

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

50gr de Agua
50gr de Aceite de Oliva
90gr de Mantequilla
450gr de Harina de Fuerza
25gr de Levadura Fresca
2 Huevos (uno para la masa, y otro para pintar
la superficie antes de hornear)
1 chorro de Oporto o vino blanco
1 cucharadita de Sal

200gr de Carne de ternera
200gr de Carne de cerdo
1 Pimiento verde
½ Pimiento rojo

compañeras no toma. Para diferenciarlas, a cada una la puse nuestra inicial con un trocito de masa, así no había duda de cual era para cada una

1. Equipamos el robot con la cuchilla amasar/picar. Introducimos en el bol el agua, el aceite, el vino y la mantequilla troceada. Programamos velocidad 5, 40°, 1.30 minutos.



2. Añadimos el huevo y la levadura desmenuzada. Mezclamos con velocidad 6, 15 segundos.



3. Incorporamos la harina y la sal y mezclamos con velocidad 6, 15 segundos.



4. Programamos Pastry P1. Si vemos que la masa se hace como bolitas, en lugar de unirse, es por falta de humedad; por lo que añadiremos por el bocal un pelín de agua según veamos que necesita. Al terminar, hacemos una bola con la masa, pasamos a un bol amplio, tapamos y dejamos fermentar durante 40 minutos mientras preparamos el relleno.

1. Con el bol limpio, equipamos el bol con la cuchilla ultrablade. Ponemos en el bol la carne de ternera y la de cerdo (podemos poner mezcla de ambas, o hacerlo sólo con un

tipo). Picamos con velocidad 12, 30 segundos aprox. hasta que nos quede bien picado. Sacamos del bol y reservamos. Si compramos la carne en la carnicería y pedimos que nos la piquen, no saltamos este paso.



2. Pasamos un papel de cocina al bol para limpiar los restos de carne. Equipamos con el mezclador y añadimos la cebolla y los pimientos que habremos picado previamente en cuadradios pequeños. Añadimos un par de cucharadas de aceite y programamos cocción lenta P1, 130°, 8 minutos, sin tapón.



3. Añadimos la carne picada y programamos cocción lenta P1, 130°, 12 minutos. A mitad del tiempo abrimos y damos una vuelta con la espátula para separar la carne si está apelmazada. Finalizado el programa, comprobamos como está y si ha soltado mucha agua, programamos unos minutos más. Tampoco tiene que cocinarse mucho o con el horneado posterior nos podría quedar muy seca.



4. A continuación, añadimos la lata de tomate, una cucharada o dos de azúcar, la salsa perrins o de soja, y al gusto sal, pimienta y orégano. Programamos velocidad 2, 100°, 25 minutos.



5. Cuando falten 15 minutos para terminar, ponemos los huevos en el cestillo y lo colocamos en su posición, dentro del bol. Ponemos el tapón en la posición [maxi. vapor](#) y dejamos terminar para que los huevos se cuezan al vapor.

6. Finalizado el programa, abrimos y retiramos el cestillo con los huevos. Probamos el relleno y rectificamos algún condimento si fuese necesario. De hacer falta, dejamos algún minuto más.

7. Pelamos los huevos y troceamos en cuadraditos, Mezclamos con el relleno y dejamos que se enfríe.

1. Con el relleno ya frío, precalentamos el horno a 200° y procedemos a seguir preparando la masa.

2. Sacamos la masa del bol y amasamos un poco nosotros con las manos, para que salga el aire que se ha creado con la fermentación. Dividimos la masa en dos partes iguales, estiramos una parte, sobre un papel de horno y lo colocamos en la bandeja del horno. Si queréis hacer dos empanadas pequeñas, pues dividís la masa en cuatro partes.

