Fusiontec

El libro de cocina

Recetas para un viaje a través las delicias culinarias de todo el mundo

Fusiontec

El libro de cocina

Recetas para un viaje a través las delicias culinarias de todo el mundo

Te damos la bienvenida al maravilloso mundo de Fusiontec

Desde siempre, el arte, la arquitectura, la literatura o la historia han sido los embajadores de las culturas y los países por todo el mundo. Sin embargo, la cocina es otro elemento importante que también ha conseguido hacerse un hueco. Hoy día viajamos más y más lejos que nunca. Sin necesidad de salir de nuestra ciudad, visitamos restaurantes que nos proponen especialidades gastronómicas de otras culturas y países, y cada día oímos hablar de nuevos platos, ingredientes y técnicas de preparación.

Cocinar y comer en compañía une a las personas. Eso es precisamente lo que queremos: reunir a las personas en la cocina o en torno a la mesa, con unos productos que hacen muchas cosas más fáciles —y más estéticas—, desde la preparación hasta la presentación. Y con nuevas ideas que dan una nueva dimensión a los utensilios de cocina. Una de esas ideas es **WMF Fusiontec**, un material revolucionario con unas propiedades insuperables, perfecto para dar forma a experiencias gastronómicas novedosas y apto para prácticamente cualquier plato que se nos ocurra.

Y, para demostrarlo, nos embarcamos en un largo viaje culinario cuyo resultado es este extraordinario libro de cocina que hemos elaborado para ti. Hemos puesto en práctica todo lo que sabemos sobre cocina para ofrecerte estas recetas originales, procedentes de todos los rincones del mundo. Son nuevas, creativas y con un toque contemporáneo.

Nos alegramos de que hayas entrado en el maravilloso mundo de WMF Fusiontec. Diviértete cocinando. Esperamos que disfrutes de estas recetas. ¡Que aproveche!

Índice

Antes de empezar

FUSIONTEC: LA BATERÍA DE COCINA REVOLUCIONARIA | 08
ESPECIAS, HIERBAS Y COMPAÑÍA: EL SECRETO DE LA COCINA MÁS AUTÉNTICA | 10
MÉTODOS DE PREPARACIÓN VERSÁTILES CON LA BATERÍA DE COCINA FUSIONTEC | 12

Primeros / Entrantes

TORTITAS CHINAS CON PECHUGA DE PATO A LA PEKINESA | 18
IÇLI KOFTA | 20
CROSTINI CON SARDINAS MARINADAS | 22
SMØRREBRØD CON SALMÓN | 24
TEMPURA DE PULPO CON ALIOLI DE WASABI Y CILANTRO | 26
GYOZAS CON RELLENO DE SETAS | 28
HOJAS DE PARRA RELLENAS (DOLMADES)| 30
POGAčA CON LECSÓ | 32
FOCACCIA DE LIGURIA | 34

Segundos

POLLO TIKKA MASALA | 38
PELMENI RUSOS | 40
RAGÚ DE TERNERA CON COLMENILLAS | 42
ARROZ PERSA CON POLLO CRUJIENTE | 44
RÖSTI SUIZO CON ZÜRICHER GESCHNETZELTES (PLATO TRADICIONAL DE CARNE EN TIRAS) | 46
BOEUF BOURGUIGNON | 48
BISTECCA ALLA FIORENTINA | 50
GOULASH HÚNGARO | 52
COSTILLAS DE TERNERA GLASEADAS CON MARINADA DULCE DE CINCO ESPECIAS | 54
PIERNA DE OCA CRUJIENTE | 56
ESTOFADO NORTEAFRICANO | 58

TAYÍN DE PESCADO CON CHERMULA | 60
DORADA A LA SAL RELLENA DE HIERBAS ASIÁTICAS | 62
STRUDEL DE SALMÓN CON VERDURAS DE PRIMAVERA | 64
PAELLA | 66
MEJILLONES AL VAPOR CON PATATAS FRITAS | 68
RISOTTO DE CHIPIRONES | 70
RISOTTO AL AZAFRÁN | 72
CALABAZAS MINI HOKKAIDO RELLENAS | 74
TARTE FLAMBÉE DE CALABAZA | 76
RATATOUILLE CON GREMOLATA Y CROSTINI DE QUESO DE CABRA | 78
BIBIMBAP | 80
HAMBURGUESA FRUTAL DE PAN BAO CON TEMPEH FRITO DULCE Y PICANTE | 82
DUMPLINGS DE PAN RELLENOS DE ESPINACAS Y QUESO ALPINO | 84
LASAÑA VERDE | 86
TATIN DE CEBOLLA CARAMELIZADA | 88

Postres

KAISERSCHMARREN CON CEREZAS A LA PIMIENTA | 92
ARROZ CON LECHE ORIENTAL | 94
EMPANADILLAS DE PATATA RELLENAS DE MERMELADA DE CIRUELA CON CRUMBLE DE CANELA | 96
CHURROS CON SALSA DE CHOCOLATE AL CHILE | 98
PANNA COTTA DE TÉ VERDE CON CARPACCIO DE MANGO | 100
BOLLITOS DULCES RELLENOS DE CIRUELA Y ANÍS ESTRELLADO CON SALSA DE HABAS TONKA | 102
BROWNIE | 104
MOUSSE DE YOGUR Y LIMA CON SALSA DE FRUTA DE LA PASIÓN | 106
KANAFEH | 108

Fusiontec: la batería de cocina revolucionaria

Nuestro equipo de científicos y maestros artesanos de Riedlingen, en el sur de Alemania, se planteó el reto de crear una superaleación que tuviera las mejores cualidades de los distintos materiales que se emplean en la cocina.

Han trabajado intensamente para hacer realidad este sueño, dedicándole dosis ilimitadas de energía y pasión. El resultado es una batería de cocina revolucionaria, a la que hemos llamado Fusiontec.

Utilizando procesos innovadores y de alta precisión, nuestros técnicos incorporan al acero más de una veintena de materias primas naturales, como cuarzo o feldespato, para crear Fusiontec, la batería de cocina más sobresaliente de WMF.

Lo mejor de las baterías de cocina en un material único de altas prestaciones.

La batería de cocina Fusiontec de WMF combina la rapidez del cobre, la capacidad de retención del calor del hierro fundido, la resistencia a los arañazos del vidrio, la resistencia a la corrosión del acero inoxidable y la cocción homogénea del aluminio... todo en un solo material.* Resultado: calentamiento rápido, excelente distribución y retención del calor para consumir menos energía al cocinar y, por supuesto, resultados impecables. Superficies extremadamente duras, construcción sólida, resistente a los arañazos y la abrasión, excepcionalmente duradera, apta para lavavajillas y con una elegante estética hecha para durar.

¿Qué es lo que hace que WMF Fusiontec sea imbatible?

Fusiontec reúne las mejores cualidades de los distintos materiales que se emplean en los utensilios de cocina, para que cocinar te resulte más cómodo y placentero.* Para toda la vida.**

Rápido como el cobre
Comodidad y control absolutos, con tiempos de calentamiento cortos para cocinar con un bajo consumo de energía. Transmisión rápida de los cambios de temperatura durante el proceso de cocción.

Retiene el calor como el hierro fundido
Mantiene los alimentos calientes durante más tiempo y ofrece un rendimiento sobresaliente.

Resistente a los arañazos como el vidrio
Un material resistente a los arañazos y la abrasión, diseñado para el uso diario.

No se oxida, como el acero inoxidable
Una batería robusta, para una durabilidad e higiene excepcionales. Puede lavarse en lavavajillas.

Cocción homogénea como la del aluminio
Distribución óptima del calor y resultados de cocción perfectamente uniformes.

MADE IN GERMANY

Fusiontec. Las mejores cualidades, todo en uno.

* basado en literatura científica y en pruebas internas, 2020
** 30 años de garantía

Especias, hierbas y compañía: el secreto de la cocina más auténtica

En nuestro viaje culinario de descubrimiento a través de cocinas, técnicas de preparación y platos internacionales nos hemos encontrado con un gran número de ingredientes especiales que, a lo mejor, no te resultan familiares. Son ingredientes que dan a los platos un toque especial, que inundan de aroma las cocinas y los restaurantes y que, en la mesa, crean experiencias gustativas rigurosamente nuevas. Por eso, hemos preparado una breve introducción a algunas de las especias, hierbas y similares más interesantes que nos ofrece el panorama culinario internacional.

GALANGA

La galanga es un rizoma de la misma familia que el jengibre. Es tanto una especia como una planta medicinal. Se cultiva en Tailandia y el sudeste asiático, y tiene un sabor y un aspecto similares a los del jengibre. La raíz fresca se pela y se corta en láminas finas o en cubitos, para utilizarla en mezclas de curri y platos asiáticos.

También se puede utilizar seco y rallado, en cuyo caso se la conoce como polvo de Laos. Tiene un sabor fresco parecido al del limón, algo amargo y ligeramente picante. Sus propiedades curativas están asociadas a su contenido en aceites esenciales, que facilitan la digestión y tienen efectos antiespasmódicos, antibacterianos y antiinflamatorios.

GARAM MASALA

Se trata de una mezcla de especias india/ayurvédica (la palabra "masala" significa "mezcla de especias" y "garam" significa "picante"). Al igual que ocurre con los curris, hay una gran variedad de recetas. No obstante, siempre contiene semillas de cilantro, comino, pimienta negra, semillas de cardamomo, canela, nuez moscada y clavo.

La mezcla tiene un sabor cálidamente especiado y algo picante. Se utiliza en platos tandoori, albóndigas, lentejas y verduras al horno. Según la medicina ayurvédica, esta especia calienta el cuerpo y facilita la digestión.

BÉRBERO

Estas pequeñas bayas de color rojo oscuro tienen un sabor agrio y fresco. En la cocina de Oriente Medio, son un ingrediente básico de toda la vida y le dan un toque especial a platos de arroz, cordero y postres. No es fácil encontrar las bayas frescas. Puedes comprarlas secas y remojarlas en agua templada antes de usarlas.

AJO SALVAJE

Pertenece al género allium y a la familia de las cebollas. Se utiliza a menudo en la cocina oriental y puede encontrarse en tiendas de alimentos asiáticos bien surtidas. Sus largos tallos verdes tienen un aroma similar al del ajo silvestre y dejan un suave regusto. Se pueden cortar en fresco y espolvorearlos sobre tartas, flambeados y ensaladas. Ligeramente al vapor o blanqueados, sazonan delicadamente platos asiáticos.

HABAS TONKA

Estas cápsulas negras con forma de judía son las semillas secas de un árbol llamado *Dipteryx odorata* y hasta hace no mucho eran un secreto celosamente guardado por los grandes chefs. Su aroma a vainilla y caramelo cautiva a entendidos y aficionados a la cocina de todo el mundo. Se utilizan sobre todo en postres y chocolates, pero también en cócteles. Solo hay que rallar las habas finamente y utilizarlas con moderación, de forma similar a la nuez moscada, ya que tienen un aroma muy intenso.

El árbol que da estas habas es originario de Venezuela. En tiempos, se utilizaban como forma de pago. En la actualidad, el árbol también se cultiva en África y Brasil. Al igual que las vainas de vainilla, las habas tonka se dejan fermentar después de la cosecha para que desarrollen su sabor típico.

YUZU

Este cítrico de origen chino parece un injerto de limón y mandarina, aunque por su tamaño se parece más a una naranja. En la actualidad, esta fruta rica en albedo (la parte blanca) y, por tanto, con poco zumo se cultiva principalmente en Japón. Su temporada dura de octubre a diciembre. La planta es un arbusto de crecimiento muy lento, que no da fruto hasta después de diez años. Eso explica, entre otras cosas, su alto precio. Su sabor es único, una mezcla de pomelo, lima y mandarina: ácido, ligeramente amargo y aromático. Combina bien con casi todos los platos que llevan cítricos. Ahora bien: tiene un sabor muy intenso y debe utilizarse con moderación.

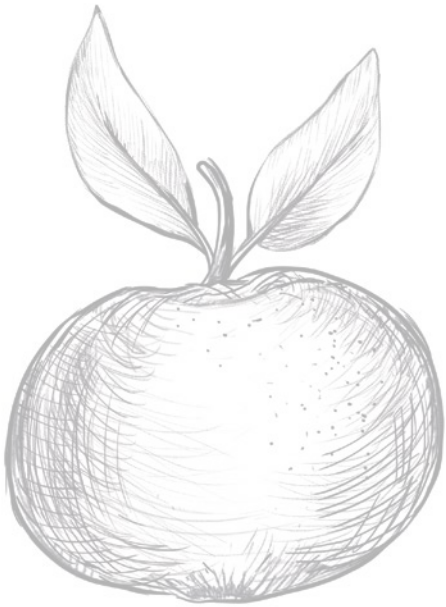
Un yuzu contiene tres veces más vitamina C que un limón de modo que, además, es muy saludable. En Europa es muy difícil encontrar la fruta. Suele comercializarse como zumo y se emplea en cócteles, por ejemplo.

PIMIENTA LARGA

También llamada pimienta larga de la India o pipli, pertenece a la familia de la pimienta y crece de forma silvestre por toda la India y Nepal. Las semillas se agrupan formando espigas de color marrón oscuro, con forma de candelilla, de unos 3 cm de longitud. Se recogen en diferentes estados de maduración y se utilizan como especias y como remedio casero. Su sabor es ligeramente más picante que el de la pimienta negra, aunque también tiene matices florales, ligeramente dulces y un punto agrio. Precisamente por eso, no solo es ideal para curris y recetas de carne, sino que también es un ingrediente perfecto para postres.

GREMOLATA

Se trata de una mezcla de hierbas frescas y especias de la región italiana de Lombardía. Sus ingredientes clásicos con el perejil, el ajo y la ralladura de limón, todo picado muy fino. Se utiliza como salsa para platos de pasta, carne y pescado. La gremolata es el acompañamiento tradicional del ossobuco (un guiso de jarrete de ternera cortado en rodajas con el hueso). Según los gustos, se le pueden añadir otros ingredientes como romero o tomillo, ralladura de naranja, guindilla, anchoas o queso.



Métodos de preparación versátiles con la batería de cocina Fusiontec

1. Métodos de preparación

COCCIÓN CON POCA AGUA

Consiste en cocer verduras, pescado o aves a fuego lento en un recipiente cerrado con muy poco líquido. El vapor que se produce se condensa en la tapa y gotea sobre los alimentos. Lo ideal es no quitar la tapa durante la cocción, para no interrumpir este proceso natural y conservar mejor los aromas y los nutrientes.

GUISAR

Se utiliza sobre todo en recetas de carne, pero también puede emplearse para preparar platos vegetarianos. En primer lugar, los alimentos que se van a guisar deben sellarse con calor enérgico durante un corto espacio de tiempo, en una grasa adecuada, para que se formen aromas. A continuación, se desglasa con un líquido (agua, caldo, vino), se lleva a ebullición y se cocina a fuego lento en la placa o en el horno.

WOK

Este interesante utensilio universal de origen asiático se adapta a prácticamente cualquier tipo de elaboración: sirve para freír con poco o mucho aceite, para guisar o para cocinar al vapor. No obstante, a la hora de preparar los tradicionales salteados asiáticos, es un clásico insuperable gracias a su especial forma y a la distribución uniforme del calor. En un típico salteado asiático, los ingredientes se pican finamente y se cocinan en una pequeña cantidad de aceite a fuego intenso, sin dejar de moverlos.

FREÍR

Cuando se fríe una carne en una grasa caliente, sus poros se sellan al instante, evitando que escapen los jugos y fijando al mismo tiempo los aromas. Mientras la carne se dora, se desarrollan sustancias aromáticas que potencian el sabor.

GRATINAR

Cuando se gratina, los alimentos previamente cocinados se acaban de hacer al horno en un recipiente o en una fuente. A menudo, el plato se espolvorea con un queso adecuado, como mozzarella, parmesano, cheddar, emmental o gouda, y se hornea hasta que se forma una costra dorada.

Y ADEMÁS

La batería de cocina Fusiontec incluye una olla a presión que ofrece muchas ventajas. Los elementos de la batería también pueden emplearse para asar al horno y a la parrilla.

2. Sartenes Fusiontec – perfectas para cocinar a la plancha

Filetes a la plancha y patatas fritas al gusto: Fusiontec es el material perfecto para estas delicias de la gastronomía porque es ideal para freír a alta temperatura. Tiene un núcleo de hierro-acero extrarresistente que transfiere con rapidez el calor a los alimentos que freímos, Además, retiene el calor durante mucho tiempo. Las sartenes universales tienen una superficie lisa, resistente a los cortes y a la abrasión, ideal para cocinar con poca grasa. ¡Y se lavan cómodamente en el lavavajillas!

CÓMO FREÍR A LA PERFECCIÓN CON LA SARTÉN FUSIONTEC

1. Para freír con resultados perfectos, primero añade aceite u otra grasa a la sartén vacía, en frío. Lo ideal es utilizar aceites o grasas vegetales.

2. Calienta el aceite o la grasa a la máxima temperatura de la placa. Cuando empiecen a aparecer vetas en el aceite o la grasa o a humear ligeramente, distribúyelo bien por la sartén haciéndola girar.

3. A continuación, añade los alimentos que desees freír y baja inmediatamente el fuego. Con carnes rojas, como ternera, cordero o caza, baja el fuego a 2/3 como máximo. Con todos los demás alimentos, baja el fuego a la mitad.

4. Aunque al principio se peguen un poco los alimentos, al cabo de unos minutos se despegan por sí solos. Hasta ese momento, no les des la vuelta. En el caso de rodajas de pescado, colócalas en la base de la sartén y empújalas hacia el centro. Puedes cortar los alimentos en trozos en la propia sartén con un cuchillo: no te preocupes, la superficie no se daña.

3. Consejos para cocinar a la plancha

FREÍR CON POCA GRASA

Para freír con poca grasa, vierte un poco de aceite en una servilleta de papel y úntalo por el interior de la sartén, en frío. Calienta la sartén a fuego vivo. Espera a que el aceite empiece a burbujear ligeramente.

VARIANTE 1: SELLAR CARNE

Coloca la carne en la sartén, sin sazonarla, y presiónala contra la sartén. Baja la temperatura. Espera hasta que la proteína se coagule y se cierren los poros de la carne. En cuanto se forma una ligera costra dorada, la carne se despega de la base de la sartén y le puedes dar la vuelta fácilmente. Después de darle la vuelta, vuelve a presionar la carne suavemente. Sube o baja el fuego según sea necesario.

Nota: Nunca despegues la carne de la base de la sartén por la fuerza: romperías las fibras de la carne y dejarías en la sartén residuos que pueden quemarse.

Nota: La carne no absorbe agua al freírla si previamente la has puesto a temperatura ambiente. Por eso es importante sacar la carne del frigorífico con antelación.

VARIANTE 2: SELLADO EN GENERAL

Coloca los alimentos en la sartén caliente y presiónalos suavemente. Baja a fuego medio. No le des la vuelta a la carne hasta que no se desprenda fácilmente de la base de la sartén. Después de darle la vuelta, vuelve a presionar la carne suavemente. Sube o baja el fuego según sea necesario.

4. Elige la grasa adecuada

ACEITES VÍRGENES / DE EXTRACCIÓN EN FRÍO

Los aceites de alta calidad de extracción en frío (vírgenes) no siempre son los más recomendables para freír. Pueden utilizarse para freír con suavidad pero no a temperaturas muy altas, ya que no son lo suficientemente estables al calor para ello y se queman si se calientan demasiado. Se producen entonces resinas de alquitrán, que se pegan a la superficie de la sartén.

MANTEQUILLA / MARGARINA

La mantequilla y la margarina tampoco deben calentarse es exceso, ya que no son muy resistentes al calor. Se puede saber cuándo se alcanza la temperatura ideal porque aparecen pequeñas burbujas, al evaporarse el contenido de agua. Cuando desaparecen las burbujas y la mantequilla o la margarina recuperan un aspecto más claro, es el momento adecuado para añadir los alimentos.

MANTEQUILLA CLARIFICADA

La mantequilla clarificada prácticamente no tiene agua ni proteínas, por lo que apenas salta al freír. Es ideal para cocinar a la plancha.

OTROS ACEITES VEGETALES

Hay una serie de aceites de uso frecuente, como los de girasol, colza, cártamo y cacahuete, que son adecuados para altas temperaturas; no obstante, evita recalentarlos.

GRASAS VEGETALES

Suelen consistir en aceite de palmiste o de coco y se presentan normalmente en placas (Palmin, Biskin). Estas grasas se pueden calentar a alta temperatura, son fáciles de porcionar y resultan ideales para freír cualquier alimento que deba adquirir un aspecto dorado y crujiente con rapidez.

	Resistencia al calor	Alta temperatura	Temperatura moderada	Usos
Aceites vírgenes / de extracción en frío	150 °C – 170 °C	–	✓	Adecuados para freír a temperaturas bajas y medias
Mantequilla / margarina	150 °C – 170 °C	–	✓	Platos con huevo/harina, pescado, empanados
Mantequilla clarificada	190 °C – 220 °C	✓	✓	Ideal para pescado y frituras
Otros aceites vegetales	190 °C – 220 °C	✓	✓	Todo tipo de alimentos, pescados y frituras
Grasas vegetales sólidas	190 °C – 220 °C	✓	✓	Adecuadas para platos de carne y frituras

Recetas

SUGERENCIA

Para que la carne quede tierna y jugosa por dentro, pero con una costra crujiente por fuera, fríela brevemente en la placa utilizando la sartén Fusiontec, antes de hornearla a fuego lento en la bandeja de horno Fusiontec.

