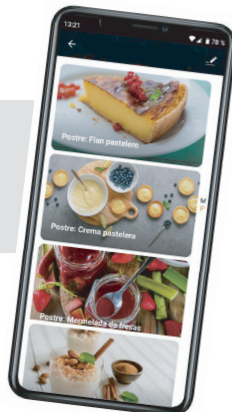


**JOCCA**  
HOME & LIFE

*Chef Olé!*  
by **JOCCA**

More recipes in the Tuya Smart app  
Más recetas en la app Tuya Smart  
Plus de recettes dans l'application Tuya Smart  
Cerca altre ricette nell'app Tuya Smart  
Mais receitas no aplicativo Tuya Smart



**tuya**<sup>®</sup>

# Guacamole

Enjoy a healthy snack in just a few minutes



## Ingredients

1 clove garlic  
100g spring onion  
200 g Natural peeled and seedless tomato

1/2 lemon juice  
Coriander leaves  
1 green chili  
Salt

Black pepper  
500 g avocado  
50 g olive oil



STEPS	ACCESSORIES	TIME	TEMPERATURE	SPEED
1 Weigh the ingredients				
2 Put 1 clove garlic , 100 g Spring onion, 200 g Natural tomato, 1/2 lemon juice, coriander leaves, 1 green chili, salt and pepper. Lower the food from the jar walls.		20s		6
3 Set aside.				
4 Put 500 g avocado and 50 g olive oil. Lower the food from the sides of the jar.		20s		6
5 Add the previous preparation.		20s		4
6 Put the mixture in a bowl and serve with nachos				

# Pumpkin cream

A classic always appreciated in autumn


## Ingredients

1 onion  
700g pumpkin  
1 potato

50g cream  
500g of water  
1 vegetable broth tablet

Nutmeg (optional)  
1/2 teaspoon fine salt  
Freshly ground pepper



STEPS	ACCESSORIES	TIME	TEMPERATURE	SPEED
1 Weigh the ingredients				
2 Remove the seeds from the pumpkin and peel the skin. Cut the pumpkin and potato into cubes of approximately 1 cm.				
3 Peel and cut the onion into 2 parts. Put it in the bowl and grind. Scrape down the edges of the bowl with the spatula.		10s		7
4 Add the pumpkin and potato cubes, the water and the vegetable stock cube. Cook with the measuring cap turned upside down and in the center of the lid.		30s	100°C	2
5 At the end of cooking, add the cream and pepper and blend. Taste and add salt, if necessary. Add some freshly grated nutmeg.		5 min		4
6 Blend one more time to obtain a fine cream.		30s		12

# Pesto sauce


Perfect to accompany your pasta dishes or salads

## Ingredients

200 g olive oil  
30g basil  
50g grated Parmesan cheese

1 clove garlic  
50g pine nuts  
50g Water



STEPS	ACCESSORIES	TIME	TEMPERATURE	SPEED
1 Place 200 g olive oil, 30 g basil, 50 g grated Parmesan, 1 clove of garlic, 50 g pine nuts and 50 g water in the jar. Lower the food from the sides of the jar.		2 min		5
2 Set aside.				
3 Add the sauce to the previously boiled pasta dish and decorate with Parmesan to taste.				

# Cod with ratatouille

A traditional and very rich recipe


## Ingredients

2 desalted cod loins  
100 ml olive oil  
100g Onion

100 g green pepper  
100g red bell pepper  
100g Aubergine

100g Tomato  
Salt  
Laurel



STEPS	ACCESSORIES	TIME	TEMPERATURE	SPEED
1 Cut vegetables into large chunks.				
2 Heat 100 ml oil in the jar.		1 min	120°C	1
3 Add 100 g Onion, 100 g green bell pepper, 100 g bell pepper red, 100 g Aubergine and Salt Add 100 g tomato and bay leaf to the jar.		10 min	120°C	2
4 Place the cod fillets on the steam tray.		10 min	120°C	2
5 Add 100 g Tomato to the jar.		5 min	120°C	2
6 Serve the loins soaked with the ratatouille.				

# Beef stew with rice






The traditional stew renewed and in steam version

## Ingredients

600 g of beef	15 g or 3 tablespoons of cornstarch
4 onions	1 pinch of nutmeg
4 carrots	2 bay leaves
200 g mushrooms from Paris	3 tablespoons of lemon juice.
2.8 liters of water	1 clove (optional)
1 teaspoon Herbes de provence	300g Basmati rice
1 tablespoon parsley or chives	2 teaspoons of salt
20g of butter	Freshly ground pepper



# Beef stew with rice

STEPS	ACCESSORIES	TIME	TEMPERATURE	SPEED
1 Cut the meat into pieces about 3 cm. Pour 1 L of water into the measuring jug. Put it in the cooking basket. Cook with the measuring cap upside down and in the center of the lid. Meanwhile, wash, peel and cut the carrots into 0.7 cm slices.		10 min	120°C	
2 Carefully open the hot jar. Empty the water and wash the jar. Pour 800 g of water into the jug, put a bay leaf, herbes de Provence and 1 teaspoon of salt in the water. Place the cooking basket with the meat in the jar.				
3 Place the previously cut carrots and onions on the steam tray. Place the steam tray on the jar lid.		35 min	110°C	
4 Cut the mushrooms, wash them quickly and add them whole to the steam tray. If the mushrooms are larger than 4 cm, cut them into 2 parts.		20 min	110°C	
5 Remove meat and vegetables to a plate and cover to keep warm. Reserve about 300 g of the cooking broth found in the jar. Keep it warm while the rice cooks.				
6 Wash the steam basket and jar. Put the rice in the steamer basket and wash it with clean water so it doesn't stick. Pour 1 L of water into the jug and add a bay leaf (or a cardamom pod). Place the cooking basket in the jar. Add 1/2 teaspoon of salt to the rice. At the end of cooking, carefully open and remove the cooking basket using the spatula. Drain the water and reserve the hot rice.		20 min	120°C	
7 It is not necessary to wash the jar. melt the butter.		1 min	80°C	1
8 Add the cornstarch and mix		1 min	80°C	1
9 Add the 300 g of the meat broth, 1 teaspoon of salt, the pepper and the nutmeg, then heat.		3 min	90°C	4
10 Add the lemon juice and mix		20s		3
11 Pour the sauce over the meat and vegetables. Sprinkle with chopped parsley or chives. Serve with the rice.				

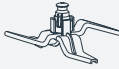
# Vegetarian Couscous

Grits and vegetables, what else?

## Ingredients

2 courgettes	500 g of peeled tomato in its juice and canned	1 teaspoon sweet paprika
3 carrots		Water
3 turnips	1 cube of poultry (or vegetable) broth	1 teaspoon tomato concentrate
1 eggplant		600g semolina
1 yellow bell pepper	1 teaspoon salt	2 tablespoons of olive oil
1 onion	freshly ground pepper	500g of hot water
2 tablespoons of olive oil	1 tablespoon ras el-hanout	150 g of blonds raisins
500g canned chickpeas	1 teaspoon cumin powder	



STEPS	ACCESSORIES	TIME	TEMPERATURE	SPEED
1 Peel, cut and chop the onion.		5s		5
2 Fit the blade cover accessory. Scrape the edges of the container with the help of the spatula. Add 2 tablespoons of olive oil.				
3 Wash the vegetables. Peel the turnips and carrots. Peel the skin of the courgettes, removing one strip of skin from every two. Cut the courgettes into 3 cm pieces. Cut the turnips, carrots and eggplant into large pieces. Remove the seeds from the pepper and cut it into large pieces.				
4 Put the pieces of carrot, turnip, pepper and aubergine in the bowl. Add the canned tomatoes and tomato concentrate.				
5 Add the ras el-hanout, cumin, sweet paprika, vegetable paprika, salt and pepper. Add cold water to cover the vegetables up to 3/4.		15 min	100°C	1
6 Meanwhile, put the semolina in a salad bowl, add 2 tablespoons of olive oil, a pinch of salt and pour in the very hot water, then cover the salad bowl.				
7 Extract 3 tablespoons of the cooking broth. Add the courgette pieces to the jar. Check that there is a sufficient quantity of liquid and add water if necessary, but without exceeding the mark on the container.		15 min	100°C	1
8 Put the raisins to soak in a small bowl with the broth that has been extracted				
9 Break up the semolina with a fork, put it in the steamer basket, place it on the jug.		10 min	100°C	1
10 Empty the vegetables and their broth into a large deep plate. Add the previously washed and drained chickpeas. Pour the shelled semolina into a salad bowl and add the raisins on top.				



