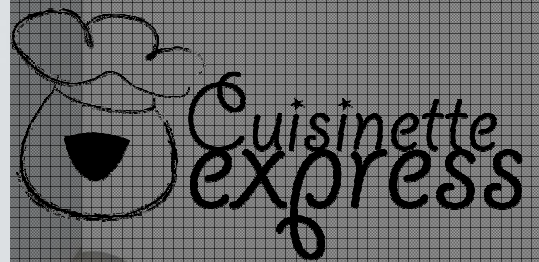




Recetario



Índice

Sopas, Caldos y Cremas

❖ Crema de brócoli	3
❖ Crema de calabaza	4
❖ Crema de Champiñones	4
❖ Porrusalda	5
❖ Sopa de cebolla	6
❖ Sopa de Cura	7
❖ Sopa de lechuga	8
❖ Sopa minestrone	8
❖ Sopas de ajo	9
❖ Crema de garbanzos con jamón	10

Arroces

❖ Arroz caldoso de verduras con pescado	11
❖ Arroz con magro de cerdo	12
❖ Arroz con pollo a la prisa	13
❖ Arroz con salchichas	13
❖ Arroz con ternera	14
❖ Arroz integral con setas	15
❖ Risotto de peras y queso de oveja al perfume de salvia	16
❖ Arroz con leche	17
❖ Arroz de pueblo	17
❖ Arroz oriental	18
❖ Arroz con verduras	18
❖ Arroz con queso azul	19

Cocidos y verduras

❖ Callos con garbanzos	20
❖ Potaje de Vigilia	21
❖ Garbanzos de la huerta	22
❖ Lentejas con chorizo picante	23
❖ Tortilla de patatas	23
❖ Lentejas guisadas	24
❖ Potaje de garbanzos y habichuelas	25
❖ Fabada sencilla	26
❖ Cocido vegetariano	26
❖ Patatas con cebolla	27
❖ Judías verdes con patatas	27

Carnes

❖ Carne guisada (morcillo)	28
❖ Costillas de cerdo	29
❖ Filetes de pollo en salsa de queso al oloroso	29
❖ Pollo a la cerveza con setas	30

❖ Pollo al queso	31
❖ Cordero guisado	31
❖ Pollo guisado con tomate	32
❖ Sandwichón de pavo y queso	33
❖ Pollo de primavera	34
❖ Pollo al curry	34
❖ Pollo a la naranja	35
❖ Pollo a la sidra	35
❖ Estofado de cordero con patatas	36
❖ Falda de ternera estofada	36
❖ Conejo a las finas hierbas	37
❖ Lomo de ternera	38

Pescados

❖ Cocido de bacalao	39
❖ Marmifako de salmón	39
❖ Merluza con verduras al aroma de soja	40
❖ Salmón con arroz	41
❖ Salmón en nata con albahaca	42
❖ Trucha asalmonada con verduras	42
❖ Ventrescas de merluza a la marinera	43
❖ Almejas con sepia y patatas	44
❖ Calamares en su tinta	45
❖ Merluza a la piamentosa	45
❖ Medallones de merluza al coco	46
❖ Bonito al ajillo	47
❖ Salmón con patatas	47

Postres

❖ Bizcocho de chocolate al aroma de canela	48
❖ Bizcocho de limón	49
❖ Bizcocho de manzana	50
❖ Compota de manzanas y peras	51
❖ Flan de huevo	51
❖ Pan de leche	52
❖ Tarta de avena	53
❖ Manzanas asadas	54
❖ Albaricoques a la canela	54
❖ Peras al vino	55

Sopas, Caldos, Cremas

CREMA DE BRÓCOLI

Ingredientes:

- ❖ 1 brócoli
- ❖ 2 patatas medianas
- ❖ 1 cebolla mediana ó 3 puerros
- ❖ 1 diente de ajo
- ❖ Caldo vegetal o de carne (al gusto)
- ❖ aceite de oliva
- ❖ nata o queso batido

Preparación:

1. Picar el brócoli, las patatas y la cebolla en trozos más o menos del mismo tamaño (si son los puerros, quitar la parte verde y lavar bien).
2. Añadir el diente de ajo partido en dos, rociar con un chorrito de aceite y rehogar unos minutos.
3. Añadir el caldo, sólo hasta que alcance el nivel de la verdura, sin llegar a cubrirla por completo; la olla no evapora agua y las verduras la contienen, por lo que si se añade mucho líquido, la crema quedará demasiado ligera. (No obstante, puede corregirse el nivel de líquido quitando agua antes de triturar las verduras.)
4. Programar **menú Carnes (12 minutos)**. Cuando finalice el programa, extraer el vapor.
5. Triturar las verduras con la batidora, añadiendo un chorrito de nata líquida o queso batido.