Tortitas chinas con pechuga de pato a la pekinesa

Tortitas rellenas de pechuga de pato a la pekinesa, pepino, zanahoria, cebolleta, ciruela y salsa hoisin

INGREDIENTES · PARA 4 PERSONAS

Para la pechuga de pato a la pekinesa:
- 2 filetes de pechuga de pato criollo
- 30 g de jengibre
- 3 cucharadas de miel
- 3 cucharadas de salsa de soja
- 1 cucharadita de polvo de 5 especias
- 50 ml de mirin

Para las tortitas:
- 350 g de harina, tipo 405
- Sal
- 1 cucharada de aceite de sésamo, tostado

Para el relleno:
- 50 g de ciruelas para hornear
- 1/2 pepino de ensalada
- 2 zanahorias gruesas
- 1 manojo de cebolletas
- 2 cucharadas de semillas de sésamo
- 1 cucharada de sésamo negro
- 6 cucharadas de salsa hoisin

PREPARACIÓN

Hacer varios cortes en la pechuga de pato, por el lado de la piel. Pelar el jengibre y rallarlo fino. Mezclar en un bol 1 cucharada de miel, la salsa de soja, las especias y el mirin. Añadir al bol la mezcla el pato, con la carne hacia abajo. Dejar marinar durante 60 minutos.

Mezclar la harina y la sal en un bol, añadir 250 ml de agua hirviendo. Mezclar hasta obtener una masa homogénea. Dejar reposar durante 1 hora.

Precalentar el horno a 80 °C con calor arriba y abajo. Calentar un poco de aceite en la sartén Fusiontec de 24 cm y sellar la pechuga de pato por el lado de la piel. Cuando la piel esté crujiente, darle la vuelta al pato y freír durante 3–4 minutos a fuego medio por el lado de la carne. Colocar la pechuga de pato con el lado de la piel hacia arriba en la bandeja de horno Fusiontec M y hornear durante 60 minutos hasta que adquiera un color rosado.

Llevar a ebullición el resto del marinado en el cazo Fusiontec Functional de 16 cm. Añadir las ciruelas cortadas en dados y cocer a fuego lento durante 5 minutos. Dejar enfriar y hacer un puré.

Estirar la masa sobre una superficie enharinada y dividirla en 24 porciones. Hacer una bola con cada una de las porciones. Recubrir la mitad de las bolas con un poco de aceite de sésamo. Colocar una bola sin aceitar sobre una bola de masa aceitada y presionar hasta dejarlas planas. Repetir la operación con todas las bolas. Formar tortitas finas.

Calentar la sartén Fusiontec de 24 cm y cocinar las tortitas (sin aceite) por ambos lados durante 1–2 minutos, hasta que se hinchen. Dejar enfriar en un plato. Hacer una pila con las tortitas y taparlas.

Pelar el pepino y las zanahorias. Cortar en tiras finas, junto con las cebolletas. Colocar las verduras en un recipiente y enfriar en el frigorífico. Mezclar el sésamo y el sésamo negro. Poner en pequeños cuencos la salsa hoisin y la salsa de ciruelas.

Sacar la bandeja del horno y encender el grill del horno. Cubrir con miel la piel del pato y gratinar en el horno durante 5–6 minutos hasta que la piel esté crujiente. A continuación, dejar enfriar y cortar en lonchas finas.

Por último, bañar las tortitas con la salsa y rellenarlas con las tiras de verduras y las lonchas de pato. Echar unas semillas de sésamo y enrollar.

2,5–3 horas, incluidos los tiempos de levado y cocción	*Bandeja de horno M*	*Cazo Functional de 16 cm*	*Sartén de 24 cm*

SUGERENCIA

La cacerola alta Fusiontec es perfecta para freír, ya que el material se calienta rápidamente y conserva la temperatura durante mucho tiempo.

Içli kofta

"Croquetas" turcas rellenas de carne picada y frutos secos, servidas con yogur de menta y ensalada de tomate y perejil

INGREDIENTES · PARA 12 UNIDADES APROXIMADAMENTE

Para la masa de bulgur:
- 200 g de harina fina de trigo bulgur (kofta bulgur)
- 200 g de harina de trigo común
- 1 cucharadita colmada de sal
- 4 cucharadas de puré de pimentón
- 1 huevo

Para el relleno:
- 2 cebollas
- 100 g de nueces
- 2 cucharadas de aceite
- 350 g de carne picada de ternera
- 1 cucharadita de pul biber

Para la ensalada:
- 500 g de tomates cherry maduros
- 1 manojo grande de perejil
- 2 cucharadas de nar ekşisi (melaza de granada turca)
- 1 cucharadita de zumaque
- 4 cucharadas de aceite de oliva

Para el yogur con menta:
- 6 ramitas de menta
- 300 g de yogur (10 % materia grasa)
- El zumo y la piel de medio limón ecológico

Para freír: 1,5 l de aceite

PREPARACIÓN

Mezclar las harinas de bulgur y de trigo con la sal en un bol. Llevar a ebullición 420 ml de agua. Disolver 2 cucharadas de puré de pimentón en el agua y añadir al bol. Remover bien y dejar en remojo durante 30 minutos, tapado.

Pelar las cebollas y picarlas finamente. Cortar las nueces en trozos gruesos. Calentar el aceite en la sartén Fusiontec de 24 cm, sofreír la cebolla picada, añadir las nueces y la carne picada y freírla, removiendo de vez en cuando. Condimentar con sal y pul biber. Añadir el resto del puré de pimentón y remover. Reservar y dejar enfriar.

Cortar los tomates en mitades y colocarlos en una ensaladera. Picar las hojas de perejil y los tallos finos. Incorporar 3 cucharadas de perejil a la carne picada. Añadir el resto del perejil a los tomates.

Batir el zumaque, la sal y 3 cucharadas de aceite de oliva con la melaza de granada. Mezclar este aliño con la ensalada y dejarlo reposar.

Amasar en un procesador de alimentos la masa de bulgur remojada durante 15–20 minutos, hasta que se forme una masa pastosa y pegajosa. Si es necesario, añadir un poco más de agua. Añadir el huevo y amasar otros 5 minutos.

Con las manos húmedas, dividir la masa en 12 porciones del tamaño de una mandarina. Formar croquetas de un dedo de longitud. Hacer un cuenco con cada croqueta, presionando con los dedos de dentro a fuera. Rellenar estos cuencos con aproximadamente 1 cucharada de la mezcla de carne picada, cerrarlos y dar a la kofta una forma ovalada, con los extremos afilados. Es importante mantener la masa húmeda y evitar que se rompa.

Calentar el aceite a 180 °C en la cacerola alta Fusiontec Functional de 24 cm y freír las koftas durante 1–2 minutos hasta que se doren. Sacar las koftas de la cacerola con una espumadera y dejar escurrir sobre papel de cocina.

Para la salsa de yogur, picar finamente las hojas de menta. Incorporar al yogur, junto con el zumo y la piel de limón, un poco de sal y una cucharada de aceite de oliva.

Servir las koftas con la ensalada de tomate y el yogur de menta.

2 horas, incluidos los tiempos de reposo

Cacerola alta Functional de 24 cm

Sartén de 24 cm

SUGERENCIA

El teppanyaki es perfecto para todo tipo de placas, para grill y para llama abierta. La bandeja no se queda manchada ni se deteriora.

Crostini con sardinas marinadas

Sardinas frescas, fritas y marinadas sobre pan de pueblo tostado, con rábanos, hinojo y ensalada de brotes tiernos

INGREDIENTES · PARA 4–6 PERSONAS

Para los encurtidos:

- 180 ml de vinagre de manzana
- 180 ml de vinagre de vino blanco
- 40 g de azúcar de caña
- 1/2–1 cucharada de sal
- 1 cucharada de mostaza en grano
- 1 manojo de rabanitos
- 2 cebollas rojas

Para las sardinas:

- 1 kg de sardinas frescas, limpias
- 1 cucharada de semillas de hinojo
- 2 limones ecológicos
- Sal, pimienta
- 4 cucharadas de aceite de oliva

Para servir:

- 8 rebanadas de pan integral (pan negro o similar)
- 1 diente de ajo
- 1 hinojo con hojas

PREPARACIÓN

Para el marinado de los encurtidos, poner a hervir los dos vinagres con 180 ml de agua, el azúcar, la sal y la mostaza en grano en la cacerola alta Fusiontec Mineral de 20 cm. Mientras tanto, limpiar los rabanitos, lavarlos y cortarlos en rodajas muy finas. Pelar las cebollas y cortarlas en aros finos. Añadir los rabanitos y las cebollas al líquido de marinar, retirar la cacerola del fuego y dejar enfriar.

Lavar las sardinas en agua fría y secarlas con papel de cocina. Machacar las semillas de hinojo en un mortero. Lavar los limones, rallar finamente la piel y exprimir el zumo.

Salpimentar las sardinas por ambos lados, y rociarlas con el majado de semillas de hinojo.

Calentar un poco de aceite en el teppanyaki Fusiontec (sobre una parrilla) y asar las sardinas por ambos lados durante unos 3 minutos. Rociar con un poco de zumo de limón y emplatar.

Cortar las rebanadas de pan por la mitad, ponerlas en el teppanyaki Fusiontec y tostarlas por ambos lados, echándoles un poco de aceite por encima. Retirar las rebanadas, dejarlas enfriar y frotarlas con un diente de ajo cortado por la mitad. Limpiar el hinojo, reservar las hojas y cortar la cabeza del hinojo en rodajas finas. Mezclar bien en un bol con un poco de zumo de limón, la ralladura de limón, sal y el resto del aceite de oliva. Dejar reposar un poco.

Para servir, poner sobre cada rebanada de pan una pequeña cantidad de ensalada de hinojo, colocar las sardinas encima, añadir una cucharada del encurtido de rabanitos y cebollas y adornar con unas hojas de hinojo y ralladura de limón.

1,5 horas	*Teppanyaki*	*Cacerola alta Mineral de 20 cm*

SUGERENCIA

Como la bandeja de horno Fusiontec tiene una tapa de cristal, también puede emplearse para guardar o mantener frescos los alimentos en el frigorífico.

Smørrebrød con salmón

Pan integral de centeno con salmón y crema de rábano picante, adornado con eneldo y bayas de enebro

INGREDIENTES · PARA 4–6 PERSONAS

Para el smørrebrød:

- 1 manojo de eneldo
- 2 limones ecológicos
- 1 cucharada de bayas de enebro
- 1 cucharada de pimienta negra en grano
- 1 cucharada de pimienta rosa en grano
- 150 g de sal gruesa
- 25 g de azúcar moreno
- 500 g de filete de salmón (con la piel)

Para servir:

- 1 bote de alcaparras "Nonpareilles"
- 500 ml de aceite para freír
- 200 g de crème fraîche
- 50 g de rábano picante fresco, finamente rallado
- Un poco de zumo de limón
- Sal, pimienta
- 2 chalotas
- 500 g de Rugbrød (pan de centeno de masa madre integral, rectangular)

PREPARACIÓN

Reservar 3 ramitas de eneldo, separar el resto del eneldo de los tallos y picarlo finamente. Lavar y secar los limones. Rallar la piel. Machacar un poco las bayas de enebro y los granos de pimienta en un mortero. Mezclar en un bol el eneldo, la ralladura de limón y el majado de bayas con la sal gruesa y el azúcar.

Lavar el filete de salmón, secarlo bien con un trapo o papel de cocina, colocarlo en la bandeja de horno Fusiontec M y cubrirlo con la mezcla de sal gruesa anterior. Cubrir la bandeja de horno con la tapa de la cacerola Fusiontec 2en1 y dejar marinar el salmón durante varias horas (preferiblemente toda la noche) en el frigorífico.

Limpiar de sal el salmón y cortarlo en lonchas finas con un cuchillo de trinchar.

Escurrir las alcaparras y secarlas con papel de cocina. Calentar el aceite en el cazo Fusiontec Mineral de 16 cm y freír las alcaparras unos momentos hasta que estén crujientes. Sacar las alcaparras del aceite con una espumadera y dejarlas escurrir sobre papel de cocina.

Mezclar la crème fraîche con el rábano picante y un chorrito de zumo de limón. Sazonar con sal y pimienta. Pelar las chalotas y cortarlas en aros finos.

Cortar el pan de centeno en rebanadas. A continuación, cortar las rebanadas en diagonal. Cubrir el pan con la crema de rábano picante, colocar el salmón encima adornar con las chalotas, las alcaparras y las ramitas de eneldo.

7,5–9 horas, incluido el tiempo de marinado	*Bandeja de horno M*	*Cazo Mineral de 16 cm*

SUGERENCIA

La tapa Fusiontec Aromatic ayuda a que la condensación se quede en el recipiente y se reparta uniformemente sobre los alimentos. Te quedará un pulpo especialmente jugoso y aromático, y necesitarás menos agua para cocerlo.

Tempura de pulpo con alioli de wasabi y cilantro

Pulpo cocido y frito en tempura, acompañado de un alioli de wasabi y cilantro ligeramente picante

INGREDIENTES · PARA 4 PERSONAS

Para la tempura:
- 1 pulpo (aprox. 1,2 kg)
- Sal
- 100 ml de vermut blanco
- 1 paquete de harina de tempura
- 1 hoja de laurel
- Sal marina en escamas

Para el alioli:
- 2 limas ecológicas
- 1 diente de ajo
- 1 cucharadita de mostaza
- 1 huevo muy fresco, tamaño M, del que usaremos solo la yema
- 200 ml de aceite de girasol
- 1/2 manojo de hojas de cilantro
- 2 cucharaditas de pasta de wasabi

Para freír: 1,5 l de aceite

PREPARACIÓN

Lavar el pulpo, colocarlo en la cacerola alta Fusiontec Aromatic de 24 cm con 200 ml de agua, 1 cucharadita de sal, el vermut y la hoja de laurel. Cocer a fuego suave durante 1 hora, tapado. A continuación, escurrir el líquido y dejar enfriar.

Para el alioli, lavar las limas, rallar finamente la piel y exprimir el zumo. Pelar el ajo. Poner la yema del huevo en un vaso de batidora con la mostaza, el ajo, 2 cucharadas de zumo de lima, un poco de sal y el aceite. Batir durante un corto espacio de tiempo hasta que se forme una crema espesa. Picar el cilantro, incluidos los tallos, añadir al vaso de la batidora junto con el wasabi y volver a batir hasta obtener una salsa homogénea y de color verde. Aliñar con sal, azúcar y la ralladura de lima. Poner a enfriar en el frigorífico, tapado.

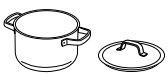
Cortar el pulpo en trozos. Mezclar la harina de tempura con agua fría, removiéndola según las instrucciones. Calentar el aceite a 180 °C en la cacerola alta Fusiontec Mineral de 20 cm.

Bañar una a una las porciones de pulpo en la masa de tempura, escurrir un poco y freír en el aceite caliente durante 2–3 minutos hasta que adquieran un aspecto dorado y crujiente. Retirar del aceite y escurrir sobre papel de cocina. Condimentar con la sal marina en escamas.

Para servir, cortar el resto de la lima en rodajas. Remover de nuevo el alioli y sazonar al gusto. Emplatar el pulpo crujiente y servir.

2 horas, incluido el tiempo de cocer el pulpo

Cacerola alta Aromatic de 24 cm



Cacerola alta Mineral de 20 cm

SUGERENCIA

El material de la sartén Fusiontec es resistente a los arañazos. Puedes usar sin miedo una espátula de acero inoxidable.

Gyozas con relleno de setas

Empanadillas japonesas al vapor y fritas con un relleno de setas y salsa ponzu

INGREDIENTES · PARA 4 PERSONAS

Para las gyozas:

- 150 g de setas shiitake
- 50 g de champiñones
- 1 diente de ajo
- 2 chiles rojos
- 4 cucharadas de aceite de cacahuete
- 2 cucharadas de zumo de lima
- 120 ml de salsa de soja
- 1 cucharada de aceite de sésamo tostado
- 1 cucharada de semillas de sésamo tostadas
- 20 hojas de gyoza o wan tan

Para la salsa ponzu:

- 25 g de azúcar glas
- 40 ml de zumo de lima
- 1 cucharada de zumo de yuzu
- 50 ml de mirin

PREPARACIÓN

Limpiar las setas y cortarlas en trozos. Pelar el ajo. Limpiar y quitar las semillas a uno de los chiles. Picar finamente el ajo y el chile. Calentar 2 cucharadas de aceite de cacahuete en la sartén Fusiontec de 28 cm, añadir las setas, el ajo y el chile y sofreír, removiendo de vez en cuando.

Bajar el fuego, agregar el zumo de lima y 20 ml de salsa de soja. Seguir sofriendo hasta que se evapore todo el líquido. Incorporar el aceite de sésamo y las semillas de sésamo, remover y dejar enfriar.

Poner 1 cucharadita de relleno en cada hoja de gyoza. Humedecer los bordes de la masa con un poco de agua, doblar la hoja como una empanadilla y hacer presión en los bordes para cerrarla. Una vez cerrada, dar a los bordes de la gyoza una forma ondulada.

Poner el resto del aceite de cacahuete en la cacerola baja Fusiontec de 28 cm y calentar a fuego fuerte.

Colocar todas las gyozas en la cacerola , bajar un poco el fuego y freírlas hasta que estén doradas y crujientes. A continuación, echar 250 ml de agua en la cacerola y cubrir inmediatamente con la tapa. Dejar que las gyozas se terminen de hacer al vapor en la cacerola cerrada hasta que casi no quede líquido. Por último, quitar la tapa, bajar el fuego y seguir friendo las gyozas hasta que vuelvan a estar secas y crujientes.

Mientras tanto, para hacer la salsa ponzu, remover el zumo de lima y el de yuzu hasta obtener una mezcla homogénea. Incorporar el mirin y 100 ml de salsa de soja. Remover.

Cortar el otro chile por la mitad, quitarle las semillas y cortarlo en tiras muy finas. Adornar las gyozas con el chile y servirlas junto con la salsa ponzu.

1 hora	*Cacerola baja de 28 cm*	*Sartén de 28 cm*

SUGERENCIA

La cacerola baja Fusiontec ofrece una conducción y una distribución muy uniformes del calor. Las hojas de parra quedan igual de bien cocinadas en el centro de la cacerola o en los bordes.

Hojas de parra rellenas (dolmades)

Hojas de parra blanqueadas, rellenas de arroz de hierbas, pasas y almendras laminadas, enrolladas y cocidas en zumo de limón

INGREDIENTES · PARA 6 PERSONAS

- 24 hojas de parra frescas (como alternativa, se pueden usar hojas de parra en salmuera)
- Sal
- 3 cebollas
- 2 dientes de ajo
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 150 g de arroz largo
- 2 cucharadas de tomate triturado
- 1 manojo pequeño de eneldo y perejil
- 3 ramitas de menta
- 2 limones ecológicos
- 50 g de pasas
- 50 g de almendras laminadas
- Pimienta, canela y cilantro

PREPARACIÓN

Lavar las hojas de parra en agua fría y limpiarlas (cortar los tallos duros). Blanquearlas durante 5 minutos aprox. en agua hirviendo con sal en la cacerola baja Fusiontec de 28 cm. Sacarlas con una espumadera, escurrir y extenderlas sobre paños de cocina limpios.

Para el relleno, pelar la cebolla y el ajo y picarlos finamente. Calentar 2 cucharadas de aceite en la cacerola baja Fusiontec de 28 cm, rehogar un poco la cebolla y el ajo, añadir el arroz y seguir rehogando, removiendo a la vez. Añadir el tomate triturado, dejar que se fría unos momentos y añadir 300 ml de agua y sal. Cocer durante 15 minutos aprox., tapado, hasta que el arroz haya absorbido el agua. Importante: el arroz no debe quedar totalmente cocido.

Mientras tanto, picar las hierbas, incluidos los tallos finos. Rallar la piel de los limones y exprimir el zumo. Dejar enfriar un poco el arroz, mezclarlo con las hierbas picadas, la ralladura de los limones, la mitad del zumo de limón, las pasas y las almendras. Condimentar al gusto con pimienta, canela y cilantro.

Poner 1 o 2 cucharaditas del relleno de arroz en el centro de cada una de las hojas de parra, doblar los laterales de la hoja cubriendo el relleno y enrollar la hoja, desde la zona del tallo hacia la punta, formando rollitos. Colocar los rollitos en la cacerola baja Fusiontec de 28 cm los unos junto a los otros, con la abertura de la hoja hacia abajo, de modo que no quede espacio entre ellos. A continuación, cubrir apenas con agua caliente, añadir el resto del zumo de limón y el aceite y cubrir con un plato adecuado que ejerza peso sobre las hojas de parra. Calentar la cacerola en la placa hasta que el agua hierva suavemente. Cocer las hojas de parra, tapadas, durante al menos 1–1,5 horas, hasta que hayan absorbido el líquido casi por completo. Si es necesario, agregar un poco más de agua por toda la cacerola.

Dejar enfriar las hojas de parra y tomarlas frías como entrante o como tentempié.

Este plato puede servirse con pan sin levadura y aderezarse con yogur con menta y pul biber.

2,5–3 horas, incluido el tiempo de cocción	*Cacerola baja de 28 cm*

SUGERENCIA

La tapa Fusiontec Aromatic ayuda a que la condensación se quede en la cacerola y se reparta uniformemente sobre las verduras. Te hará falta menos agua para cocinar el lecsó, y te quedará especialmente aromático y más rico en vitaminas.

Pogača con lecsó

Bollitos de queso con pimientos y tomates agridulces acompañados de crema agria

INGREDIENTES · PARA 8 PERSONAS

Para la pogača:

- 100 ml de leche templada
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 paquete/sobre de levadura de panadería
- 400 g de harina
- 125 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 75 g de manteca de cerdo a temperatura ambiente
- 300 g de crema agria
- 150 g de queso rallado
- 1 cucharadita de sal
- 1 yema de huevo

Para el lecsó:

- 4 pimientos variados
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 10 ramitas de tomillo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de azúcar moreno
- 60 ml de vinagre de vino blanco
- Sal, pimienta
- 1 cucharada de pimentón en polvo (dulce o picante, según se prefiera)
- 2 latas de tomates cherry (800 g)

Para adornar:

- 4 cucharadas de cebollino picado

PREPARACIÓN

Para la pogača, remover la leche con el azúcar y la levadura, y dejar reposar 5 minutos. Mezclar aparte la harina, la mantequilla, la manteca de cerdo, 100 g de crema agria, 100 g de queso y la sal en un bol. Agregar la mitad de la leche con levadura y amasar con un gancho amasador hasta obtener una masa uniforme. Tapar y dejar subir durante 30 minutos.