# Strawberry and rhubarb jam

The spring jam that we love

## Ingredients

300g strawberries  
200g rhubarb

400 g of crystal sugar for jam  
1 lemon



STEPS	ACCESSORIES	TIME	TEMPERATURE	SPEED
1 Wash, peel the rhubarb and cut it into cubes. Wash, remove the stem from the strawberries and cut them into 2 parts according to their thickness.				
2 Place the fruits in the jar and then the sugar. Let stand for 30 minutes.				
3 During that time, wash the 3 glass jars with hot water and dry them well.				
4 Cook the strawberries and rhubarb.		20 min	100°C	2
5 Press the TURBO button for a few seconds to blend the jam to the desired consistency.				
6 Carefully open the lid of the robot and pour the still hot jam into the glass jars up to 1 cm from the edge. Clean the rim of the can, if necessary, and close immediately. Turn the jars over and let them cool. These can be kept for several months. Once started, keep the bottle in the refrigerator.				

# Egg Custard

A classic of any pastry

## Ingredients

1L milk  
8 Eggs  
170g sugar

1 Lemon Skin  
1 Orange Skin  
Cinnamon



STEPS	ACCESSORIES	TIME	TEMPERATURE	SPEED
1 Pour the Milk, Lemon Peel, Cinnamon, sugar, Orange peel, Cinnamon and sugar into the measuring jug		10 min	80°C	2
2 Add the Eggs		1 min		3
3 Pour liquid caramel into flan pans and fill them with the prepared mixture.				
4 Preheat the oven and bake in a bain-marie.		30 min	180°C	

# Tiramisu with cookies


Belgian adaptation of our favorite dessert

## Ingredients

250g Mascarpone cheese  
180 g of biscuits (24 units)  
125g sugar

1 sachet of vanilla sugar  
2 eggs  
cocoa powder



STEPS	ACCESSORIES	TIME	TEMPERATURE	SPEED
1 Press the TURBO button to crush the cookies.				
2 Separate egg whites from egg yolks.				
3 In the clean and dry jug, we mount the egg whites until stiff.		3 min		4
4 Set aside				
5 Verter en el recipiente (no es necesario lavarlo) el azúcar y las yemas Pour into the container (it is not necessary to wash it) the sugar and the yolks		3 min		10
6 Add the Mascarpone cheese and mix.		5 min		3
7 Incorporate, delicately and with the help of a spatula, the egg whites and 3 tablespoons of the biscuit powder.				
8 In small cups or small molds, pour 1 teaspoon of cookie powder. Put a layer of the Mascarpone preparation. Keep the biscuit powder in a dry place and put the cups in the fridge.				
9 Before serving, sprinkle the rest of the crushed biscuits over the tiramisu and cocoa powder (optional).				

# Guacamole

Disfruta de un aperitivo saludable en muy pocos minutos



## Ingredientes

1 Diente ajo  
100 g Cebolleta  
200 g Tomate natural  
pelado y sin pepitas

Zumo 1/2 Limón  
Hojas cilantro  
1 Chile verde  
Sal /Pimienta negra

500 g Aguacate  
50 g Aceite oliva



ETAPAS	ACCESORIOS	TIEMPO	TEMPERATURA	VELOCIDAD
1 Pesar los ingredientes.				
2 Introduzca 1 Diente ajo, 100 g Cebolleta, 200 g Tomate natural, Zumo 1/2 Limón, Hojas cilantro, 1 Chile verde, Sal y pimienta. Baje el alimento de las paredes de la jarra.		20s		6
3 Reserve.				
4 Ponga 500 g Aguacate y 50 g Aceite oliva. Baje el alimento de las paredes de la jarra.		20s		6
5 Añada la preparación anterior.		20s		4
6 Poner la mezcla en un bol y servir con nachos.				

# Crema de calabaza

Un clásico siempre apreciado en otoño


## Ingredientes

1 cebolla  
700 g de calabaza  
1 patata

50 g de nata  
500 g de agua  
1 pastilla de caldo de verduras

Nuez moscada (opcional)  
1/2 cucharadita de sal fina  
Pimienta recién molida



ETAPAS	ACCESORIOS	TIEMPO	TEMPERATURA	VELOCIDAD
1 Pesar los ingredientes.				
2 Retirar las semillas de la calabaza y pelar la piel. Cortar la calabaza y la patata en cubos de 1 cm aproximadamente.				
3 Pelar y cortar la cebolla en 2 partes. Ponerla en el recipiente y triturar. Raspar los bordes del recipiente con la espátula.		10s		7
4 Añadir los cubos de calabaza y de patata, el agua y la pastilla de caldo de verduras. Cocer con el tapón dosificador puesto del revés y en el centro de la tapa.		30s	100°C	2
5 Al final de la cocción, añadir la nata y la pimienta y triturar. Probar y añadir sal, si fuera necesario. Añadir un poco de nuez moscada recién rallada.		5 min		4
6 Triturar una vez más para obtener una crema fina.		30s		12

# Salsa pesto

Ideal para acompañar tus platos de pasta o ensaladas

## Ingredientes

200 g Aceite oliva  
30 g Albahaca

50 g Queso  
parmesano rallado  
1 Diente ajo

50 g Piñones  
50 g Agua



ETAPAS	ACCESORIOS	TIEMPO	TEMPERATURA	VELOCIDAD
1 Introdúzca 200 g Aceite oliva, 30 g Albahaca, 50 g Parmesano rallado, 1 Diente ajo, 50 g Piñones y 50 g Agua. Baje el alimento de las paredes.		2 min		5
2 Reserve.				
3 Añadir la salsa al plato de pasta previamente hervida y decorar con parmesano al gusto.				

# Bacalao con Sanfaina

Una receta tradicional y sabrosa


## Ingredientes

2 Lomos Bacalao desalado  
100 ml Aceite oliva  
100 g Cebolla

100 g Pimiento verde  
100 g Pimiento rojo  
100 g Berenjena

100 g Tomate  
Sal  
Laurel



ETAPAS	ACCESORIOS	TIEMPO	TEMPERATURA	VELOCIDAD
1 Corte los vegetales a trozos grandes.				
2 Caliente 100 ml Aceite en la jarra.		1 min	120°C	1
3 Añada 100 g Cebolla, 100 g Pimiento verde, 100 g Pimiento rojo, 100 g Berenjena y Sal		10 min	120°C	2
4 Coloque los lomos de bacalao en la bandeja vapor.		10 min	120°C	2
5 Agregue 100 g Tomate a la jarra.		5 min	120°C	2
6 Servir los lomos empapados con la sanfaina.				

