

Receta	Natillas Clásicas
Autor	RecetasCuisine
Raciones	6
Tiempo	30 minutos aprox. (más reposo)
Ingredientes	1 Litro de leche entera 1 rama de Canela Un trozo de piel de limón (sin la parte blanca) 1 cucharadita de aroma de vainilla o un sobre de azúcar avainillado (opcional) 20gr de Maicena 5 Yemas de huevo L 100gr de Azúcar Galletas tipo María (opcional) Canela molida para espolvorear (opcional)

Hola! Hoy os traemos una receta de las de siempre, de las que no fallan a la hora del postre. Una receta tan sencilla, que la prepararemos sin darnos cuenta. Las [natillas](#), no necesitan

presentación, seguro que las habéis preparado montones de veces, incluso, puede que, como en mi caso, sea de las primeras recetas que aprendisteis a realizar.

Normalmente, es mi madre quien las hace en casa, al fuego, como toda la vida. Pero me apetecía prepararlas con el robot, y viendo el resultado, creo que no será la última vez que las haga porque quedan igual de ricas y no tienes que andar



5. Con velocidad 4, añadimos la leche infundada por el bocal, (podemos hacerlo a través de un embudo si nos es más fácil). Una vez la hayamos añadido, programamos velocidad 4, 100°, 10 minutos.



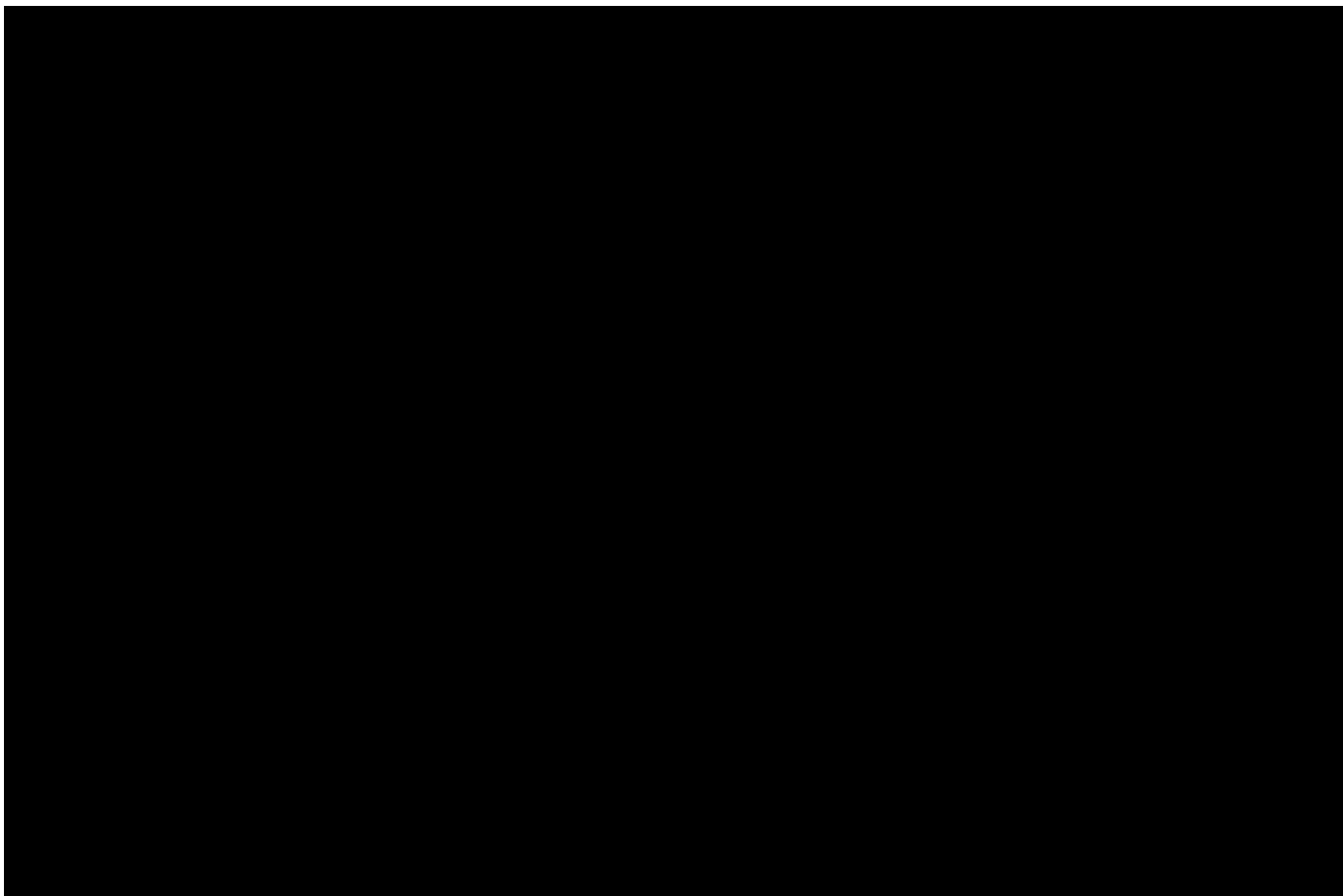
6. Vertemos en los vasitos donde lo vayamos a servir, y si queremos, podemos poner una galleta encima de cada uno.

