

<b>Receta</b>	<b>Atún al Vapor Encebollado</b>
<b>Autor</b>	María Luisa M
<b>Raciones</b>	2-4
<b>Tiempo</b>	50 minutos (aprox.)
<b>Ingredientes</b>	600gr de Lomos de Atún rojo fresco 2 Cebollas 3 dientes de Ajo 150ml de Vino blanco 350ml de Agua 1 pastilla de Caldo concentrado de pescado 1 hoja de Laurel 1 pizca de Sal 1 pizca de Pimienta 1 pizca de Comino molido 2 cucharadas soperas de Aceite de oliva virgen (más un extra para la vaporera y el pescado)

Hola! Que tal si preparamos un atún encebollado? y si encima lo hacemos al vapor? Pues nos quedará un plato muy rico, fácil de preparar y podremos hacerlo de manera efectiva, aprovechando la energía del robot para qué, mientras hacemos la salsa, el atún se cocine con el vapor que desprende.

Si queréis saber cómo hacerlo, os dejo con esta receta de atún al vapor encebollado que nos envía [María Luisa M](#)

### **Elaboración:**

1. Salpimentar el atún y espolvorear con el comino molido. Colocar en la vaporera previamente pincelada con aceite, echar también por encima del atún un chorrillo de aceite. Tapar y reservar.
2. Pelar y cortar las cebollas en rodajas y los ajos en láminas. Reservar.

3. Equipar el robot con el mezclador. Echar las 2 cucharadas aceite y programar cocción lenta P1, 130°, 5 minutos para



atención.

La receta la saqué de la app de Moulinex y me ha encantado, pero he realizado algún cambio como dejar la masa fermentar dentro del robot, puesto que en la receta original, se saca la masa y se deja fermentando en un bol tapado. Podéis hacerlo de las dos maneras, yo lo dejo fermentar en el robot porque me resulta más cómodo.

### **Elaboración:**

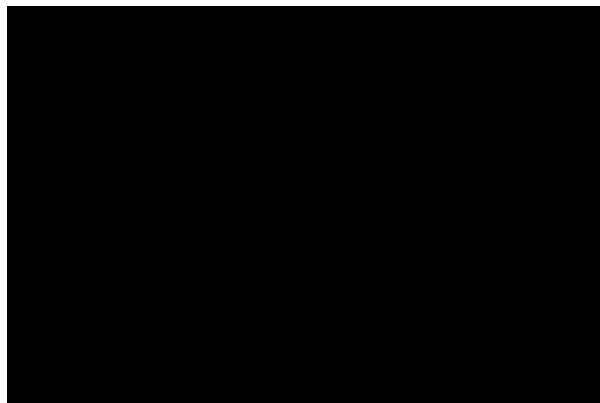
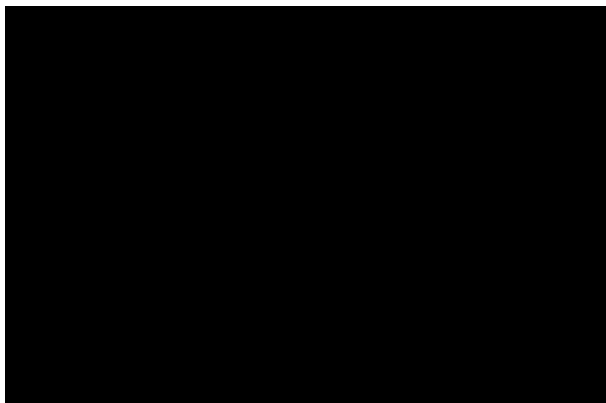
1. Equipamos el robot con la cuchilla amasar/picar. Ponemos en el bol todos los ingredientes menos el aceite y las semillas. Programamos pastry P3.



2. Cuando se empiecen a mezclar los ingredientes, añadimos el aceite por el bocal y dejamos terminar.

3. El pastry P3, no tiene función fermentación, por lo tanto, cuando termine el programa, el robot seguirá trabajando durante unos minutos para terminar de amasar la masa. Después de esto, el robot se detendrá y el bol quedará con la masa lista para usar.

en el horno apagado.