# Estofado de ternera con arroz

El tradicional estofado renovado y en versión vapor

## Ingredientes

600 g de carne de ternera  
4 cebollas  
4 zanahorias  
200 g de champiñones  
blancos  
2.8 L de agua  
1 cucharadita de hierbas  
provenzales






1 cucharada sopera de perejil  
o cebollino  
20 g de mantequilla  
15 g o 3 cucharadas soperas  
de fécula de maíz  
1 pizca de nuez moscada  
2 hojas de laurel

3 cucharadas soperas de  
zumo de limón  
1 clavo (opcional)  
300 g de arroz Basmati  
2 cucharaditas de sal  
Pimienta recién molida





# Estofado de ternera con arroz

ETAPAS	ACCESORIOS	TIEMPO	TEMPERATURA	VELOCIDAD
1 Cortar la carne en trozos de unos 3 cm. Verter 1 L de agua en la jarra medidora. Meterla en la cesta de cocción. Cocinar con el tapón dosificador puesto del revés y en el centro de la tapa. Mientras tanto, lavar, pelar y cortar las zanahorias en rodajas de 0.7 cm grandes.		10 min	120°C	
2 Abrir con precaución la jarra caliente. Vaciar el agua y lavar la jarra. Echar 800 g de agua en la jarra, poner una hoja de laurel, hiervas provenzales y 1 cucharadita de sal en el agua. Colocar la cesta de cocción con la carne en la jarra.				
3 Colocar las zanahorias y las cebollas previamente cortadas sobre la bandeja de vapor. Colocar la bandeja de vapor sobre la tapa de la jarra.		35 min	110°C	
4 Cortar los champiñones, lavarlos rápidamente y añadirlos enteros a la bandeja de vapor. Si los champiñones son más grandes de 4 cm, cortarlos en 2 partes.		20 min	110°C	
5 Sacar carne y las verduras en un plato y cubrir para que se conserven calientes. Reservar unos 300 g del caldo de la cocción que se encuentra en la jarra. Mantenerlo caliente mientras se cuece el arroz.				
6 Lavar la cesta de vapor y la jarra. Poner el arroz en la cesta de vapor y lavarlo con agua limpia para que no se pegue. Echar 1 L de agua en la jarra y añadir una hoja de laurel (o una vaina de cardamomo). Colocar la cesta de cocción en la jarra. Añadir 1/2 cucharadita de sal al arroz. Al final de la cocción, abrir con precaución y retirar la cesta de cocción con la ayuda de la espátula. Vaciar el agua y reservar el arroz caliente.		20 min	120°C	
7 No es necesario lavar la jarra. Fundir la mantequilla		1 min	80°C	1
8 Añadir la fécula de maíz y mezclar		1 min	80°C	1
9 Añadir los 300 g del caldo de cocción de la carne, 1 cucharadita de sal, la pimienta y la nuez moscada, luego calentar .		3 min	90°C	4
10 Añadir el zumo de limón y mezclar		20s		3
11 Verter la salsa sobre la carne y las verduras. Espolvorear con perejil o cebollino picado. Servir con el arroz.				


# Cuscús vegetariano

Sémola y verduras, ¿qué más se puede pedir?

## Ingredientes

2 calabacines	500 g de tomate pelado en su jugo y en conserva	1 cucharadita de pimentón dulce
3 zanahorias	1 pastilla de caldo de ave (o de verduras)	Agua
3 nabos	1 cucharadita de sal	1 cucharadita de tomate concentrado
1 berenjena	Pimienta recién molida	600 g de sémola
1 pimiento amarillo	1 cucharada sopera de ras el-hanout	2 cucharadas soperas de aceite de oliva
1 cebolla	1 cucharadita de comino en polvo	500 g de agua caliente
2 cucharadas soperas de aceite de oliva		150 g de pasas rubias
500 g de garbanzos en conserva		



ETAPAS	ACCESORIOS	TIEMPO	TEMPERATURA	VELOCIDAD
1 Pelar, cortar y triturar la cebolla.		5s		5
2 Poner el accesorio cubrecuchillas. Raspar los bordes del recipiente con la ayuda de la espátula. Añadir 2 cucharadas soperas de aceite de oliva.				
3 Lavar las verduras. Pelar los nabos y las zanahorias. Pelar la piel de los calabacines retirando una tira de piel de cada dos. Cortar los calabacines en trozos de 3 cm. Cortar los nabos, las zanahorias y la berenjena en trozos grandes. Quitar las semillas al pimiento y cortarlo en trozos grandes.				
4 Poner en el recipiente los trozos de zanahoria, el nabo, el pimiento y la berenjena. Añadir los tomates en conserva y el tomate concentrado.				
5 Añadir el ras el-hanout, el comino, el pimentón dulce, el de verduras, sal y pimienta. Añadir agua fría para cubrir las verduras hasta 3/4.		15 min	100°C	1
6 Mientras tanto, poner la sémola en una ensaladera, añadir 2 cucharadas soperas de aceite de oliva, una pizca de sal y verter el agua muy caliente, luego cubrir la ensaladera.				
7 Extraer 3 cucharadas soperas del caldo de la cocción. Añadir en la jarra los trozos de calabacín. Comprobar que haya una cantidad suficiente de líquido y añadir agua si fuera necesario, pero sin superar la marca del recipiente.		15 min	100°C	1
8 Poner las pasas en remojo en un bol pequeño con el caldo que se ha extraído de la cocción.				
9 Rompa la sémola con un tenedor, póngala en la cesta de vapor, y coloque esta en la jarra.		10 min	100°C	1
10 Vaciar las verduras y su caldo en un plato hondo grande. Añadir los garbanzos previamente lavados y escurridos. Vierta la sémola sin cáscara en una ensaladera y agregue las pasas encima.				

# Mermelada de fresas y ruibarbo

¡La mermelada de primavera que nos encanta!

## Ingredientes

300 g de fresas  
200 g de ruibarbo

400 g de azúcar para mermelada  
1 limón



ETAPAS	ACCESORIOS	TIEMPO	TEMPERATURA	VELOCIDAD
1 Lavar, pelar el ruibarbo y cortarlo en dados. Lavar, quitar el tallo a las fresas y cortarlas en 2 partes según el grosor				
2 Colocar en la jarra las frutas y luego el azúcar. Dejar reposar durante 30 minutos.				
3 Durante ese tiempo, lavar los 3 botes de cristal con agua caliente y secarlos bien.				
4 Cocer las fresas y el ruibarbo.		20 min	100°C	2
5 Presionar el botón TURBO durante algunos segundos para triturar la mermelada según la consistencia que se desee.				
6 Abrir con precaución la tapa del robot y verter la mermelada todavía caliente en los botes de cristal hasta 1 cm del borde. Limpiar el borde del bote, si fuera necesario, y cerrar inmediatamente. Dar la vuelta a los botes y dejarlos enfriar. Estos pueden conservarse varios meses. Una vez empezado, conservar el bote en el frigorífico.				

# Flan de huevo

Un clásico de cualquier repostería

## Ingredientes

1 L Leche  
8 Huevos  
170 g Azúcar

1 Piel Limón  
1 Piel Naranja  
Canela



ETAPAS	ACCESORIOS	TIEMPO	TEMPERATURA	VELOCIDAD
1 Coloque el accesorio mariposa. Vierta la Leche, Piel Limón, Piel Naranja, Canela, el azúcar, la piel de Naranja, Canela y el azúcar en la jarra medidora		10 min	80°C	2
2 Agregue los Huevos		1 min		3
3 Vierta caramelo líquido en flaneras y llénelas con la mezcla ya preparada.				
4 Precaliente el horno y hornee al baño María		30 min	180°C	

# Tiramisú con galletas


Adaptación belga de nuestro postre favorito

## Ingredientes

250 g de queso Mascarpone  
180 g de galletas (24 unidades)  
125 g de azúcar

1 sobre de azúcar vainillado  
2 huevos  
Polvo de cacao



ETAPAS	ACCESORIOS	TIEMPO	TEMPERATURA	VELOCIDAD
1 Presionar el botón TURBO para triturar las galletas.				
2 Separar las claras de las yemas de los huevos.				
3 En la jarra limpia y seca, montamos las claras a punto de nieve		3 min		4
4 Reservar				
5 Verter en el recipiente (no es necesario lavarlo) el azúcar y las yemas		3 min		10
6 Añadir el queso Mascarpone y mezclar		5 min		3
7 Incorporar, con delicadeza y con la ayuda de una espátula, las claras y 3 cucharadas soperas del polvo de las galletas.				
8 En unos vasitos o pequeños moldes, echar 1 cucharadita de polvo de las galletas. Poner una capa de la preparación de Mascarpone. Conservar el polvo de las galletas en un lugar seco y meter los vasitos en el frigorífico.				
9 Antes de servir, espolvorear sobre el tiramisú el resto de las galletas trituradas y cacao en polvo (opcional).				

