

Recetario EscoChef



MUND  CLIMA®



ÍNDICE

Información general

Primera prueba	5
Consejos	5
Garantía	6

RECETARIO

Ensaladas

Ensalada de verano	9
Ensalada de arroz	9
Ensalada tibia de legumbres	9
Espinacas en ensalada	10
Ensaladilla	10

Caldos

Caldo de pollo	12
Caldo de verduras	12
Caldo de pescado (fumet)	12

Tortillas y Quiche

Tortilla española	15
Tortilla especial	15
Tortilla de primavera	15
Quiche vegetariana	16
Quiche mixta	16

Legumbres

Lentejas jardinera	18
Bacalao con habas	18
Habitas baby con panceta	18

Sopas y Cremas

Sopa de la abuela	20
Crema de zanahoria	20
Vichyssoise	20

Pastas

Spaguetti carbonara	22
Spaguetti a la noruega	22
Macarrones a la boloñesa	22
Ravioli a la napolitana	23
Tallarines picantes	23
Tortellini al pesto	23
Tallarines con setas	24
Pasta fresca al curry	24
Pasta con gambas	24
Pasta en su tinta	25
Lazos con calabacín	25
Gnocchi a los tres quesos	25
Macarrones al roquefort	26
Fideuá	26

Arroces

Paella de Valencia	28
Arroz del Norte	28
Arroz Tres Delicias	28
Arroz con marisco	29
Arroz Negro	29
Arroz Hervido	29
Arroz con verduras	30
Arroz al curry	30

Verduras

Puré de verduras	32
Guisantes salteados	32
Mix de verduritas	32
Berenjenas fritas	33
Berenjenas rellenas	33
Musaka	33
Coliflor al gratén	34
Verduras al vapor	34
Wok de verduras	34
Flan vegetal	35
Patatas aromáticas	35
Champiñones al natural	35

Carnes

Albóndigas	38
Pollo salteado	38
Pollo en salsa de cava	38
Pollo al curry	39
Pollo al limón	39
Lomo a la cerveza	39
Ternera a la pimienta	40
Estofado de ternera	40
Cordero con alcachofas	40
Pato con champiñones	41
Pato a la naranja	41
Pavo a la almendra	41
Pechuga de pavo a la mostaza	42
Conejo con frutos secos	42
Conejo al ajillo	42

Pescados

Pastel de atún	44
Atún cordobés	44
Calamares guisados	44
Cazuelita de pescado	45
Trucha al horno	45
Bonito al estilo griego	45
Gambas al ajillo	46
Dorada a la sal	46
Lubina al horno	46
Bacalao Parisien	47
Bacalao con tomate	47
Salmón a la cerveza	47
Salmón al roquefort	48
Merluza en papillote	48
Merluza en salsa verde	48

Postres

Pastel de chocolate	50
Brownie	50
Chocolate a la taza	50
Bizcocho de limón	51
Bizcocho de coco	51
Pannacotta	51
Crema de fresas	52
Manzanas al horno	52
Tarta de manzana	52
Tarta de queso con arándanos	53
Flan de huevo	53
Natillas caseras	54
Peras al vino	54
Mermelada de melocotón	54
Mermelada de fresas	55

INFORMACIÓN GENERAL



MUNDO  CLIMA®
EscoChef

Primera prueba

1. Poner en la cubeta arroz, agua, sal y una cucharada de aceite.
2. Cerrar la tapa
3. Pulsar MENU opción ARROZ
4. Pulsar botón ENCENDER
5. El display cambiará de color, significa que está cocinando
6. Al cabo de unos minutos cuándo la máquina calcule el peso, el display mostrará el tiempo restante de cocción y empezará la cuenta atrás
7. Cuando el reloj llegue a 0 sonará un bip. El arroz está listo.
8. Si no lo retiramos, a partir de este momento el reloj sumará tiempo en positivo, porque se activa automáticamente la opción MANTENER CALIENTE. El reloj muestra el tiempo que lleva manteniendo el calor
9. Cuando vayamos a retirar el arroz, pulsar el botón OFF

Garantía

Este producto tiene una garantía de 2 años según ley vigente (Real Decreto Legislativo 1/2007) por el cual “todos los bienes de consumo tienen una garantía legal durante el plazo de dos años desde la fecha de factura o ticket de compra o albarán de entrega”

Salvador Escoda, S.A. se compromete a cambiar el aparato por uno nuevo o a repararlo si es posible, siempre que la avería que presente sea causada por defecto en la fabricación, la reclamación esté hecha dentro del plazo de garantía y se haya presentado el ticket de compra, albarán de entrega o factura correspondiente al mismo.

No entrará dentro de la garantía ningún aparato que presente daños por manipulación externa o interna debidos a un mal uso por parte del usuario, causados voluntaria o involuntariamente, por ello se recomienda encarecidamente que se lea el Manual de Usuario ubicado dentro del aparato antes de iniciar el uso del aparato.

No será cubierta por la garantía ninguna avería directamente causada por cambios en la tensión eléctrica.

En caso de no cubrir la garantía se presentará al usuario un presupuesto para reparación, -siempre y cuándo ésta sea posible- que deberá ser aceptado por escrito y pagado al contado previamente a la reparación para tener derecho a la misma fuera de garantía. En caso de no ser posible la reparación del aparato fuera de garantía, el usuario deberá retirar el material de su propiedad antes de 15 días de las instalaciones de Salvador Escoda, S.A.

En caso de no recibir contestación, se comunicará por cualquier canal al usuario su obligación de recoger el bien de su propiedad antes de 15 días de las instalaciones de Salvador Escoda, S.A., pasado dicho plazo se procederá al deshecho del aparato no reclamado ni retirado, sin posibilidad de reclamación posterior, según normativa vigente.

En caso de avería. Pasos:

1. Recupere su ticket de compra, albarán de entrega o factura de compra y envíelo por e-mail o fax a: incidencias@salvadorescoda.com / 934 569 032 indicando por escrito el motivo de la avería y sus datos de contacto (nombre, dirección postal y teléfono de contacto)
2. Espere a recibir autorización (número de devolución) por vía escrita u oral.
3. Cuándo haya obtenido la autorización, diríjase a su tienda Salvador Escoda más cercana y deje el aparato allí con el número de autorización recibido.
4. Espere a recibir llamada del Servicio Técnico respecto a su avería

ENSALADAS



MUNDOCLIMA®
EscoChef

“La máquina del futuro”





ensalada de verano

Ingredientes

150 gr. Pasta (no rellena)
1 lata de atún
½ Cebolla
1 Tomate
Aceitunas negras
1 pizca de sal
Aceite

Preparación

1. Ponga 0,5 litros de agua en la cubeta de su ESCOCHEF. Sale, añada la pasta y seleccione Hornear 30 minutos.
2. Mientras tanto, mezcle el atún, el tomate y la cebolla a dados, el aceite y el vinagre en una ensaladera.
3. Cuando la pasta esté cocida, escurra y añada a la ensaladera. Mezcle y deje enfriar.
4. Añada las aceitunas negras.

ensalada de arroz

Ingredientes

1 medidor de arroz
2 medidores de agua
¼ de medidor de aceite
Sal
1 aguacate
50 gr. de pimiento rojo
100 gr. de tomate
50 gr. de maíz
½ cebolla pequeña

Preparación

1. Ponga el arroz, el aceite y el agua en el recipiente del ESCOCHEF.
2. Programe el modo Arroz.
3. Prepare en un bol grande el maíz y el aguacate tomate y el pimiento rojo cortado.
4. Cuando termine el programa deje enfriar el arroz. Si lo prefiere, puede colar el arroz con agua para que quede más suelto.
5. Mezcle el arroz con el resto de ingredientes y aderece al gusto con sal y aceite.
6. Reserve en la nevera hasta el momento de servir.

ensalada tibia de legumbres

Ingredientes

100 gr. Garbanzos (o legumbre al gusto)
1 huevo duro
50 gr. de tomate
1 lata de atún
Cebolla
20 gr. de pimiento rojo
20 gr. de aceitunas
½ diente de ajo
2 cucharadas de vinagre
4 cucharadas de aceite
Sal y pimienta

Preparación

1. Ponga en remojo las legumbres elegidas la noche anterior. Al día siguiente, introdúzcalas en el recipiente de su ESCOCHEF y añada 0,5 litros de agua y una pizca de sal. Cierre la tapa y programe el modo A la Orden durante 1 hora.
2. Mientras tanto, lave y trocee a dados las verduras y los huevos duros. Mézclelo con el atún, el diente de ajo troceado y las aceitunas en rodajas.
3. Al finalizar el programa, escurra muy bien las legumbres y póngalas en una fuente. Cuando estén frías, añada el resto de los ingredientes y aliñe al gusto.

espinacas en ensalada

Ingredientes

100 gr. espinacas frescas
cortadas y lavadas
1 – 1,5 medidores de beicon
Piñones al gusto
Pasas sin pepitas al gusto
Sal
Aceite

Preparación

1. Programe su ESCOCHEF 10 minutos en modo Sofritos. Introduzca el beicon y saltéelo.
2. Cuando falten 3 minutos para acabar el programa, añada los piñones y las pasas.
3. Reparta las espinacas bol individual.
4. Al terminar el programa, reparta la mezcla en el bol de ensalada y aliñe al gusto.

ensaladilla

Ingredientes

1 o 2 patatas
1 zanahoria
1 huevo duro
50 gr. de guisantes cocidos
1 lata de atún en aceite
Mayonesa
Pimiento rojo asado (al gusto)
Aceitunas rellenas
Sal

Preparación

1. Introduzca las patatas y las zanahorias en el recipiente de su ESCOCHEF y añada agua hasta que queden bien cubiertas y un pellizco de sal. Programe el modo A la Orden durante 30-40 minutos. Una vez acabado el programa, deje que se enfríe y trocee en cuadraditos pequeños.
2. Incorpore los ingredientes en una fuente, añada el atún, los guisantes y las aceitunas, sazone e incorpore la mayonesa. Mezcle todo muy bien.
3. Decórela a su gusto con unas tiras de pimiento, aceitunas y el huevo duro.



CALDOS



MUNDOCLIMA®
EscoChef

*“Con su ayudante
de cocina, saben
mejor”*

caldo de pollo

Ingredientes

½ pollo granja o 1 pollo entero normal
1 cebolla
1 zanahoria
1 puerro
1 pizca de sal
Agua

Preparación

1. Corte y lave el puerro. Pele la zanahoria y la cebolla e introduzca todos los ingredientes en su ESCOCHEF.
2. Añada el agua de manera que cubra hasta el límite.
3. Programe el modo A la Orden durante 50 - 60 minutos.
4. Deje reposar hasta que deje de hervir y cuele el caldo.

caldo de verduras

Ingredientes

1 puerro
1 zanahoria
½ cebolla
1 patata
1 pizca de sal
Bolas de pimienta
Cucharada de aceite
Agua

Preparación

1. Corte y lave el puerro, la patata, la cebolla y la zanahoria y póngalo todo en el recipiente de su ESCOCHEF.
2. Añada el agua de manera que cubra hasta el límite.
3. Añada la pizca de sal, la pimienta y el aceite.
4. Programe el modo A la Orden durante 45-60 minutos.
5. Deje reposar hasta que deje de hervir y cuele el caldo.

caldo de pescado (fumet)

Ingredientes

250 gr. de espinas y cabeza de pescados
½ - 1 cebolla
½ - 1 zanahoria
Perejil y laurel

Preparación

Es preferible utilizar las cabezas y espinas de pescados blancos: merluza, pescadilla, gallo, rape y/o una rodaja de congrio. Pida la zona que tiene espinas.