7. Tapamos con film y guardamos en la nevera y podemos servir pasadas unas horas, aunque lo ideal, es dejarlo reposar de un día para otro.

8. En el momento de servir, podemos espolvorear con un poquito de canela molida.

Nota: Podemos aprovechar las claras sobrantes para hacer este [bizcocho de chocolate](#).

Aquí tenéis el video, si no os habéis suscrito al nuestro canal, podéis hacerlo para estar al tanto de todas las nuevas recetas que allí publicamos.



Receta	Espárragos Blancos con Huevo Poché, Sal de Janón y Vinagreta de Moras
Autor	RecetasCuisine
Raciones	2
Tiempo	20 minutos (aprox.)

Ingredientes	6 Espárragos blancos gruesos 2 Huevos Mezcla de brotes lechugas o brotes tiernos Cuscurros sabor César (o de otra variedad) Para la vinagreta de moras 10 moras (o frambuesas) 1 cucharada de Miel 1 chorro de Aceite de oliva 1 chorrito de Vinagre de manzana (o de otro sabor) Sal Pimienta Para la sal de jamón Unos taquitos o virutas de jamón
---------------------	--

Hola! Esta receta que estáis leyendo, la preparé por primera vez al volver de vacaciones, y surge a raíz de un plato que me pedí en el restaurante del hotel donde nos hospedábamos durante ese tiempo.

Siempre tardo en elegir lo que voy a tomar, porque generalmente, me apetece probar todo lo de la carta, y me cuesta decidirme entre cosas tan apetecibles, pero al leer entre los entrantes: espárragos blancos con huevo poché sal de jamón y vinagreta de moras -bueno, realmente era de frambuesas- no lo dudé y sentencié rápidamente mi elección. Muy acertada, por cierto.

Realmente, este plato no tiene misterio alguno, en su sencillez reside su gracia, como se suele decir. Y vaya gracia! Me encanta partir el huevo y que la yema vaya cayendo por los espárragos, trocearlos, mezclar con la sal de jamón y disfrutar de su sabor con cada boca bocado.

Os animo a que lo probéis en casa, y espero que lo disfrutéis tanto como yo lo he hecho, no solo al comerlo, sino también al prepararlo, reviviendo buenos momentos de unas vacaciones estupendas con la mejor de las compañías.

El aboraci ón:

1. Comenzamos poniendo los espárragos sobre papel absorbente para que escurran bien. Los dejamos allí mientras seguimos cocinando.