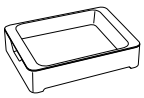
Para el lecsó, lavar, limpiar y cortar en dados los pimientos. Pelar las cebollas y el ajo y cortarlos en dados. Separar las hojas de tomillo de los tallos. Calentar el aceite en la cacerola baja Fusiontec Aromatic de 22 cm, añadir el ajo y sofreír durante 2 minutos. Añadir los pimientos y el tomillo y freír a fuego intenso durante 5 minutos aprox., removiendo de vez en cuando. Incorporar el azúcar, dejar que se derrita y añadir el vinagre. Dejar que vuelva hervir y añadir los tomates con su jugo. Sazonar con pimentón, sal y pimienta, y dejar cocer durante 15–20 minutos a fuego medio, tapado.

Precalentar el horno (180°C con ventilador o 200 °C con calor arriba y abajo). Amasar de nuevo la pogača sobre una superficie enharinada, estirarla con un rodillo dejándola con unos 2 cm de grosor y cortar círculos de 4 a 6 cm de diámetro con un molde cortador redondo. Colocar los círculos en la bandeja de horno Fusiontec L, pintar con la yema de huevo batida y espolvorear con el resto del queso. Dejar que suba durante otros 15 minutos. A continuación, colocar en la posición media del horno ya precalentado y hornear durante 15–20 minutos hasta que los bollitos se doren. Sacar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla.

Condimentar el lecsó al gusto, emplatar con la pogača fresca y adornar con el resto de la crema agria y el cebollino.

Se pueden utilizar 200 g de mantequilla en lugar de mantequilla y manteca.

1,5 horas



Bandeja de horno L

Cacerola baja Aromatic de 22 cm

SUGERENCIA

El teppanyaki es perfecto para usarlo en una placa o grill. La focaccia se puede cortar y servir en la propia bandeja, ya que es de un material resistente a los arañazos.

Focaccia de Liguria

Pan sin levadura de Liguria con aceitunas taggiasca, cebolla, queso scamorza, romero y aceite de oliva

INGREDIENTES · PARA 8 PERSONAS

Para la masa:

- 400 g de harina
- 1 paquete/sobre de levadura de panadería
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 150 ml de aceite de oliva

- **Para cubrir:**
- 1 cebolla roja
- 4 ramitas de romero
- 150 g de queso scamorza
- 100 g de aceitunas taggiasca en aceite (sin hueso)
- 1 cucharadita de sal gruesa

PREPARACIÓN

Mezclar la harina, la levadura, la sal y el azúcar en un bol. Añadir 100 ml de aceite de oliva y aprox. 200 ml de agua templada. Mezclar con una batidora de mano con gancho de amasar hasta obtener una masa uniforme. Tapar y dejar subir durante 2 horas, hasta doblar el volumen.

Pelar la cebolla y cortarla en aros finos. Separar las hojas de romero de los tallos. Rallar finamente la scamorza.

Una vez que la masa haya doblado, amasarla de nuevo, estirarla formando un rectángulo sobre una superficie enharinada y colocarla en el teppanyaki Fusiontec. Dejar reposar bajo un paño durante 15 minutos.

Hacer marcas en la masa con los dedos índice y corazón. Cubrir la masa con los aros de cebolla, el romero, las aceitunas y la scamorza. Dejar reposar otros 15 minutos.

Disolver la sal gruesa en 150 ml de agua y mojar la focaccia con la salmuera obtenida. Añadir el resto de las aceitunas.

Precalentar el horno (a 220 °C con calor arriba y abajo, a 200 °C con ventilación). Hornear la focaccia en la posición más baja del horno durante 10–15 minutos. Sacar del horno y dejar enfriar unos momentos. Para terminar, cortarla en trozos y servirla caliente.

3 horas, incluidos los tiempos de levado y cocción	*Teppanyaki*

SUGERENCIA

El wok Fusiontec distribuye el calor de forma óptima. Todos los ingredientes del plato se cocinan por igual, ¡incluso en el borde del wok!

Pollo tikka masala

Ragú picante y pollo tierno en una salsa de tomate y yogur con garam masala y hojas de cilantro

INGREDIENTES · PARA 4 PERSONAS

Para el ragú:
- 2 dientes de ajo
- 50 g de jengibre
- 1 chile rojo
- 1 cucharada de garam masala
- 1 cucharadita de comino
- 1 cucharada de semillas de mostaza negra
- 2 cucharadas de aceite
- 200 g de yogur (3,5% materia grasa)
- 4 filetes de pechuga de pollo

Para la salsa:
- 2 cebollas
- 3 cucharadas de mantequilla clarificada
- 2 cucharadas de tomate triturado
- 50 g de almendra molida
- Sal
- 400 g de tomates pelados y troceados
- 200 ml de nata
- 1/2 manojo de cilantro
- 2 limas
- 200 g de yogur (3,5% materia grasa)
- 2 cucharadas de sésamo negro

PREPARACIÓN

Para el ragú, pelar los ajos y el jengibre, cortarlos muy finos. Limpiar el chile, quitarle las semillas y cortarlo lo más fino posible. Tostar unos momentos las semillas de mostaza en la sartén Fusiontec de 20 cm sin aceite. A continuación, mezclarlas en un bol con el ajo, el jengibre, el chile, el garam masala, el comino y 2 cucharadas de aceite. Poner la mitad de la mezcla en otro bol e incorporar el yogur.

Lavar las pechugas de pollo en agua fría, secarlas, limpiarlas y cortarlas en dados grandes. Añadir el pollo al bol con el marinado de yogur. Remover bien, tapar y dejar reposar durante al menos 30 minutos.

Mientras tanto, pelar las cebollas y cortarlas en dados. Calentar 2 cucharadas de mantequilla clarificada en el wok Fusiontec de 28 cm, añadir las cebollas cortadas en dados y la otra mitad de la mezcla de especias. Dejar que se hagan en aceite a fuego lento durante unos 15 minutos hasta que se doren ligeramente. Añadir el tomate triturado, la almendra molida, 400 ml de agua y una pizca de sal. Remover bien y hacer a fuego lento durante unos minutos hasta que la salsa se espese un poco. Pasar un bol, limpiar el wok Fusiontec y calentar otra cucharada de mantequilla clarificada.

Añadir el pollo con el marinado y cocinar sin dejar de remover. Incorporar la salsa, el tomate pelado y troceado y la nata. Cocer a fuego lento durante 10–15 minutos.

Desechar los tallos del cilantro, mezclar la mitad del cilantro con el pollo y sazonar al gusto. Cortar las limas en rodajas y servir con el pollo, el yogur y el sésamo negro. Decorar con el resto del cilantro.

Servir con arroz o pan naan.

2 horas	*Wok de 28 cm*	*Sartén de 20 cm*

SUGERENCIA

La tapa de cristal puede colocarse sobre la cacerola Fusiontec Functional en dos posiciones diferenciadas. Según la posición, ayuda a escurrir el agua de forma cómoda y controlada.

Pelmeni rusos

Pasta rellena de carne picada, servida con mantequilla derretida, crema agria y cebollino

INGREDIENTES · PARA 4 PERSONAS

Para la masa:
- 250 g de harina
- Sal
- Nuez moscada
- 2 huevos tamaño M
- 50 ml de leche, aprox.

Para el relleno:
- 2 cebollas
- 2 cucharadas de aceite
- 250 g de carne picada de ternera
- 1/2 manojo de cilantro
- Pimienta

Para servir:
- 100 g de mantequilla
- 1/2 manojo de cebollinos
- 350 g de crema agria o crème fraîche

PREPARACIÓN

Mezclar la harina, la sal y un poco de nuez moscada en un bol. Añadir los huevos y la leche. Amasar en un procesador de alimentos utilizando un gancho de amasar durante al menos 5 minutos, hasta obtener una masa uniforme. Tapar y dejar subir durante 30 minutos.

Para el relleno, pelar las cebollas y picarlas fina. Calentar el aceite en la sartén Fusiontec de 20 cm y sofreír la cebolla a fuego suave durante 2–3 minutos. Pasar la cebolla a un bol y dejar que se enfríe. Desechar los tallos del cilantro y picar finamente las hojas. Añadir el cilantro a las cebollas. Añadir también la carne picada, condimentar con una buena cantidad de sal y pimienta y mezclar bien.

Amasar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y cortarla por la mitad. Reservar la mitad de la masa, cubriéndola para que no se seque. Estirar la otra mitad lo más fina posible con una máquina de pasta o un rodillo y formar círculos (de 6–8 cm de diámetro). Amasar la masa sobrante y volver a estirarla.

Poner una cucharadita colmada de relleno en el centro de cada círculo de masa, humedecer los bordes con un poco de agua y doblarlo formando una medialuna. Tirar ligeramente de las puntas hacia atrás, unir una punta a la otra y presionarlas con suavidad. A continuación, abrir hacia el exterior el borde de la masa. Colocar los pelmeni ya terminados sobre una tabla enharinada hasta darles forma a todos. Hacer lo mismo con la otra mitad de la masa.

Poner a hervir agua con sal abundante en la cacerola alta Fusiontec Functional de 24 cm, añadir los pelmeni en varias tandas y hervirlos durante 5 minutos aprox. Entretanto, derretir y dorar la mantequilla en la sartén Fusiontec de 20 cm. Cortar el cebollino en pequeños cilindros. Escurrir el agua por la tapa de la cacerola alta Fusiontec Functional y colocar los pelmeni en un bol. Repartir la mantequilla por encima. Mantener los pelmeni calientes hasta tenerlos todos cocidos. Por último, emplatar con un poco de mantequilla y servir con el cebollino y la crema agria.

2 horas	*Cacerola alta Functional de 24 cm*	*Sartén de 20 cm*

SUGERENCIA

Gracias a la tapa Fusiontec Aromatic, la condensación se queda en el recipiente y se distribuye uniformemente sobre los alimentos. El ragú te quedará más aromático, tierno y jugoso, y te hará falta menos agua para cocinarlo.

Ragú de ternera con colmenillas

Ragú de ternera con setas, espárragos verdes, perifollo y tallarines

INGREDIENTES · PARA 4 PERSONAS

- 50 g de colmenillas secas
- 2 chalotas
- 1 kg de ternera para guisar
- 3 cucharadas de mantequilla concentrada
- Sal, pimienta
- 250 ml de vino blanco
- 500 ml de caldo de ternera
- 500 g de espárragos verdes
- 1–2 cucharaditas de harina de maíz
- 200 ml de nata
- 350 g de tallarines o pappardelle
- 1 cucharada de mantequilla
- Un poco de nuez moscada, recién rallada
- 1 manojo de perifollo

PREPARACIÓN

Hidratar las colmenillas secas en agua caliente durante aproximadamente 30 minutos, utilizando la cacerola alta Fusiontec Functional de 20 cm. Escurrir el agua por la tapa de la cacerola Fusiontec. Cortar las colmenillas por la mitad a lo largo, presionándolas con fuerza. Pelar las chalotas y cortarlas en dados pequeños.

Calentar 2 cucharadas de mantequilla concentrada en la cacerola baja Fusiontec Aromatic de 28 cm, sellar la carne en varias tandas, removiendo de vez en cuando. Retirar la carne y reservarla. Calentar el resto de la mantequilla en la cacerola baja Fusiontec Aromatic de 28 cm, incorporar las chalotas y las colmenillas y sofreír. Añadir el vino blanco, llevar a ebullición y dejar que reduzca, sin tapar. A continuación, añadir la carne y el caldo de ternera, salpimentar y guisar a fuego medio, tapado, durante aproximadamente 1,5 horas hasta que la carne esté tierna.

Mientras tanto, limpiar los espárragos (cortar el tercio inferior del tallo) y cortarlos en trozos de 3 cm, con cortes diagonales. Disolver la harina de maíz en un poco de agua fría.

Cuando falte poco para que termine de hacerse del ragú, poner a hervir agua con sal en la cacerola alta Fusiontec Functional de 20 cm y cocer la pasta siguiendo las instrucciones del envase. Escurrir el agua a través de la tapa de la cacerola alta Fusiontec e incorporar a la pasta un poco de mantequilla y una pizca de nuez moscada. Mantener caliente.

Cuando la carne esté tierna, añadir los espárragos y dejar que se hagan durante unos 5 minutos, con la cacerola tapada. A continuación, añadir a la salsa la harina de maíz bien removida en agua y llevar a ebullición brevemente. Añadir la nata y sazonar el ragú al gusto.

Separar las hojas de perifollo de los tallos y añadir la mitad al ragú. Emplatar la pasta y el ragú. Decorar con el resto del perifollo.

2,5–3 horas	*Cacerola baja Aromatic de 28 cm*	*Cacerola alta Functional de 20 cm*

SUGERENCIA

Gracias a la tapa Fusiontec Aromatic, la condensación se queda en el recipiente y se distribuye uniformemente sobre los alimentos. El arroz y las lentejas quedan en su punto, con un sabor especialmente aromático. Y se necesita menos agua para la cocción.

Arroz persa con pollo crujiente

Una receta de arroz con pollo, lentejas verdes, dátiles, granos de granada y especias orientales

INGREDIENTES · PARA 4–6 PERSONAS

- 150 g de lentejas verdes
- 0,2 g de azafrán en hebras
- 350 g de arroz basmati
- 4 vainas de cardamomo verde
- 1 ramita de canela
- 1 anís estrellado
- 1 pollo (aprox. 1,5 kg, troceado)
- Sal, pimienta
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- 1 l de caldo de pollo
- 2 cucharadas de mantequilla
- 50 g de bérberos
- 100 g de dátiles (deshuesados)
- 50 g de pistachos
- 50 g de almendras
- 50 g de pasas
- 100 g de granos de granada
- 50 g de cebolla frita
- 1/2 manojo de menta

PREPARACIÓN

Poner las lentejas en remojo en agua fría en la cacerola baja Fusiontec Functional de 20 cm durante aproximadamente 1 hora. Escurrir el agua a través de la tapa.

Frotar las hebras de azafrán entre los dedos y dejarlas en remojo en 100 ml de agua caliente.

Poner el arroz en un colador y lavarlo bajo el grifo hasta que el agua salga limpia. Dejar escurrir. Machacar las vainas de cardamomo y partir en trozos la rama de canela.

Lavar los trozos de pollo con agua fría, secarlos bien y sazonarlos con sal y pimienta. Calentar 3 cucharadas de aceite en la rustidera Fusiontec, sellar los trozos de pollo (primero por el lado de la piel), incorporar 200 ml de caldo y cocinar a fuego bajo durante unos 25 minutos, tapado. La rustidera distribuye el calor de forma óptima. El pollo se cocinará de forma uniforme y quedará jugoso.

Derretir 2 cucharadas de mantequilla en la cacerola baja Fusiontec Aromatic de 22 cm; a continuación, incorporar el arroz, las lentejas, los bérberos y las especias, y sofreír hasta que todo se dore un poco. A continuación, añadir 800 ml de caldo y cocer a fuego medio durante 25–30 minutos, tapado. ¡No remover bajo ninguna circunstancia! El líquido debe absorberse por completo y el arroz debe pegarse muy ligeramente al fondo de la cacerola.

Entretanto, trocear los dátiles y picar los pistachos y las almendras. Calentar 2 cucharadas de aceite en la sartén Fusiontec de 20 cm y freír los dátiles, los pistachos y las almendras, removiendo de vez en cuando.

Limpiar el pollo de huesos y trocearlo en porciones. Sacar el arroz de la cacerola baja Fusiontec Aromatic de 22 cm, presentarlo en un plato grande y rociar generosamente con el agua de azafrán. Incorporar al arroz el pollo con su jugo, la mezcla de dátiles fritos y los granos de granada. Decorar con la cebolla frita y las hojas de menta.

2 horas	*Rustidera*	*Cacerola baja Functional de 20 cm*	*Cacerola baja Aromatic de 22 cm*	*Sartén de 20 cm*

SUGERENCIA

El material de la sartén Fusiontec es resistente a los arañazos. Puedes usar sin miedo utensilios de acero inoxidable.

Rösti suizo con Züricher Geschnetzeltes (plato tradicional de carne en tiras)

Rösti de patata frita con un delicado ragú de ternera, tirabeques y rebozuelos

INGREDIENTES · PARA 4 PERSONAS

Para el rösti:

- 750 g de patatas asadas con piel (del día anterior)
- Sal, pimienta
- 3 cucharadas de aceite o mantequilla derretida

Para los Geschnetzeltes:

- 500 g de escalopes de ternera
- 200 g de rebozuelos
- 100 g de tirabeques
- 3 chalotas
- 4 cucharadas de aceite
- 150 ml de vino blanco
- 300 ml de caldo de ternera
- 250 ml de nata
- 1/2 manojo de perejil, picado

PREPARACIÓN

Para los Geschnetzeltes, lavar los escalopes, secarlos y cortarlos en tiras. Limpiar los rebozuelos y cortar los más grandes por la mitad. Lavar y limpiar los Ztirabeques, cortarlos por la mitad. Pelar las chalotas y cortarlas en dados pequeños. Calentar 2 cucharadas de aceite en la sartén Fusiontec de 28 cm, sofreír la mitad de las chalotas en dados. A continuación, añadir los rebozuelos y saltear removiéndolos. Sazonar con sal y pimienta, luego retirar y reservar. Calentar otras 2 cucharadas de aceite en la sartén Fusiontec de 28 cm, añadir la carne y freírla, removiendo de vez en cuando. Sazonar con sal y pimienta, luego retirar y reservar.

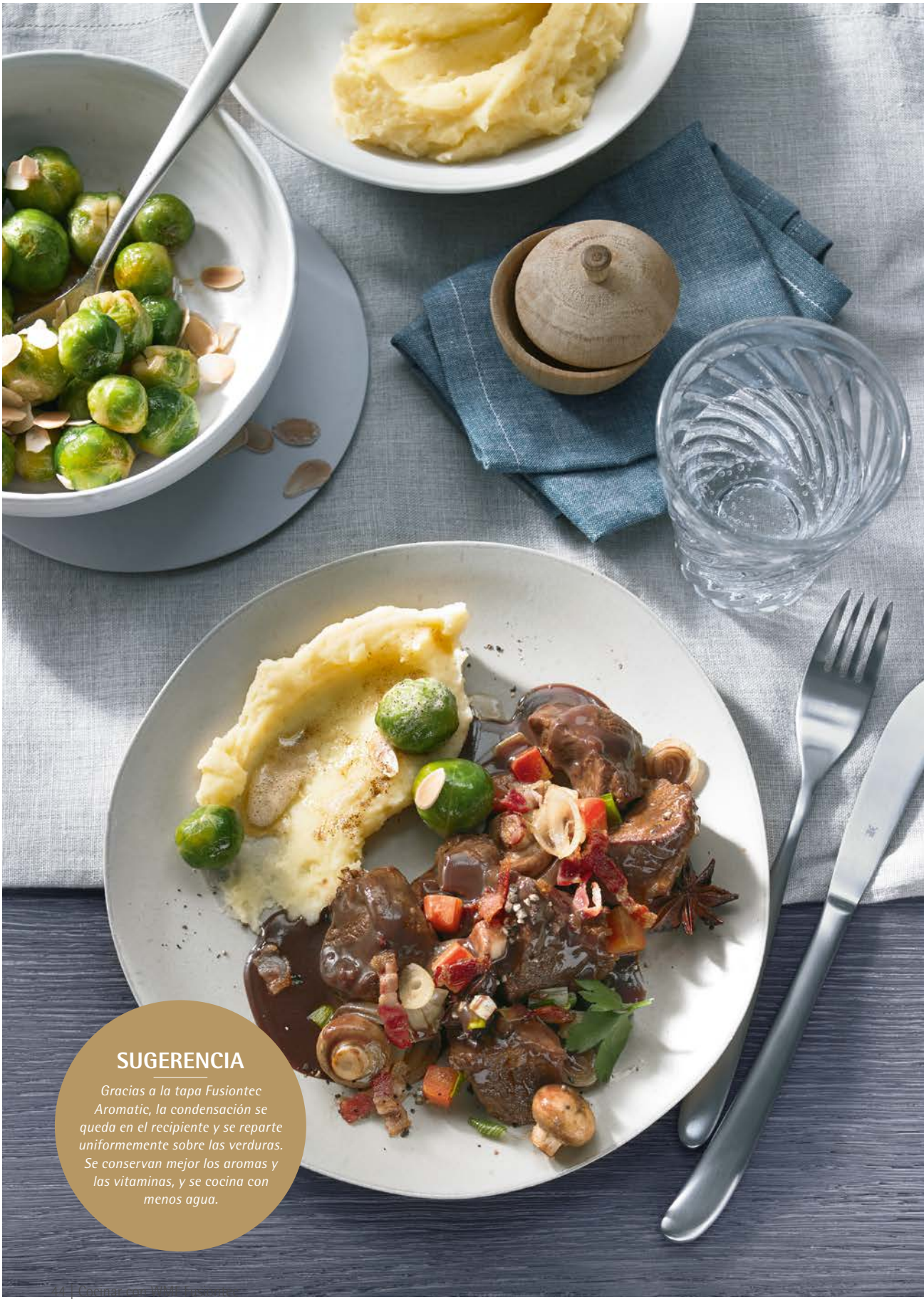
Incorporar el vino blanco y el caldo de ternera al jugo de la carne. Llevar a ebullición y reducir ligeramente, añadir la nata y cocer a fuego lento hasta que la salsa empiece a ligar.