1. Lave las espinas y cabezas, a las que se les habrá quitado los ojos, los dientes y las tripas. Lave y corte la zanahoria y la cebolla y ponga junto con el pescado, el perejil y el laurel en el recipiente de su ESCOCHEF. Añada el agua de manera que cubra hasta el límite.
2. Programe el programa A la Orden durante 40 minutos.
3. Quite la espuma que va soltando el pescado con la ayuda del cucharón.
4. Cuele el caldo

TORTILLAS Y QUICHE



MUNDOCLIMA®
EscoChef

*“Rapidez y
Sabor”*





tortilla española

Ingredientes

4 huevos
5 - 6 patatas
½ medidor de aceite
Sal

Preparación

1. Pele y corte las patatas a tacos pequeños o a láminas. Póngalas en su ESCOCHEF junto con el aceite y programe 20 minutos el programa Sofritos. Remueva con la espátula para que se doren de manera uniforme.
2. Bata los huevos, añada una pizca de sal e inserte en el recipiente de su ESCOCHEF juntamente con las patatas mezclando bien el huevo para que las patatas no queden todas juntas.
3. Programe modo Freír 10 minutos. Conforme se vaya cocinando el huevo por debajo remueva el fondo de la tortilla con la espátula para ayudar a que se vaya cocinando el huevo de manera uniforme. Repita el proceso hasta que la parte de arriba de la tortilla se haya cocido.
4. Cuando concluya el programa, saque la tortilla del recipiente ESCOCHEF y dele la vuelta con la ayuda de un plato.

tortilla especial

Ingredientes

3 huevos
150 gr. de espinacas
100 gr. de tiras de bacon
¼ de medidor de aceite de oliva
½ diente de ajo
Sal y pimienta

Preparación

1. Programe modo Sofritos 10 minutos. Eche el aceite, las espinacas, el ajo picado y las tiras de bacon en el recipiente ESCOCHEF. Remueva con la espátula para que se mezclen los ingredientes.
2. Bata los huevos, añada una pizca de sal e inserte en el recipiente juntamente con el resto de ingredientes cuando finalice el programa.
3. Programe modo Freír 10 minutos. Conforme se vaya cocinando el huevo por debajo remueva el fondo de la tortilla con la espátula para ayudar a que se vaya cocinando el huevo de manera uniforme. Repita el proceso hasta que la parte de arriba de la tortilla se haya cocido.
4. Cuando concluya el programa, deje reposar la tortilla con la tapa bajada unos cinco minutos. Saque la tortilla del recipiente ESCOCHEF y dele la vuelta con la ayuda de un plato.

tortilla de primavera

Ingredientes

3 huevos
100 gr. espárragos trigueros (no enlatados)
¼ del vaso medidor de aceite
Una pizca de sal

Preparación

1. Corte en trozos pequeños los espárragos y lávelos
2. Programe modo Sofritos 10 minutos. Eche el aceite y los espárragos en el recipiente ESCOCHEF. Remueva con la espátula para que se doren de manera uniforme.
3. Bata los huevos, añada una pizca de sal e insertelos en el recipiente juntamente con los espárragos cuando finalice el programa.
4. Programe modo Freír 10 minutos. Conforme se vaya cocinando el huevo por debajo remueva el fondo de la tortilla con la espátula para ayudar a que se vaya cocinando el huevo de manera uniforme. Repita el proceso hasta que la parte de arriba de la tortilla se haya cocido.
5. Cuando concluya el programa, deje reposar la tortilla con la tapa bajada unos cinco minutos. Saque la tortilla del recipiente ESCOCHEF y dele la vuelta con la ayuda de un plato.

quiche vegetariana

Ingredientes

½ cebolla pequeña
 ½ pimiento rojo
 ½ puerro
 ½ calabacín
 1 tomate
 1 bote de espárragos
 1 huevo
 100 ml. de nata culinaria
 50 gr. de queso rallado para fundir
 Sal y pimienta
 Lámina 100 - 200 gr. de pasta quebrada

Preparación

1. Ponga un chorrito de aceite en su ESCOCHEF. Programe en modo Sofritos durante 20 minutos e introduzca, por este orden, la cebolla muy bien picada, el pimiento bien cortado, el puerro muy finito, el calabacín bien partido en cuadrados, el tomate en trocitos y los espárragos troceados. Cierre la tapa, pero remueva las verduras de vez en cuando. Debe quedar todo medio desecho.
2. Mientras tanto, en un bol bata los huevos y añada la nata y el queso. Siga batiendo y eche la sal (unas 2 cucharillas de café) y pimienta al gusto.
3. Cuando acabe el programa, vierta los vegetales en el bol de los huevos y remueva bien.
4. Lave y seque bien el recipiente de su ESCOCHEF y forre el fondo del recipiente de su ESCOCHEF con la masa quebrada, procurando cubrir unos tres centímetros de alto en el borde, de forma que la mezcla no llegue a rebasarlo. Pinche el fondo con un tenedor. Vierta la mezcla con las verduras encima de la masa y programe 30 minutos en modo Freír.
5. Es conveniente que a mitad del proceso pinche la quiche para que vaya saliendo el agua. Para desmoldar es imprescindible esperar a que se enfríe.

Si desea hacer la quiche sin pasta quebrada, después de soFreír las verduras, programe su ESCOCHEF 20 minutos en modo Freír y vierta directamente en el recipiente la mezcla de huevo, queso y nata.

quiche mixta

Ingredientes

2 huevos
 100 gr. de jamón cocido picado
 100 ml. de leche
 10 ml. de nata líquida
 pimienta negra molida
 100 gr. de queso emmenthal rallado
 Sal
 Lámina masa quebrada congelada

Preparación

1. Forre el fondo del recipiente de su ESCOCHEF con la masa quebrada, procurando cubrir unos tres centímetros de alto en el borde, de forma que la mezcla no llegue a rebasarlo. Pinche el fondo con un tenedor.
2. Mezcle los huevos, la leche, la nata, la pimienta negra y la sal.
3. Bata todo en una batidora y agregue el queso rallado y el jamón picado.
4. Vierta la mezcla sobre el fondo de la masa y programe modo Freír durante 40 minutos. Desmolde cuando esté frío.

Si desea hacer la quiche sin pasta quebrada, programe su ESCOCHEF 30 minutos en modo Freír y vierta directamente en el recipiente la mezcla de ingredientes.

LEGUMBRES



MUNDO  CLIMA®
EscoChef

*“La cocina es
cómoda y fácil”*

lentejas jardinera

Ingredientes

100 gr. de lentejas
1 patata
½ zanahoria
½ cebolla
½ puerro
½ pimiento rojo
1 hoja de laurel
Sal
2 cucharadas de aceite

Preparación

1. Ponga en remojo las lentejas la noche anterior. Al día siguiente, introdúzcalas en el recipiente de su ESCOCHEF con agua que sobrepase el nivel de las lentejas tres dedos. Cierre la tapa y programe el modo Sopa durante 60-70 minutos.
2. Añada la cebolla limpia y el puerro ambos sin cortar para que después de la cocción se puedan retirar, y las zanahorias y el pimiento a trocitos pequeños. Pasados 30 minutos, añada la patata troceada, la sal y el aceite, para que siga cocinando hasta que acabe el programa.

bacalao con habas

Ingredientes

100 gr. de bacalao desmigado y desalado.
150 gr. de alubias en conserva.
1 diente de ajo.
perejil picado.
¼ medidor de vino blanco.
3 medidores de agua.
½ cucharada de harina.

Preparación

1. Lamine lo ajos finamente y pique el perejil.
2. Introduzca en su cubeta de ESCOCHEF todos los ingredientes.
3. Programe modo Potaje durante 60-70 minutos

habitas baby con panceta

Ingredientes

½ Kg. de habas baby descongeladas
100 gr. de panceta a tiras
2-3 Hojas de menta
¼ de medidor de aceite
Sal

Preparación

1. Introduzca todos los ingredientes en su ESCOCHEF.
2. Programe modo Freír 30 minutos.

SOPAS Y CREMAS



MUNDOCLIMA®
EscoChef

*“Disfrute el
sabor casero sin
preocupaciones”*

sopa de la abuela

Ingredientes

½ - ¾ litro de caldo de pollo
o carne al gusto
¼ de pollo
½ cebolla pequeña
1 zanahoria
1 puerro
Sal
Perejil picado

Preparación

1. Pele la cebolla, el puerro y la zanahoria. Corte por la mitad la cebolla y el resto de verduras en trocitos.
2. Introduzca las verduras, el pollo y el caldo en su ESCOCHEF. Programe modo A la Orden durante 30 minutos y tape. Retire la espuma si fuera necesario.
3. Al acabar el programa, cólelo y vuélvalo a poner en su ESCOCHEF. Agregue los fideos y programe 10 minutos en modo Sofritos, dejando la tapa abierta. Se puede servir decorado con perejil.

crema de zanahoria

Ingredientes

¾ kg. de zanahoria
¼ del vaso medidor de aceite
2-3 medidores de agua
2-3 medidores de leche desnatada
sal
pimienta

Preparación

1. Pele y corte a rodajas la zanahoria. Póngala en el recipiente de su ESCOCHEF junto con el aceite, la sal y un poco de pimienta. Añada 2 o 3 medidores de agua y programe modo Freír 20 minutos.
2. Una vez concluido el programa, ponga en un recipiente para sopa, añada 2 medidores de leche desnatada y triture con un minipimer hasta conseguir una textura al gusto (fina o mas gruesa). Puede añadir más agua o leche en función del grosor que desee para la crema mientras la tritura.
3. Deje reposar en nevera, se sirve fría.

vichyssoise

Ingredientes

2 puerros
1 patata pequeña
2 medidores de caldo de verduras
2 medidores de leche
¼ de medidor de nata culinaria
Sal
Pimienta blanca
Perejil picado

Preparación

1. Pele y corte a cuartos las patatas. Lave y corte los puerros. Introduzca en su ESCOCHEF, las patatas, los puerros, el caldo de verduras, sale y programe modo Freír 20 minutos.
2. Saque todo y añada el perejil picado, la pimienta blanca, la nata culinaria y la leche. Triture con la ayuda de un minipimer hasta conseguir una textura fina y homogénea y reserve en nevera. Tomar fría.