2. A continuación, preparamos la vinagreta. Para ello, aplastamos bien las moras, y si no queremos encontrarlas las pepitas, podemos colarlo. En un bol, mezclamos las moras aplastadas con el resto de ingredientes y batimos hasta conseguir una mezcla emulsionada. Probamos de sabor por si queremos corregir de algún ingrediente y reservamos.

3. Preparamos la sal de jamón, que consiste nada más que en poner los taquitos de jamón en papel de cocina y meter en el microondas a máx. potencia durante 2-3 minutos, hasta que veamos que está crujiente. Reservamos. Yo he utilizado uno taquitos que venden ya muy picados, y me ha quedado como se aprecia en la foto, pero si utilizáis los tacos más gruesos, o bien los picáis un poco con el cuchillo antes de meterlos al

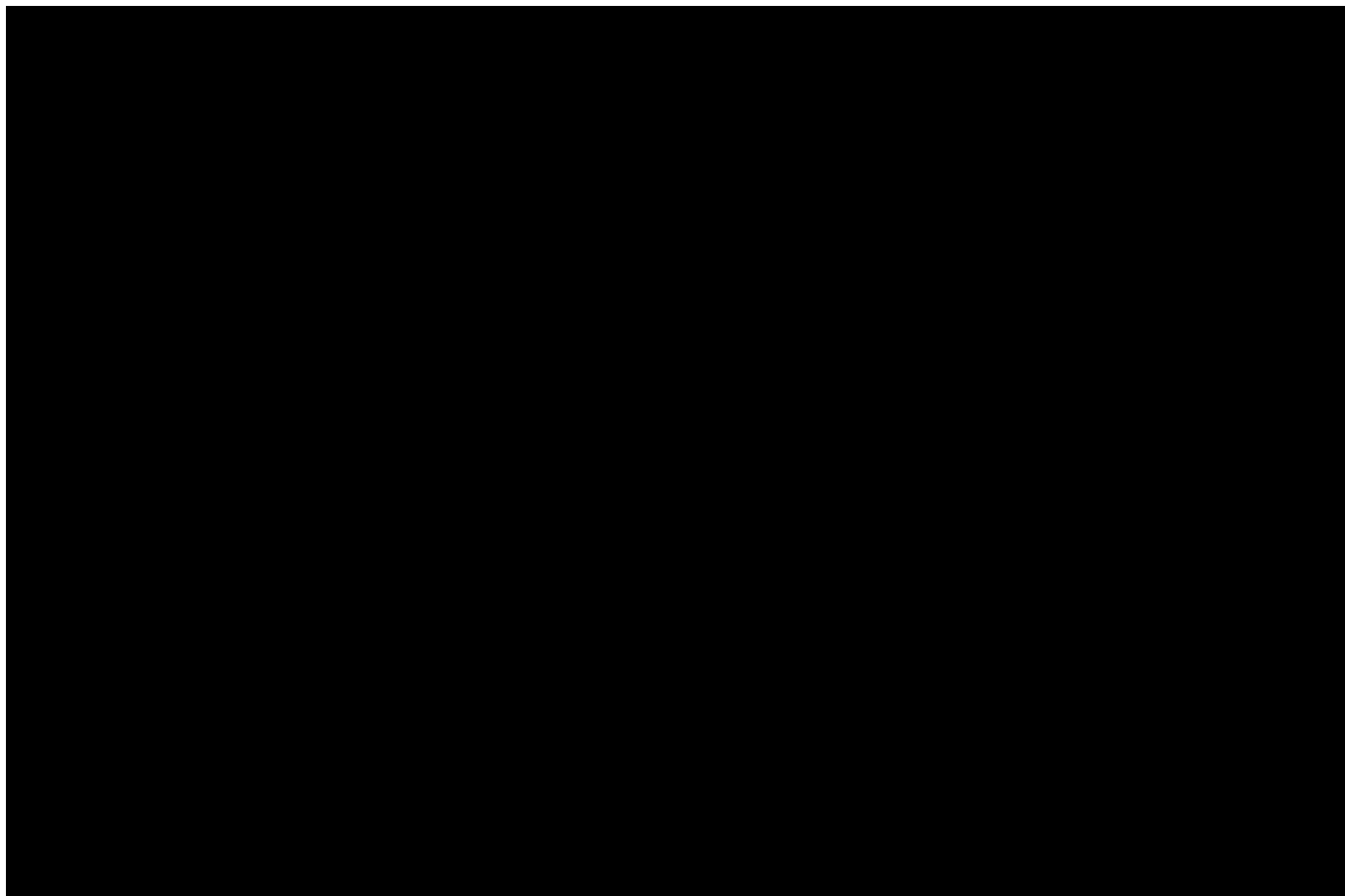


6. Aunque no hayan pasado los diez minutos del tiempo, si tenemos los huevos listos, y vemos que el agua ya está hirviendo, haciendo burbujas, cancelamos el programa y metemos los huevos dentro del bol. Programamos velocidad 2, 100°, 3 minutos, ahora sin el tapón.



7. Mientras, vamos montando el plato. Ponemos en cada uno una cama de mezcla de lechugas o de brotes tiernos, salteamos con la vinagreta y ponemos encima los espárragos escurridos. Cuando los huevos estén cocinados, los sacamos del bol con unas pinzas de cocina para no quemarnos, agarrándolos por la punta del saco, y rápidamente, nada más sacarlos, quitamos el film que los envuelve y colocamos sobre los espárragos.