Mientras tanto, para el rösti, quitar la piel a las patatas y rallarlas gruesas con un procesador de alimentos o un rallador. Salpimentar la patata rallada y formar 8 tortillas (rösti). Calentar un poco de aceite en el teppanyaki Fusiontec, colocar los rösti en la bandeja, de uno en uno, y aplanarlos con una espátula. Poner el teppanyaki Fusiontec en el fuego y freír los rösti por ambos lados hasta que se doren. Mantener calientes en el horno a 60 °C hasta el momento de servir.

Añadir la carne y los tirabeques a la salsa de nata y vino, y cocer a fuego lento durante 2–3 minutos. Para terminar, agregar los rebozuelos y sazonar los Geschnetzeltes al gusto.

Emplatar el rösti con los Geschnetzeltes y decorar con perejil para servir.

1,5 horas	*Teppanyaki*	*Sartén de 28 cm*



SUGERENCIA

Gracias a la tapa Fusiontec Aromatic, la condensación se queda en el recipiente y se reparte uniformemente sobre las verduras. Se conservan mejor los aromas y las vitaminas, y se cocina con menos agua.

Boeuf bourguignon

Ternera guisada y verduras de raíz en salsa de chocolate negro y vino tinto

INGREDIENTES · PARA 4 PERSONAS

Para el ragú:

- 1 kg de carne de ternera para guisar, por ejemplo, espaldilla o similar
- 2 cebollas
- Apio, zanahorias y puerro
- 2 cucharadas de mantequilla concentrada
- Sal, pimienta
- 3 vainas de cardamomo negro
- 2 anises estrellados
- 1 ramita de canela
- 1 cucharada de tomate triturado
- 600 ml de vino tinto (Borgoña)
- 400 ml de caldo de carne
- 200 g de champiñones pequeños
- 80 g de panceta en trozos
- 1/2 manojo de perejil
- 50 g de chocolate negro (80% como mínimo)
- 1 cucharada de harina de maíz para ligar

Para las coles de Bruselas:

- 500 g de coles de Bruselas frescas
- 1–2 cucharadas de mantequilla
- 50 g de almendras laminadas
- Nuez moscada

Para el puré:

- 800 g de patatas harinosas
- 2 cucharadas de mantequilla
- 150 ml de leche

PREPARACIÓN

Cortar la carne en dados grandes. Pelar las cebollas y cortarlas en aros finos. Pelar el apio y las zanahorias, lavar y limpiar el puerro. Cortarlo todo en trozos grandes.

Calentar la mantequilla concentrada en la rustidera Fusiontec, añadir la carne en varias tandas, removiendo de vez en cuando. Sellar la carne y reservarla. Condimentar bien con sal y pimienta. Añadir a la rustidera los trozos de apio, zanahoria y puerro, la cebolla y las especias, rehogar y condimentar. Incorporar el tomate triturado y cocinar durante 30 segundos, removiendo. Añadir 300 ml de vino tinto y cocinar hasta que reduzca. Una vez que haya reducido, añadir el resto del vino y dejar que reduzca también. Agregar la carne y el caldo de carne. A continuación, introducir la rustidera Fusiontec tapada en el horno precalentado a 160 °C, con calor arriba y abajo, para que se cocine durante 1,5 horas aproximadamente.

Cortar los champiñones por la mitad. Cortar la panceta en tiras y freírla en la sartén Fusiontec de 24 cm. A continuación, añadir los champiñones. Poner esta mezcla en un bol y reservar.

Cortar las coles de Bruselas por la mitad y cocerlas en agua ligeramente salada en la cacerola baja Fusiontec Aromatic de 22 cm, tapadas, hasta que estén al dente. Escurrir el agua de cocer, enjuagar con agua fría y reservar.

Para el puré, pelar, cortar en trozos, lavar y cocer las patatas en agua con sal abundante, utilizando la cacerola alta Fusiontec de 24 cm. Escurrir el agua a través de la tapa de la cacerola alta, añadir mantequilla y leche y pasar por el pasapurés. Sazonar con nuez moscada y mantener caliente.

Poner las coles de Bruselas con mantequilla en la sartén Fusiontec de 24 cm y freírlas, removiendo de vez en cuando, hasta que se doren un poco. Añadir las almendras laminadas y freírlas un poco. Sazonar con sal, pimienta y nuez moscada.

Sacar el ragú del horno, romper el chocolate en trozos y fundirlo en la salsa. Si se desea, se puede ligar añadiendo un poco de harina de maíz y calentando un poco más en la placa. Añadir la mezcla de champiñones y panceta, sazonar al gusto y servir con el puré de patatas y las coles de Bruselas como acompañamiento. Decorar con perejil picado.

2,5 horas, incluido el tiempo de guisado

Rustidera

Cacerola alta Functional de 24 cm

Cacerola baja Aromatic de 22 cm

Sartén de 24 cm

SUGERENCIA

El teppanyaki Fusiontec puede utilizarse con todo tipo de placas y fuegos, horno y grill.
No se estropea aunque reciba calor muy intenso. La carne se puede servir directamente en el teppanyaki y así se mantiene caliente durante más tiempo.

Bistecca alla fiorentina

Filete a la parrilla con mantequilla de hierbas, patatas asadas y ensalada de rúcula y tomate

INGREDIENTES · PARA 4 PERSONAS

Para las patatas asadas:
- 1 kg de patatas cerosas pequeñas
- Sal
- Mantequilla concentrada o un aceite neutro para asar

- **Para el filete**
- 2 chuletones (aproximadamente 3–4 cm de grosor y 1–1,3 kg de peso)
- 4 dientes de ajo
- 10 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de aceite de cocinar
- 2 ramitas de romero
- Sal marina en escamas
- Pimienta negra

- **Para la ensalada:**
- 150 g de rúcula
- 200 g de tomates cherry
- 2 cucharadas de piñones tostados
- 2 cucharadas de vinagre balsámico
- 1 cucharadita de miel
- 1 cucharadita de mostaza

PREPARACIÓN

Cocer las patatas en agua con sal en la olla a presión Fusiontec Perfect Premium de 4,5 l. Lavarlas, dejarlas enfriar unos minutos y pelarlas mientras estén templadas. Una vez peladas, dejar que se enfríen por completo.

Sacar los chuletones del frigorífico unas 2 horas antes de prepararlos.

Machacar el ajo con fuerza, sin quitarle la piel. Precalentar el horno a 100 °C con calor arriba y abajo. Echar un poco de aceite en el teppanyaki Fusiontec y calentarlo en la placa. Freír los chuletones uno tras otro a fuego vivo durante unos 3 minutos por cada lado. A continuación, poner 6 cucharadas más de aceite en el teppanyaki Fusiontec y añadir las ramitas de romero y el ajo. Introducir el teppanyaki en el horno precalentado y dejar que los chuletones se hagan al horno, a media altura, durante unos 40 minutos. Durante este proceso, medir la temperatura en el interior de los chuletones con un termómetro de cocina. Cuando el interior alcanza una temperatura de 55–56 °C, los chuletones están listos para servirlos.

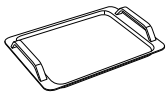
Mientras se hace la carne, cortar las patatas en rodajas. Utilizar una cantidad de mantequilla o aceite suficiente para cubrir la base de la sartén Fusiontec de 28 cm. A continuación, calentarla a fuego vivo. Añadir las rodajas de patata en porciones, bajar el fuego y dorar las patatas hasta que estén crujientes, removiéndolas de vez en cuando. Sazonar con escamas de sal y pimienta.

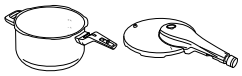
Para la ensalada, lavar la rúcula, secarla y seleccionar las mejores hojas. Lavar los tomates cherry y cortarlos por la mitad. Mezclar los tomates con los piñones en un bol.

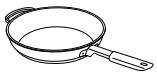
Mezclar el vinagre balsámico con la miel y la mostaza removiendo hasta obtener una mezcla uniforme; añadir entonces el resto del aceite de oliva y batir enérgicamente. Salpimentar y mezclar este aliño con la ensalada poco tiempo antes de servirla.

Para servir, colocar la carne sobre una tabla, separar la carne del hueso de ambos chuletones con un cuchillo afilado y cortarla en tiras. Condimentar con escamas de sal y pimienta gruesa. Rociar con aceite de hierbas y con el jugo que haya quedado en la bandeja. Colocar las tiras de carne junto al hueso del chuletón y acompañar con las patatas asadas y la ensalada.

3 horas, incluidos los tiempos de enfriamiento y cocinado


Teppanyaki


Olla a presión Perfect Premium de 4,5 l


Sartén de 28 cm

SUGERENCIA

La olla a presión Fusiontec tiene unas excelentes propiedades de conservación del calor y consume poca energía. La cocción en un recipiente cerrado y la condensación en la olla a presión ayudan a que la carne quede especialmente aromática, tierna y jugosa.

Goulash húngaro

Goulash de ternera con cebolla, pimiento, tomate, pimentón ahumado en polvo y mejorana

INGREDIENTES · PARA 4 PERSONAS

Para el goulash

- 3 cebollas grandes
- 3–4 cucharadas de aceite para freír
- 800 g de ternera para guisar
- Sal, pimienta
- 3 cucharaditas de pimentón en polvo
- 80 g de puré de tomate y pimentón
- 1 cucharada de harina
- 200 ml de vino tinto
- 400 ml de caldo de carne
- 400 g de tomates pelados y troceados
- 1 cucharadita de pimentón ahumado en polvo
- 1 cucharadita de alcaravea
- 3 pimientos variados
- 1 cucharada de harina de maíz
- 10 ramitas de mejorana (y un poco más para decorar)

Servir con:

- Pan rústico y crema agria

PREPARACIÓN

Pelar las cebollas y cortarlas en dados. Calentar el aceite en la olla a presión Fusiontec Perfect Premium de 4,5 l, añadir la carne y sellarla, removiendo de vez en cuando. Condimentar con sal, pimienta y 2 cucharaditas de pimentón en polvo. Cuando el jugo de la carne empiece a cocinarse en exceso, agregar las cebollas y sofreírlas un poco. Incorporar el puré de tomate y pimentón y seguir sofriendo otro poco. Espolvorear la harina sobre la carne, dejar que sude un poco e incorporar el vino tinto y el caldo de carne. Incorporar el tomate pelado y troceado, el resto de las especias y la mejorana. Cerrar la olla y cocer a presión el goulash durante 30 minutos.

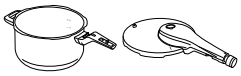
Mientras tanto, lavar y limpiar los pimientos y cortarlos en trozos grandes.

Cuando termine la cocción, liberar el vapor de la olla a presión Fusiontec Perfect Premium de 4,5 l y abrirla. Añadir los pimientos troceados y cocinar el goulash a fuego lento otros 5–10 minutos, tapado. De este modo, los pimientos quedarán jugosos y crujientes.

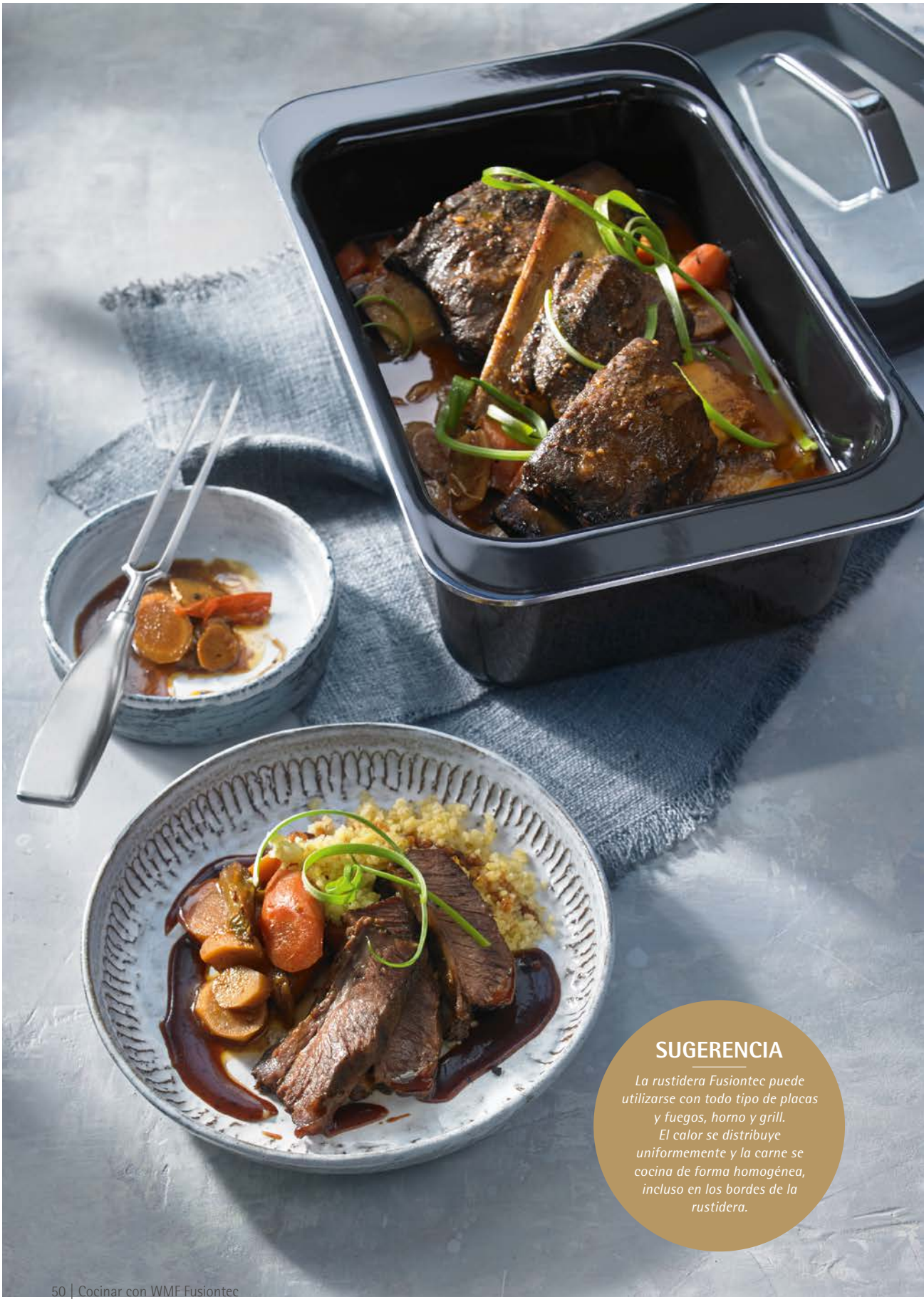
Sazonar el goulash al gusto y ligarlo añadiendo un poco de harina de maíz.

Presentarlo en cuencos, adornar con mejorana y con una cucharada de crema agria, y servir con pan tierno.

1 hora, incluido el tiempo de cocción



Olla a presión Perfect Premium de 4,5 l



SUGERENCIA

La rustidera Fusiontec puede utilizarse con todo tipo de placas y fuegos, horno y grill. El calor se distribuye uniformemente y la carne se cocina de forma homogénea, incluso en los bordes de la rustidera.

Costillas de ternera glaseadas con marinada dulce de cinco especias

Costillas de ternera doradas en una marinada picante y servidas con yuzu y chile

INGREDIENTES · PARA 4 PERSONAS

- 2 kg de costillas de ternera
- 3 espigas de pimienta larga
- 2 cucharaditas de polvo de 5 especias
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar de caña
- 1 cucharadita de pimentón picante ahumado en polvo
- 2 cucharadas de aceite de cacahuete
- 2 zanahorias y 2 chirivías
- 1 manojo de cebolletas
- 1 trozo de jengibre
- 2 chiles rojos
- 2 cucharadas de azúcar de palma
- 100 ml de zumo de naranja
- 200 ml de caldo de carne
- 2–3 cucharadas de zumo de yuzu
- Opcionalmente, harina de maíz para ligar

PREPARACIÓN

Lavar la carne y secarla bien. Moler los granos de pimienta larga en un mortero. Mezclar con el polvo de cinco especias, la sal, el azúcar y el pimentón. Frotar esta mezcla de especias por toda la carne. Pelar las zanahorias, las chirivías y el jengibre y cortarlos en trozos grandes. Limpiar las cebolletas y cortar las partes de color blanco y verde claro en trozos de 3 cm de largo. Cortar las partes de color verde oscuro en tiras largas y ponerlas en agua fría.

Precalentar el horno, el ahumador o la parrilla a 110 °C, con calor indirecto. Calentar el aceite en la rustidera Fusiontec sobre la placa, añadir la carne y sellarla por los dos lados. Después de dar la vuelta a la carne, repartir a su alrededor los chiles y las verduras, y freírlos. Repartir el azúcar de palma y dejar que se caramelice un poco. A continuación, incorporar el zumo de naranja, el caldo y el zumo de yuzu.

Colocar la tapa de la rustidera y cocinar la carne a fuego lento en el horno/ahumador/parrilla precalentado durante 8–10 horas, tapado.

Sacar la carne del horno y dividirla en porciones. Mantener caliente y cubierta. Pasar la salsa de la rustidera al cazo Fusiontec Mineral de 16 cm, llevar a ebullición, sazonar al gusto y, si es necesario, ligar con un poco de harina de maíz. Servir junto con la carne.

Puedes adornar el plato con las partes de color verde oscuro de la cebolleta.

Las hortalizas de raíz y el trigo bulgur son buenos acompañamiento para este plato.

10 horas, incluido el tiempo de cocinado

Rustidera

Cazo Mineral de 16 cm

SUGERENCIA

La rustidera Fusiontec puede utilizarse con todo tipo de placas y fuegos, horno y grill. El calor se distribuye uniformemente y la carne se cocina de forma homogénea, incluso en los bordes.

Pierna de oca crujiente

Crujiente pierna de oca asada con salsa de naranja, arándanos y vino tinto, acompañada de col de Milán

INGREDIENTES · PARA 4 PERSONAS

Para la pierna de oca:

- 4 piernas de oca
- Sal, pimienta
- 1 cucharada de garam masala
- Apio, zanahorias y puerro
- 200 ml de caldo de oca
- 1 cucharada de grasa de oca

Para la salsa:

- 50 g de azúcar moreno
- 200 ml de vino tinto
- 200 ml de zumo de naranja
- 250 g de arándanos rojos (frescos o congelados)
- 1 ramita de romero
- 1 cucharada de almidón

Para la col de Milán:

- 1 kg de col de Milán
- 1 cebolla
- 2 cucharadas de mantequilla
- 200 ml de caldo de verduras
- Nuez moscada
- 100 ml de nata

PREPARACIÓN

Sacar las piernas del frigorífico 1–2 horas antes de la preparación, para que se pongan a temperatura ambiente. Hacer unos cortes en la piel con un cuchillo afilado. Condimentar con sal, pimienta y garam masala. Pelar y cortar en dados el apio, las zanahorias y el puerro. Precalentar el horno a 180 °C con calor arriba y abajo. Calentar en la placa la rustidera Fusiontec con la grasa. Añadir las piernas con la piel hacia abajo y sellarlas. Añadir la verdura en dados y seguir friendo. Dar la vuelta a las patas, incorporar el caldo, añadir sal y colocar la rustidera Fusiontec en la posición inferior del horno, sin tapar. Hacer las piernas al horno durante aproximadamente 1,5 horas.

Por otro lado, limpiar la col de Milán, lavarla y cortarla en tiras. Pelar la cebolla, cortarla por la mitad y luego en tiras. Derretir la mantequilla en la cacerola baja Fusiontec Mineral de 20 cm y sofreír en ella las tiras de cebolla hasta que estén transparentes. Añadir la col de Milán, incorporar el caldo de verduras y cocinar durante 5 minutos aprox., tapado, hasta que la col esté crujiente. Dejar enfriar.

Cuando finalice el tiempo de horno, sacar la carne de la rustidera Fusiontec y colar las verduras y el líquido (recogiendo el líquido). Volver a colocar las piernas en la rustidera Fusiontec y hornearlas durante otros 30 minutos.

Para la salsa, derretir el azúcar en el cazo Fusiontec Mineral de 16 cm y caramelizarlo hasta que adquiera un color marrón dorado. Incorporar entonces el vino tinto y el zumo de naranja. Llevar a ebullición y reducir a la mitad.

A continuación, añadir el líquido (desgrasado) que hemos reservado antes, así como los arándanos rojos y la ramita de romero. Hervir a fuego suave durante 15 minutos aproximadamente, sin tapar. Salpimentar. Si es necesario, añadir almidón para ligar.

Calentar la col de Milán en la cacerola baja Fusiontec Mineral de 20 cm. Añadir la nata y llevar a ebullición. Sazonar con sal, pimienta y nuez moscada.

En cada plato, formar una cama de col de Milán, colocar encima una pierna y servir con la salsa.

Queda muy bien con albóndigas de patata.

3 horas, incluidos tiempos de cocinado

Rustidera

Cacerola baja Mineral de 20 cm

Cazo Mineral de 16 cm

SUGERENCIA

El material Fusiontec es resistente a los arañazos: puedes utilizar una espátula con la olla a presión. Además, la olla a presión te permite reducir los tiempos de cocción (es hasta un 70% más rápida que una olla convencional).

Estofado norteafricano

Un sustancioso estofado de carne de ternera, boniato, ciruelas pasas, hierbas y leche de coco

INGREDIENTES · PARA 4 PERSONAS

- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 50 g de jengibre fresco
- 30 g de cúrcuma fresca
- 3 cucharadas de aceite
- 500 g de ternera para guisar
- Sal, pimienta
- 1 cucharadita de comino molido
- 1 cucharadita de canela molida
- 1/2 cucharadita de chile molido
- 1 cucharadita de cilandro molido
- 400 ml de leche de coco
- 800 g de tomates pelados (de bote)
- 1 boniato
- 1 calabacín
- 400 g de garbanzos (de bote)
- 100 g de ciruelas pasas
- 1/2 manojo de cilantro fresco

PREPARACIÓN

Pelar y picar finamente la cebolla, el ajo, el jengibre y la cúrcuma. Calentar el aceite en la olla a presión Fusiontec Perfect Premium de 4,5 l, añadir la carne y sellarla, removiendo de vez en cuando, hasta que todo el líquido se haya convertido en vapor y toda la carne se haya dorado. Condimentar con una buena cantidad de sal y pimienta.