PASTAS



MUND  CLIMA®
EscoChef

*“Siempre al
dente”*

spaguetti carbonara

Ingredientes

100 gr. de spaguetti
¼ de medidor de aceite
Sal
2 medidores de agua.
100 gr. de beicon
2 medidores de nata culinaria
50 gr. de queso parmesano
Pimienta negra

Preparación

1. Introduzca en su ESCOCHEF el beicon con el aceite, el agua, la nata culinaria, pimienta negra y sal. Corte los spaguetti por la mitad e introdúzcalos en su recipiente ESCOCHEF. Programe Hornear durante 15-20 minutos. Remueva de cuando en cuando
2. Cuando concluya el programa puede servir con queso parmesano rallado por encima.

spaguetti a la noruega

Ingredientes

100 gr. de spaguetti
50-100 gr. de salmón ahumado
1 cebolla
Orégano
2 medidores de nata culinaria
2 medidores de agua
Sal
Aceite

Preparación

1. Corte finamente las cebollas. Ponga en su recipiente ESCOCHEF un chorrito de aceite y las cebollas cortadas. Añada un poco de sal y orégano y programe modo Freír 15 minutos. Remueva de cuando en cuando.
2. A la conclusión añada los spaguetti partidos por la mitad, el agua y la nata culinaria junto con el salmón. Programe Hornear durante 15 minutos.

macarrones a la boloñesa

Ingredientes

100 gr. de macarrones.
2 medidores de agua
Sal
Pimienta
Orégano
50 gr. de queso rallado
2 medidores de tomate frito
100 gr. de carne picada
aceite de oliva
½ cebolla pequeña
queso rallado (opcional/ a gusto)

Preparación

1. Ponga en su ESCOCHEF, el aceite de oliva, la cebolla picada finamente, la carne picada, el orégano, salpimento y programe modo Sofritos 10 minutos, removiendo de cuando en cuando.
2. Añada el agua, los macarrones y programe el Hornear durante 25-30 minutos. Si quiere los macarrones al dente programe solo 20-25 minutos.
3. Si lo prefiere, sirva la pasta con queso rallado por encima.



ravioli a la napolitana

Ingredientes

150 gr. de ravioli rellenos al gusto (carne, queso o verduras, al gusto)

2 medidores de tomate frito
Orégano

Pimienta molida

1 medidor de agua

Sal

¼ de medidor de aceite

Preparación

1. Introduzca en su ESCOCHEF el tomate frito, el aceite, el agua, los ravioli, el orégano, un poco de pimienta molida y la sal.
2. Programe Hornear durante 15 minutos.
3. Una vez en el plato, a modo de sugerencia, eche un poco de parmesano rallado por encima.

tallarines picantes

Ingredientes

150 gr. de tallarines
aceite

2-3 dientes de ajo

½ - 1 guindilla (al gusto)

Parmesano rallado

Sal

Agua

Preparación

1. Llene su ESCOCHEF de agua hasta el límite de cinco. Sale abundantemente e inserte los tallarines. Programe Hornear durante 15 minutos. Cuando los tallarines caigan al fondo del recipiente, cierre la tapa de su ESCOCHEF. Una vez acabado el programa escurra los tallarines.
2. Pele y corte los dientes de ajo a láminas. Añada aceite al recipiente de su ESCOCHEF y programe modo Sofritos 10 minutos. Cuando falten 6 minutos añada los ajos laminados y la guindilla troceada con la misma mano. Sofría removiendo con la espátula continuamente para que los ajos se doren uniformemente. Cuando queden 3 minutos añada los tallarines y mezcle los ingredientes removiendo hasta que concluya el programa. Servir y listo.
3. Una vez en el plato, añada un poco de parmesano rallado por encima, al gusto.

tortellini al pesto

Ingredientes

150 gr. de tortellini rellenos (queso, carne o verduras,, al gusto)

10 gr. de hojas de albahaca fresca

10-15 gr. de piñones

20 gr. de parmesano rallado

Aceite

Sal

Agua

Preparación

1. Para la salsa pesto proceda de la siguiente manera: triture en un vaso los piñones hasta que quede hecho una pasta. Añada el parmesano y vaya añadiendo aceite de oliva poco a poco para que vaya ligando la salsa, siga triturando y añada la albahaca. Añadir más aceite y triturar hasta que quede una pasta uniforme de color verde. Añada un poco de sal durante el proceso.
2. Llene su ESCOCHEF de agua hasta el límite de cinco. Sale abundantemente e inserte los tallarines. Programe Hornear durante 15-20 minutos. Cuando los tallarines caigan al fondo del recipiente, tape su ESCOCHEF. Una vez acabado el programa escurra los tallarines y mezcle con la salsa pesto.
3. Si se prefiere, se puede espolvorear un poco de parmesano rallado por encima.

tallarines con setas

Ingredientes

150 gr. de tallarines
Pimienta molida
50 - 60 gr. de champiñones o
otras setas
½ diente de ajo
¼ de medidor de aceite
Sal
1-2 medidores de agua
Queso parmesano rallado.

Preparación

1. Lamine los champiñones o las setas que haya escogido y el diente de ajo.. Eche en su recipiente ESCOCHEF el aceite, los champiñones o setas, el diente de ajo, sal al gusto y la pimienta molida. Programe modo Sofritos durante 10 minutos. Remueva de cuando en cuando.
2. Añada el agua, los tallarines y programe Hornear durante 15-20 minutos.
3. Cuando concluya el programa puede servir con queso parmesano rallado por encima.

pasta fresca al curry

Ingredientes

150 gr. de pasta rellena
(fresca)
½ pimiento verde
1 - 1,5 cebollas medianas
Curry en polvo
1 medidor nata culinaria
2 medidores de agua
Sal

Preparación

1. Pele las cebollas en juliana. Corte el pimiento verde a trozos pequeños.
2. Introduzca en su ESCOCHEF, el agua, la nata liquida, las cebollas, el pimiento, la pasta fresca y por último sale y eche el curry en polvo al gusto.
3. Programe Hornear durante 35 minutos y cierre la tapa. Cuando acabe el programa servir y listo.

pasta con gambas

Ingredientes

150 gr. de pasta al gusto
(fresca o seca, pero no
rellena)
Aceite
Sal
Orégano
1 diente de ajo
100 gr. de gambas peladas
2 medidores de nata culinaria
2 medidores de agua

Preparación

1. Inserte en su ESCOCHEF un chorrito de aceite, las gambas peladas y sale. Programe modo Sofritos 10 minutos. Remueva de cuando en cuando con la ayuda de una espátula. Pele el ajo y laminelo. Cuando falten 4 minutos para el fin del programa, añada el ajo y dórelo.
2. Cuando acabe el programa, inserte la pasta en su ESCOCHEF, la nata culinaria y el agua. Añada orégano y sale al gusto. Programe Hornear durante 15 - 20 minutos.



pasta en su tinta

Ingredientes

150 gr. de tallarines negros (a la tinta de sepia).
100 gr. de gamba pelada congelada.
50 gr. de anillas de sepia/calamar cortadas.
20 gr. de parmesano rallado.
2 medidores de nata culinaria 20% materia grasa
¼ de medidor de aceite
Sal
2 medidores de agua

Preparación

1. Inserte en su recipiente ESCOCHEF, un pellizco de sal, las gambas congeladas y las anillas de sepia/calamar y programe modo Sofritos 10 minutos. Remueva de cuando en cuando. Cuando acabe el programa añada los tallarines partidos por la mitad, el agua y la nata culinaria.
2. Programe Hornear durante 15 minutos y remueva de cuando en cuando. A la conclusión servir y listo.

lazos con calabacín

Ingredientes

150 gr. de lazos (o similar, al gusto)
¼ de medidor de aceite.
Sal.
150 gr. de calabacín.
1 pizca de pimienta blanca molida.
1 poco de orégano.
2 medidores de nata culinaria 20% materia grasa
2,5 medidores de agua

Preparación

1. Lave y corte los calabacines en rodajas finas. Insertelos en su ESCOCHEF y programe modo Sofritos durante 5 minutos.
2. Inserte en su ESCOCHEF el agua, los lazos, la nata líquida, el orégano, la pimienta blanca, el aceite y la sal.
3. Programe Hornear 25 minutos. Si se prefiere al dente, programe Hornear solo 20 minutos. Cuando acabe el programa, servir y listo.

gnocchi a los tres quesos

Ingredientes

150 gr. de gnocchi frescos.
100 gr. de queso roquefort (1 cuña standard)
100 gr. de queso emmental
50 gr. de queso gorgonzola
1 medidor y medio de nata líquida 20% materia grasa
1 medidor de leche
Sal
Pimienta negra molida

Preparación

1. Ponga en su recipiente ESCOCHEF, la nata líquida, los quesos troceados, los gnocchis, la sal y eche un poco de pimienta molida por encima. Programe Hornear durante 15 minutos. Remueva un poco de cuando en cuando para que se mezcle todo uniformemente. Servir y listo.

macarrones al roquefort

Ingredientes

150 gr. de macarrones.
2,5 medidores de agua
Sal.
100 gr. de queso roquefort
(cuña standard)
3 medidores de nata culinaria 20% materia grasa
Nueces

Preparación

1. Introduzca en su recipiente ESCOCHEF los medidores de nata culinaria, el agua, el queso roquefort troceado, la sal, los macarrones tape el recipiente y programe Hornear 25 minutos. Remueva de cuando en cuando. Si quiere que los macarrones estén al dente programe solo 20 minutos.
2. Cuando termine el programa. Sirva en los platos espolvoreando trocitos de nueces por encima.

Si se dispone de nata culinaria con un porcentaje de materia grasa superior a 20%, reduzca en medio medidor de nata y añada medio medidor de leche entera.

fideuá

Ingredientes

4 gambones o cigalas.
150 gr. de fideos de Fideuá
(los finos).
Sal.
1/2 de medidor de aceite.
¼ de medidor de tomate frito.
3 medidores de caldo de pescado.
2 cebollas.
½ pimiento rojo.
100 gr. de rape.
100 gr. de anillas de calamar
Cúrcuma o colorante
1 cucharada de café de pimiento rojo molido (que no sea picante)
25 gr. de piñones

Preparación

1. Pele las cebollas y córtelas a trocitos pequeños, haga lo mismo con el pimiento rojo. Corte la carne de rape a cuadrados no muy gruesos.
2. Inserte en su ESCOCHEF ¼ de medidor de aceite, los gambones o cigalas y programe modo Sofritos 10 minutos. Remueva de cuando en cuando para que se doren adecuadamente. A la conclusión reserve.
3. A continuación introduzca ¼ de medidor de aceite, ¼ de medidor de tomate frito, el pimiento rojo, las cebollas, las anillas de calamar, programe modo Sofritos 20 minutos y tape. Remueva de cuando en cuando para que se dore uniformemente. Cuando falten 5 minutos para la conclusión añada la carne de rape. A la conclusión del programa añada de nuevo los gambones o cigalas.
4. Añada los piñones, los medidores de caldo de pescado, la cucharadita de pimiento rojo molido, la cúrcuma (lo suficiente para dar el tono amarillo) los fideos, programe Hornear 15 minutos y tape el recipiente. A la conclusión servir y listo.