8. Repartimos unos cuscurros en cada plato y esparcimos la sal de jamón. Servimos en la mesa al momento, porque si no, el propio calor del huevo, haría que se fuera cuajando y



Receta	Repollo con Calabacín, Pimiento, Bacon y Huevos
Autor	Gabriel
Raciones	
Tiempo	40 minutos (aprox.)
Ingredientes	600gr de Repollo limpio 150gr de Calabacín pelado y troceado en dados 100gr de Pimiento rojo 100gr de Cebolla 100gr de taquitos de Bacon 100gr de Tomate natural triturado 80gr de Aceite 2 dientes de Ajo 2 Huevos por persona estilo poché (opcional) 1 pizca de Sal

Hola! Si en casa soléis preparar repollo, no podéis dejar pasar por alto esta receta de [Gabriel](#), repollo con calabacín, pimiento, bacon y huevos. Una buena combinación de

ingredientes que dan como resultado un plato bien completo.

Elaboración:

1. Equipamos el robot con la cuchilla ultrablade y ponemos en el bol la mitad del repollo (300gr). Troceamos con velocidad 6, 50-60 segundos. Sacamos del bol y reservamos.



2. Repetimos la operación con el resto del repollo y reservamos junto a la otra mitad.

3. A continuación, ponemos en el bol los dos dientes de ajo, el pimiento y la cebolla. Troceamos con velocidad 11, 10 segundos.



4. Cambiamos la cuchilla por el mezclador, bajamos los restos de las paredes del bol y añadimos el aceite. Programamos cocción lenta P1, 130°, 7 minutos (sin tapón).