5. Horneamos a 180° durante 15 minutos aprox. (el tiempo dependerá del tipo de horno).

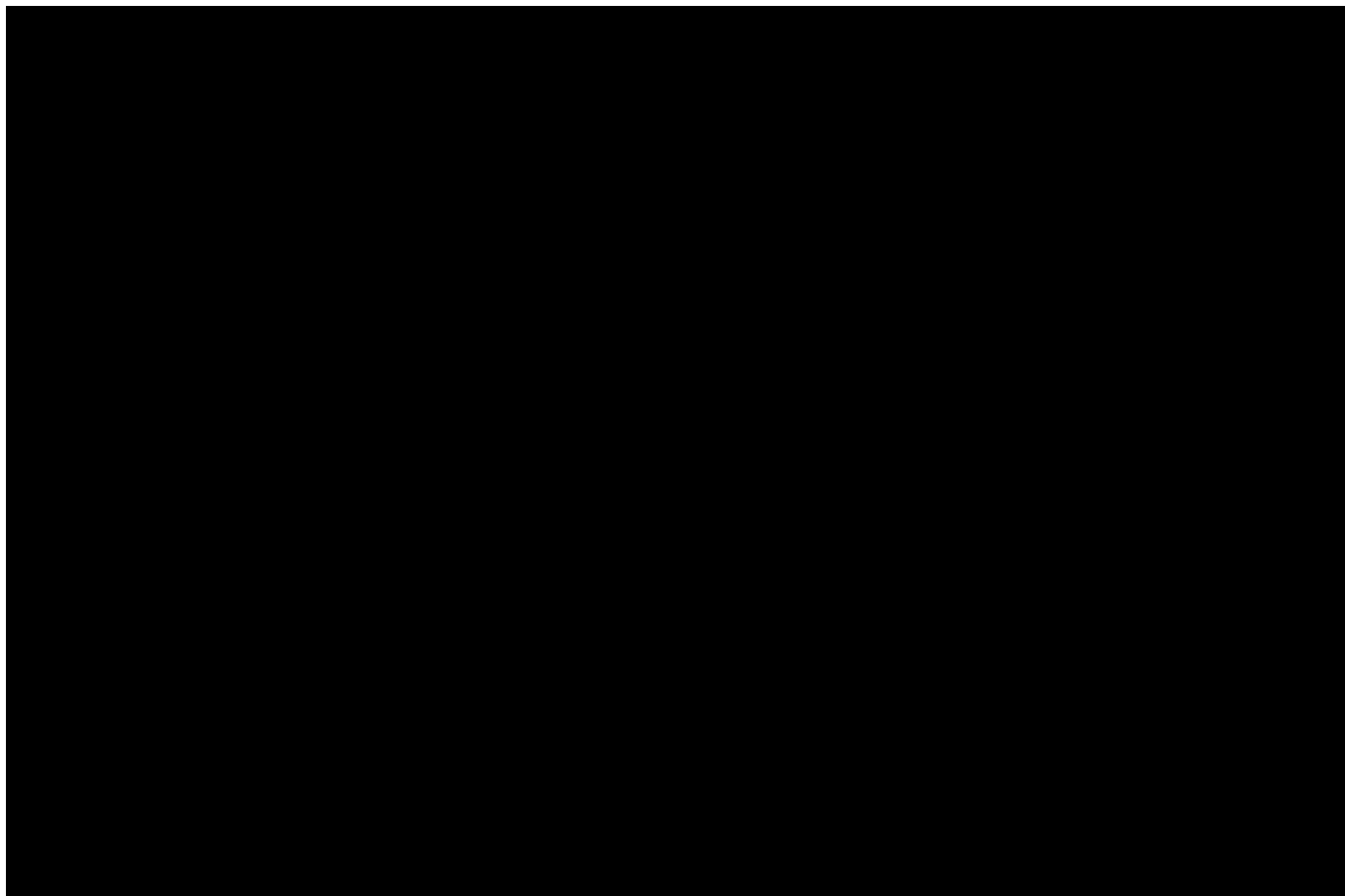
**Notas:**

Si hacemos este pan para preparar las hamburguesas, tras el horneado, dejamos que se enfrien un poco antes de abrirlo; y podemos aprovechar que el horno aún está caliente para colocar el pan abierto dentro y que se tueste un poco.