# Guacamole

Dégustez un apéritif sain en quelques minutes



## Ingrédients

1 gousse d'ail  
100 g d'oignon nouveau  
200 g de tomates  
pelées sans graines

Jus d'un demi citron  
Coriandre fraîche  
1 poivron vert  
Sel

Poivre noir  
500 g d'avocat  
50 g d'huile d'olive



ÉTAPES	ACCESSOIRES	TEMPS	TEMPÉRATURE	VITESSE
1 Peser les ingrédients				
2 Introduisez la gousse d'ail, les 100g d'oignon, 200g de tomates, le jus de citron, la coriandre, le piment, sel et poivre. Enlevez les aliments des parois du bol.		20s		6
3 Mettez de côté.				
4 Mettez les 500 g d'avocat et 50g d'huile d'olive et mixez le tout. Décollez bien les aliments des bords du bol à l'aide de la spatule.		20s		6
5 Ajoutez la préparation précédente.		20s		4
6 Versez la préparation dans un bol et servez.				

# Soupe au potiron

Un classique toujours apprécié en automne


## Ingrédients

1 oignon  
700 g de potiron  
1 pomme de terre

50 g de crème fraîche  
500 g d'eau  
1 cube de bouillon de légumes

Noix de muscade (facultatif)  
1/2 cuillère à café de sel fin  
Poivre moulu



ÉTAPES	ACCESSOIRES	TEMPS	TEMPÉRATURE	VITESSE
1 Peser les ingrédients				
2 Retirez la peau ainsi que les graines du potiron. Coupez le potiron et la pomme de terre épluchée en cubes d'environ 1 cm.				
3 Épluchez et coupez l'oignon en deux. Mixez-les et retirez les morceaux des parois à l'aide de la spatule.		10s		7
4 Ajoutez le potiron et la pomme de terre en morceaux, l'eau et le cube de bouillon. Faire cuire avec le bouchon doseur à l'envers et au centre du couvercle.		30s	100°C	2
5 À la fin de la cuisson, ajoutez la crème fraîche, le poivre, et mixez le tout. Goûtez et ajoutez le sel et la noix de muscade selon votre goût.		5 min		4
6 Mixez une dernière fois pour obtenir un résultat très fin.		30s		12

# Sauce pesto maison


Idéale pour accompagner vos plats de pâtes ou salades

## Ingrédients

200 g d'huile d'olive  
30 g de basilic frais  
50 g de parmesan en poudre

1 gousse d'ail  
50 g de pignons de pin  
50 g d'eau



ÉTAPES	ACCESSOIRES	TEMPS	TEMPÉRATURE	VITESSE
1 Introduisez l'huile d'olive, le basilic, le parmesan, la gousse d'ail, les pignons de pin et l'eau. Mixez durant 20 secondes.		2 min		5
2 Réservez.				
3 Ajoutez la sauce au plat de votre choix et décorez avec du parmesan râpé selon votre goût.				



# Morue aux légumes méditerranéens

Une recette du sud pour ensoleiller vos repas!


## Ingredientes

2 filets de morue désalés  
100 ml d'huile d'olive  
100 g d'oignon

100 g de poivron vert  
100 g de poivron rouge  
100 g d'aubergine

100 g de tomate  
Sel  
Feuilles de laurier



ÉTAPES	ACCESSOIRES	TEMPS	TEMPÉRATURE	VITESSE
1 Coupez les légumes en morceaux.				
2 Chauffez 100 ml d'huile olive dans le bol.		1 min	120°C	1
3 Ajoutez les 100 g d'oignon, de poivron vert et rouge, d'aubergine et le sel. Laissez cuire à 120°C pendant 10 minutes. Ajoutez les 100 g de tomate et les feuilles de laurier		10 min	120°C	2
4 Placez les filets de morue sur la plateau prévu pour la cuisson vapeur, et laissez cuire à 120°C pendant 10 minutes.		10 min	120°C	2
5 Ajoutez les 100 g de tomates.		5 min	120°C	2
6 Servez les filets accompagnés des légumes.				

# Boeuf cuit à l'étouffée accompagné de riz






Le plat traditionnel revisité version vapeur

## Ingrédients

600 g de viande de boeuf	15 g o 3 cuillère à soupe de fécule de maïs
4 oignons	1 pincée de noix de muscade
4 carottes	2 feuilles de laurier
200 g de champignons de Paris	3 cuillère à soupe de jus de citron
2,8 L d'eau	1 clou de girofle (facultatif)
1 cuillère à café d'herbes de provence	300 g de riz Basmati
1 cuillère à soupe de persil ou fines herbes	2 cuillères à soupe de sel
20 g de beurre	Poivre moulu



# Boeuf cuit à l'étouffée accompagné de riz

ÉTAPES	ACCESSOIRES	TEMPS	TEMPÉRATURE	VITESSE
1 Coupez la viande en morceaux de 3 cm. Versez 1 L d'eau dans le ver doseur. Placez la viande dans le panier de cuisson. Laissez cuire avec le bouchon doseur à l'envers et au centre du couvercle. Pendant ce temps, épluchez, lavez et coupez les carottes en rondelles de 0,7 cm.		10 min	120°C	
2 Ouvrez avec précaution le robot après la cuisson. Videz l'eau et nettoyez le bol. Versez 800g d'eau dans le plat, avec les feuilles de laurier, les herbes de provence et le sel. Placez le panier de cuisson avec la viande à l'intérieur.				
3 Placez les carottes et oignons découpées sur le plateau vapeur, et placez ce dernier au-dessus du plat.		35 min	110°C	
4 Couper les champignons, lavez-les et ajoutez-les entiers au plateau vapeur. Si les champignons mesurent plus de 4 cm, coupez-les en deux.		20 min	110°C	
5 Sortez la viande et les légumes dans un plat et couvrez-les pour qu'ils restent au chaud. Gardez 300 g du bouillon de cuisson. Maintenez-le au chaud pendant la cuisson du riz.				
6 Laver le panier de cuisson et le bol. Placez le riz dans le panier et lavez-le plusieurs fois. Versez 1 L d'eau avec une feuille de laurier dans le bol. Placez le panier dans le bol. Ajoutez une demie cuillère à café de sel. À la fin de la cuisson, ouvrez avec précaution et retirez le panier à l'aide la spatule. Videz l'eau et réservez le riz chaud.		20 min	120°C	
7 Il n'est pas nécessaire de laver le bol. Faites fondre le beurre dans ce dernier après avoir enlever le riz.		1 min	80°C	1
8 Ajoutez la fécule de maïs et mélangez.		1 min	80°C	1
9 Ajoutez les 300 g du bouillon de cuisson de la viande, 1 cuillère à café de sel, le poivre et la noix de muscade, et laissez chauffer 3 min à 90°C.		3 min	90°C	4
10 Ajoutez le jus de citron et mélangez.		20s		3
11 Versez la sauce sur la viande et les légumes. Saupoudrez de persil ou de fines herbes finement coupées. Servez accompagné de riz.				