ARROCES



MUNDOCLIMA®
EscoChef

*“Siempre
sabrosos, sin
pasarse”*

paella de Valencia

Ingredientes

¼ Kg. de pollo troceado.
150 gr. de judías verdes
100 gr. de judías blancas
(garrofón)
50 gr. de tomate troceado
2 medidores de arroz
3 medidores de caldo de pollo
1 cucharada de pimiento molido
3-4 hebras de azafrán o un poco de cúrcuma
1 ramita de romero
Sal
Aceite

Preparación

1. En primer lugar eche un chorrito de aceite en su ESCOCHEF y eche el pollo. Añada un poco de sal. Programe 10 minutos Sofritos y fríalo adecuadamente.
2. Reserve el pollo y añada al ESCOCHEF las judías verdes, el garrofón y el tomate troceado, sale y añada un poquito de aceite. Sofría 10 minutos Sofritos. Vaya removiendo de cuando en cuando para que se dore adecuadamente.
3. Añada el pollo, el arroz, el azafrán, la cucharada de pimiento molido, el caldo de pollo y programe modo Arroz.
4. Cuando queden 5 minutos para finalizar el programa añada una ramita de romero para que aromatice el arroz.

arroz del Norte

Ingredientes

2 medidores de arroz
4 medidores de agua
¼ de medidor de aceite
Unas hebras de azafrán o cúrcuma
100 gr. migas de bacalao desalado
150 gr. de coliflor
1 cucharadita de pimentón dulce
Sal

Preparación

1. Limpie la coliflor y la corte a trozos pequeños, cuidando de no desmenuzarla en exceso, que queden tallos lo más enteros posible.
2. Introduzca todos los ingredientes en su ESCOCHEF y remueva con la ayuda de la espátula para que se mezcle uniformemente. Programe modo Arroz y espere a la conclusión del programa. Servir.

arroz tres delicias

Ingredientes

2 medidores de arroz
4 medidores de agua
¼ medidor de aceite
100 gr. de jamón dulce
100 gr. de guisantes descongelados
1 zanahoria
Sal

Preparación

1. Pele la zanahoria córtela a cuadraditos muy finos. Trocee el jamón dulce a partes muy pequeñas.
2. Introduzca todos los ingredientes en su ESCOCHEF añada sal, remueva con la ayuda de la espátula para que todos los ingredientes se mezclen adecuadamente y programe modo Arroz. Cuando finalice el programa solo quedará servir.



arroz con marisco

Ingredientes

2 medidores de arroz
4 medidores de caldo de pescado
¼ de medidor de aceite
2-3 hebras de azafrán o un poco de cúrcuma
Una cucharada de café rasa de pimiento dulce molido
Sal
100 gr. de calamar
100 gr. de sepia
150 gr. de cebolla cortada a dados pequeños
20 gr. de piñones
4 langostinos

Preparación

1. Para el sofrito, eche en su recipiente ESCOCHEF, el aceite, la cebolla, la sepia, el calamar y los piñones. Ponga sal al gusto. Programe 20 minutos Sofritos. Remueva de tanto en tanto para que se dore de manera uniforme los alimentos.
2. Eche el caldo de pescado, el azafrán o la cúrcuma (para darle el color al arroz), el pimiento dulce molido y el arroz. Remueva con la ayuda de la espátula para que se mezclen bien los ingredientes y por último eche los langostinos por encima.
3. Programe el modo Arroz, cierre la tapa y cuando concluya el programa servir.

arroz negro

Ingredientes

2 medidores de arroz
4 medidores de a caldo de pescado o fumet
250 gr. de sepia
1 cebolla
¼ de medidor de aceite de oliva
1-2 bolsitas de tinta de calamar
1 cucharadita rasa de pimiento molido
Sal

Preparación

1. Limpie la sepia, troceándola finamente. Trocee la cebolla y córtela a trozos pequeños.
2. Ponga el aceite en su ESCOCHEF, junto con la sepia y la cebolla, añada sal y programe 10 minutos Sofritos.
3. Una vez termine el programa, eche por el siguiente orden, el arroz, el fumet de pescado, las bolsitas de calamar y el pimiento molido. Remueva adecuadamente para que se mezclen bien los ingredientes y sale al gusto.
4. Programe el modo arroz y ya estará listo.

arroz hervido

Ingredientes

4 medidores de arroz
8 medidores de agua
¼ de medidor de aceite
Sal

Preparación

1. Ponga el arroz, el aceite y el agua en el recipiente del ESCOCHEF.
2. Programe el modo Arroz y tape el recipiente.
3. Cuando termine el programa deje enfriar el arroz y sírvalo como acompañamiento de otro plato o como base para una ensalada de arroz. Si se prefiere, se puede colar el arroz con agua para que quede más suelto.

arroz con verduras

Ingredientes

2 medidores de arroz
4 medidores de caldo de verduras
 $\frac{1}{4}$ de medidor de aceite
Espárragos
1 pimiento rojo
1-2 cebollas
2-3 Alcachofas
100 gr. de habas tiernas
1 cucharadita de pimiento molido
Cúrcuma, colorante o azafrán
Sal

Preparación

1. Corte a láminas las alcachofas y resérvelas en un bol con agua y un chorrito de limón. Mientras, lave y corte a trozos pequeños los espárragos. Corte finamente las cebollas y el pimiento rojo.
2. Para el sofrito ponga el aceite, las cebollas, las alcachofas, las habas tiernas, el pimiento rojo y por último sal, en su ESCOCHEF y programe modo Sofritos 20 minutos. Vaya removiendo de cuando en cuando para que los ingredientes se doren uniformemente.
3. Cuando finalice el programa, añada el caldo de verduras, la cucharada de pimiento molido y el colorante escogido. Programe modo Arroz tapar el recipiente y esperar a que concluya el programa para servir.

arroz al curry

Ingredientes

2 medidores de arroz
4 medidores de caldo de verduras o agua
 $\frac{1}{4}$ de medidor de aceite
125 gr. de maíz dulce
125 gr. De atún en conserva
Sal
1 cucharada de curry

Preparación

1. Eche todos los ingredientes en su ESCOCHEF. Programe modo arroz y cuando concluya el programa estará listo.



VERDURAS



MUND^{CLIMA}
EscoChef

“Hechas en casa”

puré de verduras

Ingredientes

- 1 nabo
- 1 zanahoria
- 1 puerro
- 1 trozo de apio verde
- 1 patata
- 1 diente de ajo
- 2 hojas de laurel
- 1 medidor de agua
- ½ pastilla de caldo concentrado de verduras
- Nuez moscada
- Sal
- 1 chorro de aceite

Preparación

1. Introduzca todos los ingredientes, pelados y troceados en su ESCOCHEF. Programe modo Freír 20 minutos.
2. Cuando finalice el programa, saque los ingredientes y triture con la ayuda de un robot de cocina.

guisantes salteados

Ingredientes

- 500 gr. de guisantes congelados
- 250 gr. jamón serrano a dados
- 1 cebolla
- ½ medidor de aceite
- Sal

Preparación

1. Introduzca en su ESCOCHEF el aceite, los guisantes, el jamón y una cebolla picada finamente.
2. Programe modo Sofritos durante 30 minutos. Remover de tanto en tanto.

mix de verduras

Ingredientes

- 1 calabacín
- 2 tomates
- 1 cebolla
- 50 gr. aceitunas negras
- aceite de oliva
- sal y pimienta

Preparación

1. Pele y corte a rodajas el calabacín, los tomates y la cebolla. Quite los huesos a las aceitunas y macháquelas en un mortero junto con la sal, pimienta blanca y un chorrito de aceite de oliva.
2. En el recipiente de su ESCOCHEF, intercale rodajas de calabacín, tomate y cebolla y ponga entre capa y capa un poco de la mezcla de aceitunas. Termine con una capa de verduras, salpimiente, eche un chorrito de aceite y programe 20 minutos en modo Freír.



berenjenas fritas

Ingredientes

½ berenjena por persona
Sal
Aceite
Pimienta molida

Preparación

1. Corte las berenjenas por la mitad y taje su carne con la ayuda de un cuchillo.
2. Introduzca en su ESCOCHEF las berenjenas de manera que la piel quede en contacto con la base del recipiente. Añada la sal, el aceite y la pimienta.
3. Programe modo Freír durante 30 minutos y listo.

berenjenas rellenas

Ingredientes

½ berenjena por persona
150 gr. de carne picada
1-1,5 cebollas
Queso rallado
Sal
Aceite
Pimienta molida

Preparación

1. Corte las berenjenas por la mitad y taje su carne con la ayuda de un cuchillo.
2. Introduzca en su ESCOCHEF las berenjenas de manera que la piel quede en contacto con la base del recipiente. Añada la sal, el aceite y la pimienta.
3. Programe modo Freír durante 20 minutos. Cuando termine, quite la carne del interior de la berenjena procurando no romperla.
4. Mezcle en un bol, la carne de la berenjena con la carne picada. Pique la cebolla finamente.
5. Programe modo Sofritos 30 minutos e inserte en su recipiente ESCOCHEF un chorro de aceite de oliva y la cebolla. Cuando falten 20 minutos inserte la carne picada con la pulpa de berenjena. Dórelo de manera uniforme.
6. Cuando concluya el programa, rellene las berenjenas con el sofrito de carne y espolvoree el queso rallado por encima. Servir y listo.

musaka

Ingredientes

1 berenjena grande
150 gr. de carne picada
(cordero o ternera)
1 cebolla
2 dientes de ajo
1 medidor de tomate
triturado
1 y ½ medidor de Salsa
Bechamel
Queso rallado
Sal
Pimienta
Perejil
Orégano
Aceite

Preparación

1. Lave y pele las berenjenas y córtelas en rodajas de aproximadamente medio centímetro. Póngalas en una cazuela con agua y sal para que no amarguen. Deje reposar unos 30 minutos, mientras empieza a preparar el resto.
2. Pique muy menuda la cebolla. Programe su ESCOCHEF 10 minutos en modo Sofritos y eche la cebolla y la carne con un chorrito de aceite. Salpimente, y cuando falten 3 minutos para finalizar el programa, añada el ajo picado, el perejil, el orégano y el tomate triturado. Remueva muy bien.
3. Escorra las berenjenas y séquelas, ponga un trapo limpio en la encimera y colóquelas encima.
4. En el recipiente de su ESCOCHEF, alterne capas de berenjenas con capas de carne, terminando con una capa de berenjenas.
5. Cubra las berenjenas con la bechamel y espolvoree por encima el queso rallado. Cierre la tapa del ESCOCHEF y programe la función Freír durante 30 minutos.

coliflor al gratén

Ingredientes

1,5 – 1 coliflor
1 medidor de agua
100 gr. de queso rallado
Para la bechamel
50 gr. de mantequilla
3 medidores de leche
3 cucharadas de harina
Nuez moscada
Sal

Preparación

1. Para la Bechamel, ponga la mantequilla en trozos en su ESCO-CHEF y programe modo Freír 10 minutos. Tape. Tras 3 minutos, con la mantequilla disuelta, añada la leche, la harina, la nuez moscada y la sal. Remueva con la ayuda de la espátula a fin de que no se formen grumos con la harina en su recipiente. Reserve la bechamel.
2. Con el recipiente de su ESCOCHEF limpio, añada la coliflor cortada a trozos medianos, el agua, la sal y por último la bechamel por encima. Programe modo Freír 30 minutos y ya estará listo.
3. Cuando sirvamos el plato, espolvoree el queso rallado por encima.

verduras al vapor

Ingredientes

½ calabacín
1 patata
1 zanahorias
1 puerro o apio.
150 gr. Brócoli

Preparación

1. Corte el puerro, el calabacín (sin quitarle la piel), las patatas, el brócoli y las zanahorias a rodajas de grosor medio. Lávelo con agua.
2. Ponga agua en su recipiente ESCOCHEF hasta llegar a la señal de 2 vasos medidores. Una vez hecho, ponga la bandeja para hervir al vapor encima, compruebe que el agua no la toque.
3. Ponga las patatas en la base de la bandeja para hervir al vapor y encima vaya colocando por este orden, el brócoli el calabacín, las zanahorias y por último el puerro. Programe Vapor y presione inicio

wok de verduras

Ingredientes

½ pimiento verde
6 mazorquitas (en conserva)
de maíz
1 cebollas
2 zanahorias
150 gr. de champiñones
150 gr. de brócoli
¼ de medidor de aceite de girasol
½ medidor de salsa de soja