Si no vamos a gastar todos los panes, podemos congelarlos una vez que están fríos para utilizarlos más adelante.

Os dejamos una foto de una hamburguesa preparada con este pan:





<b>Receta</b>	<b>Arroz con Leche Cremoso</b>
<b>Autor</b>	RecetasCuisine
<b>Raciones</b>	4
<b>Tiempo</b>	40 minutos aprox. (más reposo)
<b>Ingredientes</b>	1L de Leche semidesnatada 50gr de nata para montar 70gr de Azúcar (o hasta 90gr) 1 cucharada de Esencia de vainilla 160gr de Arroz redondo <b>Opcional</b> La piel de 1 limón (sin la parte blanca) Un poquito de Agua de azahar

Hola! Hoy publicamos esta receta de arroz con leche cremoso. Lo hice con el modelo [i-Companion](#), emparejando mi móvil con el robot, y siguiendo la receta desde la app de Moulinex, con lo cual, no tienes que poner nada en el panel, ya que se hace solo, gracias a la tecnología bluetooth. Simplemente hay que

colocar en el bol el accesorio que te indique, los ingredientes y dar al botón Start para que la receta se inicie.

Me encanta la textura que se queda con esta receta, y el sabor en particular me parece delicioso. Como opción, la receta nos dice que podemos poner la piel de un limón o un poco de agua de azahar, yo lo hice poniendo la piel de limón, y también puse unos 20gr más de azúcar. Os dejo con la receta.

### Elaboración:

1. Equipamos el robot con el mezclador. Ponemos en el bol la leche, la nata, la esencia de vainilla, el azúcar, y si decidimos utilizarlo, la piel de limón o el agua de azahar. Programamos velocidad 3, 95°, 8 minutos (sin el tapón).



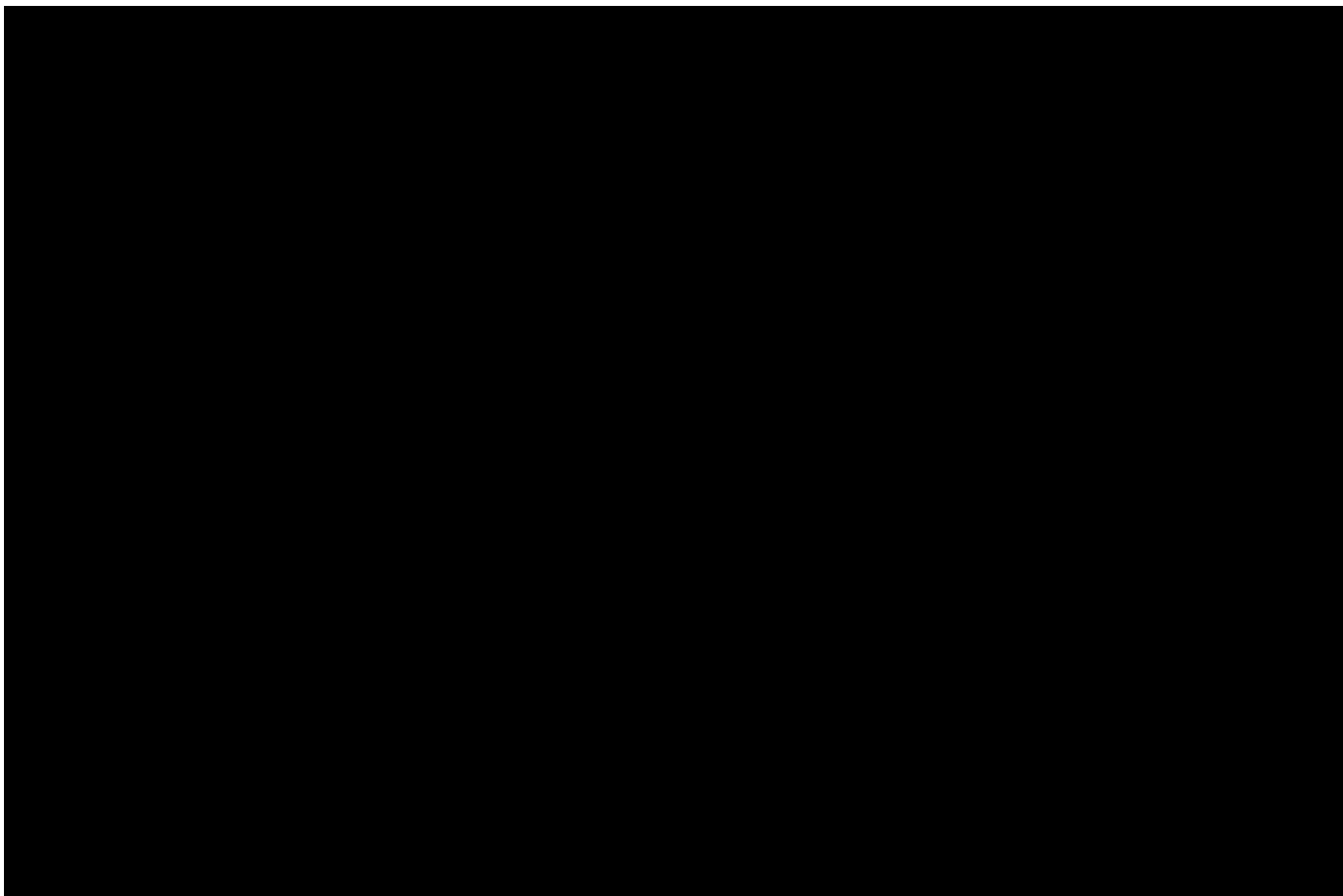
2. Añadimos el arroz y programamos velocidad 3, 95°, 30 minutos (sin el tapón).