# Couscous végétarien

Un plat rapide, délicieux et sain

## Ingrédients

2 courgettes	500 g de tomates pelées dans son jus	Eau
3 carottes	1 cube de bouillon de poulet ou légume - 1 cuillère à café de sel	1 cuillère à café de concentré de tomate
3 navets	Poivre noir moulu	600 g de semoule
1 aubergine	1 cuillère à soupe de ras el hanout	2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 poivron jaune	1 cuillère à café de cumin	500 g d'eau chaude
1 oignon	1 cuillère à café de paprika doux	150 g de raisins secs
2 cuillères à soupe d'huile d'olive		
500 g de pois-chiche en conserve		



ÉTAPES	ACCESSOIRES	TEMPS	TEMPÉRATURE	VITESSE
1 Épluchez, coupez et mixez l'oignon.		5s		5
2 Mettez en place le couvre-lames pour continuer à mélanger sans couper. Râcler les bords du bol à l'aide de la spatule. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.				
3 Lavez les légumes. Épluchez les navets et les carottes. Épluchez les courgettes en me retirant qu'une fois sur deux afin d'obtenir des rayures. Coupez les courgettes en morceaux de 3 cm. Coupez les navets, carottes et aubergine en grands morceaux. Enlevez les graines des poivrons et coupez les en grands morceaux.				
4 Mettre dans un récipient les morceaux de carotte, navet, poivron et aubergine. Ajoutez les tomates pelées et le concentré de tomate.				
5 Ajoutez le ras-el-hanout, le cumin, le paprika doux, le cube de bouillon, sel et poivre. Ajoutez de l'eau froide pour recouvrir les légumes au 3/4.		15 min	100°C	1
6 Pendant ce temps, mettre la semoule dans un saladier, ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, une pincée de sel, et versez de l'eau bouillante dessus. Recouvrez ensuite le saladier.				
7 Récupérez 3 cuillères à soupe de bouillon de cuisson. Ajoutez les morceaux de courgettes dans le plat. Vérifiez qu'il reste assez de liquide, ajoutez de l'eau sinon (sans dépasser la ligne Max. indiquée).		15 min	100°C	1
8 Laissez tremper les raisins secs dans un petit bol dans le bouillon de cuisson que vous avez récupéré.				
9 Séparez les grains de semoule à l'aide d'une fourchette, et placez-la dans le panier de cuisson, que vous placerez à son tour dans le plat principal.		10 min	100°C	1
10 Videz les légumes et leurs jus dans un grand plat. Ajoutez les pois-chiches lavés et égouttés. Versez la semoule dans un plat et placez les raisins secs par dessus.				

# Confiture de fraise et rhubarbe

La confiture pour un printemps gourmand!

## Ingrédients

300 g de fraises  
200 g de rhubarbe

400 g de sucre cristal pour confiture  
1 citron



ÉTAPES	ACCESSOIRES	TEMPS	TEMPÉRATURE	VITESSE
1 Lavez et épluchez la rhubarbe et coupez là en morceaux. Lavez et équeutez les fraises. Coupez-les en 2 pour les plus grosses d'entre elles.				
2 Placez les fruits et le sucre dans le bol. Laissez reposer pendant 30 minutes.				
3 Pendant ce temps, lavez 3 pots à confiture en verre avec de l'eau chaude et séchez-les bien.				
4 Laissez cuire les fraises et la rhubarbe.		20 min	100°C	2
5 Appuyez sur le bouton TURBO pendant quelques secondes pour mixer la confiture et obtenir la consistance désirée.				
6 Ouvrez avec précaution le couvercle du robot et versez la confiture dans les pots jusqu'à 1 cm du haut. Nettoyez le bord des pots si nécessaire et fermez-les immédiatement. Retournez-les pots et laissez-refroidir. Ces pots peuvent être conservés pendant plusieurs mois. Une fois ouvert, conservez le pot au réfrigérateur.				

# Flan aux oeufs

Un classique pour les petits comme pour les grands

## Ingrédients

1 L de lait  
8 oeufs  
170 g de sucre

1 zeste de citron  
1 zeste d'orange  
Cannelle



ÉTAPES	ACCESSOIRES	TEMPS	TEMPÉRATURE	VITESSE
1 Placez le mélangeur. Versez le lait, zeste de citron et d'orange, cannelle, sucre dans le bol.		10 min	80°C	2
2 Ajoutez les oeufs.		1 min		3
3 Versez du caramel liquide au fond d'un plat à flan et versez ensuite le mélange obtenu.				
4 Préchauffez votre four et laissez cuire au bain-marie.		30 min	180°C	

# Tiramisu aux biscuits


Version belge de notre dessert italien préféré

## Ingédients

250 g de fromage Mascarpone  
180 g de biscuits (24 unidades)  
125 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé  
2 oeufs  
poudre de cacao



ÉTAPES	ACCESSOIRES	TEMPS	TEMPÉRATURE	VITESSE
1 Appuyez sur le bouton TURBO pour émettre les biscuits.				
2 Séparez les blancs des jaunes d'oeufs.				
3 Montez les blancs en neige dans le bol bien propre et sec.		3 min		4
4 Mettez de côté.				
5 Versez le sucre et les jaunes d'oeufs dans le récipient et mélangez.		3 min		10
6 Ajoutez le fromage Mascarpone et mélangez.		5 min		3
7 Incorporez délicatement les blancs en neige à l'aide de la spatule, ainsi que 3 cuillères à soupe de la poudre de biscuits obtenue précédemment.				
8 Dans des verrines, déposez une cuillère de poudre de biscuits et une couche de la préparation obtenue avec le Mascarpone. Conservez la poudre de biscuits dans un endroit frais et placez les verrines au réfrigérateur.				
9 Avant de servir, saupoudrer le reste des biscuits écrasés et de la poudre de cacao (facultatif) sur le tiramisu.				

# Guacamole

Goditi uno spuntino sano in pochi minuti



## Ingredienti

1 spicchio d'aglio  
100 g di cipollotto  
200 g di pomodoro naturale  
sbucciato e privato dei semi

Succo di 1/2 limone  
Qualche foglia di coriandolo  
1 peperoncino verde  
Sale

Pepe nero  
500 g di avocado  
50 g di olio d'oliva



PASSI	ACCESSORI	TEMPO	TEMPERATURA	VELOCITÀ
1 Pesare gli ingredienti				
2 Inserire 1 spicchio d'aglio, 100 g Cipollotto, 200 g Pomodoro, il succo di limone, le foglie di coriandolo, 1 peperoncino verde, sale e pepe. Raschiare i bordi della ciotola con la spatola per abbassare il cibo.		20s		6
3 Ritirare.				
4 Mettere 500 g di avocado e 50 g di olio d'oliva. Raschiare i bordi della ciotola con la spatola per abbassare il cibo.		20s		6
5 Aggiungere alla prima miscela		20s		4
6 Mettere il tutto in una ciotola e servire con dei nachos				



# Crema alla zucca

Un classico di sempre perfetto per l'autunno


## Ingredienti

1 cipolla  
700 g di zucca  
1 patata

50 g di panna da cucina  
500 g di acqua  
1 dado di brodo vegetale

Noce moscata (a piacere)  
1/2 cucchiaino di sale fino  
Pepe macinato fresco



PASSI	ACCESSORI	TEMPO	TEMPERATURA	VELOCITÀ
1 Pesare gli ingredienti				
2 Eliminate i semi dalla zucca e sbucciate la pelle. Tagliate la zucca e la patata a cubetti di circa 1 cm				
3 Mondate e tagliate la cipolla in 2 parti. Mettilo nella ciotola e macina. Raschiare i bordi della ciotola con la spatola per abbassare il cibo.		10s		7
4 Aggiungere i cubetti di zucca e patate, l'acqua e il dado vegetale. Cuocere dopo aver introdotto il misurino capovolto al centro del coperchio.		30s	100°C	2
5 A fine cottura aggiungere la panna e il pepe e frullare. Assaggiare e aggiustate di sale, se necessario. Aggiungere un po' di noce moscata appena grattugiata.		5 min		4
6 Frullare nuovamente fino ad ottenere una crema finissima.		30s		12

# Pesto alla genovese


Ideale per accompagnare i vostri primi piatti di pasta o insalate

## Ingredienti

200 g di olio d'oliva  
30 g di basilico  
50 g di parmigiano grattugiato  
(variante: usare pecorino sardo)

1 spicchio d'aglio  
50 g di pinoli  
50 g di acqua



PASSI	ACCESSORI	TEMPO	TEMPERATURA	VELOCITÀ
1 Inserisci 200 g di olio d'oliva, 30 g di basilico, 50 g di parmigiano grattugiato, lo spicchio d'aglio, 50 g di pinoli e 50 g di acqua. Raschiare i bordi della ciotola con la spatola per abbassare il cibo.		2 min		5
2 Ritirare				
3 Aggiungere il sugo al piatto di pasta precedentemente cotto e spolverare con parmigiano a piacere.				