Fotos y comentarios: <http://recetasollaschneider.com/2012/12/04/crema-de-brocoli/>



CREMA DE CALABAZA

Ingredientes:

- ❖ 2 rodajas de calabaza
- ❖ 1 puerro o 1 cebolla pequeña
- ❖ 2 ó 3 zanahorias
- ❖ 1 patata mediana
- ❖ Aceite, sal
- ❖ Un chorrito de nata para cocinar

Preparación:

1. Cortar la calabaza en daditos, el puerro y las zanahorias en rodajitas y "romper" la patata en cachitos, como si fuera para caldo.
2. Cubrir con agua (sólo cubrir), añadir un chorro de aceite y salar (ten en cuenta que tanto la calabaza como la zanahoria son bastante dulces).
3. Programar **menú arroz (9 minutos)**. Al finalizar, si hay mucha agua, retirar un poco antes de triturar con la batidora (si luego te gusta la crema más ligera, puedes volver a añadirle el caldo). Incorporar el chorro de nata al batirlo.
4. Para servirlo, puedes añadir unos trocitos de jamón, o picatostes.

Fotos y comentarios: <http://recetasollaschneider.com/2012/09/25/crema-de-calabaza/>



CREMA DE CHAMPIÑONES

Ingredientes:

- ❖ 1 cebolla
- ❖ 1 patata grande
- ❖ 400 500 gr de Champiñones
- ❖ Aceite
- ❖ Sal y pimienta
- ❖ Caldo de Verduras

Preparación:

1. Con la olla abierta y cualquier menú programado, rehogamos la cebolla picada.



2. Cuando comience a dorarse, añadimos los champiñones limpios y troceados y la patata, también troceada. Cubrimos con caldo de verdura (o agua) y salpimentamos.
3. Cerramos la olla, cancelamos el menú que fuéramos anteriormente, y programamos **menú pollo (12 min)**.
4. Una vez extraído el vapor, trituramos con una batidora hasta que quede una crema fina.
5. Rectificamos el punto de sal si es necesario.

El consejo de Patricia:

Para que quede una crema más consistente, podemos retirar un poco de caldo antes de triturarla.

Sugerencia de presentación:

Espolvorear con un huevo duro picado, o unas lascas de jamón serrano crujiente.

Fotos y comentarios: <http://recetasollaschneider.com/2011/11/23/crema-de-champinones/>



PORRUSALDA

Ingredientes:

- ❖ Un manojo de puerros
- ❖ Zanahorias
- ❖ Patatas
- ❖ 2 dientes de ajo
- ❖ Aceite
- ❖ Caldo o agua con pastillas de caldo concentrado



Preparación:

1. Programamos **menú arroz (9 minutos)** y ponemos a dorar los dos dientes de ajo pelados en un chorro de aceite con la tapa abierta.
2. Cuando empiecen a dorarse, añadimos los puerros cortados en rodajas finas, las zanahorias también cortadas en rodajas y las patatas friscadas en cachitos pequeños.
3. Dejamos hacerse un poco y cubrimos con el caldo (o el agua, añadiendo las pastillas de caldo concentrado). Cerramos la olla y dejamos que termine el programa.
4. Al abrir, rectificamos el punto de sal y listo para servir.

Fotos y comentarios: <http://recetasollaschneider.com/2011/12/13/porrusalda/>



SOPA DE CEBOLLA

Ingredientes:

- ❖ 2 cebollas grandes
- ❖ Caldo (o agua y pastillas de caldo concentrado)
- ❖ 1 cucharada de mantequilla
- ❖ 1 vasito de vino blanco
- ❖ Aceite de oliva
- ❖ Pan (para tostar)
- ❖ Queso para gratinar



Preparación:

1. Cortamos las cebollas en juliana (a lo largo, en rodajas finas). En la olla, ponemos la cucharada de mantequilla y un chorrito de aceite de oliva.
2. Incorporamos la cebolla, salamos y movemos bien, dejamos hacerse un poco y añadimos el vino blanco.
3. Dejamos evaporar un poco el alcohol con la olla abierta. Cerramos la olla y programamos en menú arroz. La cebolla tiene que quedar blandita y translúcida, sin tostar.
4. Cuando acabe el programa, abrimos la olla e incorporamos el caldo (o el agua y las pastillas de caldo concentrado). Volvemos a cerrar y de nuevo, **menú arroz (9 minutos)**.

Sugerencia de presentación:

Ponemos un par de rebanadas de pan tostado con queso encima de la sopa y lo metemos al grill del horno. Servir inmediatamente.

Fotos y comentarios: <http://recetasollaschneider.com/2011/12/04/sopa-de-cebolla/>



SOPA DE CURA



Ingredientes:

- ❖ 2 patatas medianas
- ❖ 1 lata de pimientos asados
- ❖ 1 bolsa de aceitunas sin hueso
- ❖ Aceite de oliva
- ❖ Ajo
- ❖ Caldo (de carne o verdura, al gusto)

Preparación:

1. Se pone a rehogar un diente de ajo partido a la mitad en un chorro de aceite de oliva con la olla abierta y con menú arroz (9 minutos).
2. Se incorporan las patatas picadas en pequeños dados y se rehogan también (sin dejar de remover, para que no se peguen).
3. Se añade el caldo (abundante, la sopa no debe quedar espesa).
4. Anulamos el menú, cerramos la olla y volvemos a programar el menú arroz (9 minutos).
5. Mientras tanto, picamos las aceitunas, los pimientos asados y el huevo cocido.
6. Cuando termine el programa, abrimos la olla (una vez se extraiga todo el vapor) y añadimos los ingredientes troceados. Sazonamos al gusto.
7. Podemos volver a activar cualquier programa hasta que vuelva a levantar el hervor.