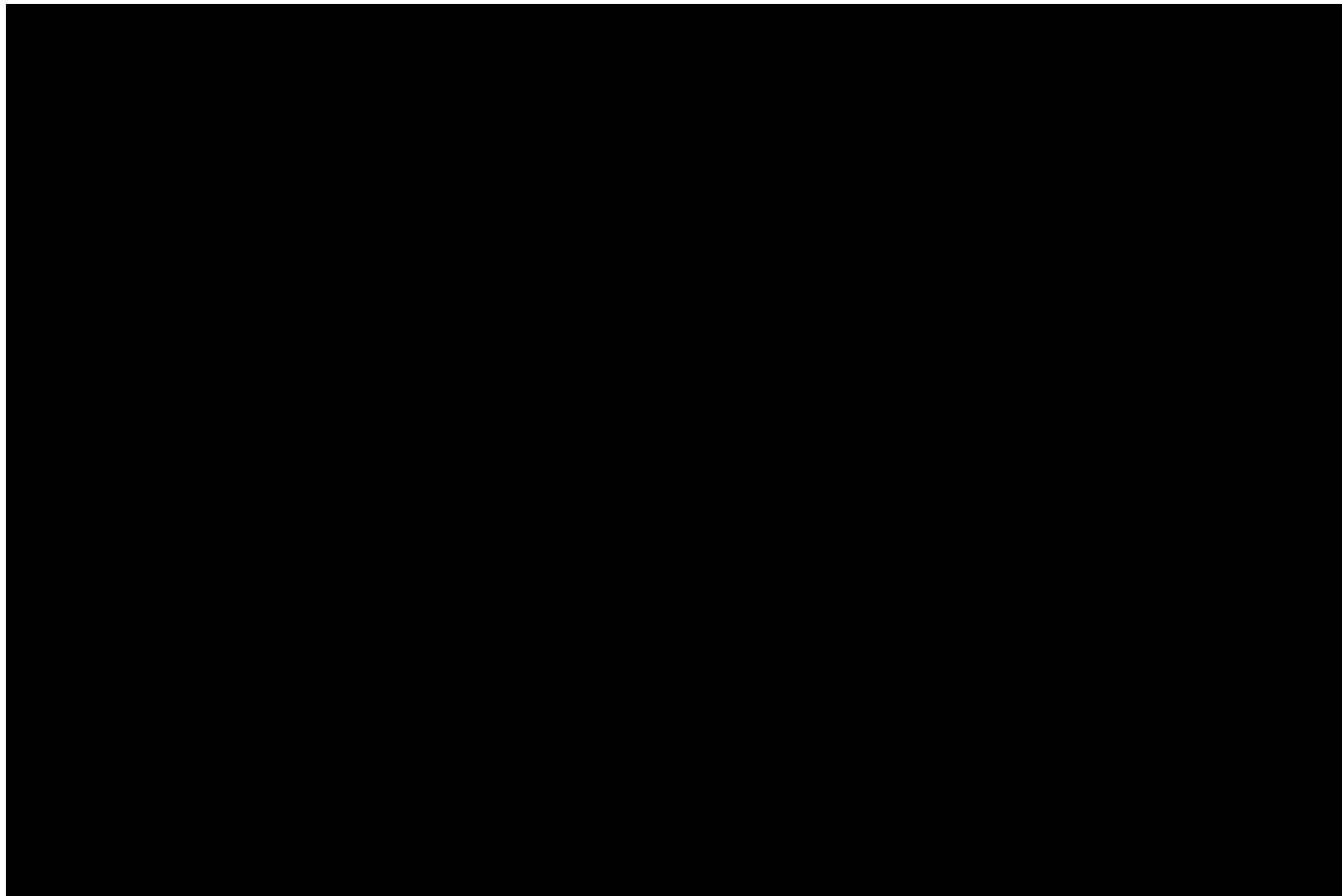


5. Cambiamos el mezclador por el batidor (ya que vamos a incorporar bastante cantidad de repollo y así poder removerlo). Añadimos el bacon, el tomate triturado, el calabacín y el repollo que teníamos reservado. Programamos velocidad 2, 100°, 25 minutos.



6. Ponemos los huevos de manera individual envueltos en film humedecido con aceite, cerramos y colocamos en la vaporera externa. Programamos velocidad 2, 110°, 6-8 minutos. Este paso

es opcional, Gabriel nos cuenta que no tiene la vaporera externa y preparó los huevos en la olla GM



Receta	Lomo con Salsa de Miel y Naranja con Huevo al Vapor
Autor	RecetasCuisine
Raciones	2
Tiempo	20 minutos (aprox.)