Preparación

1. Lave y lamine los champiñones. Pele las zanahorias, la cebolla y el pimiento verde y corte en juliana. Lave el brócoli y corte en brotes pequeños sin desmenuzarlo demasiado. Corte las mazorquitas de maíz por la mitad.
2. Eche el aceite de girasol en su ESCOCHEF. Añada, la cebolla, el pimiento verde, los champiñones, las zanahorias, el brócoli y programe modo Freír 30 minutos.
3. Cuando falten 15 minutos eche la salsa de soja y las mazorquitas de maíz. Remueva para que se vaya cocinando todo de manera uniforme. No eche sal, puesto que la salsa de soja contiene bastante y el wok quedaría muy salado. Espere a la conclusión del programa y sirva.



flan vegetal

Ingredientes

1/2 berenjena
1 calabacín
75 gr. de queso rallado
2 dientes de ajo
3 huevos
1 pizca de nuez moscada
1 pizca de pimienta
1 pizca de sal
50 ml. de aceite

Preparación

1. Pele y pique en juliana el calabacín, la berenjena y los dientes de ajo. Introdúzcalo en el recipiente de su ESCOCHEF junto con el resto de los ingredientes, excepto los huevos y el queso, remueva bien y programe Freír 20 minutos.
2. Acabado el programa, haga un puré y mézclelo con los huevos y el queso rallado sin dejar de remover para que los huevos no cuajen.
3. Agregue la mezcla en flaneras individuales sin rellenarlas demasiado (los flanes crecen un poco) y tápelos con papel de aluminio para evitar que el vapor caiga dentro de los flanes. Póngalos dentro del recipiente de su ESCOCHEF y añada agua hasta que llegue a $\frac{3}{4}$ partes de la altura de las flaneras para cocer los flanes al baño maría. Programe la función Freír durante 30 minutos.

patatas aromáticas

Ingredientes

500 gr. de patatas.
1 cebolla
Sal
Un chorro de aceite
1 ramita de hierbas aromáticas
2 medidores de agua

Preparación

1. Introduzca la cebolla cortada en juliana, las patatas peladas y a trozos no muy grandes, la ramita de hierbas aromáticas, el aceite y el agua en su ESCOCHEF. Programe modo Freír 20 minutos y estará listo.

champiñones al natural

Ingredientes

400 gr. de champiñones
5 dientes de ajo
 $\frac{1}{4}$ de medidor de aceite
Un poco de perejil
Sal

Preparación

1. Limpie y lamine los champiñones. Pique finamente el perejil y lamine los ajos.
2. Introduzca en su ESCOCHEF todos los ingredientes y programe modo Sofritos 20 minutos con la tapa abierta. Remueva con la ayuda de la espátula de cuando en cuando para que se vayan dorando de manera uniforme. Una vez terminado el programa, sirva y listo.



CARNES



MUND^{CLIMA}
EscoChef

*“Sabrosas al
instante”*

albóndigas

Ingredientes

Para las albóndigas:

500 gr. de carne picada mixta (250 gr. cerdo y 250 gr. ternera)

1 vaso de leche

1 trozo de pan

2 huevos

Perejil

2 dientes de ajo

Harina

Para la salsa:

1 medidor de aceite de oliva

2 cebollas

1 medidor de agua

¼ de medidor de vino blanco

1 medidor de tomate frito

Sal

pimienta negra molida

1 hoja de laurel

Preparación

1. Macere el pan con la leche. Mientras tanto, elabore una masa con la carne picada, el huevo, los ajos finamente picados y un poco de perejil picado. Salpimiente y mezcle bien hasta que quede una masa homogénea. Escorra el pan y añada a la mezcla. Prepare las albóndigas y páselas por harina.
2. Introduzca las albóndigas en su ESCOCHEF junto con el aceite. Programe 10 minutos en modo Sofritos. Cuando estén doradas, reserve en un plato con papel de cocina para que escurra el aceite.
3. Deje solamente un poco del aceite donde se han frito las albóndigas. Pique las cebollas e introduzca en su ESCOCHEF. Programe 20 minutos Freír. Remueva de vez en cuando y cuando falten 15 minutos, añada el laurel, el agua, el vino blanco y un pellizco de sal. Remueva y cierre la tapa.
4. Cuando falten 5 minutos para acabar el programa, añada el tomate frito y remueva. Introduzca las albóndigas en la salsa y cierre la tapa.
5. Recomendamos que sirva espolvoreado con perejil y con unas patatas fritas en dados.

pollo salteado

Ingredientes

1 Kg. de pechuga de pollo

½ pimiento verde

1 pimiento rojo

2 cebollas

Un chorrito de aceite

Sal

Romero o tomillo

Preparación

1. Lave y corte a trozos no muy pequeños los pimientos. Corte la cebolla en juliana. Corte la pechuga de pollo a cuadrados.
2. Ponga todos los ingredientes en su ESCOCHEF y seleccione modo Sofritos 30 minutos. Añada sal y una ramita de romero o tomillo. Remueva de vez en cuando para conseguir que se doren adecuadamente todos los ingredientes.
3. Una vez concluido el programa servir y listo.

pollo en salsa de cava

Ingredientes

4 muslos de pollo.

2 cebollas

1 medidor de nata líquida

1,5 medidor es de cava

80 gr. de mantequilla

Pimienta blanca

Sal

150 gr. de champiñones a cuartos

Preparación

1. Sazone los muslos de pollo con sal y pimienta. Corte las cebollas finamente e introduzca en su ESCOCHEF el pollo con la mantequilla. Programe modo Sofritos 10 minutos y dore el pollo homogéneamente.
2. Cuando finalice el programa añada sal, el cava y los champiñones y programe modo Freír 20 minutos. Cuando falten 10 minutos para el final del programa añada la nata líquida en su ESCOCHEF.
3. Servir y listo.



pollo al curry

Ingredientes

3 pechugas de pollo grandes
cortadas a tacos
¼ de medidor de aceite
1/2 pimiento verde mediano
1 cebolla grande
1 cucharada de curry
1 cucharada de harina
2 medidores de caldo de
pollo
1 chorrito de nata líquida

Preparación

1. Lave el pimiento y corte a tacos no muy pequeños. Haga el mismo proceso con la cebolla.
2. Ponga el pimiento verde, las pechugas de pollo y la cebolla en su ESCOCHEF junto con el aceite. Programe modo Sofritos 20 minutos para que se doren los ingredientes y remueva de cuando en cuando.
3. Añada el curry, el caldo de pollo, la harina y el chorrito de nata líquida. Remueva bien con la ayuda de una espátula y tape. Programe modo Freír 10 minutos y estará listo. Remueva de cuando en cuando para que no se pegue la salsa.

pollo al limón

Ingredientes

4 pechugas de pollo.
Un chorro de aceite de oliva
Sal y pimienta
1,5 medidor es de vino
blanco
Tomillo
1 limón
1 cebolla
1 medidor y medio de caldo
de pollo.

Preparación

1. Pele y corte finamente la cebolla. Salpimiente las pechugas de pollo. Saque el zumo del limón y pele unas pocas limaduras de la piel del limón.
2. Añada en su ESCOCHEF, la cebolla, el chorrito de aceite, las pechugas de pollo, el zumo de limón y las limaduras de la piel, el vino blanco y el caldo de pollo. Por último añada una ramita de tomillo. Programe modo Freír 30 minutos y estará listo.

lomo a la cerveza

Ingredientes

6 cortadas finas de lomo de
cerdo
2 medidores y medio de
cerveza
200 g. de champiñón lami-
nado
1 cebolla
Sal
Aceite
Pimienta

Preparación

1. Eche un poco de aceite y programe modo Sofritos 10 minutos. Marque el lomo de cerdo por las dos caras, primero con 4 cortadas, reserve y después con 4 más. Salpimiente y reserve. Mientras, pele y corte la cebolla muy fina.
2. Espere a que concluya el programa y añada todos los ingredien-tes en su ESCOCHEF, por el siguiente orden: la cebolla, los champi-ñones, el lomo, la cerveza y programe modo Freír 30 minutos. Sirva y listo.

ternera a la pimienta

Ingredientes

8 filetes de ternera
Sal
Aceite
Unos granos de pimienta negra
1 medidor y medio de nata líquida
1 medidor de caldo de carne
Un chorrito de brandy
300 gr. champiñones

Preparación

1. Salpimiente los filetes de ternera e inserte en su ESCOCHEF junto con un chorrito de aceite. Programe modo Sofritos 10 minutos y dórelos por los dos lados. Reserve.
2. Añada la nata, el caldo de carne, los champiñones laminados y limpios, el brandy, los granos de pimienta negra, sal y programe modo Freír 20 minutos. Cuando queden 5 minutos para el fin del programa, añada la carne y mezcle con la salsa. Servir y listo.

estofado de ternera

Ingredientes

750 gr. de carne de ternera cortada a dados
1 pimiento rojo mediano
1 cebolla
300 gr. de champiñones
2 zanahorias medianas
250 gr. de guisantes
¼ de medidor de coñac
1 cucharada rasa de pimiento dulce
Agua
Sal
Aceite

Preparación

1. Programe el modo Sofritos 20 minutos y eche ¼ de medidor de aceite, sal y la carne en el recipiente de su ESCOCHEF. Eche ¼ de medidor de coñac.
2. Corte a cuartos los champiñones y lávelos. Pele y corte a rodajas las zanahorias. Por último, corte en trozos muy pequeños la cebolla y el pimiento rojo. Eche en el recipiente de su ESCOCHEF junto con 1/4 de medidor de aceite y sal. Programe 60 minutos Freír.
3. Cuando falten 40 minutos para la conclusión del programa eche agua hasta que cubra todo el guiso y la cucharada rasa de pimiento dulce. Deje cocer hasta la finalización del programa y estará listo para servir.

cordero con alcachofas

Ingredientes

4-6 alcachofas
300 gr. de cordero
Pimienta negra
Sal
¼ de medidor de aceite
2 cebollas
4 tomates
3 medidores de agua

Preparación

1. Pique las cebollas y limpie las alcachofas (quite hojas hasta que quede limpia para picar). Corte los tomates a dados pequeños.
2. Corte las alcachofas a láminas e introdúzcalas en su ESCOCHEF con un chorro de aceite. Programe modo Freír durante 20 minutos y vaya abriendo la tapa para comprobar su estado de cocción.
3. Introduzca en el recipiente de su ESCOCHEF, el aceite, el cordero a trozos, los tomates, la cebolla picada, sal pimente y eche el agua por encima.
4. Cierre la tapa y programe modo Freír durante 25 minutos. Remueva de cuando en cuando. Cuando termine servir y listo.



pato con champiñones

Ingredientes

2 muslos de pato
1 cebolla
200 gr. de champiñones
2 dientes de ajo
1 y ½ medidor de caldo de carne
1 medidor de vino tinto
1 cucharada de harina
Sal
Pimienta
¼ medidor de aceite de oliva
Una pizca de perejil picado