3. Añadimos el relleno de carne dejando un margen con los bordes (1 o 2cm aprox.) sin relleno.

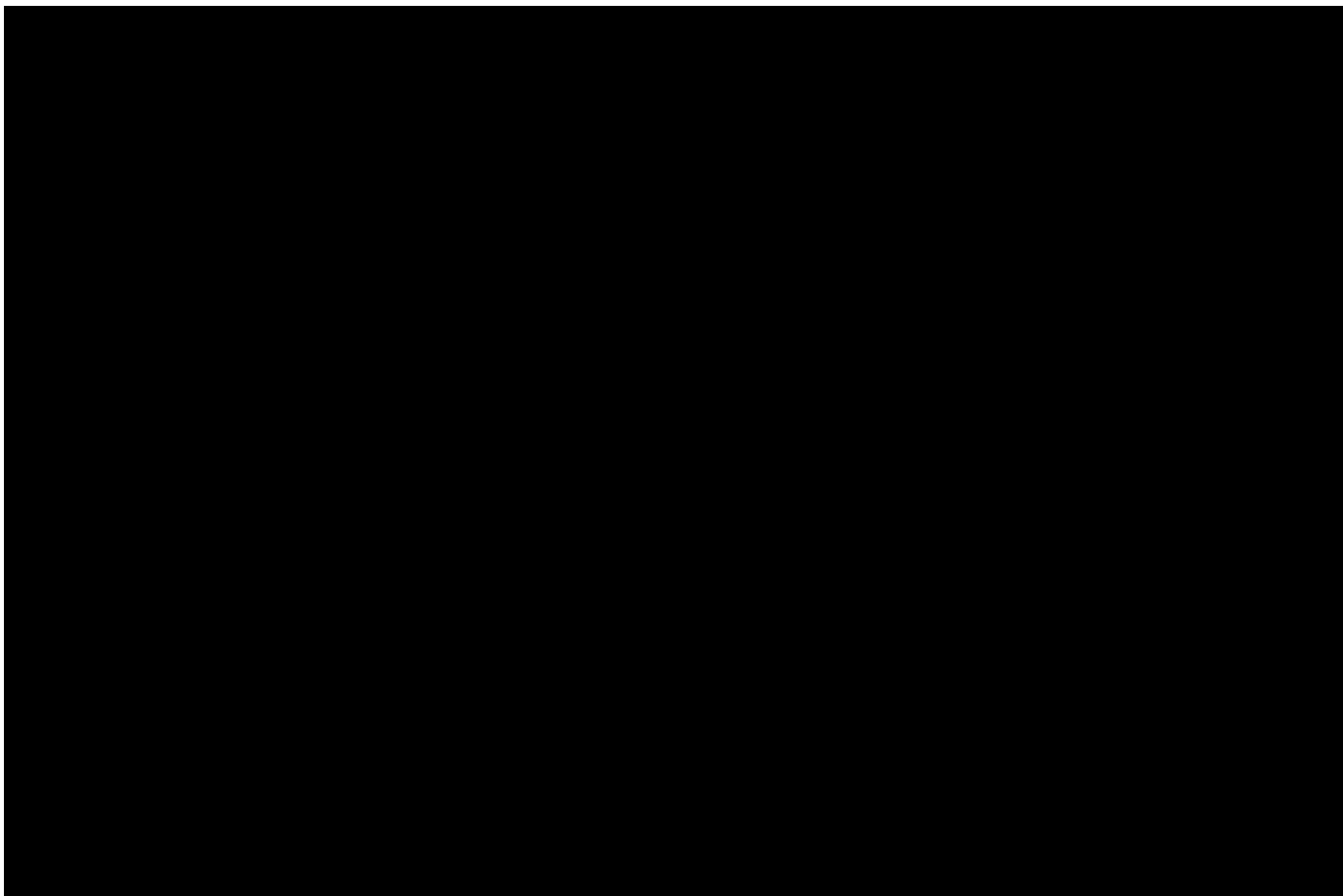
4. Estiramos la otra parte de la masa y la colocamos cubriendo la empanada. Sellamos los bordes haciendo pliegues con los dedos.

5. Batimos el huevo y pintamos con él la superficie de la masa y los bordes.

6. Con un cuchillo, pinchamos y hacemos un pequeño agujero en el centro de la empanada, para que el vapor salga.

Horneamos a 180° unos 20 minutos aprox. (el tiempo dependerá del tipo de horno) vamos vigilando, y mantenemos dentro hasta que veamos que se dora.

