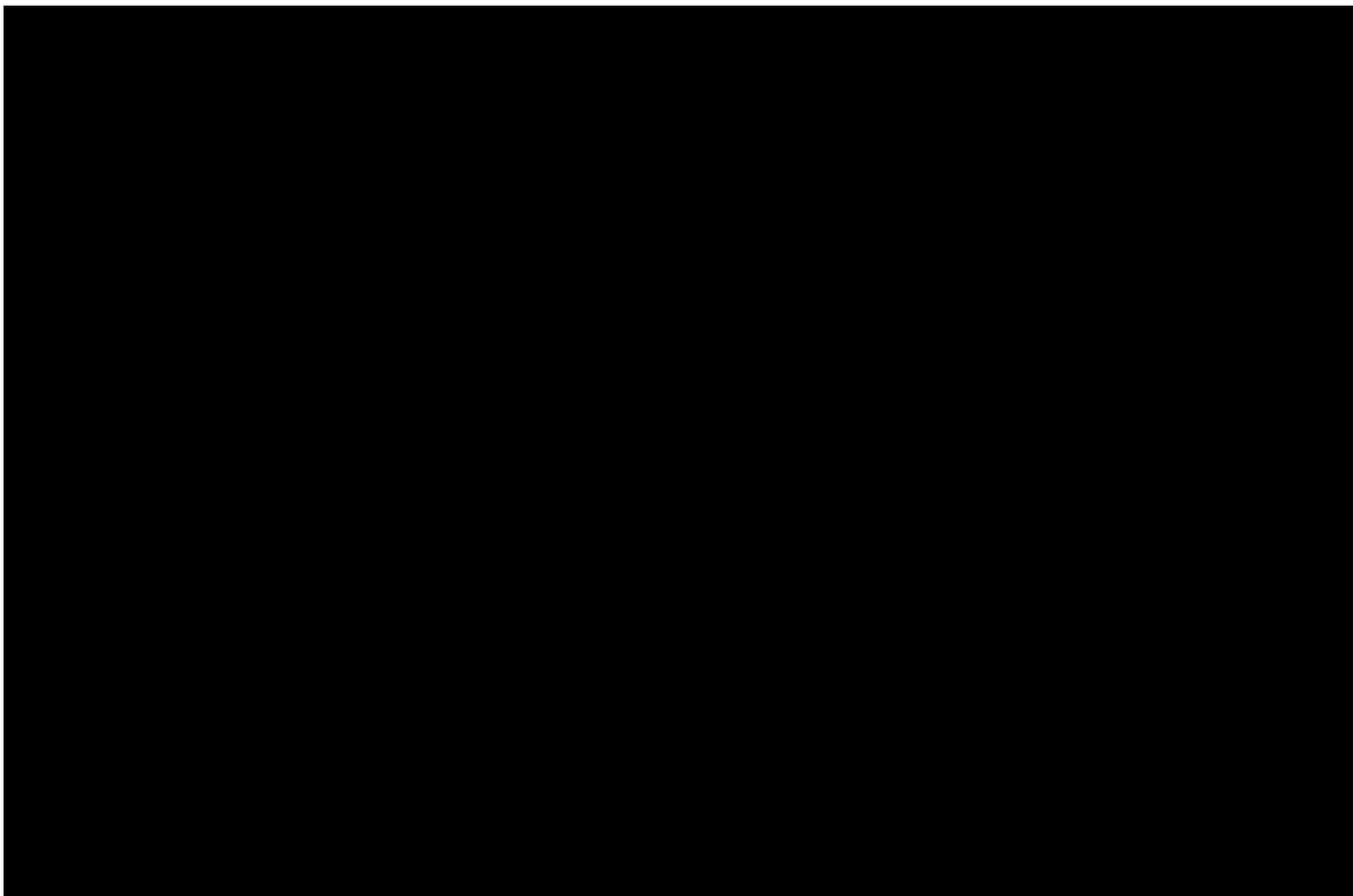


2. Añadimos el tomate, el azúcar, la salsa de soja y pimienta molida al gusto. Programamos velocidad 2, 110°, 20 minutos. Cuando falten 12 minutos, pondremos la merluza en la vaporera en su posición.