El consejo de Patricia:

Añade los pimientos, aceitunas y huevo cocido siempre al final. Si los añades al principio de la cocción, perderán todo el sabor.

Pon una loncha dececina sobre un papel de horno y métela en horno unos minutos hasta que se tueste. Después incorpórala en virutas a la sopa para darle un toque extra de sabor.

Fotos y comentarios: <http://recetasollaschneider.com/2011/10/16/sopa-de-cura/>



SOPA DE LECHUGA



Ingredientes:

- ❖ Caldo (de Verduras, de Carne)
- ❖ 1 patata mediana
- ❖ Lechuga
- ❖ Zanahoria
- ❖ Col lombarda
- ❖ Sal
- ❖ Aceite
- ❖ Arroz

Preparación:

1. Llenar la olla de Caldo (que tendremos previamente preparado) con una patata cortada en trozos pequeños. Programamos menú arroz (9 minutos).
2. Mientras tanto, picamos la lechuga, la zanahoria y la col lombarda. Cuando finalice el programa, extraemos el vapor.
3. Con una batidora, trituramos las patatas para darle más consistencia al Caldo.
4. Añadimos las verduras picadas, un puñado de arroz, y salamos al gusto. Programamos de nuevo el menú arroz.
5. Antes de servir, añadir un chorro de aceite de oliva virgen extra crudo.

El consejo de Patricia:

Puedes utilizar una bolsa de ensalada lavada y ya tendrás todas las verduras necesarias para esta sopa.

Fotos y comentarios: <http://recetasollaschneider.com/2012/11/06/sopa-de-lechuga/>



SOPA MINISTRONE



Ingredientes:

- ❖ 1 manojo de puerros o cebolla
- ❖ 3 zanahorias
- ❖ 125 gr de judías verdes
- ❖ Tomate triturado
- ❖ Pasta (fiburones, en esta receta)
- ❖ Aceite
- ❖ Sal y pimienta
- ❖ Caldo de Verduras

Preparación:

1. Con la olla abierta y **menú Carnes (12 minutos)**, rehogamos los puerros picados finamente.
2. Cuando comience a dorarse, añadimos la zanahoria y las judías verdes. Añadimos unas cucharadas de tomate triturado y dejamos hacer unos minutos. Añadimos el caldo de verduras, salpimentamos y cerramos la olla, hasta el fin del programa. (Si ya ha comenzado a desconstar, anulamos y volvemos a programarlo).
3. Extraemos el vapor y añadimos la pasta, programando el menú más adecuado según el tiempo de cocción que necesite la pasta que utilicemos (lo pone en el envase).
4. Una vez finalice el programa, espolvoreamos con queso picado (a ser posible, parmesano) y servimos enseguida.

Fotos y comentarios: <http://recetasollaschneider.com/2011/11/25/sopa-minestrone/>



SOPAS DE AJO

Ingredientes:

- ❖ Pan duro cortado en sopas
- ❖ Caldo (o agua y pastillas de caldo concentrado)
- ❖ 2 huevos
- ❖ 1 cabeza de dientes de ajo
- ❖ Pimentón (dulce o picante, al gusto)
- ❖ Unfo [Grasa que protege las tripas del cerdo. Se sala y se ahuma y se deja "enranciar" (hasta que coge un tono amarillento). Este unfo es un ingrediente muy utilizado en Galicia y León para dar un sabor característico al caldo o a los cocidos.]
- ❖ Aceite

Preparación:

1. Se pone a hervir el caldo (o el agua con las pastillas de caldo concentrado) y un chorro de aceite de oliva, cerramos la olla y programamos, por ejemplo, **menú arroz (9 minutos)**.
2. Mientras tanto, pelamos los ajos y los machacamos en un mortero, añadiendo una cucharada de pimentón y un poquito de unfo.
3. Cuando acabe el programa, extraemos el vapor y abrimos la olla. El caldo estará hirviendo (o prácticamente).
4. Programamos de nuevo **menú arroz (9 minutos)** y con la olla abierta, añadimos el machacado de ajo y pimentón; a continuación, cascamos los huevos directamente en la olla y removemos para romperlos (pueden dejarse enteros, si se desea). Por último, añadimos las sopas (el pan duro cortado en rebanadas muy finas) y dejamos que hierva unos minutos.





, . -

CREMA DE GARBANZOS CON JAMÓN

Ingredientes:

- ❖ 300g de garbanzos (frías una noche en remojo)
- ❖ Cebolla
- ❖ 2 Dientes de ajo
- ❖ Zanahoria
- ❖ Puerro
- ❖ Agua
- ❖ Sal
- ❖ Pimienta blanca
- ❖ 75ml de nata de cocina
- ❖ 50g de jamón serrano
- ❖ Aceite de oliva

Preparación:

1. Ponga los garbanzos y los vegetales (troceados) en la olla.
2. Ponga en marcha el **menú Al Vapor (30 minutos)**.
3. Cuando termine el programa añada la nata y páselo todo por la batidora hasta lograr una fina crema.
4. Añada una pizca de sal y pimienta y hervir durante **5 minutos (Menú Pescados)**.