Podemos servir templada, o fría. A mí me gusta tomarla cuando se ha enfriado por completo.



	Claudia Paolini Tarde de Tortas Fritas
	8-10
	30 minutos aprox. (más fermentación y horneado)
	500gr de Harina 2 cucharaditas de Sal 25ml de Aceite de oliva 400ml de Agua tibia 100gr de Patatas hervidas y deshechas 10gr de Levadura fresca 1 rama de Romero fresco 1 cucharadita de Sal marina gruesa

Hola! Si os gusta la focaccia, tras esta receta de [Claudia](#) se os irán los ojos. En esta receta, la he preparado con sal marina y romero.

La focaccia es muy popular en Italia, y en la cocina de nuestra casa es también muy querida. Es una especie de pan

plano que se cubre con hierbas aromáticas y otros ingredientes como tomates secos, aceitunas, cebolla lo que queramos ponerle.

Siempre que tenemos un evento con amigos, o una reunión en familia, solemos hacerla. Resulta muy cómodo para servir, ya que lo cortas en porciones y cada uno va tomando su trozo, sin tener que estar comiendo con cuchillo y tenedor, por lo que va genial para este tipo de situaciones informales.

1. Equipamos el robot con la cuchilla de amasar/pi car. Ponemos en el bol el agua, el aceite y la levadura. Programamos velocidad 3, 30°, 3 minutos.



2. Agregamos la harina y la sal. Programamos pastry P1. Dejamos levar 20 minutos.



3. Añadimos las patatas deshechas y programamos velocidad 5, 5 minutos. Dejamos levar en el bol a 30° durante 45 minutos.



4. La masa es muy líquida y pegajosa. Nos mojamos muy bien las manos para manejarla y la retiramos en un bol, doblándola hacia adentro. Dejamos reposar cubierta con un paño otros 45 minutos.

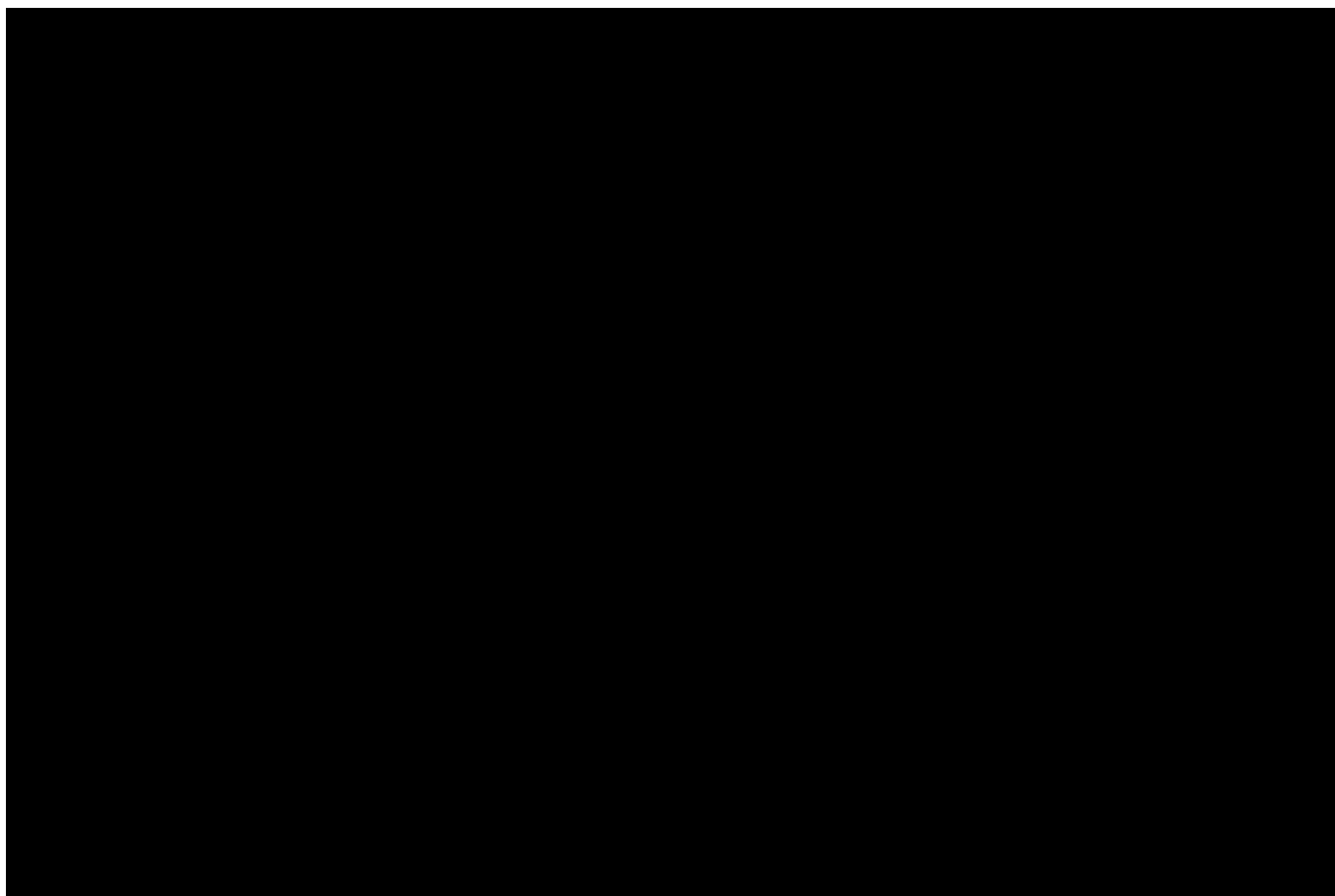
5. Espolvoreamos un poco de harina en la encimera y colocamos la masa. Presionamos un poco, la plegamos, y la dividimos en dos. Untamos dos fuentes de horno con aceite. Colocamos cada