3. Para preparar el pescado para su cocción, pincelamos la vaporera con una pizca de aceite y colocamos el pescado encima, con el lado de la piel hacia abajo. Si hacemos más cantidad, utilizaremos las dos bandejas de la vaporera. Como antes comentábamos, a falta de 12 minutos, colocamos la vaporera sobre la tapadera para que el pescado se cocine con el vapor que desprenden los ingredientes del bol. Finalizado el programa, retiramos la vaporera con el pescado y la mantenemos tapada.

4. Probamos la salsa y rectificamos de sal. Si queremos, podemos dejarlo así tal cual, y si lo preferimos, quitamos el mezclador, ponemos la ultrablade, el tapón en la tapadera y trituramos la salsa con velocidad p d m nuda.



	Recetas Cui sine
	4
	40 minutos (aprox.)
	800gr de Calabaza 100gr de Patata 50gr de Cebolla 50gr de ramas de Apio (yo he puesto un poquito más, como 70gr) 700ml aprox. de Caldo de pollo (o agua y 1/2 pastilla de caldo) Sal Pimienta

Hola! Una de las recetas que me gusta preparar en esta época es la crema de calabaza. La hago con esta receta donde se ponen todos los ingredientes a la vez, se añade el caldo y se inicia el programa sopa. Para quien no lo sepa, este programa

Lo que hace es cocer los ingredientes, y cuando faltan 3 minutos o así para terminar el tiempo, se pone a triturar todo automáticamente. Esto resulta una gran ventaja, ya que, programas, te olvidas y cuando te quieres dar cuenta, ya tienes tu crema lista para servir.

1. Equipamos el robot con la cuchilla ultrablade, ponemos en el bol las verduras en trozos, añadimos el caldo de pollo o el agua y la media pastilla de caldo. (yo lo hago con caldo)



2. Programamos sopa, P1, 100°, 35 minutos. Cuando faltan unos 3 min. para que finalice el programa, empezará a triturar y cuando termine, tendremos la crema ya fina.



3. Condi mentamos al gusto con sal y pimienta y servimos caliente.

	Claudia Paolini
	4-6
	80 minutos (aprox.)

	400gr de Calabaza pelada y cortada 1 boniato (unos 100gr) 700ml de Agua para cocer la calabaza y el boniato 1 Clara de huevo 350gr de Harina 1 cucharadita de Sal 1 pizca de Pimienta 1 pizca de Nuez moscada Para la Salsa 20gr de Mantequilla 150gr de quesos rallados 300ml de Nata 80gr de Jamón picadito 30gr de queso parmesano (para espolvorear el plato)
--	--

Hola! Os traemos una receta con mucho sabor a otoño. Se trata de unos ñoquis de calabaza con boniato que nos enseña a preparar nuestra querida [Claudia Paolini](#). En ella nos muestra una vez más su buen hacer en la cocina, con gusto por la elaboración en los ingredientes de base, combinados con gran armonía. Un plato preparado con gusto por la tradición de amasar y mucho cariño.

1. Para hacer los ñoquis, añadimos el agua al bol. Ponemos la calabaza y el boniato troceado en el cestillo y programamos vapor, 100°, 30 minutos con el tapón en la posición [maxi.vapor](#). Dejamos enfriar muy bien.



2. Retiramos el agua, y equipamos el robot con la cuchilla de amasar/picar. Agregamos la clara de huevo, sal, pimienta, y nuez moscada. Programamos pastry P1 y a los 30 segundos

añadimos la harina. Dejamos reposar la masa 5 minutos.



3. Enharinamos levemente la encimera, con la masa, hacemos cordones y cortamos los ñoquis de 1cm de longitud aprox. les damos forma con un tenedor.

4. Para la salsa, equipamos el robot con la cuchilla de amasar/pi car, agregamos la mantequilla y programamos velocidad 2, 80°, 3 minutos. A los 30 segundos, agregamos el jamón y los quesos.



5. Agregamos la nata y programamos velocidad 4, 80°, 3 minutos.



6. Cocinamos los ñoquis en una cacerola con abundante agua con sal hasta que suban a la superficie y los retiramos con la espumadera.



7. Ponemos la salsa sobre los ñoquis, espolvoreamos con el parmesano y servimos inmediatamente.