Preparación

1. Si lo cree necesario, retire el exceso de grasa que sobra de los muslos. Con un cuchillo hágalos unos cortes por la parte de la piel, formando rombos. Sazone con sal y pimienta y colóquelos en su ESCOCHEF por el lado de la grasa.
2. Corte los champiñones a láminas, pique la cebolla, el ajo y el perejil muy fino y añádale a la cubeta junto al aceite y la harina disuelta en el vino tinto.
3. Cierre la tapa y programe durante 40 minutos el modo Freír. Abra la tapa y mezcle los ingredientes dos o tres veces durante la cocción. Una vez terminado el tiempo, abra y sirva inmediatamente

pato a la naranja

Ingredientes

2 pechugas de pato
4 naranjas
50 gr. de mantequilla
50 gr. de azúcar
½ medidor de licor de naranja
1 medidor de agua
Sal
Pimienta

Preparación

1. Salpimiente las pechugas de pato, trocéelas por la mitad e introdúzcalas en su ESCOCHEF. Añada también el licor de naranja, la mantequilla, el azúcar, el zumo de 3 naranjas y las rodajas de la cuarta naranja.
2. Remueva bien para que los ingredientes se mezclen y para que el pato se empape del líquido.
3. Cierre la tapa y programe el menú Freír 35 minutos.

pavo a la almendra

Ingredientes

2 pechugas de pavo
200 gr. de almendras fritas sin piel
1 pimienta roja
¼ de medidor de aceite
1 medidor de agua
3 dientes de ajo
2 cebollas

Preparación

1. Corte el pimienta rojo a trozos pequeños. Haga lo mismo con las cebollas. Pique las almendras.
2. Introduzca en su recipiente ESCOCHEF el aceite, el pimienta rojo, la cebolla, los dientes de ajo, las pechugas de pavo y por último las almendras y el agua. Sal pimente y programe modo Freír durante 25 minutos. Remueva de cuando en cuando. Cuando termine el programa, servir y listo.

pechugas de pavo a la mostaza

Ingredientes

2 pechugas de pavo
Un chorrito de aceite
4 cucharaditas de mostaza de Dijón
2 medidores de nata culinaria 20% materia grasa
3 cebollas
Sal

Preparación

1. Pele y corte finamente las cebollas. Una vez hecho, insértelas en su ESCOCHEF junto con un chorrito de aceite y programe modo Sofritos 10 minutos. Eche sal al gusto. Remueva con una espátula de cuando en cuando para que se doren de manera uniforme.
2. Ponga dentro del recipiente las pechugas de pavo y programe modo Freír 30 minutos.
3. Cuando falten 10 minutos para la conclusión del programa eche la nata culinaria y la mostaza de Dijón. Mezcle bien de manera que quede una salsa homogénea de color amarillo.

conejo con frutos secos

Ingredientes

½ conejo a trozos sin la cabeza
1 cebolla
1 hoja de laurel
1 medidor de vino blanco
2 dientes de ajo
100 gr. de frutos secos al gusto (piñones, nueces, etc.)
Aceite
Sal y pimienta

Preparación

1. Sazone el conejo con sal y pimienta. Corte la cebolla en juliana e introdúzcala en su ESCOCHEF junto al conejo. Programe modo Sofritos 10 minutos y dore el conejo y la cebolla con un poco de aceite.
2. Al acabar el programa, introduzca el resto de los ingredientes, salpimiente y cierre la tapa. Programe el menú Freír durante 10 minutos más y listo para servir.

conejo al ajillo

Ingredientes

½ conejo troceado sin la cabeza
1 cabeza de ajos laminada
½ de medidor de aceite
Sal pimienta
1 ramita de romero

Preparación

1. Corte el conejo a trozos no muy grandes y salpimiéntelo. Échelo en su recipiente ESCOCHEF junto con el aceite y la ramita de romero. Programe 20 minutos Sofritos

Remueva con la espátula para que se dore todo de manera uniforme. Mientras, pele y corte los ajos a láminas muy finas. Cuando queden 4 minutos para la finalización del programa eche los ajos y remueva todo para que se acaba de freír bien. Sirva y listo.

PESCADOS



MUNDO  CLIMA®
EscoChef

*“Todo el sabor
mediterráneo”*

pastel de atún

Ingredientes

1 lata de atún
3 cucharadas de pan rallado
½ cebolla picada
2 cucharadas de perejil picado
3 huevos
Sal y pimienta
3 cucharadas de harina
1 vaso medidor de leche
3 cucharadas de margarina

Preparación

1. En un bol, introduzca el atún bien desmenuzado con un tenedor, el pan rallado, el perejil, la cebolla, los huevos y mezcle todo muy bien.
2. Prepare la salsa bechamel con las 3 cucharadas de harina, la leche caliente, margarina, sal y pimienta. Cuando esté lista, añádale a la mezcla del atún y remueva.
3. Espolvoree con pan rallado el recipiente de su ESCOCHEF. Vierta la preparación y vuelva a espolvorear con pan rallado y pedacitos de margarina.
4. Programe 20 minutos en modo Freír y listo.

atún cordobés

Ingredientes

2 rodajas de atún
Vino blanco
Pimienta negra en grano
Romero picado
Pan rallado
1 chorrito de aceite
1 limón
Ajo rallado
6 anchoas de lata

Preparación

1. Marine las rodajas de atún con el zumo de un limón, unos granitos de pimienta negra y vino blanco hasta que cubra. Reserve en la nevera dos horas.
2. Una vez transcurrido el tiempo, saque las rodajas de atún. Haga un par de cortes largos e introduzca el romero picado y el ajo rallado. Eche un chorrito de aceite de oliva en su ESCOCHEF y ponga el atún. Programe modo Freír 10 minutos para que se marque por una parte.
3. Cuando concluya el programa de la vuelta a las rodajas de atún y eche las anchoas, un medidor de líquido donde hemos marinado el romero, el pan rallado por encima y programe Freír 10 minutos. Espere a la conclusión del programa y listo.

calamares guisados

Ingredientes

150 gr. de guisantes
1 cebolla
2 dientes de ajo
3 patatas
½ medidor de vino blanco
1 cucharada de harina
1 medidor de agua
¼ medidor de aceite
Sal
Pimienta blanca

Preparación

1. Pele, lave y trocee en 4 o 5 trozos las patatas. Póngalas junto con los guisantes en su ESCOCHEF. A continuación, añada las anillas de calamar, los dientes de ajo laminados, la cebolla troceada, el vino blanco y el agua. Salpimiente al gusto, añada la harina y remueva bien.
2. Cierre la tapa y programe el menú Freír durante 25 minutos. Abra la tapa y remueva de vez en cuando, teniendo cuidado de no quemarse con el vapor.
3. Pasado este tiempo ya estará listo para servir bien caliente.



cazuelita de pescado

Ingredientes

¼ de medidor de aceite.
Hierbas provenzales.
Sal.
Perejil picado.
2 dientes de ajo.
1 cebolla mediana.
½ kg. de pescado en rodajas
(al gusto, recomendado
merluza)
4 langostinos medianos.
6 gambas medianas.

Preparación

1. Lamine los dientes de ajo y pique el perejil y la cebolla.
2. Introduzca en su ESCOCHEF todos los ingredientes empezando por el aceite. Sazone con las hierbas provenzales y la sal. Remueva y cierre la tapa.
3. Programe modo Freír 15 minutos. Cuando acabe el programa, servir y listo.

trucha al horno

Ingredientes

2 truchas asalmonadas
abiertas por la mitad.
El zumo de un limón.
Pimienta blanca.
Sal
Aceite.
Eneldo seco.

Preparación

1. Eche un chorrito de aceite en su recipiente ESCOCHEF. Añada las truchas y encima de ellas eche el zumo del limón, salpimente y espolvoree eneldo.
2. Programe el modo Freír 20 minutos. Una vez terminado el programa, servir y listo.

bonito al estilo griego

Ingredientes

300 gr. de atún o bonito
½ kg. de patatas
1 pimiento rojo
2 cebollas
30 gr. de piñones
Un chorrito de aceite
Una cucharada de pimiento
molido
Sal
Pimienta negra
2 medidores de tomate frito
1,5 medidores de agua

Preparación

1. Pele la cebolla y piqueta finamente. Haga lo mismo con el pimiento rojo. Pele las patatas y córtelas a cascotes. Corte el bonito o atún a tacos.
2. Ponga el aceite en su ESCOCHEF y añada las patatas, el pimiento, las cebollas, el pescado y sale a conveniencia.
3. Programe modo Sofritos 30 minutos.
4. Cuando finalice el programa eche el agua, el tomate frito, la cucharada de pimiento molido, la pimienta negra y los piñones. Remueva con la ayuda de la espátula para que el tomate impregne a todos los ingredientes. Programe modo Freír 20 minutos y estará listo.

gambas al ajillo

Ingredientes

10 gambas (o langostinos,
al gusto)
2 dientes de ajo
Perejil
Sal
Un chorrito de limón
Un chorreón de aceite
Limón

Preparación

1. Pique el perejil bien finito. Lamine los ajos. Pele las gambas dejando la cabeza.
2. Introduzca el aceite, un chorrito de limón y las gambas en su ESCOCHEF y programe Freír 10 minutos. Tape. Dore removiendo de cuando en cuando para que se hagan uniformemente. Cuando queden 4 minutos para la conclusión del programa eche el perejil y los ajos y acabe de dorar.

dorada a la sal

Ingredientes

2 doradas enteras (limpias
para hacer a la sal)
2 kg. de sal gorda para
hornear
Chorrito de aceite de oliva

Preparación

1. Ponga en el recipiente de su ESCOCHEF, una capa de sal de unos dos centímetros de grosor. Encima ponga una dorada haciendo que solo la piel de la dorada esté en contacto con la sal. Cúbrala con sal y ponga la siguiente. Cubra por completo con sal. Programe modo Freír 40 minutos.
2. Finalizado el programa retire la sal con la ayuda de una espátula y sirva con un chorrito de aceite de oliva.

lubina al horno

Ingredientes

½ Kg. lubina
¼ de medidor de aceite.
2 dientes de ajo.
½ medidor de vino de Jerez
seco.
3 tomates maduros.
1 pizca de perejil picado.
Zumo de un limón o de una
lima.
2 cebollas medianas en
juliana.
Sal.