trozo en una fuente y con las manos untadas de aceite la estiramos a los bordes.

6. Espolvoreamos con romero y sal marina, dejamos duplicar la masa en un sitio cálido. Mientras, calentamos el horno a 200°.

7. Antes de hornear, presionamos con los dedos haciendo como agujeros. Horneamos durante 20-30 minutos hasta que esté dorada.

[Passion for Baking](#)



	Claudia Paolini

	10 minutos aprox. (más fermentación y horneado)
	20gr de Levadura fresca 50gr de Agua 1 cucharada sopera de Azúcar 190gr de Leche 1 cucharada sopera de Mantequilla 1 cucharadita de Sal 200gr de Harina de fuerza 280gr de Harina integral

Hola! Si sois de los que os moláis de hacer pan en casa, hoy os animamos a poneros al lío con la masa, y hacer esta receta de [Claudia Paolini](#) de pan de molde integral.

Es muy sencilla, apenas os llevará tiempo, más que el que tarde en fermentar y hornearse después. Si os hemos convencido, y os ha picado el gusanillo de hacerlo, seguid leyendo y veréis lo fácil que es.

1. Equipamos el robot con la cuchilla de amasar/picar. Ponemos en el bol la levadura, el agua, la mantequilla, la leche a temperatura ambiente y el azúcar. Programamos velocidad 4, 35°, 5 minutos.