Sacar la carne de la olla a presión Fusiontec Perfect Premium de 4,5 l, poner la cebolla, el ajo, el jengibre y la cúrcuma en el aceite y sofreír a fuego medio. Incorporar las especias molidas, la leche de coco y los tomates pelados. Añadir de nuevo la carne y cocer a presión durante 30–40 minutos.

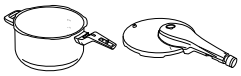
Mientras tanto, pelar el boniato, lavar y limpiar el calabacín y cortar ambos en trozos grandes. Poner los garbanzos en un colador y enjuagarlos. Cortar las ciruelas en cuartos.

Cuando termine la cocción, liberar el vapor de la olla a presión Fusiontec y abrirla con cuidado. Añadir las verduras y las ciruelas y cocer a fuego lento durante otros 15–20 minutos, sin tapar, hasta que las verduras estén cocidas y el líquido adquiera una consistencia cremosa. Aliñar con miel, zumo de limón y sal.

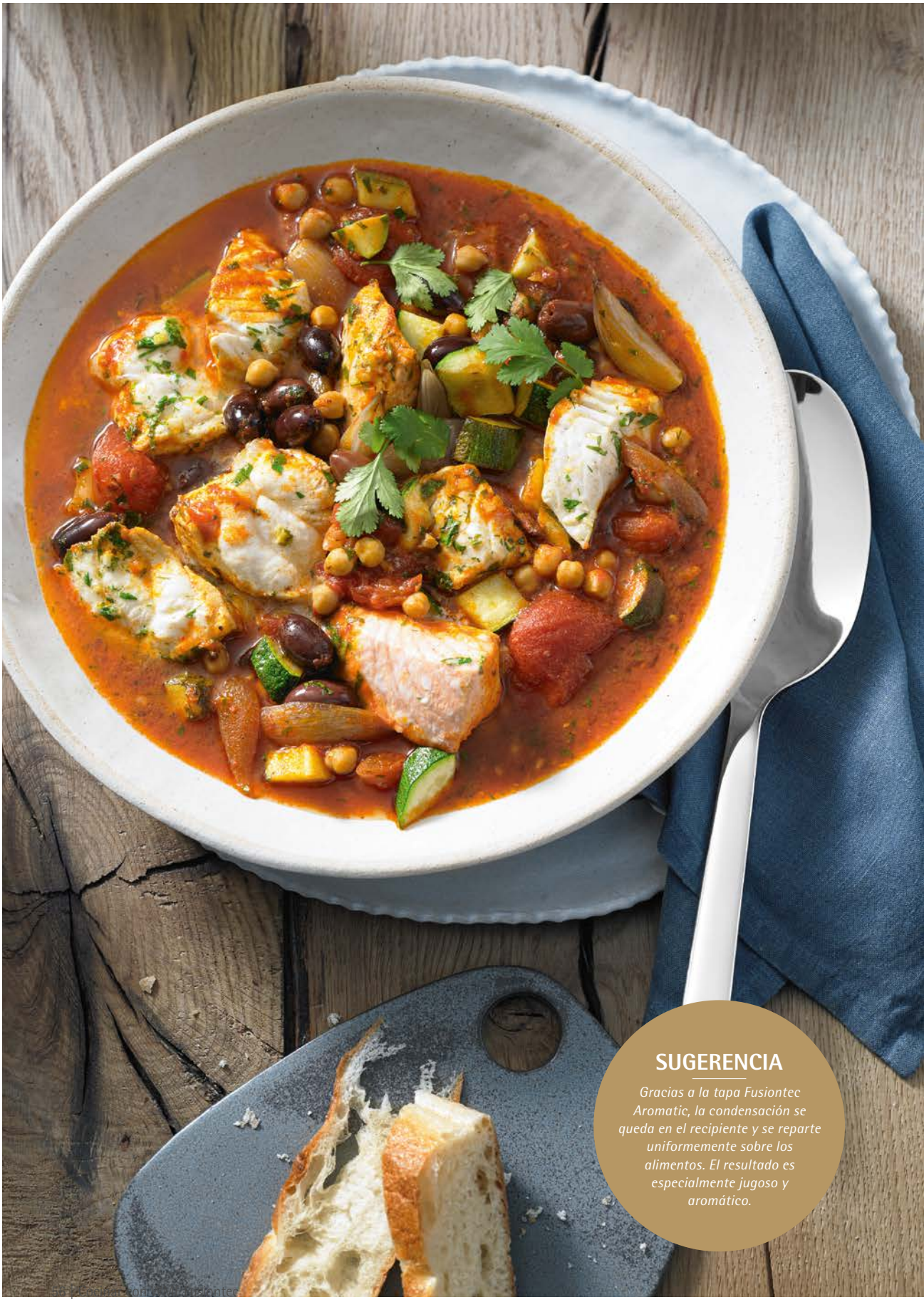
Desechar los tallos del cilantro y añadir las hojas.

Servir el estofado con arroz o cuscús.

2 horas, incluido el tiempo de cocinado



Olla a presión Perfect Premium de 4,5 l



SUGERENCIA

Gracias a la tapa Fusiontec Aromatic, la condensación se queda en el recipiente y se reparte uniformemente sobre los alimentos. El resultado es especialmente jugoso y aromático.

Tayín de pescado con chermula

Filetes de pescado variado cocinado en una salsa caliente de tomate con hierbas y especias

INGREDIENTES · PARA 4 PERSONAS

Para la chermula:

- 1 diente de ajo
- 1/2 chile rojo
- 1/2 manojo de perejil y 1/2 manojo de eneldo
- 1 manojo de cilantro
- 1 cucharadita de comino molido
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 1/2 limón en conserva
- 4 cucharadas de aceite de oliva

Para el tayín:

- 600 g de filetes de pescado variado (por ejemplo, bacalao, salmón, rape)
- 6 chalotas
- 2 dientes de ajo
- 2 calabacines
- 100 g de aceitunas negras
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 200 ml de vino blanco
- 800 g de tomates pelados (de bote)
- 400 g de garbanzos (de bote)
- Sal, pimienta
- 1–2 cucharaditas de ras el hanout

PREPARACIÓN

Para la chermula, pelar un diente de ajo, limpiar el chile de semillas y desechar los tallos de las hierbas. Reservar la mitad del cilantro y picar fino el resto. Escurrir un poco el limón en conserva y cortarlo en dados finos. Mezclar todo lo anterior con el comino, el zumo de limón y el aceite de oliva en un bol de fondo plano. Lavar los filetes de pescado en agua fría, cortarlos en trozos grandes de 6 cm e incorporarlos al bol de la chermula. Mezclar bien con la salsa de hierbas y dejar tapado en el frigorífico durante 1–2 horas.

Pelar las chalotas y cortarlas por la mitad a lo largo. Machacar el ajo, sin quitarle la piel. Lavar y limpiar el calabacín, cortarlo en cuartos a lo largo y luego en dados grandes. Escurrir las aceitunas.

Calentar el aceite en la cacerola alta Fusiontec Aromatic de 24 cm, sofreír en él las chalotas y el ajo, añadir los trozos de calabacín y sofreír sin dejar de remover. Incorporar el vino blanco y llevar a ebullición. A continuación, añadir los tomates y los garbanzos de bote (con su líquido). Hervir a fuego medio durante 10 minutos, sin tapar y removiendo de vez en cuando.

Incorporar las aceitunas y la salsa y sazonar con un poco de sal, pimienta y 1 cucharadita de ras el hanout. A continuación, sacar la mitad de la salsa del recipiente, colocar los trozos de pescado y la marinada en la cacerola alta Fusiontec Aromatic de 24 cm muy juntos y cubrirlos con la salsa que sacó con anterioridad. Ahora, dejar que el tayín se cocine a fuego medio, tapado, durante unos 30 minutos.

Sazonar el tayín al gusto. Se puede añadir un poco más de ras el hanout, repartir las hojas de cilantro restantes y servir con sin levadura, por ejemplo.

2,5–3 horas, incluidos los tiempos de marinado y cocción	*Cacerola alta Aromatic de 24 cm*

SUGERENCIA

Las verduras se cocinan perfectamente en la rustidera Fusiontec, que reparte el calor de manera uniforme y constante.

Dorada a la sal rellena de hierbas asiáticas

Dorada entera aderezada con cilantro, albahaca tailandesa y hojas de ajo salvaje, servida con salsa beurre blanc y pak choi

INGREDIENTES · PARA 4 PERSONAS

Para las doradas:

- 4 doradas enteras, limpias (cada una de 500 g aprox.)
- Sal, pimienta
- 1 trozo de jengibre
- 4 tallos de hojas de ajo salvaje y otros 4 de lemongrass
- 1/2 manojo de cilantro y 1/2 manojo de albahaca tailandesa
- 3 limas ecológicas
- 3–4 kg de sal gruesa
- 4 claras de huevo

Para la salsa beurre blanc:

- 2 chalotas
- 15 g de mantequilla
- 100 ml de vino blanco
- El zumo y la piel de media lima ecológica
- 80 ml de caldo de pescado
- 2 cucharadas de vermut Noilly Prat
- 170 g de mantequilla muy fría, en dados

Además:

- 8 pak choi pequeños
- 2 cucharadas de aceite de sésamo
- 2–3 cucharadas de salsa de soja
- 1 cucharada de semillas de sésamo

PREPARACIÓN

Lavar las doradas en agua y secarlas. Sazonarlas con sal y pimienta por dentro y por fuera. Pelar el jengibre y cortarlo en lonchas finas. Cortar las hojas de ajo salvaje en trozos de 4 cm. Picar el lemongrass. Lavar una lima en agua caliente y cortarla en rodajas finas. Rellenar el abdomen del pescado con las hierbas, unas lonchas de jengibre, las rodajas de lima y el lemongrass.

Mezclar la sal gruesa en un bol grande con las claras de huevo y unos 100 ml de agua, hasta formar una masa compacta. Cubrir la base de la rustidera Fusiontec con una cama de sal y colocar encima 2 doradas rellenas (por cada rustidera), muy juntas. Repartir por encima la mezcla de sal y presionar con fuerza, hasta cubrir por completo las doradas. Precalentar el horno a 200 °C con calor arriba y abajo, y hornear las doradas durante 30–40 minutos. Una vez apagado el horno, dejar reposar en él las doradas durante otros 10 minutos con el calor remanente.

Para la salsa beurre blanc, pelar las chalotas y picarlas muy finas. Calentar la mantequilla en el cazo Fusiontec Mineral de 16 cm y sofreír las chalotas hasta que estén transparentes. Incorporar el vino blanco, el zumo de lima, el caldo de pescado y el vermut Noilly Prat, y reducir a fuego vivo hasta dejar un fondo de unos 70 ml. A continuación, pasar la salsa por un colador fino.

Lavar y limpiar los pak choi, y cortarlos por la mitad a lo largo. Calentar el aceite de sésamo en el wok Fusiontec de 28 cm y añadir los pak choi, con el lado cortado hacia abajo. Freír durante 2–3 minutos, remover, incorporar salsa de soja y espolvorear con las semillas de sésamo. Apagar el fuego y dejar que termine de hacerse con el calor remanente.

Poco antes de servir, volver a calentar la salsa en la cacerola Fusiontec Mineral de 16 cm, salpimentar e incorporar los cubitos de mantequilla helada con una batidora de varillas. Importante: La salsa no debe cocinarse más.

Sacar el pescado del horno y retirar con cuidado la costra de sal. Servirlo fileteado en los platos con el pak choi y la salsa beurre blanc.

1,5 horas, incluido el tiempo de cocinado

Rustidera

Wok de 28 cm

Cazo Mineral de 16 cm

SUGERENCIA

La bandeja de horno Fusiontec es perfecta para hornear el strudel, ya que puede calentarse a alta temperatura y es resistente a los cortes y a los arañazos.

Strudel de salmón con verduras de primavera

Masa de strudel rellena de salmón y verduras de primavera, servida con una salsa de vino blanco

INGREDIENTES · PARA 4 PERSONAS

Para el strudel:

- 200 g de zanahorias de manojo
- 200 g de colinabo
- 400 g de espárragos verdes
- 1 manojo de verduras de primavera
- Sal
- 100 g de guisantes congelados
- 400 g de filetes de salmón
- Pimienta
- 1 limón ecológico (zumo y piel)
- 200 g de nata doble/queso crema con rábano picante
- 1 yema de huevo
- 2 cucharadas de leche
- 4 hojas de masa de strudel (refrigeradas, de unos 30x30 cm)
- 60 g de mantequilla líquida

Para la salsa:

- 2 chalotas
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharadita de azúcar
- 150 ml de vino blanco
- 150 ml de caldo de pescado
- 200 ml de nata
- 1 cucharada de mostaza en grano
- 1–2 cucharaditas de almidón (para ligar)

PREPARACIÓN

Pelar las zanahorias, el colinabo y los espárragos y cortarlos en cubos, rodajas o anillos, junto con las verduras de primavera. Poner agua con sal a hervir en la cacerola alta Fusiontec Functional de 24 cm. Precocer las zanahorias, el colinabo, los espárragos y los guisantes en el agua durante 2–3 minutos. A continuación, tirar el agua y escurrirlos.

Lavar los filetes de salmón, secarlos y cortarlos en dados. Sazonar con sal, pimienta y zumo de limón.

Añadir al queso crema un poco de zumo de limón y removerlo, para después incorporarlo a las verduras precocidas y las verduras de primavera.

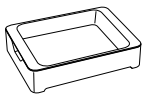
Precalentar el horno a 180 °C con calor arriba y abajo. Mientras tanto, batir en un bol pequeño la yema de huevo con la leche.

Extender una hoja de masa de strudel sobre un paño de cocina, untarlo con un poco de mantequilla y superponer otra hoja encima. Untar de mantequilla las dos hojas de masa y pegar otras dos hojas encima, formando un rectángulo de dos capas (aprox. 30x50 cm). Dejando 2 cm desde el borde, cubrir el tercio inferior con las verduras y repartir por encima los dados de salmón uniformemente. Pintar los bordes de la masa con la yema de huevo batida, doblar los bordes laterales de la masa sobre el relleno y enrollar el strudel con cuidado pero con firmeza, ayudándose del paño de cocina. Colocar en la bandeja de horno Fusiontec L dejando la unión hacia abajo. Pintar la parte superior del strudel con el resto de la yema de huevo y hornear en el horno (que deberá estar precalentado) en la segunda posición desde la parte superior durante aprox. 15–20 minutos, hasta que se dore.

Mientras tanto, pelar y picar finamente las chalotas para la salsa. Calentar la mantequilla en el cazo Fusiontec Mineral de 16 cm, añadir las chalotas y sofreírlas hasta que estén transparentes. Repartir el azúcar, caramelizarlo brevemente, añadir el vino, llevar a ebullición y dejar reducir. Añadir el caldo de pescado y la mostaza, hervir a fuego lento otros 5 minutos y, si es necesario, añadir un poco de almidón, removiendo, para ligar la salsa. Salpimentar.

Cortar el strudel en rodajas con un cuchillo afilado y servirlo con la salsa de mostaza.

1,5 horas, incluido el tiempo de horno



Bandeja de horno L

Cacerola alta Functional de 24 cm

Cazo Mineral de 16 cm

SUGERENCIA

Gracias a las propiedades de conservación del calor de la cacerola baja Fusiontec, los alimentos se cocinan perfectamente y retienen toda su gama de aromas.

Paella

Arroz al azafrán con conejo, chorizo, langostinos, bacalao, almejas, pimiento y judías verdes

INGREDIENTES · PARA 4 PERSONAS

- 0,2 g de azafrán en hebras
- 2 dientes de ajo
- 2 cebollas
- 100 g de chorizo
- 4 patas de conejo
- 4 langostinos tigre (con la cabeza y la cola)
- 300 g de filetes de bacalao
- 300 g de almejas
- 1 pimiento rojo
- 100 g de judías verdes
- 2 tomates maduros
- Sal
- 100 g de guisantes congelados
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 200 g de arroz para paella
- 700 ml de caldo de pescado
- 1 limón ecológico

PREPARACIÓN

Frotar las hebras de azafrán entre los dedos y dejarlas en remojo en 50 ml de agua hirviendo. Pelar las cebollas y el ajo y picarlos finamente. Cortar el chorizo en trozos. Lavar las patas de conejo, los langostinos y el bacalao con agua fría y secarlos con papel de cocina. Cortar el bacalao en trozos del tamaño de un bocado. Lavar las almejas en un recipiente con agua fría, desechar cualquier almeja que esté abierta.

Lavar, limpiar y cortar el pimiento en trozos. Lavar y limpiar las judías verdes, cortarlas por la mitad. Lavar y picar finamente los tomates.

Poner agua con sal a hervir en la cacerola alta Fusiontec Functional de 24 cm. Añadir las judías verdes y escaldarlas durante 1 minuto; a continuación, añadir los guisantes y cocerlos con las judías durante 1 minuto más. Escurrir el agua a través de la tapa de la cacerola alta Fusiontec Functional.

Calentar la cacerola baja Fusiontec de 28 cm y freír los trozos de chorizo durante 2 minutos. Retirarlos y reservar. Añadir el aceite de oliva a la grasa del chorizo que habrá quedado en la cacerola. Sellar las patas de conejo por ambos lados durante 5 minutos aprox., añadir la cebolla, el ajo y el pimiento troceado y sofreír durante 5 minutos. Añadir los tomates, el caldo de pescado y el azafrán (con el agua del azafrán) y remover con energía.

Añadir el arroz a la cacerola baja Fusiontec de 28 cm, corregir de sal y mantener a fuego medio durante 5 minutos, sin tapar y removiendo. Salar ligeramente los trozos de pescado. Colocar el pescado y los langostinos sobre el arroz y dejar que todo se siga haciendo durante 5 minutos más (¡pero sin remover más!).

Incorporar las judías verdes, los guisantes y los trozos de chorizo, calentar bien la paella, apagar el fuego y dejarla reposar durante 5–10 minutos, tapada.

Cortar el limón en gajos y servirlos con la paella.

1–1,5 horas	*Cacerola baja de 28 cm*	*Cacerola alta Functional de 24 cm*

SUGERENCIA

El material de la cacerola baja Fusiontec es resistente a los arañazos. Puedes usar sin problemas una espátula de acero inoxidable. Además, tampoco tendrás que preocuparse por los alimentos con bordes cortantes, como los mejillones).

Mejillones al vapor con patatas fritas

Mejillones cocidos en una salsa de hinojo y vino blanco, acompañados de patatas fritas recién hechas

INGREDIENTES · PARA 4 PERSONAS

Para los mejillones:
· 2 kg de mejillones
· 2 chalotas
· 4 dientes de ajo
· 1 cucharada de semillas de hinojo
· 1 hinojo (con hojas)
· 1 cucharada de mantequilla
· 200 ml de vino blanco
· 400 ml de caldo de pescado
· 1 manojo de perejil
· 1 limón ecológico

Para las patatas fritas:
· 1 kg de patatas, preferiblemente cerosas
· 2 l de aceite para freír
· Sal marina

PREPARACIÓN

Para las patatas fritas, lavar bien las patatas y cortarlas en bastones o gajos gruesos, sin quitarles la piel. Secarlas bien entre varias capas de papel de cocina.

Lavar los mejillones en agua fría. Si es necesario, limpiarlos y desechar cualquier mejillón que esté abierto.

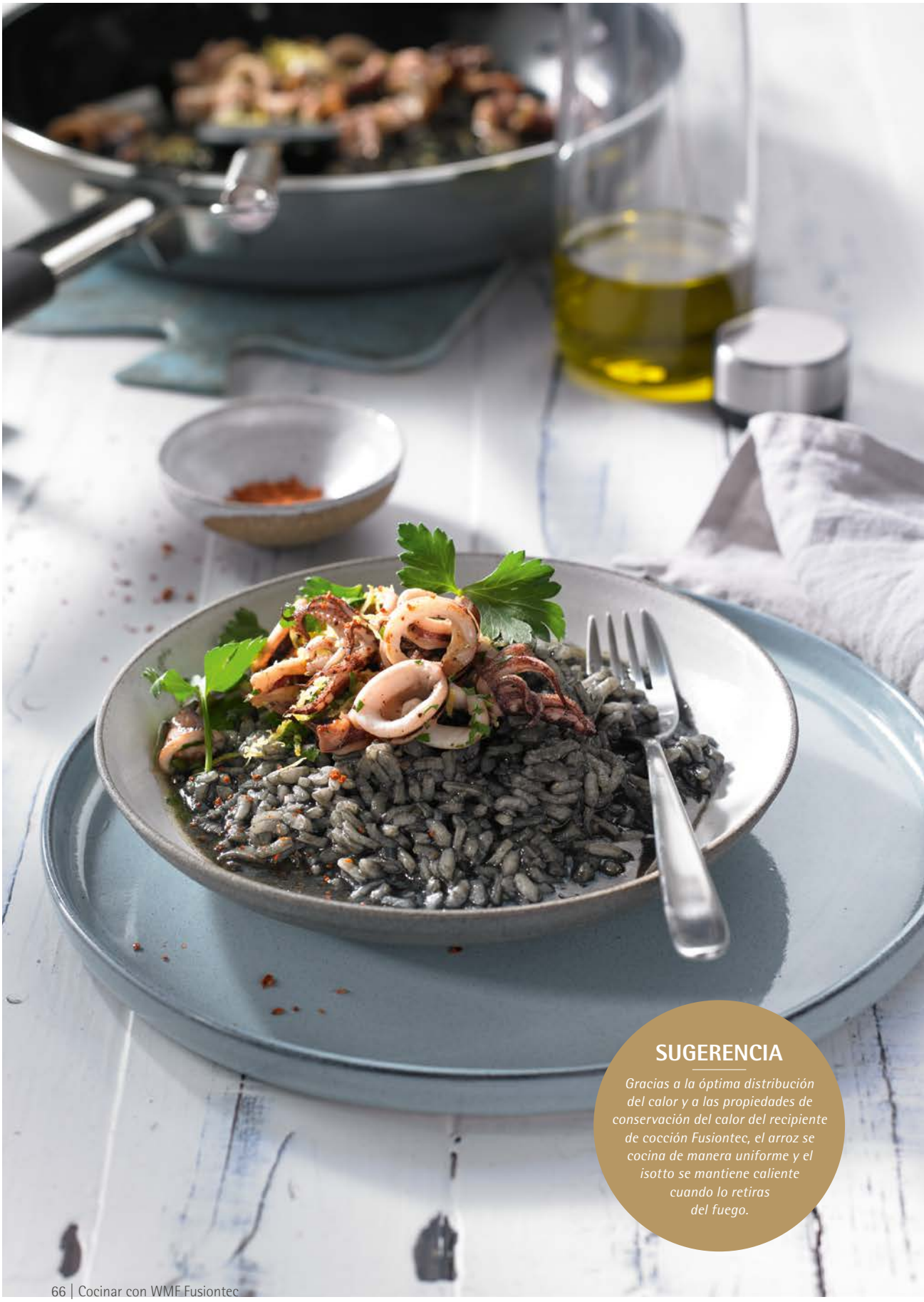
Pelar las chalotas y el ajo, limpiar el hinojo y reservar las hojas, Cortar las verduras en dados y sofreírlas con mantequilla a fuego medio en la cacerola baja Fusiontec de 28 cm. Incorporar el vino blanco y el caldo y llevar a ebullición. Picar el perejil, utilizando también los tallos finos, y añadir la mitad al caldo. Rallar la piel del limón y exprimir el zumo. Aderezar el caldo con zumo de limón, sal y pimienta. Por último, añadir los mejillones y cocerlos al vapor a fuego medio durante 15 minutos, tapados. Durante el proceso, remover o agitar de vez en cuando la cacerola baja Fusiontec de 28 cm.