Sugerencia de presentación:

Servir con unas lonchas de jamón muy finas y un chorrito de aceite de oliva virgen extra

Arroces

ARROZ CALDOSO DE VERDURAS CON PESCADO

Ingredientes:

- ❖ 1 manojo de verduras picadas en juliana
- ❖ (en la foto hay acelgas y espinacas)
- ❖ 1 cebolla pequeña
- ❖ 1 diente de ajo
- ❖ 1 trozo de pescado blanco
- ❖ medio vaso medidor de arroz
- ❖ Aceite, sal
- ❖ 1/2 litro de agua o caldo de pescado

Preparación:

1. Ponemos a calentar el agua con la sal y el aceite (o el caldo de pescado) en la olla en cualquier menú para calentar el agua mientras preparamos el resto de ingredientes.
2. Picamos un manojo de acelgas y otro de espinacas en juliana. Puedes sustituirlas por las verduras que más te gusten.
3. Troceamos finamente la cebolla (si no te gusta encontrar cebolla cocida, puedes dejarla en dos trozos grandes, para dar sabor, y retirarla antes de servir).
4. Troceamos el pescado blanco en pequeños dados.
5. En este tiempo, aunque no haya hervido aún el agua, sí habrá calentado. Cancelamos el menú que se hubiera programado y sacamos el vapor.
6. Abrimos la olla e incorporamos todos los ingredientes además del ajo partido en dos y el arroz.
7. Cerramos, programamos **menú arroz (9 minutos)**. Cuando termine, no dejar reposar mucho tiempo para que no se espese demasiado. Si esto ocurre, incorporar agua y dejar cocer unos minutos más con la olla abierta (hasta que rompa a hervir nuevamente).



Fotos y comentarios: <http://recetasollaschneider.com/2012/09/29/arroz-caldoso-de-Verduras-Con-pescado/>



ARROZ CON MAGRO DE CERDO

Ingredientes:

- ❖ 1 pimienta verde mediano
- ❖ 1/2 pimienta roja
- ❖ 1/2 cebolla
- ❖ 1 diente de ajo
- ❖ 3 cucharadas soperas de tomate triturado
- ❖ 1 vasito de arroz
- ❖ 1/4 magro de cerdo
- ❖ 1/2 vasito de vino blanco
- ❖ 1 hoja de laurel
- ❖ azafrán
- ❖ sal
- ❖ aceite
- ❖ 4 vasitos de agua



Preparación:

1. Con la olla abierta se le añade el aceite, pimienta verde, pimienta roja, cebolla y ajo, todo bien picadito y se activa la olla en cualquier menú para que empiece a sofreír
2. Se le añade el tomate triturado y se deja hasta que se haga el sofrito
3. Se le añade el laurel y la carne y se rehoga un poco
4. Se le echa el vino y cuando se evapora un poco se le añaden el resto de los ingredientes
5. Se cierra la olla y se programa **menú arroz (9 minutos)**.
6. Cuando termine el programa se deja que repose unos minutos y ya está listo para servir.

Receta de María José García, participante 01 del I Concurso de Recetas de la olla Schneider del blog de recetas recetasollaschneider.com

Fotos y comentarios: <http://recetasollaschneider.com/2012/01/11/arroz-con-magro-de-cerdo/>



ARROZ CON POLLO A LA PRISA

Ingredientes:

- ❖ Pechugas de pollo
- ❖ 1 taza de arroz
- ❖ 2 tazas de agua
- ❖ 1 pastilla de caldo concentrado de pollo
- ❖ colorante (azafrán)
- ❖ ajo, perejil
- ❖ aceite

Preparación:

1. Cortamos las pechugas en trozos mientras ponemos a calentar nuestra olla.
2. Echamos un chorrito de aceite y rehogamos el pollo con el ajo y el perejil
3. Cuando esté listo, introducimos el arroz, la pastilla de caldo de pollo (desmenuzada, para que no quede entera) el azafrán y el agua (El agua siempre es el doble que el arroz)
4. Cerramos nuestra olla y programamos menú arroz (9 minutos).
5. Cuando acabe, lo dejamos reposar 10 minutos y listo para comer.

Receta de Marfa Rodríguez, participante 06 del I concurso de Recetas de la olla Schneider del blog de recetas recetasollaschneider.com

Fotos y comentarios: <http://recetasollaschneider.com/2012/01/19/arroz-con-pollo-a-la-prisa/>



ARROZ CON SALCHICHAS

Una receta muy sencilla para improvisar una cena rápida

Ingredientes:

- ❖ Salchichas blancas
- ❖ Arroz
- ❖ Caldo (o agua)
- ❖ Ajo
- ❖ Aceite

Preparación:



1. Programamos menú arroz (9 minutos) y con la olla abierta, sofreímos un diente de ajo cortado en dos partes.
2. Cuando empiece a tomar color, añadimos las salchichas troceadas, hasta que queden doradas a nuestro gusto.
3. Añadimos el arroz, utilizando la taza medidora. Rehogamos y añadimos el agua (doble de agua que de arroz). Cerramos y dejamos que termine el menú arroz y esperamos 10 minutos en modo Mantenimiento de calor.