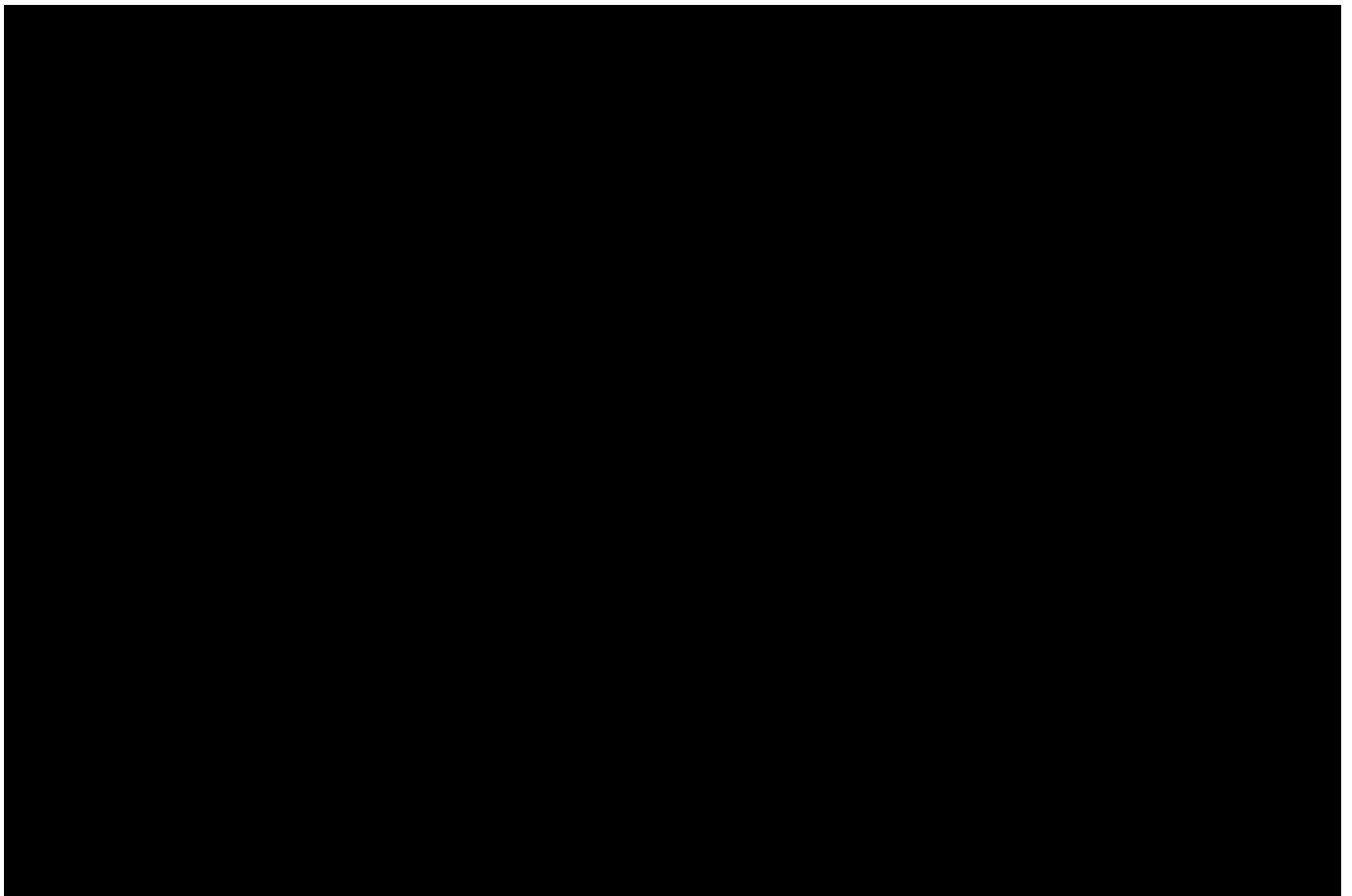
2. Agregamos la harina y programamos pastry P1. Cuando lleve un minuto, añadimos la sal. Dejamos levar los 40 minutos del programa, y otros 40 minutos más programando 30° sin velocidad.



3. Con las manos aceitadas, sacamos la masa del bol. Ponemos un poquito de harina en nuestra mesa y amasamos quitando el

aire. Damos forma y dejamos levar en un molde engrasado y tapado con un paño hasta que doble el tamaño.

4. Calentamos el horno a 220°. Al meter el pan, echamos un vaso de agua en la base del horno, cerramos y bajamos la temperatura a 200°. Horneamos durante 40 minutos.