Ingredientes	400gr aprox. de Lomo de Cerdo ½ Cebolla Sal Pimienta Aceite de oliva 1-2 cucharadas de Miel 1 cucharadita de Salsa de soja Zumο de ½ naranja 1 cucharadita de Maicena 100ml aprox. de Agua 1 Huevo por ración Calabacín como guarnición
---------------------	--

Hola! Os cuento un poquito la receta que os traigo hoy. La cosa surgió por aburrimiento, concretamente por aburrimiento del lomo a la plancha y del lomo en salsa con verduras

Quería prepararlo con algo distinto, viendo lo que tenía por la cocina, pienso: vamos allá! Y ya os digo que no puedo estar más contenta del resultado de este lomo con salsa de miel y naranja.

Pero me apetecía algo comer algo más, y no tenía ganas de andar con más cacharros, así que aproveché para poner unos bastones de calabacín y hacerlos en el cestillo, con un huevo dentro de una flanera, lo dejé unos minutos y así conseguí tener una yema líquida, para poder pringotear.

Os cuento cómo lo hice:

Elaboración:

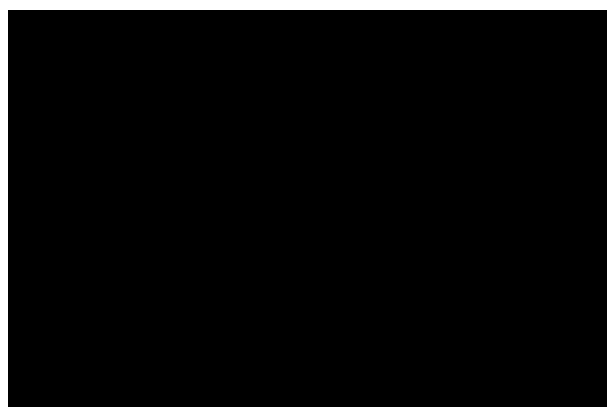
1. Cortamos el lomo en tiras, del tamaño de un bocado y salpimentamos al gusto. Equipamos el robot con el mezclador. Ponemos en el bol 2 cucharadas de aceite y añadimos el lomo. Programamos cocción lenta P1, 130°, 5 minutos.



2. Mientras se hace el lomo, cortamos la cebolla en juliana y cuando termine, añadimos al bol. Programamos cocción lenta P1, 130°, 5 minutos.



3. En una flanera ponemos una pizca de aceite, para que quede engrasado y no se pegue. Cascamos el huevo y lo ponemos dentro del molde, añadimos una pizca de sal y lo colocamos en el cestillo para vapor. Si queremos, podemos cortar también unos bastones de calabacín y colocarlos al lado; yo los he puesto con un poquito de aceite y con un sazónador que tengo que es mezcla de especias.



4. Añadimos al bol la miel, 1 o 2 cucharadas; a mí me gusta ponerle 2, si no lo queréis tan dulce, probad con 1. Añadimos también la salsa de soja y el zumo de naranja. Colocamos el cestillo en su posición dentro del bol y programamos cocción lenta, P1, 130°, 7 minutos.



5. Diluimos 1 cucharada rasa de maicena en 100ml de agua fría. Finalizado el programa, retiramos el cestillo y vertemos esta mezcla de agua y maicena. Programamos cocción lenta P1, 130°, 2 minutos.



6. Servimos el lomo con el huevo y el calabacín.



Receta	Tortilla de Patatas
Autor	Anita García
Raciones	
Tiempo	40 minutos (aprox.)
Ingredientes	4 Patatas medianas 6 Huevos 8 cucharadas de Aceite de oliva Sal

Elaboración:

1. Equipamos el robot con la cuchilla ultrablade. Ponemos en el bol las patatas en trozos. Picamos con velocidad 8, 10 segundos.



2. Cambiamos la cuchilla por el mezclador. Añadimos el aceite y sal. Programamos cocción lenta P1, 130°, 30 minutos.



3. Batimos los huevos, mezclamos con la patata y cuajamos en la sartén, en este caso, la tortilla se ha cuajado en la olla GM

Notas:

El tiempo de cocción puede variar dependiendo el tipo de patatas que utilizemos.

Podemos añadir cebolla, pimientos