El consejo de Patricia:

Para que el arroz quede en su punto, utilizaremos siempre la taza medidora que viene con la olla Schneider.

Si utilizas agua y pastillas de caldo concentrado, no olvides desleír la pastilla en el agua, para que no se quede entera en el arroz.

Sugerencia de presentación:

Puedes espolvorear con hierbas aromáticas para servirlo

Fotos y comentarios: <http://recetasollaschneider.com/2011/11/28/arroz-con-salchichas/>



ARROZ CON TERNERA



Ingredientes:

- ❖ 1 Vaso medidor arroz
- ❖ 300 gr Carne ternera Cortada a facos
- ❖ 1/2 pimienta verde
- ❖ 1/2 puerro
- ❖ 1 zanahoria
- ❖ 1 hoja laurel
- ❖ 1 guindilla cabaña (opcional)
- ❖ 1/2 Vaso medidor tomate
- ❖ 1/2 Vaso medidor de vino blanco
- ❖ 1 puñado de guisantes
- ❖ 1 puñado de Champiñones
- ❖ 3 Vaso medidores de agua

Preparación:

1. Encendemos la olla en cualquier programa y con la tapa abierta rehogamos el puerro, pimienta y zanahoria
2. Cuando este pochada la Verdura añadimos la Carne, los Champiñones y rehogamos un poco.
3. Cuando esté lista, añadimos el vino y dejamos evaporar un poco y posteriormente echamos el tomate y a continuación el arroz.
4. Le damos unas vueltas y ponemos agua, la hoja de laurel, la guindilla y los guisantes.
5. Tapamos la olla y programamos **menú arroz (9 minutos)**.

Receta de Raquel Besfeiro para recetasollaschneider.com

El consejo de Raquel:

La guindilla le da un gustito pero no queda picante.

Esta receta está hecha con 3 medidas de agua porque nos gusta el arroz un poco "mojadito", pero no queda muy caldoso, para mí, en su punto.

Fotos y comentarios: <http://recetasollaschneider.com/2013/01/16/arroz-con-ternera/>



ARROZ INTEGRAL CON SETAS

Ingredientes:

- ❖ 500 gr de arroz integral
- ❖ 1 pechuga de pollo
- ❖ Aceite, ajo, sal y Caldo vegetal.
- ❖ Salsa de soja y queso curado (opcional)

Preparación:

1. Se echa en la olla aceite, un ajo, la pechuga de pollo troceada y un puñado de setas variadas deshidratadas.
2. Después de rehogar, añadir el arroz integral, y cubrir con agua. Sazonar con sal y una pastilla de caldo vegetal. Cerramos la olla y programamos el menú Pollo (12 minutos).

Receta original de Laura para recetasollaschneider.com

El consejo de Patricia:

Para servir, añadir salsa de soja y escamas de queso curado.

Fotos y comentarios: <http://recetasollaschneider.com/2011/10/27/arroz-integral-con-setas/>



RISOTTO DE PERAS Y QUESO DE OVEJA AL PERFUME DE SALVIA

Ingredientes:

- ❖ 350gr Arroz para risotto
- ❖ 4 Peras
- ❖ 6 cubitos Mantequilla
- ❖ 1 cebolla
- ❖ al gusto Sal
- ❖ al gusto Salvia fresca
- ❖ 100gr Queso de oveja maduro
- ❖ al gusto Aceite de oliva
- ❖ 800gr de caldo de Verduras con sal
- ❖ 1/2 vaso Vino Blanco Seco



Preparación:

1. Picar la cebolla y hacerla sofreír en la olla abierta con el aceite.
2. Añadir el arroz y dejarlo tostar, luego esfumarse con el vino blanco.
3. Ahora añadir el caldo y cocinar el arroz en modalidad **menú arroz (9 minutos)**.
4. En los últimos minutos de cocción añadir las peras cortadas sin piel en cubitos.
5. Una vez listo lejos del fuego amalgamar al arroz, la mantequilla, el queso de oveja y la salvia picada.
6. Dejar reposar dos minutos y servir.
7. Para bloquear la cocción del arroz se puede poner la mantequilla en el congelador hasta que se deba agregar al risotto.

Receta de Giacomo, participante II del I Concurso de Recetas de la olla Schneider del blog de recetas recetasollaschneider.com

Fotos y comentarios: <http://recetasollaschneider.com/2011/10/27/arroz-integral-con-setas/>



ARROZ CON LECHE

Ingredientes:

- ❖ 250 CC de leche
- ❖ 100g de arroz
- ❖ 1 Rama de Canela
- ❖ 1/2 cáscara de limón
- ❖ Canela en polvo
- ❖ Azúcar al gusto

Preparación:

1. Introduzca todos los ingredientes en la olla menos la Canela.
2. Ponga el **menú Arroz (9 minutos)**
3. Espolvoree la Canela a su gusto sobre el arroz para servir.