	María Luisa M
	8-10
	50 minutos aprox. (más horneado)

200gr de Leche 100gr de Agua 25gr de Levadura fresca 1 cucharadita de Azúcar 150gr de Copos de avena 1 cucharadita de Sal 20gr de Aceite de oliva virgen extra 400gr de Harina blanca
--

Hola! Os apetece preparar pan en casa? Nuestro robot nos lo pone muy fácil, no tenemos más que seguir la receta y él se encargará de amasarlo por nosotros.

Si queréis probar, os dejamos esta receta que nos ha enviado [María Luisa](#), donde nos enseña a preparar este pan de avena en un recipiente pirex.

1. Equipamos el robot con la cuchilla amasar/pi car. Ponemos en el bol la leche, el agua, el azúcar y la levadura. Programamos velocidad 4, 35°, 2 minutos.



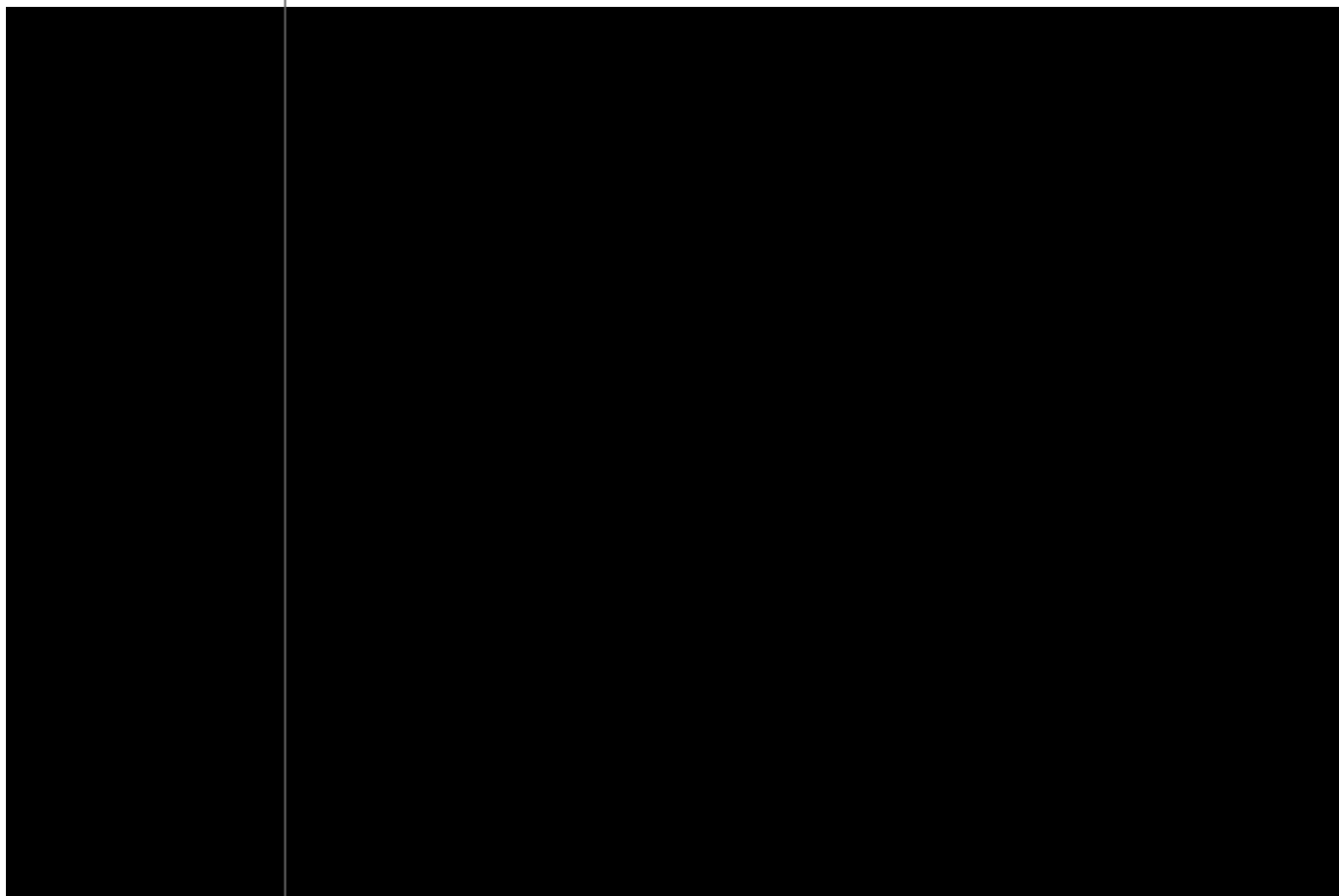
2. Añadimos la harina, 100gr de copos de avena, el aceite y la sal. Programamos pastry P1. Cuando termine el tiempo del amasado, dejamos que la masa leve dentro del bol. Para realizar esta función, el bol se programará automáticamente a 30° durante 40 minutos.