Para las patatas fritas, calentar el aceite a 120 °C en la cacerola alta Fusiontec Mineral de 24 cm. Ir añadiendo los gajos de patatas por lotes y mantenerlas en el aceite durante 8 minutos aprox., para dejarlas prefritas sin que se doren. Ir sacando las patatas fritas del aceite y escurrirlas sobre papel de cocina.

A continuación, calentar el aceite a 175 °C, volver a poner las patatas prefritas, en varias tandas y freírlas hasta que estén crujientes y doradas. Ir sacándolas, escurrirlas en papel de cocina y sazonar con sal marina.

Servir los mejillones en cuencos con un poco de caldo, retirando cualquier mejillón que no se haya abierto. Decorar con el resto del perejil, las hojas de hinojo y la piel del limón. Servir las patatas fritas como acompañamiento.

1.5 horas	*Cacerola baja de 28 cm*	*Cacerola alta Mineral de 24 cm*



SUGERENCIA

Gracias a la óptima distribución del calor y a las propiedades de conservación del calor del recipiente de cocción Fusiontec, el arroz se cocina de manera uniforme y el isotto se mantiene caliente cuando lo retiras del fuego.

Risotto de chipirones

Risotto con tinta de sepia y chipirones fritos

INGREDIENTES · PARA 4 PERSONAS

Para el risotto:

- 1 cebolla
- 800 ml de caldo de pollo
- 2 cucharadas de mantequilla
- 200 g de arroz negro o arroz para risotto
- 10 ml de vermut Noilly Prat
- 4 g de tinta de sepia

Para los chipirones:

- 250 g de chipirones (listos para cocinar)
- 2 dientes de ajo
- 1/2 limón ecológico
- 1/2 manojo de perejil
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta de Espelette

PREPARACIÓN

Lavar los chipirones y secarlos. Machacar el ajo, sin quitarle la piel. Rallar la piel de los limones y exprimir el zumo. Picar finamente las hojas de perejil. Reservarlo todo.

Para el risotto, pelar la cebolla y picarla fina. Calentar el caldo de pollo en el cazo Fusiontec Mineral de 16 cm. Calentar 1 cucharada de mantequilla en el recipiente de cocción Fusiontec de 24 cm; a continuación, añadir las chalotas y sofreírlas hasta que estén transparentes. Añadir el arroz y rehogarlo ligeramente hasta que esté transparente. Incorporar el vermut Noilly Prat y llevar a ebullición a fuego vivo. Añadir a continuación el caldo, incorporándolo gradualmente a cucharones, de manera que el arroz esté apenas cubierto en todo momento. Remover de vez en cuando para ayudar a que el líquido hierva, sin tapar. Poco antes de terminar la cocción, añadir la tinta de sepia y remover bien. Agregar el resto de la mantequilla, apagar el fuego y dejar reposar el risotto otros 5 minutos, tapado.

Calentar el aceite de oliva en la sartén Fusiontec de 24 cm con el ajo. Añadir los chipirones en varias tandas y freírlos a fuego vivo durante 1–2 minutos. Retirarlos y ponerlos en un bol. Aliñarlos con sal, pimienta de Espelette, zumo de limón, la piel del limón y perejil.

Emplatar el risotto y colocar encima los chipirones.

1 hora	*Recipiente de cocción Mineral de 24 cm*	*Cazo Mineral de 16 cm*	*Sartén de 24 cm*

SUGERENCIA

La cacerola alta Fusiontec Aromatic es perfecta para preparar risottos, ya que distribuye muy bien el calor y tiene unas excelentes propiedades de condensación. ¡El arroz queda en su punto!

Risotto al azafrán

Risotto a la milanesa con langostino tigre negro y queso parmesano

INGREDIENTES · PARA 4 PERSONAS

Para el risotto:
- 0,1 g de azafrán en hebras
- 250 g de arroz para risotto
- 1 cebolla
- 2 cucharadas de mantequilla
- 100 ml de vino blanco
- 1,2 l de caldo de pollo
- Sal, pimienta
- 60 g de parmesano

Además:
- 8 langostinos tigre negros, listos para cocinar (con cola y cáscara, salvajes si es posible)
- 1 diente de ajo
- 1 ramita de romero
- 2–3 cucharadas de aceite de oliva

PREPARACIÓN

Para el risotto, aplastar ligeramente las hebras de azafrán y dejarlas en remojo en 50 ml de agua templada. Pelar las cebollas y picarlas finamente. Poner a hervir el caldo de pollo en el cazo Fusiontec Mineral de 16 cm.

Calentar 1 cucharada de mantequilla en la cacerola alta Fusiontec Aromatic de 24 cm. Añadir la cebolla picada y sofreírla a fuego medio hasta que esté transparente. Añadir el arroz, sofreírlo brevemente, incorporar el vino y dejar hervir, sin tapar. Agregar 1–2 cucharones de caldo hirviendo, de modo que el arroz quede apenas cubierto. Cocer el arroz durante 15–17 minutos, sin tapar, removiéndolo y añadiendo caldo de vez en cuando. Mientras tanto, rallar finamente el queso parmesano. Cuando falten 10 minutos para que termine de cocer el arroz, añadirle el azafrán y el agua de remojarlo. Cuando se haya consumido todo el caldo, añadir el resto de la mantequilla, incorporar la mitad del parmesano, removiendo, salpimentar y dejar reposar el risotto 2 minutos.

Lavar los langostinos, secarlos y condimentarlos con un poco de sal y pimienta. Machacar el ajo, sin quitarle la piel. Calentar el aceite de oliva en la sartén Fusiontec de 28 cm con el ajo. Añadir los langostinos y marcarlos suavemente por ambos lados durante 3 minutos.

Servir el risotto con los langostinos y repartir por encima el resto del queso parmesano.

1 hora	*Cazo Mineral de 16 cm*	*Cacerola alta Aromatic de 24 cm*	*Sartén de 28 cm*

SUGERENCIA

El diseño de la bandeja de horno Fusiontec es perfecto para el horno. Se acompaña de un marco de madera que permite presentar la bandeja directamente en la mesa.

Calabazas mini Hokkaido rellenas

Minicalabazas rellenas de camembert, servidas con un crujiente de semillas de calabaza, aceite de semillas de calabaza y pan

INGREDIENTES · PARA 4 PERSONAS

Para las calabazas:

- 2 calabazas mini Hokkaido (aprox. 1 kg)
- 1/2 manojo de tomillo
- 1 diente de ajo
- El zumo y la piel de medio limón ecológico
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Flor de sal
- Pimienta de Espelette
- 4 camemberts pequeños y maduros (125 g cada uno) o 4 lonchas grandes de queso de rulo de cabra

Para el crujiente:

- 100 g de azúcar moreno
- 80 g de semillas de calabaza

Además:

- 4 cucharadas de aceite de semillas de calabaza

PREPARACIÓN

Lavar las calabazas, cortarlas por la mitad a lo largo y quitarles las semillas. Separar las hojas de tomillo de los tallos, pelar los ajos y picarlos finamente. Mezclar las hojas de tomillo y el ajo picado con el zumo y la piel del limón, y con el aceite de oliva. Condimentar con flor de sal y pimienta de Espelette.

Precalentar el horno (o grill) a 180 °C con calor arriba y abajo. Untar la superficie cortada y el interior de las calabazas con parte del aceite de hierbas, salar ligeramente y colocar las calabazas en la bandeja de horno Fusiontec M, unas junto a otras, con la superficie cortada hacia abajo.

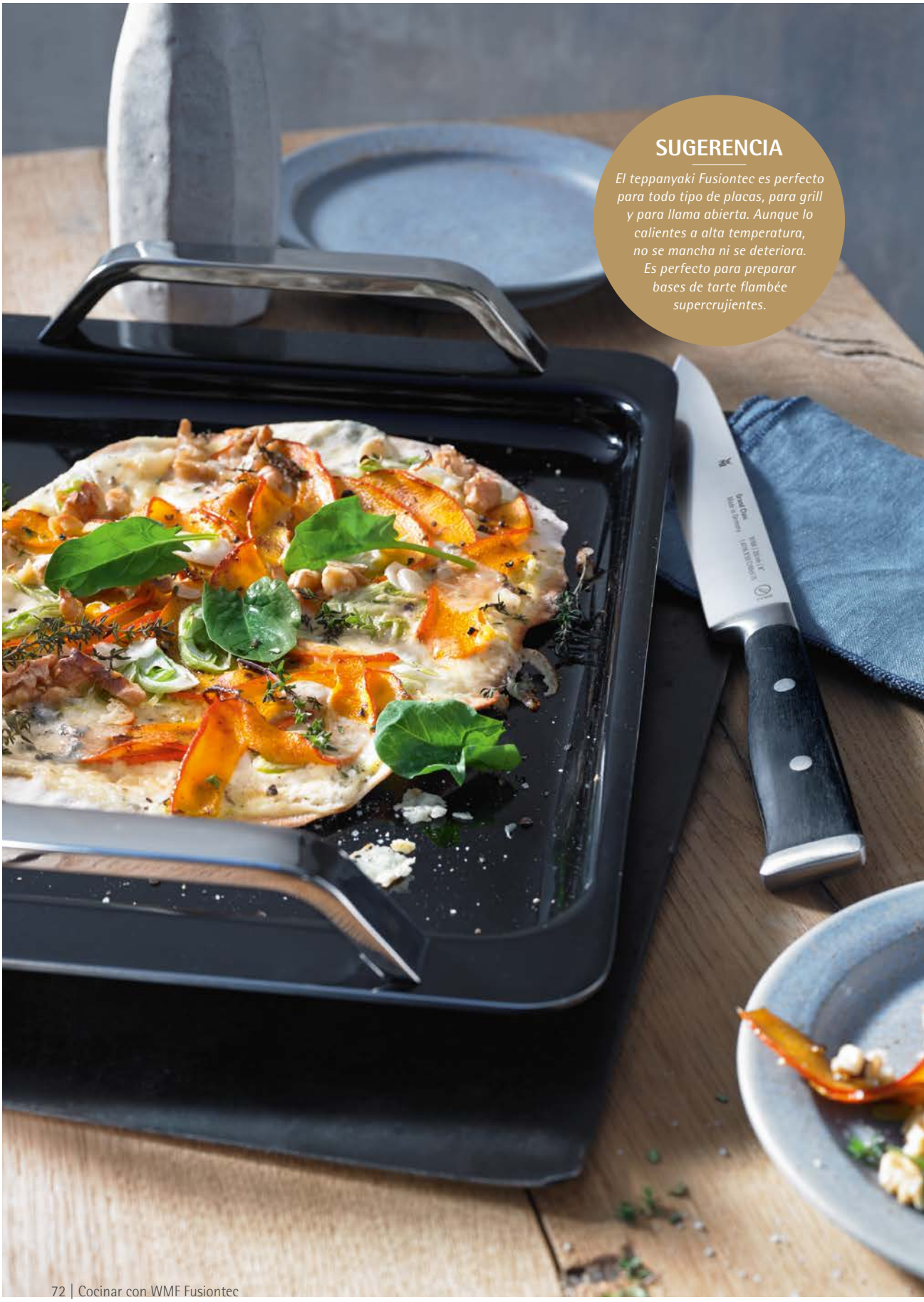
Hornear a media altura durante unos 15 minutos. Retirar las calabazas y voltearlas. Colocar un pequeño camembert en el interior de cada media calabaza, cubrir con el resto del aceite de hierbas y hornear otros 15 minutos, hasta que se funda el queso y la calabaza esté blanda.

Mientras tanto, para el crujiente de calabaza, derretir el azúcar y una pizca de flor de sal en la sartén Fusiontec de 20 cm, y caramelizar el azúcar hasta que adquiera un ligero color dorado. Añadir las semillas de calabaza y tostarlas ligeramente sin dejar de remover. Poner esta mezcla sobre un papel de horno y dejar enfriar. Cuando se haya endurecido, romperla o partirla en trozos.

Con cuidado, colocar las calabazas ya acabadas en los platos, rociar con un poco de aceite de semillas de calabaza y repartir el crujiente por encima.

Servir con pan de baguette y ensalada.

1 hora	*Bandeja de horno M*	*Sartén de 20 cm*



SUGERENCIA

El teppanyaki Fusiontec es perfecto para todo tipo de placas, para grill y para llama abierta. Aunque lo calientes a alta temperatura, no se mancha ni se deteriora. Es perfecto para preparar bases de tarte flambée supercrujientes.

Tarte flambée de calabaza

Tarte flambée con crème fraîche, láminas de calabaza, queso gorgonzola y nueces

INGREDIENTES · PARA 4 PERSONAS

Para la masa:
· 250 g de harina, tipo 550
· Sal
· 15 g de levadura fresca
· 1 cucharadita de azúcar

· **Para cubrir:**
· 1 diente de ajo
· 8 ramitas de tomillo
· 500 g de crème fraîche
· Pimienta
· 1/2 calabaza Hokkaido
· 1 manojo de cebolletas
· 100 g de espinacas baby
· 100 g de nueces
· 200 g de queso gorgonzola
· 4 cucharadas de miel

PREPARACIÓN

Para la masa, mezclar la harina y 1,5 cucharaditas de sal en un bol de amasar. Disolver la levadura junto con el azúcar en 125 ml de agua templada, añadirla a la masa. Amasar durante 5 minutos aprox. con el gancho de amasar de un procesador de alimentos, hasta obtener una masa uniforme. Formar una bola, cubrirla con un paño de cocina húmedo y dejarla levar en un sitio cálido durante 1 hora.

Mientras tanto, para la cobertura, pelar el diente de ajo y picarlo muy fino. Quitar las hojas de tomillo de los tallos, mezclar el ajo y el tomillo con la crème fraîche y agregar un poco de sal y pimienta. Lavar la calabaza, quitarle las semillas y cortarla en láminas muy finas. Lavar y limpiar las cebolletas, y cortarlas en diagonal haciendo aros finos. Lavar las espinacas baby y secarlas. Picar las nueces en trozos gruesos.

Precalentar el horno o grill a 250 °C con calor arriba y abajo, con el teppanyaki Fusiontec dentro.

Amasar de nuevo la masa y dividirla en 4 porciones iguales. Estirar cada una de las porciones sobre una superficie enharinada y colocarla sobre 1/2 hoja de papel de horno. Cubrir la parte superior de cada una de las porciones con una cuarta parte de la crème fraîche y repartir las láminas de calabaza, la cebolleta y las nueces. Sazonar con un poco de sal y pimienta, y desmenuzar el gorgonzola por encima. Colocar porciones una por una (sobre papel de horno si se desea) en el teppanyaki Fusiontec caliente y hornear con calor indirecto en el grill o en la posición más baja del horno durante 5–10 minutos hasta que la masa esté crujiente.

Sacar del horno y presentar las tartes flambées terminadas en una tabla de servir. Adornar con espinacas baby y, si se desea, con una gotas de miel.

2 horas, incluidos los tiempos de levado y cocción	*Teppanyaki*

SUGERENCIA

Gracias a la tapa Fusiontec Aromatic, la condensación se queda en el recipiente. Los alimentos se cocinan con menos agua y quedan especialmente aromáticos.

Ratatouille con gremolata y crostini de queso de cabra

Verduras en ratatouille en salsa de tomate con gremolata fresca y queso de cabra gratinado en pan de baguette

INGREDIENTES · PARA 4 PERSONAS

Para el ratatouille:
- 2 cebollas
- 1 diente de ajo
- 2 berenjenas
- 2 calabacines
- 1 pimiento amarillo y 1 pimiento rojo
- 8 cucharadas de aceite de oliva
- 200 ml de vino tinto
- 800 g de tomates pelados y troceados
- 3 cucharaditas de alcaparras
- 2 hojas de laurel
- 4 ramitas de romero
- 8 ramitas de tomillo
- Sal, pimienta
- Azúcar

Para la gremolata:
- 1 manojo grande de perejil
- 1 diente de ajo
- 100 g de aceitunas negras (con hueso)
- 1/2 limón ecológico

Para los crostini:
- 8 rebanadas de pan de baguette (1,5–2 cm de grosor)
- 8 rodajas de queso de cabra fresco
- 4 ramitas de tomillo
- 4 cucharadas de miel ligera de flores

PREPARACIÓN

Pelar las cebollas y el ajo y picarlos finamente. Lavar, limpiar y cortar en trozos las berenjenas, los calabacines y los pimientos.

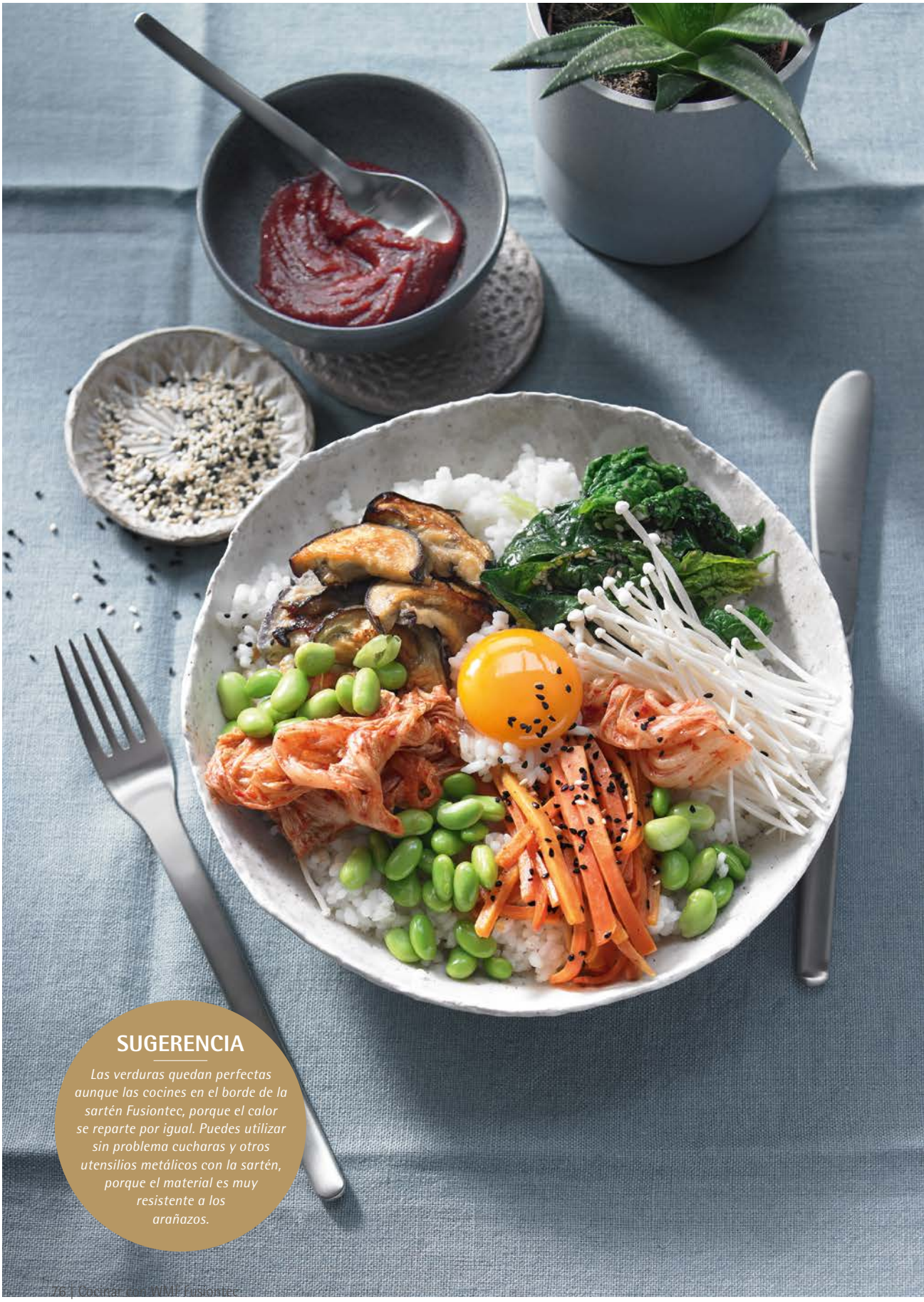
Calentar 4 cucharadas de aceite de oliva en la cacerola alta Fusiontec Aromatic de 24 cm y sofreír la cebolla y el ajo durante 1–2 minutos. Añadir el resto de las verduras troceadas y sofreír a fuego vivo durante 5 minutos aprox., removiendo de vez en cuando, hasta que las verduras adquieran un poco de color. Incorporar entonces el vino tinto y llevar a ebullición. Añadir los tomates, las alcaparras y las hierbas, salar ligeramente y cocer a fuego suave durante 1 hora, tapado.