ARROZ DE PUEBLO

Ingredientes:

- ❖ 2 Vasos de arroz precocido
- ❖ 4 Vasos de Caldo de pollo
- ❖ 250g de repollo
- ❖ 1 cebolla mediana
- ❖ 50g de bacon
- ❖ Pimienta, Azafrán
- ❖ 100g. de carne de cerdo
- ❖ Sal
- ❖ Aceite

Preparación:

1. Corte la cebolla
2. Añada el bacon
3. Trocee la carne
4. Deshoje el repollo córfelo en juliana (muy fino)
5. Ponga todo en la olla con el caldo, el arroz, el aceite y el azafrán
6. Salpimentar la mezcla
7. Programe el **menú Arroz (9 minutos)**
8. Antes de servir espolvoree perejil picado sobre el plato



ARROZ ORIENTAL

Ingredientes:

- ❖ 2 Vasos de arroz precocido
- ❖ 2 Vasos de agua
- ❖ 2 Vasos de leche de coco o vino
- ❖ 1 cebolla picada
- ❖ 1 diente de ajo picado
- ❖ 1 manzana troceada
- ❖ Curry
- ❖ 4 Champiñones en juliana
- ❖ Tiras de pechuga de pollo
- ❖ Aceite y sal

Preparación:

1. Corte el pollo en cuadraditos.
2. Ponga todos los ingredientes en la olla.
3. Programe el **menú Pollo (12 minutos)**



ARROZ CON VERDURAS

Ingredientes:

- ❖ 2 Vasos de arroz precocido
- ❖ 1 Cebolleta
- ❖ 1 zanahoria
- ❖ 1 pimienta verde
- ❖ 150g de judías verdes
- ❖ 1 diente de ajo
- ❖ 1/2 calabacín
- ❖ 5 Vasos de agua
- ❖ Aceite de oliva virgen extra
- ❖ Sal
- ❖ 1 cucharadita de curry

Preparación:

1. Corte la cebolleta muy fina, las zanahorias, el pimienta verde y las judías.
2. Pique el ajo y corte el calabacín en dados.
3. Añada el curry, el arroz, el agua y una pizca de sal
4. Programe el **menú Arroz (9 minutos)**



ARROZ CON QUESO AZUL

Ingredientes:

- ❖ 2 Vasos de arroz precocido
- ❖ 5 Vasos de agua
- ❖ Guisantes

- ❖ Aceite
- ❖ 100g de queso azul
- ❖ Sal
- ❖ Pimienta blanca
- ❖ Gengibre
- ❖ Cilantro
- ❖ *Chrysanthemum coronarium* (Mojigata)

Preparación:

1. Corte el queso en Cuadrados.
2. Introdúzcalos en la olla junto al resto de ingredientes
3. Programe el menú Arroz (9 minutos)



Cocidos y Verduras

CALLOS CON GARBANZOS

Ingredientes:

- ❖ Garbanzos
- ❖ Pata fernera
- ❖ Callos
- ❖ Pimentón dulce
- ❖ Pimentón picante
- ❖ Cominos
- ❖ Chorizo



Preparación:

1. Como ya sabéis los garbanzos hay que echarlos cuando hierve el agua, por lo que con la olla abierta ponemos el agua a hervir.
2. Cuando esté lista añadimos los garbanzos, los callos, la pata de fernera troceada, un chorizo troceado, el pimentón al gusto, un cucharadita de cominos, sal y ponemos la tapa.
3. Programamos **Menú Al Vapor (30 minutos)** (con el menú carne, dependiendo de los garbanzos y el tipo de agua, pueden quedar un poquito duros)
4. El pimentón no se añade directamente a la olla, sino que en una sartén se echa un poquito de aceite y cuando está caliente se aparta del fuego y se echa el pimentón; se rehoga un poco y luego se incorpora a la olla, porque sofrito aporta más sabor.

Receta original de Raquel Besfeiro para recetasollaschneider.com

Fotos y comentarios: <http://recetasollaschneider.com/2013/01/21/callos-con-garbanzos/>



POTAJE DE VIGILIA (GARBANZOS CON BACALAO)



Ingredientes:

- ❖ Garbanzos (en remojo del día anterior)
- ❖ Bacalao desalado en trozos
- ❖ 2 huevos duros
- ❖ Cebolla
- ❖ Ajos
- ❖ Pimentón
- ❖ Laurel, azafrán y colorante.

Preparación:

1. Con la olla abierta, se hace un refrito con la cebolla y los ajos bien picados.
2. Una vez dorados, se añade una cucharada de pimentón y rápidamente el agua (para que no se queme el pimentón). Se incorporan los garbanzos, una hoja de laurel, el azafrán y el colorante. **NO ECHAR SAL.**
3. Se cierra la olla y se programa el **menú Cocidos/Carne (25 minutos)**. Al terminar el programa, se saca el vapor para poder abrir la olla.
4. Se añade en la olla el bacalao desalado y 2 huevos duros picados. Se programan de 5 a 10 minutos más (menú Pescados -5 min- o menú arroz -9 min-) para que se haga el bacalao.
5. Se sacan de la olla para quitarle las espinas y la piel, y se desmiga nuevamente en la olla. ¡Y listo para servir!

El consejo de Patricia:

Como la receta se hace con bacalao desalado, no echamos la sal al comenzar la elaboración. Es mejor comprobar si el potaje está en su punto de sal al finalizar y corregir si es necesario.