3. Con las manos untadas de aceite, sacamos la masa y le damos forma hasta q no se pegue. La colocamos en el molde de pirex untado con aceite y espolvoreado de harina.

4. Pincelamos la masa con leche, y repartimos por encima el

resto de copos de avena. A continuación, pincelamos con cuidado con aceite y tapamos con la tapa de pirex. Horneamos a 220° durante 50 minutos sin precalentar el horno. Como cada horno es un mundo, podemos ir controlando el tiempo por si necesitáramos menos.



RecetasCuisine

8-10

50 minutos (aprox.)

	350gr de Harina de repostería 130gr de Mantequilla muy fría cortada en trozos pequeños 70gr de Agua 1 pizca de Sal 1 cucharadita de Azúcar 1 cucharadita de Levadura química (tipo Royal)
--	--

1. Equipamos el robot con la cuchilla amasar/pi car. Ponemos en el bol todos los ingredientes. La mantequilla, como pone en la lista, es importante que esté muy fría. Programamos velocidad 6, 20 segundos.



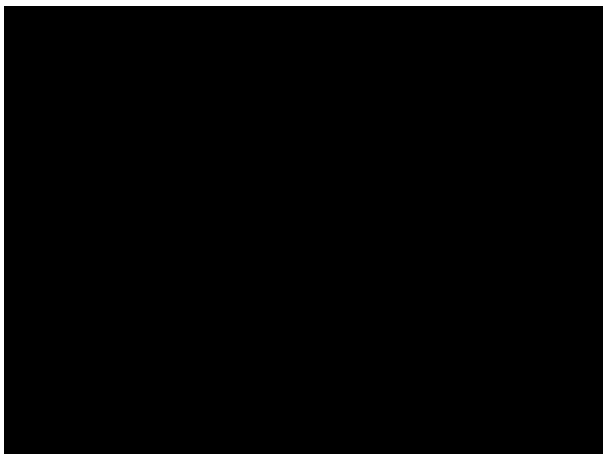
2. Hacemos una bola con la masa, la apretamos, la ponemos en un recipiente tapado y la guardamos en la nevera durante 20-30 minutos para que la masa esté consistente cuando la vayamos a estirar.

3. Pasado este tiempo, sacamos la masa de la nevera, la estiramos sobre nuestra superficie de trabajo una y forramos con ella el molde donde la vayamos a hornear (para trasladarla al molde, podemos ayudarnos enrollándola a masa en el rodillo). Yo utilizo un molde de de aro desmontable.

4. Presionamos suavemente con los dedos, ajustando la masa a la base del molde y a los bordes.

5. Para retirar la masa sobrante podemos emplear un cuchillo. También podemos pasar el rodillo por los bordes cortando la masa con el filo de este si lo tuviéramos, como yo lo hice con mi molde.

6. Con un tenedor, pinchamos toda la superficie de la base. Ponemos papel de plata sobre la masa, y cubrimos con legumbre secas. Debemos poner este peso para que la masa no suba al hornearla.



7. Con el horno precalentado 200°, metemos la masa y cocinamos 15 minutos. Sacamos del horno y si vieramos que aún le falta cocción, hornearmos unos minutos más ya sin el papel de plata con el peso.

8. La rellenamos con lo que hayamos elegido y si el relleno lo

requiere, volvens a llevar al horno.