3. Finalizado el programa, dejamos que el arroz repose durante 30 minutos aprox (sin el tapón).

4. Sacamos del bol a un recipiente aparte, dejamos que se temple un poco, lo cubrimos con papel film y lo llevamos a la nevera, mínimo durante 2 horas antes de servirlo.

---



<b>Receta</b>	<b>Patatas a la Riojana</b>
<b>Autor</b>	Eduardo Domenech
<b>Raciones</b>	4-6
<b>Tiempo</b>	75 minutos
<b>Ingredientes</b>	1 Pimiento rojo mediano 1 Cebolla mediana 2 dientes de Ajo 4 Chorizos cortados 60gr de Aceite 500gr de Patatas 1 ramillete de Romero 1L de Agua 1 cucharadita de Pimentón La pulpa de 2 ñoras Sal Pimienta

Hola! Aquí tenéis otra de las recetas del [showcooking](http://showcooking.com) Cocina



Regional al que fui ya hace algún tiempo. Mientras el chef Eduardo Domenech se encargaba de preparar el [estofado de verduras, garbanzos y bacalao](#), su ayudante y una de las asistentes a la clase, preparaban las patatas con el nuevo modelo [i-Companion](#), siguiendo desde la tablet los pasos de receta. Un guiso de toda la vida, contundente y sabroso que podéis ver cómo preparar a continuación:

### El aboración:

1. Equipamos el robot con la cuchilla ultrablade. Ponemos en el bol el ajo, la cebolla en cuartos y el pimiento en trozos. Picamos con velocidad 12, 10 segundos.



2. Cambiamos la cuchilla por el mezclador. Ponemos en el bol el chorizo troceado y el aceite. Programamos cocción lenta, P1, 130°, 15 minutos. Si el chorizo ha soltado mucho aceite, lo retiramos.