Preparación

1. Corte las cebollas en juliana. Lamine los ajos. Pele los tomates, quite las pepitas y tritúrelos. Pique un poco de perejil. Limpie la lubina.
2. Eche el aceite en su recipiente ESCOCHEF. Ponga encima la lubina, la cebolla, el vino de jerez, el limón, los tomates, el ajo y el perejil.
3. Cierre la tapa y programe menú Freír durante 25 minutos.



bacalao parisien

Ingredientes

150 gr. de patatas
2 trozos de bacalao desalado
50 gr. de almendras fritas y
sin piel, fileteadas
Sal
1 diente de ajo
½ de medidor de aceite
Perejil
(opcional) 1 ramita de
romero

Preparación

1. Machaque bien en un mortero el diente de ajo y el perejil. Añada las almendras fileteadas y mezclar. Corte las patatas a láminas finas.
2. Introduzca en su recipiente ESCOCHEF, el aceite, las patatas, la mezcla de perejil, ajo y almendras y por último, los trozos de bacalao. Programe modo Freír durante 20 minutos y tape. Remueva de cuando en cuando.

bacalao con tomate

Ingredientes

¼ de medidor de aceite
2 trozos de bacalao desalado
2 medidores de tomate frito
1 pizca de sal
2 dientes de ajo
50 gr. de piñones
1 cebolla
Hoja de laurel

Preparación

1. Introduzca en su recipiente ESCOCHEF el aceite, el tomate frito, la sal los dientes de ajo laminados, la cebolla picada, los piñones, la hoja de laurel y programe modo Freír durante 20 minutos y tape. Remueva de cuando en cuando.
2. Si se prefiere, se puede servir con un cubo de arroz blanco.

salmón a la cerveza

Ingredientes

2 filetes de salmón (350 gr.
aproximadamente)
1 medidor de cerveza
1 cebolla pequeña
½ coliflor
50 gr. beicon
Sal
Aceite
Pimienta

Preparación

1. Eche un poco de aceite y programe modo Sofritos 10 minutos. Salpimiente el salmón y dórelo por las dos caras.
2. Añada en su ESCOCHEF, por el siguiente orden: la cebolla picada, la coliflor a la juliana, el beicon y la cerveza. Programe modo Freír 20 minutos y cierre la tapa. Una vez concluido servir y listo.

salmón al roquefort

Ingredientes

2 rodajas de salmón
Un chorrito de aceite
Eneldo
30 gr. de queso roquefort
(cuña supermercado)
½ medidor de nata culinaria
20% materia grasa.
Sal

Preparación

1. Eche un chorrito de aceite en su ESCOCHEF y ponga las rodajas de salmón. Añada un poco de eneldo espolvoreado, sal y programe modo Freír 20 minutos. Dore el salmón por los dos lados.
2. Cuando falten 8 minutos para la conclusión del programa añada la nata culinaria y el queso roquefort troceado. Remueva y ligue la salsa para que quede uniforme. Espere a que concluya el programa. Servir y listo.

merluza en papillotte

Ingredientes

4 rodajas de merluza
1 cebolla
150 gr. de champiñones
1 zanahoria
1 calabacín
50 gr. tacos de jamón serrano
Chorrito de aceite
Sal
Pimienta molida

Preparación

1. Corte la cebolla muy fina. Lave y lamine los champiñones o córtelos a cuartos. La zanahoria y el calabacín córtelos a cuadraditos muy finos.
2. Extienda papel de aluminio y haga un paquete con una base de champiñones, después ponga las rodajas de merluza y por encima, el resto de ingredientes. Salpimiente, eche un chorrito de aceite y ciérrelo.
3. Introduzca el paquete en su ESCOCHEF y programe modo Freír 20 minutos.
4. Cuando concluya el programa, abra los paquetes y sirva en platos.

merluza en salsa verde

Ingredientes

4 Medallones de merluza
Un medidor de harina
150 gr. guisantes
1,5 medidores de agua
½ medidor de aceite
1 cebolla mediana
2 dientes de ajo
Perejil picado
1 medidor de vino blanco
Sal
Zumo de limón al gusto

Preparación

1. Pique la cebolla y los ajos finamente e introdúzcalos en su ESCOCHEF con un poco de aceite. A continuación añada un puñado de perejil picado y remueva.
2. Sazone y reboce se los medallones en harina y póngalos dentro de la cubeta, dándoles un par de vueltas para que se empapen bien del resto de ingredientes.
3. Añada el vino, el agua, un chorro de limón (de medio limón, si es grande) y los guisantes.
4. Programe el modo Freír durante 15 minutos, removiendo de vez en cuando. Corrija de sal y listo.

POSTRES



MUND^{CLIMA}
EscoChef

“Endulce su día”

pastel de chocolate

Ingredientes

1 yogur azucarado
3 medidas de yogur de harina
2 medidas de yogur de azúcar
1 medida de yogur de aceite de oliva
1 sobre de levadura (Royal)
3 huevos
½ medida de yogur de chocolate en polvo (paladín)

Preparación

1. Unte la cubeta de su ESCOCHEF con mantequilla.
2. Tras triturar todos los ingredientes con un minipimer y conseguir una masa uniforme, introduzca la masa resultante en la cubeta de su ESCOCHEF.
3. Programe su ESCOCHEF durante 45 minutos, en el menú Hornear. Compruebe de vez en cuando si la masa está cocida de forma uniforme.
4. Cuando acabe el programa, si revisa que la masa está cocida por dentro, saque la cubeta fuera del robot y deje enfriar. Apague su ESCOCHEF.

IMPORTANTE: Solo desmoldar cuando la masa esté fría, o el pastel perderá la forma y consistencia deseadas.

brownie

Ingredientes

110 gr. azúcar
Una cucharada de azúcar vainillado
125 gr. mantequilla
100 gr. harina
100 gr. nueces troceadas
125 gr. cacao en polvo
3 huevos
½ sobre de levadura
Una pizca de sal

Preparación

1. En un recipiente bata los huevos con el azúcar, el azúcar vainillado y una pizca de sal hasta conseguir una mezcla cremosa. Añada la harina y la levadura tamizadas y remueva bien.
2. Introduzca en su ESCOCHEF la mantequilla y programe la función Freír durante 20 minutos. Cuando falten 17 minutos, incorpore el cacao en polvo y remueva hasta que no queden grumos.
3. Añada la mezcla del bol al recipiente de su ESCOCHEF, donde tenemos el cacao. Introduzca también las nueces troceadas y remueva todo con la espátula. Cierre la tapa. Desmolde una vez esté frío.

chocolate a la taza

Ingredientes

175 gr. de chocolate para fundir
½ litro de leche

Preparación

1. Eche la leche en el recipiente de su ESCOCHEF y programe 30 minutos modo Sopa. Transcurridos cinco minutos, añada el chocolate troceado y remueva hasta que quede una mezcla homogénea. Dependiendo de lo espeso que se quiera, puede añadir un poco más de chocolate o leche, al gusto de cada persona.



bizcocho de limón

Ingredientes

2 huevos
1 medidor de azúcar
1 medidor de harina
½ medidor de aceite de oliva
1 yogur de limón
1 sobre de levadura
Un pellizco de sal
Un limón

Preparación

1. Separe las yemas de las claras de los huevos en dos recipientes distintos. Mezcle las yemas con la mitad del azúcar. Añada la ralladura de la cáscara del limón, el yogur, el aceite y remueva todo con suavidad.
2. Por otro lado, ponga las claras a punto de nieve y agregue el resto del azúcar.
3. Seguidamente, mezcle el contenido de los dos recipientes y tamice la harina, levadura y sal añadiéndolo a la mezcla en forma de lluvia.
4. Ponga la masa del bizcocho en su ESCOCHEF durante 20 minutos en función Freír.
5. Desmolde una vez esté frío. Para decorar el bizcocho puede espolvorearlo, antes de servir, con azúcar glass.

bizcocho de coco

Ingredientes

1 yogur de coco
4 huevos
2 medidores de harina
1 sobre de levadura en polvo
100 gr. de azúcar
100 gr. de aceite de oliva
1 medidor de coco rallado

Preparación

1. Con la ayuda de una batidora, mezcle el yogur, las yemas de los huevos, la harina, la levadura, el azúcar, el aceite y el coco, reservando un poco de coco para espolvorear cuando esté hecho.
2. Monte las claras a punto de nieve y añádalas a la masa. Remueva bien.
3. Vierta la mezcla en el recipiente de su ESCOCHEF y programe 30 minutos en modo Freír.
4. Sirva espolvoreando el coco reservado.

pannacotta

Ingredientes

½ litro de leche
½ litro de nata para cocinar
1 cucharada de azúcar vainillado
200 gr. de azúcar
12 láminas de gelatina

Preparación

1. Hidrate las láminas de gelatina con agua fría.
2. Introduzca en el recipiente del ESCOCHEF la leche, la nata, el azúcar y el azúcar vainillado. Programe 10 minutos en modo Freír. Remueva la mezcla y cierre la tapa.
3. Cuando falten 2 minutos para acabar el programa, añada las 12 láminas de gelatina. Mezcle hasta que las hojas estén bien disueltas y cierre la tapa.
4. Al acabar el programa, sirva la Panacota en flaneras individuales o en un molde rectangular.

crema de fresas

Ingredientes

500 gr. de fresas
125 gr. de azúcar
2 yemas de huevo
2 medidores de agua

Preparación

1. Lave y trocee las fresas, separando 4 para guarnición.
2. Introduzca las fresas, el azúcar y el agua en su ESCOCHEF. Programe 10 minutos en el programa Freír. Mezcle bien y taponar.
3. Cuando falten 5 minutos para terminar el programa, añada las yemas, revuelva bien y tape. Remueva de vez en cuando.
4. Al terminar el programa, ponga la crema de fresas en un recipiente apropiado y triture con la ayuda de una batidora.
5. Con esta crema, llene cuatro copas de pie alto y métalas al frigorífico durante unas horas. En el momento de servir, adorne con una fresa bonita a láminas o entera.

manzanas al horno

Ingredientes

4 manzanas reineta o golden
4 cucharadas de azúcar
4 trocitos de mantequilla
Canela en rama
1 cáscara de limón
2 medidores de agua

Preparación

1. Descorazone las manzanas sin calar a fondo con un descorazonador o con un cuchillo de punta y póngalas en el recipiente de su ESCOCHEF.
2. Rellene el hueco del corazón con azúcar y coloque encima de cada manzana un pequeño trozo de mantequilla. Añada el agua, la canela y la cáscara del limón y programe el menú Freír durante 20 minutos. Tape.
3. Sírvalas frías o templadas. Opcionalmente se pueden rellenar con crema pastelera o similar.

tarta de manzana

Ingredientes

2 huevos
1 yogur de limón
½ medidor de azúcar
½ medidor de leche
1 medidor de aceite
1 medidor y medio de harina
2 Manzanas
Mermelada de melocotón

Preparación

1. En un bol introduzca los 2 huevos, el yogur, el azúcar, la leche, el aceite y mezcle bien. Añada la harina tamizándola con un colador y media manzana pelada y rallada. Ya tenemos la masa lista.
2. Vierta la masa en el recipiente de su ESCOCHEF y cúbrala con gajos finos de manzana. Una vez esté preparado, programe 30 minutos en modo Freír y cierre la tapa.
3. Finalmente, caliente la mermelada de melocotón para que se diluya. Ponga la tarta en una fuente adecuada y vierta por encima la mermelada caliente cubriéndola bien. Espere que se enfríe un poco y métela en la nevera.



tarta de queso con arándanos

Ingredientes

125 gr. de galletas
70 gr. mantequilla a temperatura ambiente
300 gr. de queso Philadelphia
1 yogur de limón
1 medidor de azúcar
Una cucharada de harina
Una raspadura de limón
3 huevos
100 gr. confitura de arándanos

Preparación

1. Triture las galletas y añada la mantequilla hasta que quede una masa homogénea. Vierta la mezcla bien extendida y finita en la base del recipiente de su ESCOCHEF, apretando con los dedos para que quede uniforme.
2. En otro recipiente, monte las claras a punto de nieve y reserve. Aparte, mezcle el queso, las yemas, el yogur, el azúcar, la raspadura de medio limón y la harina. Añada las claras y remueva.
3. Vuelque la mezcla preparada en su ESCOCHEF, donde tendremos la base de galleta. Cierre la tapa y programe el menú Freír durante 30 minutos. Una vez esté frío, desmolde y extienda la confitura de arándanos por encima.