Para la gremolata, lavar el perejil, secarlo y picar finamente las hojas y los tallos finos. Pelar el ajo y picarlo finamente. Cortar las aceitunas en trozos grandes. Pelar el limón, conservar la piel y exprimir el zumo. Mezclar todos los ingredientes en un bol con 3 cucharadas de aceite de oliva, salpimentar ligeramente. Dejar que repose.

Precalentar el horno. Untar las rebanadas de baguette con el resto del aceite, añadir una pizca de sal y colocarlas en la bandeja de horno Fusiontec M. Cortar las rodajas de queso de cabra por la mitad y colocar una mitad sobre cada rebanada de baguette. Sazonar con un poco de pimienta. Separar las hojas de tomillo de los tallos y mezclarlas con la miel. Repartir esta mezcla sobre el queso de cabra y gratinar la posición más alta del horno precalentado.

Una vez que se termine de hacer el ratatouille, sazonarlo con sal, pimienta y un poco de azúcar. Servir con la gremolata y los costrini.

1.5 horas	*Bandeja de horno M*	*Cacerola alta Aromatic de 24 cm*



SUGERENCIA

Las verduras quedan perfectas aunque las cocines en el borde de la sartén Fusiontec, porque el calor se reparte por igual. Puedes utilizar sin problema cucharas y otros utensilios metálicos con la sartén, porque el material es muy resistente a los arañazos.

Bibimbap

Arroz con berenjenas glaseadas al miso, edamame, zanahorias, setas enoki, sésamo, espinacas, huevo y kimchi

INGREDIENTES · PARA 4 PERSONAS

- 2 berenjenas medianas
- 3 cucharadas de pasta de miso suave
- 2 cucharadas de azúcar moreno
- 1 cucharada de salsa de soja
- 5–6 cucharadas de aceite
- 3 cucharadas de aceite de sésamo, tostado
- 2 zanahorias gruesas
- El zumo de 1/2 lima
- 1/2 cucharada de comino negro
- 1 kg de hojas de espinacas
- 2 dientes de ajo
- 2–3 cucharadas de salsa de soja
- 1 cucharada de semillas de sésamo
- 200 g de edamame (vainas verdes de soja)
- Sal
- 200 g de arroz para sushi
- 100 g de setas enoki
- 4 huevos
- 4 cucharadas de kimchi
- 4 cucharadita Gochujang (pasta coreana de chile, fermentada)

PREPARACIÓN

Precalentar el horno a 180 °C con calor arriba y abajo (160 °C en el caso de hornos con ventilador). Mezclar la pasta de miso con el azúcar, 1 cucharada de agua caliente, 1 cucharada de salsa de soja, 2 cucharadas de aceite y 2 cucharadas de aceite de sésamo hasta obtener una marinada homogénea. Cortar las berenjenas por la mitad a lo largo; después, cortar las mitades en rodajas de 0,5 cm de grosor. Mezclar las berenjenas con la marinada en la bandeja de horno Fusiontec M y hornear a media altura en el horno precalentado durante 20–30 minutos aprox., hasta que estén blandas. Sacar del horno y dejar que se enfríen un poco.

Pelar las zanahorias y cortarlas en bastones finos de 4 cm de largo. Calentar 1 cucharada de aceite en la sartén Fusiontec de 24 cm, añadir los bastones de zanahoria y sofreír durante 5 minutos aprox., removiendo de vez en cuando, hasta que se ablanden. Incorporar el zumo de lima, el comino negro y 1 cucharada de aceite de sésamo. Reservar.

Lavar las hojas de espinacas, secarlas y cortarlas en trozos grandes. Pelar los ajos y cortarlos en láminas finas. Calentar 2 cucharadas de aceite en la sartén Fusiontec de 24 cm, dorar el ajo y agregar a continuación las espinacas, mezclando. Incorporar 2–3 cucharadas de salsa de soja y las semillas de sésamo, y reservar.

Poner a hervir agua con un poco de sal en el cazo Fusiontec Functional de 16 cm, agregar el edamame y cocer durante 3–4 minutos, tapado. Escurrir el agua a través de la tapa del cazo Fusiontec Functional.

Preparar el arroz para sushi siguiendo las instrucciones del envase (¡pero sin el vinagre!), utilizando agua con un poco de sal en la cacerola baja Fusiontec Aromatic de 22 cm.

Para servir, repartir el arroz caliente en cuatro cuencos y añadir las verduras templadas ya preparadas. Colocar por encima el kimchi y las setas enoki formando un círculo.

Abrir los huevos, separar las yemas de las claras y poner una yema cruda en el centro de cada bol. Repartir una cucharadita de Gochujang en cada cuenco y servir inmediatamente.

El Bibimbap se come mezclando bien todos los ingredientes, incluida la yema de huevo y el Gochujang. En lugar de los huevos crudos, se pueden freír dejando la yema blanda.

1.5 horas	*Bandeja de horno M*	*Cacerola baja Aromatic de 22 cm*	*Cazo Functional de 16 cm*	*Sartén de 24 cm*

SUGERENCIA

El teppanyaki Fusiontec es perfecto para usarlo en una placa o grill. Y, como el material es resistente a los arañazos, puedes utilizar una espátula de acero inoxidable. También puedes utilizarlo para servir directamente.

Hamburguesa frutal de pan bao con tempeh frito agridulce

Bollo al vapor con un relleno de tempeh frito agridulce, col china, piña y salsa de cacahuete

INGREDIENTES · PARA 4 PERSONAS

Para el tempeh:

- 400 g de tempeh
- 50 g de jengibre
- 2 cucharadas de jarabe de flor de coco
- 1/2 cucharada de salsa sriracha
- 4 cucharadas de salsa de soja
- 3 cucharadas de zumo de lima
- 4 cucharadas de aceite de sésamo

Para los panes bao (8 piezas):

- 400 g de harina, tipo 405
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 cubo de levadura fresca
- 2 cucharadas de azúcar
- 250 ml de leche de arroz natural, templada

Para el relleno:

- 1/4 de piña fresca
- 1 zanahoria gruesa
- 200 g de col china
- 100 ml de vinagre de arroz
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cebolla roja
- 1 manojo de cilantro
- 100 g de mayonesa (vegana)
- 80 g de cacahuetes salados

PREPARACIÓN

Cortar el tempeh en lonchas, pelar el jengibre y rallarlo fino. Mezclar en un bol el jarabe de flor de coco, la salsa sriracha, la salsa de soja, 2 cucharadas de zumo de lima y el aceite de sésamo. Marinar en esta mezcla las lonchas de tempeh durante 1–2 horas.

Mezclar la harina y la sal en un recipiente. Desmenuzar la levadura en la mezcla, añadir el azúcar e incorporar un poco de leche de arroz, removiendo. Añadir el resto de leche de arroz y amasar en un procesador de alimentos durante 10 minutos hasta obtener una masa uniforme. Cubrir con un paño húmedo y dejar en un lugar cálido para que suba durante 30 minutos, aprox.

Pelar la piña y la zanahoria, quitar las hojas exteriores de la col china y cortarlo todo en tiras finas. Poner en un bol el vinagre de arroz, azúcar y sal, y remojar las tiras de zanahoria y col china. Pelar la cebolla y cortarla en aros finos. Colocar los distintos ingredientes en pequeños cuencos y reservar en un lugar frío, sin tapar.

Reservar un par de ramitas de cilantro, picar grueso el resto y mezclar con la mayonesa y 1 cucharada de zumo de lima. Corregir de sal y reservar en un lugar frío. Cortar los cacahuetes en trozos gruesos.

Amasar de nuevo la masa para los panes, dividirla en 8 porciones y estirarlas con un rodillo sobre una superficie enharinada, formando óvalos. Colocar en una bandeja con papel de horno, cubrir con un paño y dejar levar las porciones durante otros 30 minutos.

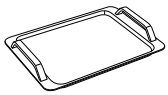
Cortar una hoja de papel de horno en 16 trozos. Colocar un trozo de papel de horno en la mitad de un óvalo y doblar la masa sobre sí misma. Colocar cada panecillo individualmente sobre otro trozo de papel de horno y poner 4 de ellos uno al lado del otro en una vaporera.

Llenar de agua el fondo de la cacerola alta Fusiontec Functional de 24 cm, llevar a ebullición, colocar en su interior la vaporera con los panes y hacer al vapor durante 20 minutos, tapado. Sacar los panes y dejar que se enfríen. Repetir el proceso con el resto de los panes.

Sacar el tempeh de la marinada, escurrirlo y freírlo a la parrilla con el teppanyaki Fusiontec hasta que quede crujiente.

Para servir, retirar el papel de horno de los panes y untar la mitad inferior de los panes con la mayonesa de cilantro. Poner en los panes la zanahoria, la col china, la piña, la cebolla, el tempeh y un par de trozos de cacahuete, y decorar con cilantro.

2,5 horas, incluidos los tiempos de marinado y levado



Teppanyaki

Cacerola alta Functional de 24 cm

SUGERENCIA

La batería Fusiontec tiene unas excelentes propiedades de retención del calor y mantiene estable la temperatura de agua durante más tiempo.

Dumplings de pan rellenos de espinacas y queso alpino

Dumplings de pan con un relleno de espinacas y queso alpino, acompañados de mantequilla de salvia

INGREDIENTES · PARA 4 PERSONAS

Para los dumplings de pan:
- 400 g de pan duro, blanco o de centeno
- 200 ml de leche templada
- 3 huevos tamaño M
- Sal, pimienta
- 1/2 cucharadita de nuez moscada molida
- 250 g de espinacas congeladas, troceadas
- 1 cebolla
- 150 g de queso alpino (en una sola pieza)

Para la mantequilla de salvia:
- 150 g de mantequilla
- 4 ramitas de salvia
- 100 g de nueces

PREPARACIÓN

Cortar el pan en dados de 1 cm y ponerlo en un recipiente para mezclar. Batir con energía la leche, los huevos y las hierbas, y añadirlos al pan. Mezclar bien los ingredientes y dejar reposar durante 15 minutos, aprox. Mientras tanto, picar finamente la cebolla, poner las espinacas en un colador y presionarlas con fuerza para escurrir el agua. Añadir la cebolla y las espinacas al pan. Utilizar el gancho de amasar de una batidora de mano para amasar la mezcla hasta conseguir una masa compacta de color verde. Sazonar al gusto y, si es necesario, añadir más especias.

Cortar el queso en 12 cubos más o menos del mismo tamaño. Con las manos húmedas, formar 12 bolas con la masa y poner un cubo de queso dentro de cada una.

Poner a hervir agua con sal abundante en la cacerola baja Fusiontec Mineral de 24 cm y añadir los dumplings, en dos tandas, de modo que cada tanda cueza durante 12 minutos aprox. Durante este tiempo, el agua debe hervir suavemente.

Mientras tanto, derretir la mantequilla en el cazo Fusiontec Mineral de 16 cm. Separar las hojas de salvia de los tallos y cortar las hojas grandes en tiras. Trocear las nueces y añadirlas junto con la salvia a la cacerola, dejando que la mezcla haga un poco de espuma.

Sacar los dumplings del agua con una espumadera, escurrirlos unos momentos sobre papel de cocina y emplatarlos. Repartir por encima la mantequilla espumosa de salvia y nueces, echar pimienta y servir inmediatamente.

¡Este plato combina bien con una ensalada verde!

1.5 horas	*Cacerola baja Mineral de 24 cm*	*Cazo Mineral de 16 cm*

SUGERENCIA

El material Fusiontec reparte el calor eficazmente. La lasaña se cocina a la perfección en la bandeja de horno, sin quemarse. El material también mantiene la lasaña caliente en la mesa durante mucho tiempo después de servirla.

Lasaña verde

Lasaña vegetariana con brócoli, queso y una crujiente costra de avellanas

INGREDIENTES · PARA 6 PERSONAS

Para el relleno:

· 2 kg de brócoli
· 1 l de caldo de verduras
· 1 diente de ajo
· 80 g de mantequilla
· 60 g de harina
· 600 ml de leche

Además:

· 200 g de avellanas
· 500 g de hojas de lasaña (verde)
· 80 g de queso alpino, recién rallado
· 2 cucharadas de pan rallado

PREPARACIÓN

Cortar el tallo a las cabezas de brócoli y separarlas en ramilletes pequeños (en el caso de los ramilletes grandes, trocearlos o cortarlos en cuartos a lo largo). Pelar los tallos gruesos de brócoli y cortarlos en dados.

Poner a hervir 600 ml de caldo de verduras en la cacerola baja Fusiontec Functional de 24 cm, añadir todo el brócoli y cocer durante 3 minutos, tapado. Escurrir el caldo de verduras a través de la tapa de la cacerola baja Fusiontec Functional.

Picar el ajo muy fino, sofreír con la mantequilla en la cacerola, añadir la harina y continuar sofriendo sin dejar de remover. Incorporar 400 ml de caldo de verduras, batiendo enérgicamente con unas varillas. Llevar a ebullición. Dejar hervir a fuego medio durante otros 10–15 minutos, removiendo de vez en cuando. Integrar la leche poco a poco, hasta obtener una bechamel cremosa.

Precalentar el horno a 200 °C con calor arriba y abajo. Trocear las avellanas.

Cubrir la base de la bandeja de horno Fusiontec M con una capa fina de bechamel. Colocar encima una capa de hojas de lasaña muy juntas. Repartir a continuación 1/3 del brócoli y 1/4 de las avellanas, rociar con bechamel y cubrir con otra capa de hojas de lasaña. Presionar ligeramente, cubrir con bechamel, añadir otro 1/3 del brócoli, otro 1/4 de las avellanas y cubrir con otra capa de hojas de lasaña. Añadir un poco más de bechamel, el resto del brócoli y otro 1/4 de las avellanas. Echar por encima otro poco de bechamel, cubrir con la última capa de láminas de lasaña y presionar. Repartir el resto de la bechamel por encima. Mezclar el queso alpino, el pan rallado y las avellanas restantes, repartir sobre la lasaña y cocinar en el horno precalentado, en la segunda posición desde arriba, durante unos 30 minutos hasta que la lasaña esté dorada.

1.5 horas	*Bandeja de horno M*	*Cacerola baja Functional de 24 cm*

SUGERENCIA

La cacerola baja Fusiontec puede utilizarse en la placa y en el horno.

Tatin de cebolla caramelizada

Cebolla horneada con caramelo dulce y salado con tomillo sobre un hojaldre crujiente, acompañada de una ensalada verde

INGREDIENTES · PARA 4 PERSONAS

- 500 g de cebollas pequeñas (blancas y rojas)
- 10 ramitas de tomillo
- 80 g de azúcar de caña
- 30 ml de oporto
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 lámina de hojaldre (refrigerada, aprox. 300 g)

PREPARACIÓN

Pelar las cebollas y cortar en plano los extremos de la raíz y el tallo. Apoyarlas sobre la parte plana y cortarlas por la mitad. Separar las hojas de tomillo de los tallos.

Caramelizar la mitad del azúcar con 1 cucharada de agua en la cacerola baja Fusiontec de 28 cm. Agregar el oporto, llevar a ebullición y cocer a fuego lento, removiendo hasta que se disuelva el azúcar. Incorporar entonces las cebollas y cocerlas a fuego suave durante 10 minutos. Retirar la cacerola del fuego, colocar las cebollas sobre un colador y recoger el jugo.

Reducir el jugo de oporto en el cazo Fusiontec Mineral de 16 cm a fuego suave durante 20 minutos aprox., sin tapar, hasta obtener un jarabe espeso. Dejar enfriar.

Precalentar el horno a 180 °C con calor arriba y abajo.

Derretir la mantequilla en la cacerola baja Fusiontec de 28 cm, repartir uniformemente el resto del azúcar y el tomillo. Colocar las cebollas en la cacerola, muy juntas, con la superficie cortada hacia abajo. Extender el hojaldre y colocarlo sobre las cebollas. Presionar el hojaldre alrededor de los bordes de la cacerola baja.

Hornear el tatin en la cacerola baja Fusiontec, sin la tapa, sobre la rejilla, en la segunda posición desde abajo del horno precalentado durante 45 minutos aprox., hasta que el hojaldre se dore. Sacar del horno, dejar enfriar y voltear con cuidado en un plato. Rociar con el jarabe de oporto y servir.

Lo ideal para acompañar este plato es una ensalada verde recién hecha y un vino blanco o rosado bien frío.

1,5 horas, incluido el tiempo de cocción	*Cacerola baja de 28 cm*	*Cazo Mineral de 16 cm*

SUGERENCIA

Como el calor se reparte de forma óptima, el azúcar se cocina igual de bien por los bordes y no se quema.

Kaiserschmarren con cerezas a la pimienta

Esponjosas tortitas troceadas acompañadas de una compota de cerezas con un toque picante

INGREDIENTES · PARA 4 PERSONAS

Para el Kaiserschmarren:

- 4 huevos tamaño M
- 200 ml de leche
- 1/2 cucharadita de pasta de vainilla
- 120 g de harina, tipo 405
- 1 pizca de sal
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de azúcar glas
- 80 g de almendras laminadas

Para las cerezas a la pimienta:

- 50 g de azúcar moreno
- 2 espigas de pimienta larga
- 1 cucharada de harina de maíz
- 200 ml de vino tinto
- 300 g de cerezas congeladas

PREPARACIÓN

Para las cerezas a la pimienta: repartir el azúcar uniformemente por la cacerola baja Fusiontec Functional de 20 cm y derretirlo a fuego medio. Moler la pimienta en trozos grandes. Por separado, mezclar 2–3 cucharadas de harina de maíz con un poco de vino, hasta disolver por completo. Una vez que el azúcar esté caramelizado y haya adquirido un color dorado, añadir la pimienta y el resto del vino. Llevar a ebullición hasta disolver el azúcar. A continuación, añadir la harina de maíz disuelta y llevar brevemente a ebullición sin dejar de remover. Incorporar las cerezas y dejar enfriar.

Para el Kaiserschmarren: separar las claras de las yemas y poner las claras en un bol de mezclar limpio, sin aceite y frío. En otro bol, batir las yemas de huevo con la leche y la pasta de vainilla, incorporar la harina removiendo y dejar la masa en remojo durante 30 minutos.

Batir las claras de huevo con una pizca de sal a intensidad media, añadir el azúcar y batirlas hasta montarlas. Incorporar las claras montadas a la masa, en dos tandas, con movimientos suaves y envolventes.

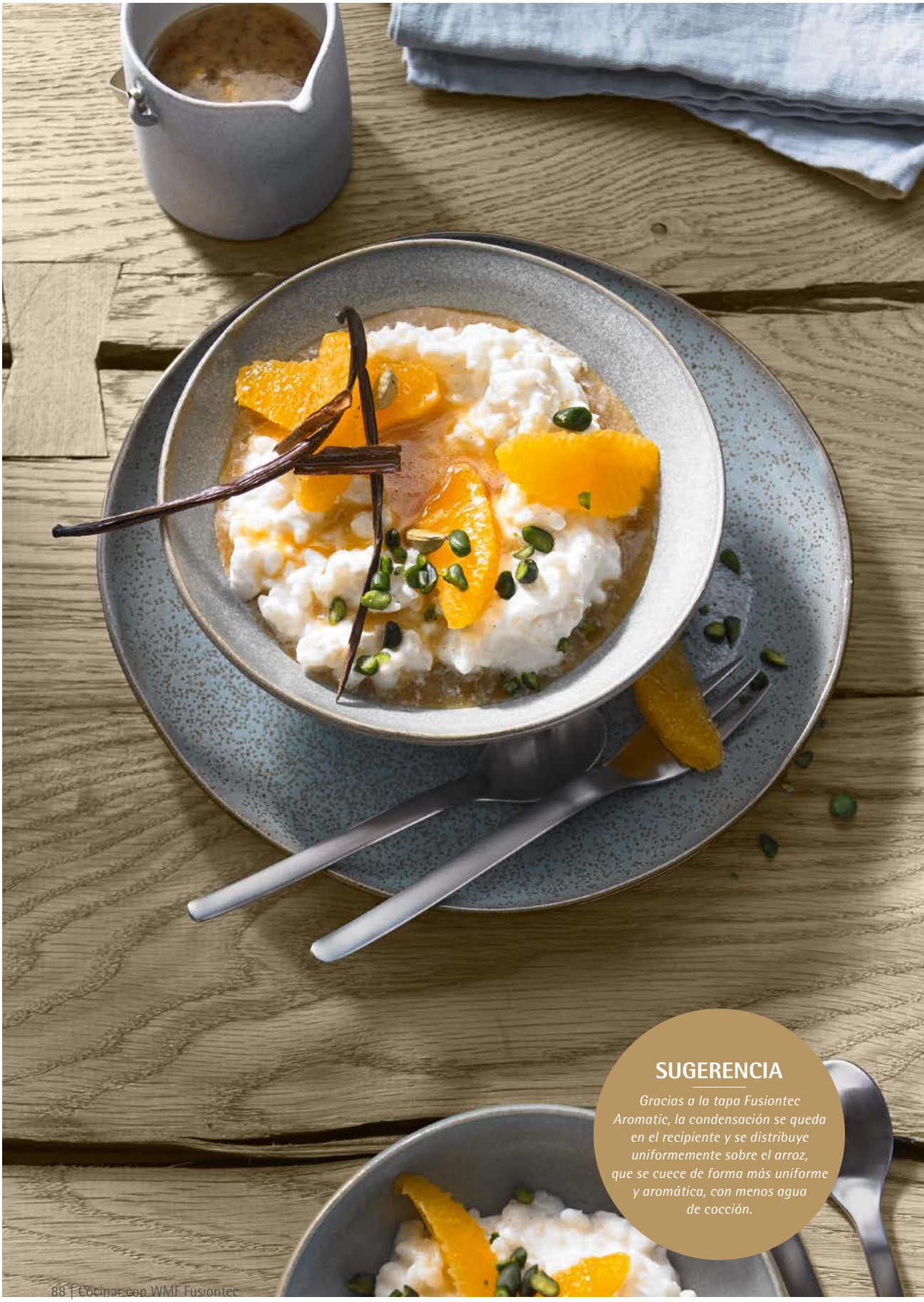
Calentar 1 cucharada de mantequilla en la sartén Fusiontec de 28 cm, poner la masa en la sartén y cocinarla brevemente. Espolvorear la almendra laminada y el azúcar glas por encima y dejar que el Kaiserschmarren se solidifique durante unos minutos, hasta que adquiera consistencia. Con dos tenedores, romper el Kaiserschmarren en trozos del tamaño de un bocado.