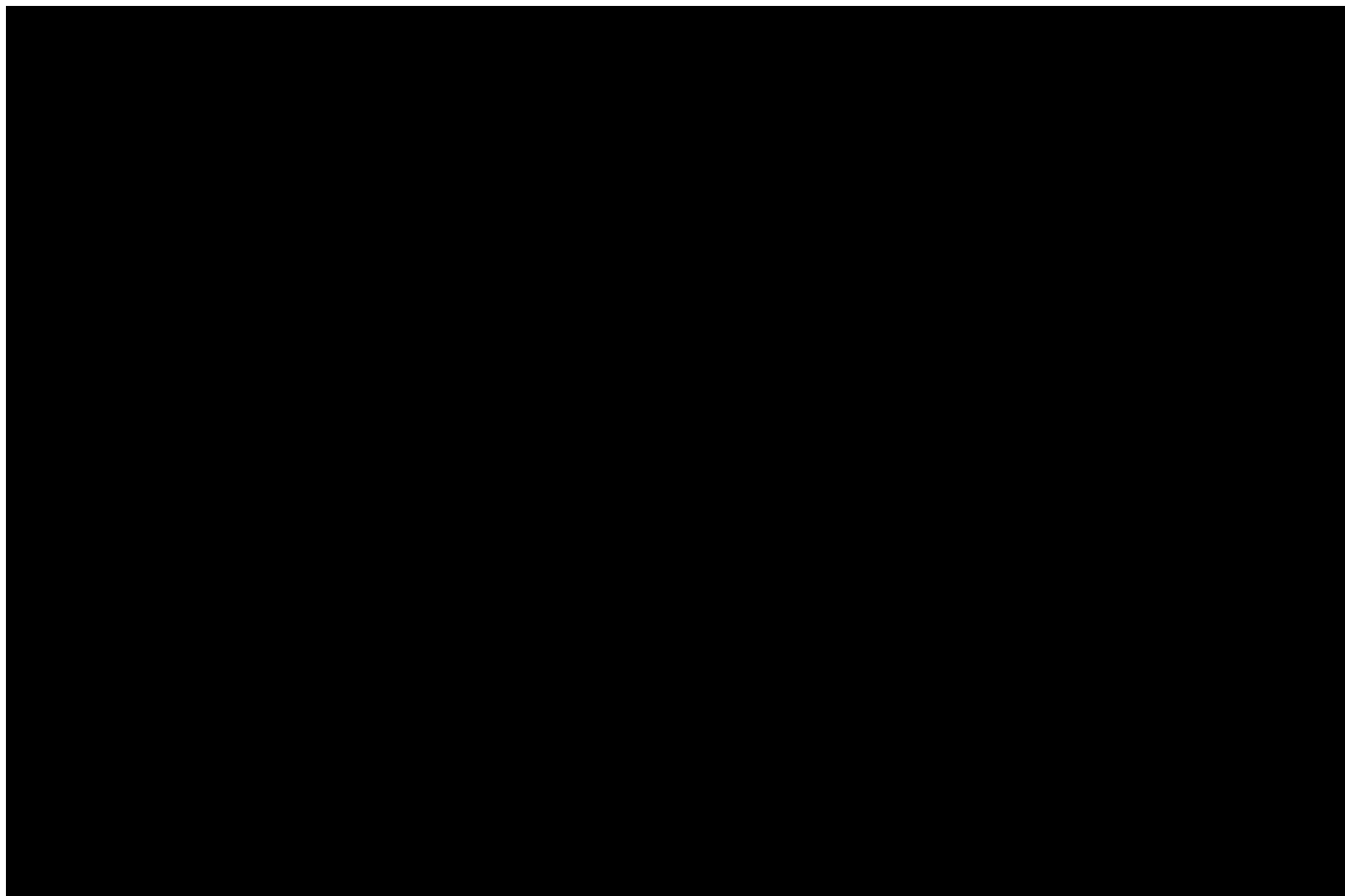


3. Finalizado el programa, incorporamos las patatas cortadas, el romero, el pimentón y el agua. Programamos cocción lenta, P2, 95°, 45 minutos.



4. A la mitad del programa aprox. incorporamos por el bocal la pulpa de la ñora.

5. Al finalizar el tiempo, rectificamos de sal y pimienta.



<b>Receta</b>	<b>Crema de Avellanas</b>
<b>Autor</b>	RecetasCuisine
<b>Raciones</b>	
<b>Tiempo</b>	10 minutos (aprox.)
<b>Ingredientes</b>	100gr de Mantequilla 80gr de Chocolate negro 120gr de Chocolate con leche 200gr de Leche condensada 60gr de Puré de avellanas o crema de cacahuete

Hola! Hoy os traemos esta receta de crema de avellanas. La he preparado con el nuevo modelo de cuisine, el [i-Companion](#), conectando el robot con la app mediante el bluetooth, y aparte de ser una bomba calórica, esta crema es una delicia.

Podéis utilizar puré de avellanas o crema de cacahuete, yo he puesto crema, y otro día probaré a hacerlo moliendo avellanas

en la CuCo a ver qué tal queda.

Podemos utilizar esta crema de avellanas para Tnas ess para