# Baccalà con ratatouille

Un ricetta della tradizione popolare molto saporito


## Ingredienti

2 lombi di baccalà dissalato  
100 ml di olio d'oliva  
100 g Cipolla

100 g di peperone verde  
100 g di peperone rosso  
100 g di melanzane

100 g di pomodoro  
Sale  
Alloro



PASSI	ACCESSORI	TEMPO	TEMPERATURA	VELOCITÀ
1 Corte los vegeta Tagliare le verdure a pezzi grossi. les a trozos grandes.				
2 Scaldare 100 ml di olio nella caraffa		1 min	120°C	1
3 Aggiungere 100 g di cipolla, 100 g di peperone verde, 100 g di peperone rosso, 100 g di Melanzane Sale		10 min	120°C	2
4 Mettere i filetti di baccalà nella teglia a vapore		10 min	120°C	2
5 Aggiungere 100 g di pomodoro nella caraffa.		5 min	120°C	2
6 Servire i lombi di baccalà "immersi nella ratatouille".				

# Spezzatino di manzo con riso






Lo spezzatino tradizionale rinnovato e in versione vapore

## Ingredienti

600 g di manzo	1 cucchiaio di prezzemolo o erba cipollina	3 cucchiaini di succo di limone.
4 cipolle	20 g di burro	1 chiodo di garofano (facoltativo)
4 carote	15 g oppure 3 cucchiaini di amido di mais	300 g di riso basmati
200 g di funghi champignon	1 pizzico di noce moscata	2 cucchiaini di sale
2,8 litri di acqua	2 foglie di alloro	Pepe macinato fresco
1 cucchiaino di erbe aromatiche di Provenza		



# Spezzatino di manzo con riso

PASSI	ACCESSORI	TEMPO	TEMPERATURA	VELOCITÀ
1 Tagliare la carne a pezzi di circa 3 cm. Versare 1 litro d'acqua nel misurino. Metterlo nel cestello di cottura. Cuocere dopo aver introdotto il misurino capovolto al centro del coperchio. Nel frattempo lavare, mondare e tagliare le carote a fette di 0,7 cm.		10 min	120°C	
2 Aprire con cautela la caraffa calda. Svuotare l'acqua e lavare la caraffa. Versare nella caraffa 800 g di acqua, mettere nell'acqua una foglia di alloro, le erbe aromatiche e 1 cucchiaino di sale. Mettere il cestello di cottura con la carne nella caraffa.				
3 Disporre le carote e le cipolle precedentemente tagliate sulla teglia. Mettere la teglia per la cottura a vapore sul coperchio della caraffa.		35 min	110°C	
4 Tagliare i funghi, lavarli velocemente ed aggiungerli interi alla teglia. Se i funghi sono più grandi di 4 cm, tagliarli in 2 parti.		20 min	110°C	
5 Trasferite la carne e le verdure su un piatto e coprite per tenere il tutto al caldo. Conservare circa 300 g del brodo di cottura nella caraffa. Tenetelo caldo mentre il riso cuoce (passo seguente).				
6 Lavare il cestello vapore e la caraffa. Mettere il riso nel cestello per la cottura a vapore e lavarlo con acqua pulita in modo che non si attacchi. Versare 1 L d'acqua nella caraffa e aggiungere una foglia di alloro (o un baccello di cardamomo). Mettere il cestello da cucina nel barattolo. Aggiungere 1/2 cucchiaino di sale al riso. A fine cottura aprire con attenzione ed estrarre il cestello di cottura aiutandosi con la spatola. Scolare l'acqua e conservare il riso caldo.		20 min	120°C	
7 Sciogliere il burro. Non è necessario lavare il barattolo.		1 min	80°C	1
8 Aggiungere l'amido di mais e mescolare		1 min	80°C	1
9 Aggiungere i 300 g del fondo di cottura della carne, 1 cucchiaino di sale, il pepe e la noce moscata, quindi scaldare.		3 min	90°C	4
10 Aggiungere il succo di limone e mescolare		20s		3
11 Versare la salsa sulla carne e sulle verdure. Spolverizzare con prezzemolo tritato o erba cipollina. Servire con il riso.				


# Couscous vegetariano

Semola e verdure, cosa chiedere di più?

## Ingredienti

2 zucchine	500 g di pomodoro pelato nel suo succo e in scatola	Acqua
3 carote	1 dado di brodo di vegetale	1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
3 rape	1 cucchiaino di sale	600 g di semola
1 melanzana	Pepe macinato fresco	2 cucchiaini di olio d'oliva
1 peperone giallo	1 cucchiaino di Ras el Hanout	500 g di acqua calda
1 cipolla	1 cucchiaino di cumino in polvere	150 g di uvetta Golden
2 cucchiaini di olio d'oliva	1 cucchiaino di paprika dolce	
500 g di ceci in scatola		



PASSI	ACCESSORI	TEMPO	TEMPERATURA	VELOCITÀ
1 Mondare, affettare e tritare la cipolla.		5s		5
2 Montare l'accessorio coprilama. Raschiare i bordi della caraffa aiutandosi con la spatola. Aggiungere 2 cucchiaini di olio d'oliva.				
3 Lavare le verdure. Mondare le rape e le carote. Mondare la pelle delle zucchine, eliminando una striscia di pelle ogni due. Tagliare le zucchine a pezzi di 3 cm. Tagliare le rape, le carote e le melanzane a pezzi grossi. Eliminare i semi dal peperone e tagliarlo a pezzi grossi.				
4 Mettere nella ciotola i pezzi di carota, rapa, pepe e melanzane. Aggiungere i pomodorini in scatola e il concentrato di pomodoro.				
5 Aggiungere il Ras el Hanout, il cumino, la paprika dolce, la paprika vegetale, sale e pepe. Aggiungere acqua fredda per coprire le verdure fino a 3/4.		15 min	100°C	1
6 Nel frattempo mettere la semola in un'insalatiera, aggiungere 2 cucchiaini di olio d'oliva, un pizzico di sale e versare l'acqua molto calda, quindi coprire l'insalatiera.				
7 Estrarre 3 cucchiaini di brodo di cottura. Aggiungere i pezzi di zuccina nella caraffa. Verificare che ci sia una quantità sufficiente di liquido e aggiungere acqua se necessario, ma senza superare il segno sul contenitore.		15 min	100°C	1
8 Mettere a bagno l'uvetta in una ciotolina con il brodo estratto dalla cottura.				
9 Dividere la semola con una forchetta, metterla nel cestello per la cottura a vapore, adagiarla nella caraffa.		10 min	100°C	1
10 Collocare le verdure e il loro brodo in un grande piatto fondo. Unire i ceci precedentemente lavati e scolati. Versare la semola sgusciata in un'insalatiera e aggiungere sopra l'uvetta.				

# Confettura di fragole e rabarbaro

La marmellata di primavera che più ci piace!