Fotos y comentarios: <http://recetasollaschneider.com/2011/11/07/potaje-de-vigilia-garbanzos-con-bacalao-y-espinacas/>



GARBANZOS DE LA HUERTA



Ingredientes:

- ❖ Un fazón de garbanzos (en remojo desde la noche anterior)
- ❖ Un puñado de judías verdes tiernas
- ❖ Una rodaja de calabaza
- ❖ Un puerro
- ❖ Una cebolla
- ❖ Un pimiento
- ❖ Aceite
- ❖ Sal y Caldo Concentrado
- ❖ Pimentón
- ❖ 1/2 vaso de vino blanco

Preparación:

1. Cocemos sólo los garbanzos (que tendremos en remojo desde la noche anterior) cubiertos de agua, **menú cocidos/carne (25 minutos)**, con una pastilla de caldo concentrado.
2. Una vez finalizado el programa en la olla Schneider, extraemos el vapor y abrimos la olla. Añadimos la calabaza picada, las alubias verdes tiernas y el puerro cortado en finas rodajas. Programamos **Menú Pescados (5 minutos)**.
3. Mientras tanto, en una sartén, rehogamos la cebolla y el pimiento bien picados. Cuando estén pochados, añadimos una cucharada de pimentón (dulce o picante, al gusto), sin dejar que se queme; a continuación, medio vaso de vino blanco, lo mantenemos hasta que vuelva a levantar el hervor. Reservamos.
4. Cuando finalice el menú Pescados, extraemos el vapor y abrimos la olla. Añadimos el sofrito que tenemos reservado, rectificamos el punto de sal y servimos bien caliente.

Fotos y comentarios: <http://recetasollaschneider.com/2012/10/15/garbanzos-de-la-huerta/>



LENTEJAS CON CHORIZO PICANTE



Ingredientes:

- ❖ 300 gr. de lentejas.
- ❖ 4 CUCHARADAS de tomate natural frito o un tomate natural
- ❖ Un pimienta Verde mediano
- ❖ media cebolla
- ❖ 4 dientes de ajo
- ❖ Una zanahoria hecha rodajas
- ❖ Una patata grande hecha trocitos como para guiso
- ❖ Un trozo de Chorizo picante
- ❖ sal
- ❖ Una CUCHARADITA de postre de pimienta molido
- ❖ 4 CUCHARADAS de aceite de oliva
- ❖ agua que cubra todo los ingredientes y que sobresalga dos dedos

Preparación:

1. La noche anterior se echan en agua las lentejas.
2. Se introducen todos los ingredientes, se cierra la olla
3. Menú sopas/caldos (20 minutos).

Receta de María José García, participante 04 del I Concurso de Recetas de la olla Schneider del blog de recetas recetasollaschneider.com

Fotos y comentarios: <http://recetasollaschneider.com/2012/01/15/lentejas-con-chorizo-picante/>



TORTILLA DE PATATAS



Ingredientes:

- ❖ 400 Gr de patatas cortadas
- ❖ 1 cebolla picada
- ❖ 4 huevos
- ❖ 1 medida de aceite
- ❖ Sal

Preparación:

1. Poner en la cubeta las patatas cortadas en juliana y la cebolla con el aceite y salar, remover y cerrar.

2. Poner menú Arroz (9 minutos) (+ 1)
3. Batir los huevos y apartar.
4. Cuando termine el menú mezclar aparte las patatas con los huevos y volverlo a poner con la cubeta limpia con un chorrito de aceite.
5. Remover y poner Menú Arroz (9 minutos) (+ 1)
6. Cuando termine el programa sacar la tortilla ayudados con un plato

Receta de Raúl Baeza en el blog de recetas recetasollaschneider.com



LENTEJAS GUIADAS



Ingredientes:

- ❖ 1 patata pequeña
- ❖ 1 cebolla pequeña
- ❖ 1 diente de ajo
- ❖ 1 zanahoria
- ❖ 1 trocito de pimienta
- ❖ 1 chorizo troceado
- ❖ 1 cucharada de pimentón
- ❖ 1 huevo cocido
- ❖ Lentejas
- ❖ Caldo (o agua)
- ❖ Aceite de oliva
- ❖ Ajo, perejil y pimentón
- ❖ Laurel, azafrán y colorante.

Preparación:

1. Rehogamos, con la olla abierta, la cebolla picada.
2. Vamos añadiendo el ajo y perejil picado, la zanahoria troceada, el pimienta, la patata cortada en dados y el chorizo troceado.
3. Cuando vaya cogiendo color, se añaden una cucharada de pimentón, y sin dejar que se queme, se incorporan las lentejas. Se echa el agua (o caldo), se sazona y se cierra la olla, **menú Arroz (9 minutos)**.
4. Cuando acabe, añadir el huevo cocido, picado o triturado.

El consejo de Patricia:

Si no se dejaron las lentejas en remojo necesitará más agua para que no queden muy espesas.