flan de huevo

Ingredientes

4 huevos
½ litro de leche
Canela en rama
Piel de medio limón
125 gr. azúcar
Caramelo líquido

Preparación

1. En varias flaneras o un molde grande (compruebe previamente que quepa dentro del recipiente de su ESCOCHEF) ponga azúcar líquido y mueva los moldes en todos los sentidos para que el caramelo cubra todo el fondo.
2. Hierva la leche en un recipiente en un cazo aparte con la piel de medio limón y una rama de canela.
3. En un recipiente bata los huevos con el azúcar hasta que la preparación blanquee. Agregue poco a poco la leche hervida y caliente (sin la canela ni el limón) sin dejar de remover para que los huevos no cuajen.
4. Agregue la mezcla en las flaneras y tápelas con papel de aluminio para evitar que el vapor caiga dentro de los flanes. Póngalas dentro del recipiente de su ESCOCHEF y añada agua hasta que llegue a ¾ partes de la altura de las flaneras para cocer los flanes al baño maría. Programe la función Freír durante 30 minutos.
5. Una vez elaborado, saque de su ESCOCHEF, deje enfriar e introduzca en la nevera sin sacarlo del molde hasta que este frío y bien cuajado.
6. Se puede acompañar este delicioso flan con trocitos de melocotones en almíbar, nata, así como adornarlo con guindas de colores.



natillas caseras

Ingredientes

1 litro de leche
5 yemas de huevo
1 cucharada de maicena
5 cucharadas soperas de azúcar
1 cáscara de limón
1 rama de canela
Canela en polvo

Preparación

1. Introduzca en el recipiente del ESCOCHEF la leche, la cáscara de limón, una rama de canela y tres cucharadas de azúcar. Programe 10 minutos en modo Sofritos.
2. Mientras tanto, mezcle en un bol las yemas de huevo con dos cucharadas de azúcar y la maicena (previamente diluida en leche fría). Remueva bien.
3. Cuando falten 6 minutos para acabar el programa, añada la mezcla al recipiente del ESCOCHEF y remueva lentamente.
4. Al finalizar el programa, vierta las natillas en platos individuales y espolvoree canela por encima. Opcionalmente, se añada galletas a modo de decoración.

peras al vino

Ingredientes

4 peras limoneras
½ litro de vino tinto
5 cucharadas soperas de azúcar
1 medidor de agua
1 rama de canela
1 corteza de limón

Preparación

1. Pele las peras sin cortarles el rabo e introdúzcalas en el recipiente de su ESCOCHEF. Cúbralas con el vino, el agua, el azúcar, la corteza del limón y la canela. Programe 1 hora modo Sopa.
2. Pasado este tiempo ya están listas. Se pueden servir calientes o frías.

mermelada de melocotón

Ingredientes

1 kg. de melocotones
500 gr. de azúcar
Zumo de ½ limón
½ medidor de agua
1 pizca de sal

Preparación

1. Pele y corte los melocotones a trocitos pequeños e introdúzcalos en el recipiente de su ESCOCHEF junto al zumo del limón, el agua y el azúcar.
2. Programe su ESCOCHEF durante 40 minutos, en el menú Freír con la tapa abierta. Remueva de vez en cuando.
3. Desespume al final de la cocción y, si lo desea, triture la mermelada con una batidora para que no queden trocitos. Guarde la mermelada en frascos de vidrio de cierre hermético.



mermelada de fresas

Ingredientes

1 kg. de fresas
500 gr. de azúcar
Zumo de ½ limón
½ medidor de agua

Preparación

1. Lave bien las fresas y quíteles el rabito y hojas. Corte las fresas en cuartos o sextos si son muy grandes e introdúzcalas en el recipiente de su ESCOCHEF junto al zumo del limón.
2. Programe su ESCOCHEF durante 50 minutos, en el menú Freír con la tapa abierta. Remueva de vez en cuando.
3. Desespume al final de la cocción y, si lo desea, triture la mermelada con una batidora para que no queden trocitos. Guarde la mermelada en frascos de vidrio de cierre hermético.



ES

SALVADOR ESCODA S.A.®

Oficinas y Central Ventas:

Provença, 392 pl. 1 y 2. 08025 Barcelona
Tel. 93 446 27 80. Fax 93 456 90 32



BARCELONA:

Rosselló, 430-432 bjs.
08025 Barcelona
Tel. 93 446 20 25
Fax 93 446 21 91

BADALONA:

Industria 608-612
08918 Badalona
Tel. 93 460 75 56
Fax 93 460 75 71

L'HOSPITALET:

Av. Mare de Déu de Bellvitge,
246-252 - 08907 L'Hospitalet LL.
Tel. 93 377 16 75
Fax 93 377 72 12

BARBERÀ:

Marconi, 23
08210 Barberà del Vallès
Tel. 93 718 84 26
Fax 93 729 24 66

TERRASSA:

Pol. Can Petit. Av. del Vallès,
724B. 08227 Terrassa
Tel. 93 736 98 89
Fax 93 784 47 30

MATARÓ:

Carrasco i Formiguera, 29-35
Pol. Ind. Pla d'en Boet. CP 08302
Tel. 93 798 59 83
Fax 93 798 64 77

VILANOVA I LA GELTRÚ:

c/. Roser Dolcet, par. IP-01
Pol. Sta. Magdalena. CP 08800
Tel. 93 816 84 99
Fax 93 814 12 43

ALBACETE:

Pol. Campollano, D, p. 8-10
02007 Albacete
Tel. 967 19 21 79
Fax 967 19 22 46

ALICANTE 1:

Av. Neptuno, 5
03007 Alicante
Tel. 96 511 23 42
Fax 96 511 57 34

ALICANTE 2 - Pedreguer:

c/. Metal-lurgia, Pol. Les Galgues
03750 Pedreguer
Tel. 96 645 67 55
Fax 96 645 70 14

ALMERÍA:

Carrera Doctoral, 22
04006 Almería
Tel. 950 62 29 89
Fax 950 62 30 09

ASTURIAS:

Benjamin Franklin, 371
33211 Gijón
Tel. 985 30 70 86
Fax 985 30 71 04

BADAJÓZ:

Pol. Ind. El Nevero
calle 14, nave 13.12
06006 Badajoz
Próxima apertura

CÁDIZ 1 - Jerez:

Pol. El Portal, c/. Sudáfrica s/nº
P. E. Mª Eugenia, 1. 11408 Jerez
Tel. 956 35 37 85
Fax 956 35 37 89

CÁDIZ 2 - Algeciras:

Av. Caetaria, par. 318
11206 Algeciras
Tel. 956 62 69 30
Fax 956 62 69 41

CASTELLÓN:

Av. Enrique Gimeno, 24
Pol. C. Transporte. CP 12006
Tel. 96 147 90 75
Fax 96 146 424 72 03

CATALUNYA NORD - Figueres:

c/. Europa, 2. Pol. Vilatenim
17600 Figueres
Tel. 972 67 19 25
Fax 972 67 24 64

CÓRDOBA:

Juan Bautista Escudero, 219 C
Pol. Las Quemadas. CP 14014
Tel. 957 32 27 30
Fax 957 32 26 26

GIRONA:

Pol. Ind. Pla d'Abastaments
c/. Falgas, 11- 17005 Girona
Tel. 972 40 64 65
Fax 972 40 64 70

GRANADA:

Pol. Juncaril, c/. Lanjarón, 10
18220 Albolote
Tel. 958 49 10 50
Fax 958 49 10 51

HUELVA:

Pol. Industrial La Paz
parcela 71-B. 21007 Huelva
Tel. 959 27 01 02
Fax 959 23 73 53

JAÉN:

Pol. Olivares, Cazailia, p. 527
23009 Jaén
Tel. 953 28 03 01
Fax 953 28 03 46

LLEIDA:

Pol. Ind. Els Frares. Fase 3,
par. 71 nave 5-6. 25190 Lleida
Tel. 973 75 06 90
Fax 973 75 06 95

MADRID 1 - San Fernando:

Av. de Castilla, 26 naves 10-11
28830 S. Fernando de Henares
Tel. 91 675 12 29
Fax 91 675 12 82

MADRID 2 - Centro:

Ronda de Segovia, 11
28005 Madrid
Tel. 91 469 14 52
Fax 91 469 10 36

MADRID 3 - Fuenlabrada:

Fragua, 8 - Pol. Ind. Cantueña
28944 Fuenlabrada
Tel. 91 642 35 50
Fax 91 642 35 55

MADRID 4 - Rivas-Vaciamadrid:

c/. Electrodo, 88
28522 Rivas-Vaciamadrid
Tel. 91 499 09 87
Fax 91 499 09 44

MADRID 5 - Alcobendas:

Av. de Valdeparra, 13
28108 Alcobendas
Tel. 91 661 25 72
Fax 91 490 43 11

MÁLAGA:

c/. Brasilia, 16 - Pol. El Viso
29006 Málaga
Tel. 952 04 04 08
Fax 952 04 15 70

MURCIA 1 - San Ginés:

Pol. Oeste, Principal, p. 21/10
30169 San Ginés
Tel. 968 88 90 02
Fax 968 88 90 41

MURCIA 2 - Cartagena:

Polígono Cabezo Beaza
Luxemburgo 13. 30395 Cartagena
Tel. 968 08 63 12
Fax 968 08 63 13

PALMA DE MALLORCA:

c/. Gremi de Boneters, 15
Pol. Son Castelló - CP 07009
Tel. 971 43 27 62
Fax 971 43 65 35

REUS:

Victor Catalá, 46
43206 Reus (Tarragona)
Tel. 977 32 85 68
Fax 977 32 85 61

SEVILLA 1:

Joaquín S. de la Maza, PICA
p. 170, m. 6-7-8. CP 41007
Tel. 95 499 99 15
Fax 95 499 99 16

SEVILLA 2 - Aljarafe:

PIB0, Av. Valencia p. 124-125
41110 Bollulus de la Mitación
Tel. 95 577 69 33
Fax 95 577 69 35

SEVILLA 3 - Dos Hermanas:

Pol. Ctra. Isla, Río Viejo, R-20
41703 Dos Hermanas
Tel. 95 499 97 49
Fax 95 499 99 14

TARRAGONA:

c/. del Ferro, 18-20
Pol. Riu Clar. 43006 Tarragona
Tel. 977 20 64 57
Fax 977 20 64 58

VALENCIA 1:

Río Eresma, s/n.º
46026 Valencia
Tel. 96 147 90 75
Fax 96 395 62 74

VALENCIA 2 - El Puig:

P. I. nº 7, c/. Brosquil, n. III-IV
46540 El Puig
Tel. 96 147 90 75
Fax 96 147 31 56

VALENCIA 3 - Paterna:

P. E. Tàctica, c/. Corretger,
parcela 6. 46980 Paterna
Tel. 96 147 90 75
Fax 96 147 90 52

VALENCIA 4 - Gandia:

Pol. Alcodar, c/. Brosquil, 6
46701 Gandia
Tel. 96 147 90 75
Fax 96 296 23 32

ZARAGOZA:

Polígono Argualas, nave 51
50012 Zaragoza
Tel. 976 35 67 00
Fax 976 35 88 12