## Ingredienti

300 g di fragole  
200 g di rabarbaro

400 g di zucchero  
1 limone



PASSI	ACCESSORI	TEMPO	TEMPERATURA	VELOCITÀ
1 Lavare, mondare il rabarbaro e tagliarlo a cubetti. Lavare, privare del gambo le fragole e tagliarle in 2 o 3 parti a seconda dello spessore.				
2 Mettere la frutta nella caraffa e successivamente aggiungere lo zucchero. Lasciar riposare per 30 minuti.				
3 Durante questo tempo lavare i 3 vasetti di vetro con acqua calda e asciugarli bene.				
4 Cuocere le fragole e il rabarbaro.		20 min	100°C	2
5 Premere il tasto TURBO per alcuni secondi per frullare la marmellata alla consistenza desiderata.				
6 Aprire con cautela il coperchio del robot e versare la marmellata ancora calda nei vasetti di vetro fino a 1 cm dal bordo. Pulire il bordo dei vasetti, se necessario, e chiudere immediatamente. Capovolgere i vasetti e lasciarli raffreddare. Questi possono essere conservati per diversi mesi. Una volta aperto, conservare il vasetto in frigorifero.				

# Flan alle uova

Un classico della pasticceria spagnola

## Ingredienti

1 litro di latte  
8 uova  
170 g di zucchero

1 buccia di limone  
1 buccia d'arancia  
Cannella



PASSI	ACCESSORI	TEMPO	TEMPERATURA	VELOCITÀ
1 Attaccare l'accessorio a farfalla. Versare nel misurino il latte, la scorza di limone, la scorza d'arancia, la cannella, lo zucchero, la scorza d'arancia, la cannella e lo zucchero		10 min	80°C	2
2 Aggiungere le uova		1 min		3
3 Versare caramello liquido negli stampini da budino e riempirli con il composto già preparato.				
4 Preriscaldare il forno e cuocere a bagnomaria.		30 min	180°C	



# Tiramisù con biscotti


Adattamento belga del nostro dolce preferito

## Ingredienti

250 g di mascarpone  
180 g di biscotti (24 unità)  
125 g di zucchero

1 bustina di zucchero vanigliato  
2 uova  
cacao in polvere



PASSI	ACCESSORI	TEMPO	TEMPERATURA	VELOCITÀ
1 Premere il pulsante TURBO per tritare i biscotti.				
2 Separare gli albumi dai tuorli.				
3 Nel barattolo pulito e asciutto, montare gli albumi a neve		3 min		4
4 Riservare				
5 Versare nel recipiente (non è necessario lavarlo) lo zucchero e i tuorli		3 min		10
6 Unire il mascarpone e mescolare		5 min		3
7 Aggiungere delicatamente e con l'aiuto di una spatola gli albumi e 3 cucchiaini di biscotto in polvere				
8 In tazzine o stampini, versare 1 cucchiaino di biscotto in polvere. Mettere uno strato di preparazione al mascarpone. Conservare la polvere di biscotti in un luogo asciutto e mettetevi i pirottini in frigorifero.				
9 Prima di servire, cospargere il tiramisù con il resto dei biscotti sbriciolati e cacao in polvere (opzionale).				

# Guacamole

Desfrute deste saudável petisco em apenas alguns minutos.



## Ingredientes

1 dente de alho  
100 g de cebola  
200 g de tomate fresco, sem  
pele e sementes

Sumo 1/2 limão  
Folhas de coentros  
1 malagueta verde  
Sal

Pimenta preta  
500 g de abacate  
50 g de azeite



FASES	ACESSÓRIOS	TEMPO	TEMPERATURA	VELOCIDADE
1 Pesar os ingredientes.				
2 Insira no recipiente 1 dente de alho, 100 g de cebola, 200 g de tomate fresco, sumo de 1/2 limão, folhas de coentros, 1 malagueta verde, sal e pimenta. Retire a preparação das paredes do recipiente.		20s		6
3 Reserve.				
4 Acrescente 500 g de abacate e 50 g de azeite e misture. Retire a preparação das paredes do recipiente.		20s		6
5 Adicione a preparação anterior e misture.		20s		4
6 Sirva acompanhado de nachos.				

# Creme de abóbora

Um clássico muito apreciado durante o outono.


## Ingredientes

1 cebola  
700 g de abóbora  
1 batata  
50 g de natas

500 g de água, 1 cubo de  
caldo de legumes  
Noz-moscada (opcional)  
1/2 colher de chá de sal

refinado  
Pimenta recém-moída



FASES	ACESSÓRIOS	TEMPO	TEMPERATURA	VELOCIDADE
1 Pese os ingredientes.				
2 Retire as sementes da abóbora (potimarron, butternut...) e descasque-a. Corte a abóbora e a batata em cubos de aproximadamente de 1 cm.				
3 Descasque e corte a cebola ao meio. Coloque-a no recipiente e triture. Raspe as paredes do recipiente com a espátula.		10s		7
4 Adicione os cubos de abóbora e de batata, a água e o cubo de caldo de legumes. Cozinhe com o medidor ao contrário e no centro da tampa.		30s	100°C	2
5 No final da cocção, adicione as natas e a pimenta e cozinhe. Experimente e, se necessário, acrescente sal. Adicionar um pouco de noz-moscada recém-ralada.		5 min		4
6 Triture uma vez mais para obter um creme ainda mais fino.		30s		12

# Molho pesto


Ideal para acompanhar os pratos de massa ou as saladas.

## Ingredientes

200 g de azeite  
30 g de manjericão  
50 g de queijo parmesão ralado

1 dente de alho  
50 g de pinhões  
50 g de água



FASES	ACESSÓRIOS	TEMPO	TEMPERATURA	VELOCIDADE
1 Coloque no recipiente 200 g de azeite, 30 g de manjericão, 50 g de queijo parmesão ralado, 1 dente de alho, 50 g de pinhões e 50 g água. Retire a preparação das paredes.		2 min		5
2 Reserve.				
3 Acrescente o molho no prato de massa previamente cozinhada e guarneça ao seu gosto com queijo parmesão.				

# Bacalhau com sanfaina

Uma saborosa receita tradicional espanhola.


## Ingredientes

2 postas de bacalhau de-  
molhado  
100 ml de azeite

100 g de cebola  
100 g de pimento verde  
100 g de pimento vermelho

100 g de beringela  
100 g de tomate  
Sal  
Louro



FASES	ACESSÓRIOS	TEMPO	TEMPERATURA	VELOCIDADE
1 Corte os legumes em cubos grandes.				
2 Aqueça 100 ml de azeite.		1 min	120°C	1
3 Acrescente 100 g de cebola, 100 g de pimento verde, 100 g de pimento vermelho, 100 g de beringela e sal.		10 min	120°C	2
4 Coloque as postas de bacalhau na bandeja de vapor.		10 min	120°C	2
5 Acrescente as 100 g de tomate e o louro.		5 min	120°C	2
6 Sirva as postas de bacalhau mergulhadas na sanfaina.				

# Guisado de carne de vaca com arroz

O tradicional guisado numa renovada versão a vapor.