Por último, añadir el resto de la mantequilla y un poco de azúcar glas y caramelizar el Kaiserschmarren a fuego medio sin dejar de remover. Emplatar con las cerezas a la pimienta y decorar con una pizca de azúcar glas.

1 hora, incluido el tiempo de reposo

Cacerola baja Functional de 20 cm

Sartén de 28 cm



SUGERENCIA

Gracias a la tapa Fusiontec Aromatic, la condensación se queda en el recipiente y se distribuye uniformemente sobre el arroz, que se cuece de forma más uniforme y aromática, con menos agua de cocción.

Arroz con leche oriental

Arroz con leche cremoso con vainilla y cardamomo, servido con pistachos y un jarabe de agua de rosas

INGREDIENTES · PARA 4–6 PERSONAS

Para el arroz con leche:

- 1 vaina de vainilla
- 5 vainas de cardamomo verde
- 600 ml de leche
- 200 ml de nata
- 1 ramita de canela
- 1 pizca de sal
- 40 g de azúcar
- 200 g de arroz para arroz con leche

Para las naranjas confitadas:

- 5 naranjas
- 80 g de azúcar moreno
- 2 anises estrellados
- 100 ml de Cointreau
- 1–2 cucharaditas de agua de rosas
- 2 cucharadas de pistachos sin sal

PREPARACIÓN

Cortar a lo largo la vaina de vainilla y raspar las semillas con la punta de un cuchillo. Machacar las vainas de cardamomo. Llevar a ebullición la vaina y las semillas de vainilla, el cardamomo, la leche, la nata, la ramita de canela, la sal y el azúcar en la cacerola baja Fusiontec Aromatic de 22 cm. Añadir el arroz y cocer durante 30 minutos a fuego suave, tapado y removiendo de vez en cuando. Dejar enfriar el arroz hasta que esté templado.

Mientras tanto, pelar 4 naranjas con un cuchillo, quitando toda la parte blanca de la piel. Cortar las naranjas en rodajas o gajos, según preferencias. Importante: ¡recoger el zumo! Cortar la naranja que queda por la mitad y exprimir el zumo (se necesitan al menos 100 ml de zumo).

Repartir el azúcar uniformemente en la cacerola baja Fusiontec de 28 cm y fundirlo a fuego medio. Cuando el azúcar se haya caramelizado y tenga un color dorado, añadir el anís estrellado, el zumo de naranja y el Cointreau y llevar a ebullición, hasta que el azúcar vuelva a disolverse. Incorporar las naranjas y el agua de rosas. Dejar enfriar.

Cortar los pistachos en trozos grandes. Retirar las especias del arroz. Se le puede añadir más leche si se desea más cremoso. Servir el arroz en cuencos con las naranjas y un poco del almíbar de confitar. Adornar con los pistachos troceados.

1 hora, incluido el tiempo de cocción

Cacerola baja de 28 cm

Cacerola baja Aromatic de 22 cm

SUGERENCIA

La batería Fusiontec tiene unas excelentes propiedades de retención del calor y mantiene estable la temperatura de agua durante más tiempo.

Empanadillas de patata rellenas de mermelada de ciruela con crumble de canela

Masa de patata con un relleno de ciruelas, frita en mantequilla y acompañada de un crumble dulce de canela

INGREDIENTES · PARA 4–6 PERSONAS

Para la masa de patata:

- Aprox. 300 g de patatas harinosas, asadas
- Sal
- 2 yemas de huevo de tamaño M
- 30 g de sémola de trigo blando
- 50 g de harina, tipo 405
- 1/4 de cucharadita de nuez moscada

Para el relleno:

- 175 g de mermelada de ciruela
- 10–20 ml de licor de ciruela Slivovitz

Para el crumble de canela:

- 50 g de mantequilla
- 100 g de pan rallado grueso (preferiblemente de panadería)
- 2 cucharadas de azúcar granulado fino
- 1 cucharadita de canela molida

Para adornar:

- Azúcar glas

PREPARACIÓN

Pelar las patatas y pasarlas por un triturador de patatas a un bol. Amasar hasta obtener una masa suave, añadiendo una pizca de sal, 1 yema de huevo, la sémola, la harina y la nuez moscada. Por otro lado, mezclar la mermelada de ciruela con el licor hasta homogeneizar.

Extender la masa de patata sobre una superficie enharinada, a un grosor de 1/2 cm, aprox. Cortar 12 círculos con un molde (de 8 cm de diámetro). Batir la otra yema con 1 cucharada de agua. Poner un poco de mermelada de ciruela en el centro de cada círculo de masa, pintar los bordes con un poco de yema de huevo y doblar la masa en forma de medialuna. Unir los bordes presionando con firmeza.

Poner a hervir agua abundante con un poco de sal en la cacerola baja Fusiontec Mineral de 20 cm. Introducir las empanadillas de mermelada, retirar la cacerola del fuego y dejarlas en remojo durante 5 minutos.

Mientras tanto, derretir la mantequilla en la sartén Fusiontec de 20 cm. Añadir el pan rallado, el azúcar y la canela, freír hasta dorar y retirar del fuego.

Sacar del agua las empanadillas de mermelada de ciruela con una espumadera, escurrirlas unos momentos, cubrir con el crumble y emplatar.

Adornar con una pizca de azúcar glas.

Queda muy bien acompañado de helado de vainilla.

1 hora

Cacerola baja Mineral de 20 cm

Sartén de 20 cm

SUGERENCIA

El material Fusiontec tiene unas propiedades de distribución del calor excepcionales que hacen que los recipientes mantengan caliente su contenido durante mucho tiempo.

Propiedad de WMF Europe

Churros con salsa de chocolate al chile

Los populares churros, espolvoreados con azúcar y acompañados de una salsa de chocolate

INGREDIENTES · PARA 4–6 PERSONAS

Para la masa:
- 125 ml de leche
- 70 g de mantequilla
- 1 pizca de sal
- 200 g de harina
- 4 huevos tamaño L

Para freír:
- 1–1,5 l de aceite

Para adornar:
- 80 g de azúcar granulado fino
- 1 cucharada de canela

Para la salsa:
- 150 g de chocolate negro (80%)
- 150 ml de nata
- 1/2–1 cucharadita de chile en polvo

PREPARACIÓN

Para la masa de los churros, poner a ebullición 125 ml de agua, la leche, la mantequilla y la sal en la cacerola alta Fusiontec Functional de 20 cm. Retirar enseguida la cacerola del fuego, añadir la harina con unas varillas y remover a continuación con una cuchara de madera hasta obtener una masa uniforme y sin grumos. Seguidamente, poner de nuevo la olla en el fuego y tostar la masa durante aproximadamente 1 minuto, removiendo constantemente (hasta que empiece a formarse una capa blanca en el fondo de la cacerola). Retirar la cacerola del fuego y dejar que la masa se enfríe hasta que esté templada.

Mientras tanto, mezclar el azúcar con la canela y reservar.

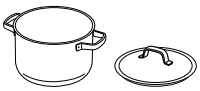
Para la salsa, picar el chocolate negro. Llevar a ebullición la nata con el chile en polvo en el cazo Fusiontec Functional de 16 cm, retirar del fuego e incorporar el chocolate. Dejar que el chocolate se funda, removiendo de vez en cuando hasta obtener una salsa suave. Mantener la salsa templada en el cazo.

Integrar los huevos uno por uno en la masa templada de los churros, utilizando una batidora de mano de varillas, hasta obtener una masa cremosa.

Calentar el aceite a 175–180 °C en la cacerola alta Fusiontec Mineral de 24 cm. Rellenar con la masa una manga pastelera con una boquilla grande en forma de estrella (aprox. 13 mm) e ir sacando churros, depositándolos directamente en el aceite caliente. Cortar los churros a una longitud de 8–10 cm con la ayuda de unas tijeras. Freír los churros en aceite abundante durante 3 minutos aprox. hasta que estén dorados y crujientes. Sacar del aceite con una espumadera, dejar escurrir unos momentos y depositar sobre papel de cocina. Espolvorear por encima la mezcla de canela y azúcar mientras los churros estén todavía calientes.

Lo ideal es servir los churros recién hechos y acompañarlos con la salsa de chocolate caliente.

1,5 horas, incluido el tiempo de enfriado



Cacerola alta Mineral de 24 cm

Cacerola alta Functional de 20 cm

Cazo Functional de 16 cm

SUGERENCIA

La cacerola baja Fusiontec reparte el calor de forma óptima. Con ella, la cocción es absolutamente uniforme y se necesita menos energía para cocinar.

Panna cotta de té verde con carpaccio de mango

El famoso postre italiano con toques de té matcha, rodajas de mango y menta

INGREDIENTES · PARA 4–6 PERSONAS

Para la panna cotta:

- 1 vaina de vainilla
- 400 ml de nata
- 200 ml de leche entera
- 60 g de azúcar
- 4 hojas de gelatina
- 1 cucharadita de té matcha en polvo

Para el carpaccio:

- 2 mangos maduros
- 6 ramitas de menta
- 3 cucharadas de azúcar
- El zumo y la piel de un limón ecológico

PREPARACIÓN

Cortar a lo largo la vaina de vainilla y raspar las semillas con la punta de un cuchillo. Llevar a ebullición la vaina y las semillas de vainilla, la nata, la leche y el azúcar en la cacerola baja Fusiontec Mineral de 20 cm. Cocer a fuego lento con calor medio durante 15 minutos, sin tapar.

Mientras tanto, poner en remojo la gelatina en agua fría.

Retirar la vaina de vainilla del líquido caliente, escurrir la gelatina y disolverla en la nata caliente, junto con el té matcha en polvo. Dejar enfriar un poco y, a continuación, rellenar con la panna cotta vasos o moldes (de unos 175–200 ml) previamente enjuagados con agua fría. Enfriar en el frigorífico durante al menos 3–4 horas (mejor si se dejan toda la noche) para que cuajen.

Poco antes de servir, pelar los mangos, separar la pulpa del hueso y cortarlos en rodajas finas. Repartir las rodajas en un plato de postre y rociar con un poco de zumo de lima.

Separar las hojas de menta de los tallos y machacarlas en un mortero con azúcar y la piel de la lima, hasta que el azúcar adquiera un color verde. Repartir sobre los mangos.

Desmoldar la panna cotta. Para ello, pasar unos momentos por agua caliente la base de los vasos o moldes. A continuación, pasar un cuchillo (que no tenga sierra) por el borde interior del molde y volcar la panna cotta directamente en el plato preparado.

6 horas, incluido el tiempo de enfriado

Cacerola baja Mineral de 20 cm

SUGERENCIA

Gracias a las propiedades de conservación del calor del material de la cacerola Fusiontec, la salsa se mantiene caliente durante mucho tiempo y puede servirse con los bollitos dulces recién hechos a la temperatura perfecta.

Bollitos dulces rellenos de ciruela y anís estrellado con salsa de haba tonka

Pequeños bollos dulces con un relleno de ciruela y anís estrellado, acompañados de una salsa de haba tonka

INGREDIENTES · PARA 15 UNIDADES

Para los bollitos dulces:
- 35 g de levadura fresca
- 250 ml de leche templada
- 200 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 650 g de harina
- 3 huevos tamaño M
- 100 g de azúcar
- 1 cucharadita de sal

Para el relleno:
- 250 g de mermelada de ciruela
- 1/2 cucharadita de anís estrellado molido

Para la salsa de haba tonka:
- 300 ml de nata
- 300 ml de leche
- 50 g de azúcar
- 1/2 haba tonka, rallada
- 6 yemas de huevo

PREPARACIÓN

Para la masa, disolver la levadura en la leche templada. Añadir 150 g de mantequilla, la harina, el huevo, el azúcar y la sal a un recipiente de mezclar. Incorporar a la leche con levadura y mezclar hasta obtener una masa homogénea, utilizando el gancho de amasar de un procesador de alimentos. Dejar levar la masa en un lugar cálido durante 60 minutos aprox., tapada, hasta que aumente considerablemente de volumen.

Precalentar el horno a 180 °C con calor arriba y abajo. Engrasar la bandeja de horno Fusiontec L con un poco de mantequilla. Mezclar el anís estrellado con la mermelada de ciruela. Trabajar la masa sobre una encimera ligeramente enharinada. Ir tomando pequeños trozos de masa para formar bolas de 3 cm de diámetro. Aplastar las bolas, rellenar cada una con 1 cucharadita de mermelada de ciruela, cerrar formando un saquito y volver a darle forma de bola. Colocar las bolas una al lado de otra en la bandeja de horno, de manera que se toquen ligeramente. Cubrir los intersticios y los bordes de la bandeja con el resto de la mantequilla. Tapar y dejar subir durante otros 30 minutos.

Hornear los bollitos dulces a media altura durante 25 minutos aprox. Los bollitos dulces están listos cuando se doran ligeramente por la parte de arriba.

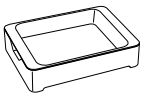
Entretanto, para la salsa de haba tonka, poner a hervir la leche, el azúcar y el haba tonka rallada en el cazo Fusiontec Functional de 16 cm.

Batir las yemas de huevo en un bol, añadirle 1/3 de la leche caliente, removiendo constantemente. A continuación, añadir todos los ingredientes al resto de la leche caliente y batir enérgicamente.

Pasar la salsa tonka por un colador. Dejar enfriar un poco y remover de vez en cuando para que no se forme una capa en la superficie.

Por último, en el momento de servir, verter la salsa tonka sobre los bollitos dulces ligeramente templados.

2 horas, incluidos los tiempos de levado y cocción



Bandeja de horno L

Cazo Functional de 16 cm

SUGERENCIA

Gracias a las excelentes propiedades de distribución y conservación del calor del material Fusiontec, se consume menos energía y el chocolate se puede fundir lentamente sin quemarlo. Además, el material Fusiontec es resistente a los arañazos.

Brownie

Brownie de chocolate con frijoles negros, cerezas y nueces

INGREDIENTES · PARA 12–15 UNIDADES

- 250 g de cerezas congeladas
- 150 g de almendras
- 250 g de chocolate negro (80% como mínimo)
- 250 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 100 g de nueces de Brasil (coquitos)
- 1 lata de frijoles negros (400 g)
- 3 cucharadas de cacao en polvo
- 2 cucharadas de harina
- 1/2 sobre de levadura en polvo
- 4 huevos tamaño L
- 150 g de azúcar de caña
- 1/2 cucharadita de sal marina
- 50 g de cobertura blanca

PREPARACIÓN

Poner las cerezas en un colador y dejar que se descongelen. Tostar las almendras en la sartén Fusiontec de 20 cm, dejarlas enfriar y triturarlas en trozos gruesos con un procesador de alimentos. Engrasar la bandeja de horno Fusiontec M con un poco de mantequilla y repartir 50 g de almendras troceadas.

Cortar el chocolate en trozos y fundirlo junto con la mantequilla en el cazo Fusiontec Functional de 16 cm a fuego suave, removiendo de vez en cuando. Dejar enfriar el chocolate hasta que esté templado. Trocear las nueces de Brasil.

Triturar los frijoles y el líquido de la lata en un recipiente alto.

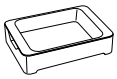
Mezclar el resto de las almendras troceadas con el cacao, la levadura en polvo y la harina. En un recipiente de mezclar, batir los huevos, el azúcar y la sal hasta conseguir una espuma espesa, utilizando las varillas de un procesador de alimentos durante 5 minutos.

Incorporar poco a poco la mezcla de mantequilla y chocolate. A continuación, incorporar el puré de frijoles y, por último, la mezcla de almendras y cacao.

Repartir uniformemente la masa por la bandeja de horno Fusiontec M. Poner por encima las cerezas y las nueces de Brasil. Precalentar el horno (160 °C, calor arriba y abajo) y hornear a media altura durante 40 minutos aprox. El centro del brownie debe quedar ligeramente húmedo. Sacar del horno y dejar que se enfríe por completo.

Picar la cobertura blanca, derretirla al baño María y adornar el brownie con hilos de chocolate. Esperar a que se solidifique la cobertura.

1,5 horas, incluido el tiempo de horno



Bandeja de horno M

Cazo Functional de 16 cm

Sartén de 20 cm

SUGERENCIA

El recipiente de cocción Fusiontec distribuye el calor uniformemente. Todo el azúcar se cocina por igual, incluso en los bordes del recipiente, sin formar grumos ni quemarse.

Mousse de yogur y lima con salsa de fruta de la pasión

Una mousse ligera a base de nata y yogur griego, acompañada de salsa de maracuyá

INGREDIENTES · PARA 4 PERSONAS

Para la mousse:
- 6 hojas de gelatina
- 2 limas ecológicas
- 60 g de miel de acacia
- 400 g de yogur griego (10% materia grasa)
- 200 g de nata

Para la salsa:
- 2 cucharadas de azúcar
- 100 ml de Cointreau
- 4 maracuyás

Además:
- 2 ramitas de menta

PREPARACIÓN

Poner en remojo la gelatina en agua fría.

Lavar las limas, rallar finamente la piel y exprimir el zumo. Reservar 1 cucharadita de zumo de lima. Mezclar el resto del zumo de lima, la ralladura, la miel y el yogur.

Montar la nata.

Escurrir la gelatina. Derretir la gelatina con cuidado en el cazo Fusiontec Mineral de 16 cm, junto con 2–3 cucharadas de la mezcla de yogur. A continuación, añadir la gelatina al resto de la mezcla de yogur y remover con unas varillas. Incorporar a la nata con movimientos envolventes utilizando una espátula. Rellenar pequeños cuencos con la mousse y dejar reposar en un lugar frío durante al menos 2 horas.

Para la salsa, derretir el azúcar en el recipiente de cocción Fusiontec Mineral de 20 cm y caramelizarlo. Añadir el Cointreau y llevar a ebullición, hasta que se disuelva el azúcar. Cortar los maracuyás por la mitad, sacarles la pulpa con una cuchara y añadirla a la mezcla. Cocer a fuego lento durante 5 minutos, sin tapar, hasta obtener la consistencia de un jarabe. Dejar enfriar.

Desmoldar la mousse de yogur de los cuencos y servirla con la salsa. Decorar con menta y ralladura de lima.

3 horas, incluidos los tiempos de enfriamiento y gelificación	*Recipiente de cocción Mineral de 20 cm*	*Cazo Mineral de 16 cm*

SUGERENCIA

El teppanyaki Fusiontec es de un material resistente a los arañazos. Puedes utilizarlo con utensilios de corte sin miedo a dañar la superficie.

Kanafeh

Un postre al horno a base de vermicelli crujientes, relleno de ricotta y adornado con frutos secos y granada

INGREDIENTES · PARA 8 PERSONAS

Para el kanafeh:
- 150 g de azúcar
- 2 anises estrellados
- 1 limón ecológico
- 200 g de queso ricotta
- 100 g de mantequilla
- 200 g de pasta kataifi fresca (masa en hilo)
- Un poco de aceite, para moldear

Para cubrir:
- 2 cucharadas de pistachos
- 2 cucharadas de almendras
- 2 cucharadas de granos de granada

Además:
- 2 cucharadas de hojas de menta

PREPARACIÓN

Poner a hervir 150 ml de agua, el azúcar y el anís estrellado en el cazo Fusiontec Mineral de 16 cm, a fuego lento hasta que se disuelva el azúcar. Rallar la piel del limón y exprimir el zumo. Añadir la ralladura y el zumo al almíbar, cocer a fuego lento durante 5 minutos, pasar a un bol y dejar enfriar.

Precalentar el horno a 200 °C con calor arriba y abajo. Derretir la mantequilla en el cazo Fusiontec Mineral de 16 cm. Con unas tijeras, cortar los hilos de pasta kataifi en trozos pequeños y amasarlos en un bol con la mantequilla líquida y 2–3 cucharadas del almíbar.

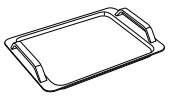
Engrasar ligeramente el teppanyaki Fusiontec. Con un molde redondo para postres y utilizando la mitad de los hilos de pasta, formar 8 círculos (de 10–12 cm), directamente sobre el teppanyaki, presionándolos firmemente. Desmenuzar el queso ricotta sobre los círculos de pasta, cubrir con el resto de los hilos de masa y presionar de nuevo con firmeza.

Hornear a media altura durante 25 minutos aprox., hasta que los kanafeh estén dorados y crujientes.

Mientras tanto, trocear los pistachos y las almendras. Mezclar con los granos de granada. Cortar en tiras unas hojas de menta en tiras y agregarlas a la mezcla.

Sacar los kanafeh del horno, emplatar y cubrir con el resto del almíbar. Repartir por encima la mezcla de frutos secos y granada, y decorar con unas hojas de menta.

1 hora, incluido el tiempo de horno



Teppanyaki

Cazo Mineral de 16 cm