## Ingredientes






600 g de carne de vaca  
4 cebolas  
4 cenouras  
200 g de cogumelos Paris  
2,8 l de água  
1 colher de chá de ervas da  
Provença  
1 colher de sopa de salsa ou

cebolinho  
20 g de manteiga  
15 g ou 3 colheres de sopa  
de amido de milho  
1 pitada de noz-moscada  
2 folhas de louro  
3 colheres de sopa de sumo  
de limão

1 cravinho (opcional)  
300 g de arroz basmati  
2 colheres de chá de sal  
Pimenta recém-moída



# Guisado de carne de vaca com arroz

FASES	ACESSÓRIOS	TEMPO	TEMPERATURA	VELOCIDADE
1 Corte a carne em cubos de aproximadamente 3 cm. Verta 1 l de água no medidor. Coloque a carne e a água no recipiente de cocção. Cozinhe com o recipiente medidor ao contrário e no centro da tampa. Entretanto, lave, descasque e corte as cenouras em rodelas de 0,7 cm.		10 min	120°C	
2 Abra o recipiente com cuidado. Retire a água quente e lave o recipiente. Coloque 800 g de água no recipiente, adicione uma folha de louro, ervas provençais e 1 colher de chá de sal. Coloque o recipiente no aparelho.				
3 Coloque as cenouras e cebolas previamente cortadas no tabuleiro de vapor. Coloque o tabuleiro de vapor na tampa do recipiente.		35 min	110°C	
4 Prepare os cogumelos, lave-os rapidamente e coloque-os no tabuleiro de vapor. Se os cogumelos tiverem mais de 4 cm, corte-os ao meio.		20 min	110°C	
5 Retire a carne e os legumes para um prato; tape-os para que se mantenham quentes. Reserve cerca de 300 g do caldo de cocção no recipiente. Mantenha-o quente enquanto o arroz coze.				
6 Lave o tabuleiro de vapor e o recipiente. Coloque o arroz lavado com água limpa no tabuleiro de vapor para que não fique pegajoso. Acrescente 1 l de água no recipiente e acrescente uma folha de louro (ou uma vagem de cardamomo). Coloque o recipiente de cocção no aparelho. Acrescente 1/2 colher de chá de sal ao arroz. Ao concluir o tempo de preparação, abra cuidadosamente e retire o recipiente com a ajuda da espátula. Descarte a água e reserve o arroz quente.		20 min	120°C	
7 Não é preciso lavar o recipiente. Derreta a manteiga.		1 min	80°C	1
8 Acrescente o amido de milho e misture.		1 min	80°C	1
9 Adicione 300 g do jugo de cocção da carne, 1 colher de chá de sal, pimenta e noz-moscada, depois aqueça.		3 min	90°C	4
10 Adicione o sumo de limão e misture.		20s		3
11 Verta o molho sobre a carne e os legumes. Polvilhe com salsa ou cebolinha picada. Servir com o arroz.				


# Cuscuz vegetariano

Sêmola de trigo e legumes, o que mais se pode pedir?

## Ingredientes

3 cenouras	1 cubo de caldo de aves (ou de legumes)	de tomate
3 cabeças de nabo	1 colher de chá de sal	600 g de sêmola de trigo
1 beringela	Pimenta recém-moída	2 colheres de sopa de azeite
1 pimento amarelo	1 colher de sopa de ras el-hanout	600 g de água quente
1 cebola	1 colher de chá de cominho em pó	150 g de passas brancas
2 colheres de sopa de azeite	1 colher de chá de pimentão doce	
500 g grão-de-bico em conserva	Água	
500 g de tomate pelado no seu jugo e em conserva	1 colher de chá de concentrado	



FASES	ACESSÓRIOS	TEMPO	TEMPERATURA	VELOCIDADE
1 Descasque, corte e triture a cebola.		5s		5
2 Coloque o acessório para tapar a lâmina. Raspe as paredes do recipiente com a ajuda da espátula. Acrescente 2 colheres de sopa de azeite.				
3 Lave os legumes. Descasque as cabeças de nabo e as cenouras. Tire a pele das curgetes, deixando algumas linhas de verdes. Corte as curgetes em cubos de 3 cm. Corte as cabeças de nabo, as cenouras e a beringela em cubos de 3 cm. Tire as sementes do pimento e corte-o em grandes pedaços.				
4 Coloque os cubos de cenoura, nabo, pimento e beringela no recipiente. Adicione o tomate em conserva e o concentrado de tomate.				
5 Adicione o ras el-hanout, o cominho, o pimentão doce, o cubo do caldo de legumes, o sal e a pimenta. Acrescente água fria para tapar ¾ dos ingredientes.		15 min	100°C	1
6 Extraer 3 cucharadas soperas del caldo de la cocción. Añadir en la jarra los trozos de calabacín. Comprobar que haya una cantidad suficiente de líquido y añadir agua si fuera necesario, pero sin superar la marca del recipiente.				
7 Extraer 3 colheres de sopa do caldo da cozedura. Adicionar no jarro os pedaços de curgete. Comprovar que haja uma quantidade suficiente de líquido e/ou adicionar água se fosse necessário, mas sem superar a marca do recipiente.		15 min	100°C	1
8 Mergulhe as passas numa pequena tigela com o caldo extraído da cocção.				
9 Mexa a sêmola com um garfo; depois, coloque-a no recipiente de vapor e coloque-o em cima do jarro.		10 min	100°C	1
10 Coloque os legumes e o seu caldo numa tigela grande. Adicione o grão-de-bico, previamente lavado e escorrido. Verta a sêmola mexida numa saladeira e adicione as passas por cima.				



# Compota de morango e ruibarbo

A compota ideal para a primavera!

## Ingredientes

300 g de morangos  
200 g de ruibarbo

400 g de açúcar cristal para compotas  
1 limão



FASES	ACESSÓRIOS	TEMPO	TEMPERATURA	VELOCIDADE
1 Lave, descasque e corte o ruibarbo em cubos. Lave, retire os caules dos morangos e corte-os ao meio.				
2 Coloque a fruta e o açúcar no recipiente. Deixe-os repousar durante 30 minutos.				
3 Nesse intervalo de tempo, lave os 3 frascos de vidro com água quente e seque-os bem.				
4 Cozinhe os morangos e o ruibarbo.		20 min	100°C	2
5 Pressione o botão TURBO durante alguns segundos para triturar a compota de acordo com a consistência desejada.				
6 Abra cuidadosamente a tampa e verta a compota ainda quente nos frascos de vidro até 1 cm da borda. Caso seja necessário, limpe a boca do frasco e feche-o em seguida. Vire os frascos de cabeça para baixo e deixe que arrefeçam. Podem ser conservados durante vários meses. Depois de abrir, conserve os frascos no frigorífico.				

# Flã de ovos



Un clásico de cualquier repostería

## Ingredientes

1 l leite  
8 ovos  
170 g de açúcar

1 casca de limão  
1 casca de laranja  
Canela



FASES	ACESSÓRIOS	TEMPO	TEMPERATURA	VELOCIDADE
1 Coloque o acessório borboleta no aparelho. Verta o leite, a casca de limão, a casca de laranja, a canela e o açúcar.		10 min	80°C	2
2 Acrescente os ovos.		1 min		3
3 Verta o caramelo líquido nas formas de flã e encha as mesmas com a mistura preparada.				
4 Preaqueça o forno e cozinhe em banho-maria.		30 min	180°C	

# Tiramisú com bolachas


A melhor adaptação da nossa sobremesa favorita.

## Ingredientes

250 g de queijo mascarpone  
180 g de bolachas (24 unidades)  
125 g de açúcar

1 envelope de açúcar baunilhado  
2 ovos  
cacau em pó



FASES	ACESSÓRIOS	TEMPO	TEMPERATURA	VELOCIDADE
1 Pressione o botão TURBO para triturar as bolachas até se transformarem em pó.				
2 Separe as claras das gemas.				
3 No recipiente limpo e seco, bata as claras em castelo.		3 min		4
4 Reserve.				
5 Verta o açúcar e as gemas de ovos no recipiente (não é necessário lavá-lo).		3 min		10
6 Adicione o queijo mascarpone e misture.		5 min		3
7 Incorpore, devagar e com a ajuda de uma espátula, as claras e 3 colheres de sopa do pó das bolachas.				
8 Verta 1 colher de chá de pó das bolachas em taças pequenas ou em copos. Acrescente uma camada da mistura de mascarpone. Guarde o pó das bolachas num local seco e ponha as taças no frigorífico.				
9 Antes de servir, adicionar sobre o tiramisú o resto das bolachas trituradas e o cacau em pó (opcional).				

# JOCCA

HOME & LIFE

More recipes in the Tuya Smart app  
Más recetas en la app Tuya Smart  
Plus de recettes dans l'application Tuya Smart  
Cerca altre ricette nell'app Tuya Smart  
Mais receitas no aplicativo Tuya Smart



[www.jocca.es](http://www.jocca.es)