Fotos y comentarios: <http://recetasollaschneider.com/2011/10/23/lentejas-guisadas/>



POTAJE DE GARBANZOS Y HABICHUELAS



Ingredientes:

- ❖ Garbanzos
- ❖ habichuelas
- ❖ morcilla o chorizo o las dos cosas
- ❖ 4 cucharadas de tomate natural o un tomate natural
- ❖ un pimiento verde
- ❖ media cebolla
- ❖ 4 dientes de ajo
- ❖ una cucharadita de postre de pimiento molido
- ❖ 4 cucharadas de aceite de oliva
- ❖ sal
- ❖ agua

Preparación:

1. La noche anterior se pone en remojo los garbanzos y las habichuelas.
2. En la elaboración se echan todos los ingredientes y se cubre de agua que sobresalga dos dedos o un poco menos, se cierra la olla y se programa **menú cocidos/carne (25 minutos)**.
3. Al finalizar se abre la olla y con la olla abierta se le da al **menú cocidos/carne** para que espese el caldo un poco, más o menos unos 5 ó 7 minutos, según se vea o según nos guste de espeso. Cuando termine de espesar, se cancela el programa.

Receta de María José García, participante 07 del I Concurso de Recetas de la olla Schneider del blog de recetas recetasollaschneider.com

Fotos y comentarios: <http://recetasollaschneider.com/2012/01/22/potaje-de-garbanzos-y-habichuelas/>



FABADA SENCILLA

Ingredientes:

- ❖ 200g de alubias
- ❖ 1 cebolla
- ❖ 1 Zanahoria
- ❖ 2 Trozos de morcilla
- ❖ 4 Trozos de chorizo
- ❖ 2 cucharadas de salsa de tomate
- ❖ Una pizca de pimentón
- ❖ Sal
- ❖ Agua

Preparación:

1. Ponga las alubias en remojo durante la noche.
2. Pique la zanahoria y la cebolla y añada los ingredientes a la olla
3. Añada agua hasta cubrir.
4. **Menú cocidos (25 minutos)**



COCIDO VEGETARIANO

Ingredientes:

- ❖ 2 Vasos de garbanzos
- ❖ 1/4 de calabaza
- ❖ 1 calabacín
- ❖ 2 Tomates maduros
- ❖ 1 cebolla
- ❖ 1 Pimiento rojo
- ❖ 1 Pimiento verde
- ❖ Pimienta en grano
- ❖ Aceite de oliva
- ❖ Agua y sal

Preparación:

1. Deje los garbanzos en remojo durante la noche

2. Ponga todos los ingredientes en la olla y añada agua en cantidad suficiente
3. **Menú Cocidos/Carne (25 minutos)**



PATATAS CON CEBOLLA

Ingredientes:

- ❖ 3 Patatas
- ❖ 2 cebollas
- ❖ Sal
- ❖ Aceite
- ❖ Agua

Preparación:

1. Corte la cebolla y las patatas en rodajas.
2. Ponga todo en la olla, añada sal y cubra con agua
3. **Menú Pollo (12 minutos).**



JUDÍAS VERDES CON PATATAS

Ingredientes:

- ❖ 750g de judías verdes
- ❖ 4 Patatas
- ❖ Sal gorda
- ❖ Aceite de oliva
- ❖ Vinagre balsámico

Preparación:

1. Introduzca en la olla las judías verdes, las patatas cortadas en láminas, un chorro de aceite, sal y algo de vinagre.
2. Añada agua hasta cubrir.
3. **Menú Pollo (12 minutos).**
4. Según sus preferencias puede dejar este plato caldoso o seco.

Carnes

CARNE GUISADA (MORCILLO)

Ingredientes:

- ❖ Carne de morcillo en frozos
- ❖ Pimiento
- ❖ 1 bote de Champiñones
- ❖ Cebolla
- ❖ Ajos
- ❖ Tomate frito
- ❖ Un vasito de vino blanco (opcional)

Preparación:

1. Programamos cualquier menú con la olla abierta para hacer el sofrito con el pimiento cortado en tiras, la cebolla y el ajo picados.
2. Añadimos los champiñones escurridos e inmediatamente, la carne en frozos. Salpimentamos, removemos un poco y añadimos el tomate frito y un poquito de vino blanco.
3. Cerramos la olla y programamos **menú cocidos/carne (25 minutos)**.

El consejo de Patricia:

Si al abrir la olla ha quedado la salsa muy líquida, se pone a cocer un poco más de tiempo con la olla abierta, con cuidado de que no se pegue la carne al fondo. Otra opción es añadir una cucharadita de maicena express para que espese la salsa.

Fotos y comentarios: <http://recetasollaschneider.com/2011/09/carne-guisada-morcillo/>



COSTILLAS DE CERDO



Ingredientes:

- ❖ Un kilo de costillas de Cerdo troceadas
- ❖ Tres patatas
- ❖ Una cebolla
- ❖ Una lata de pimiento morrón
- ❖ Tres cucharadas de tomate frito
- ❖ Una zanahoria
- ❖ Aceite y sal

Preparación:

1. Se coloca la costilla, la cebolla, los ajos, el pimiento y la zanahoria troceados, se le añade el tomate, la sal, el aceite, además se le añade una taza de agua y se remueve bien y se pone el **menú sopas/caldos (20 minutos)**.
2. Pasado este tiempo se incorporan las patatas troceadas y se vuelve a poner la olla durante 6 minutos.

Fotos y comentarios: <http://recetasollaschneider.com/2012/02/13/costillas-de-cerdo/>



FILETES DE POLLO EN SALSA DE QUESO AL OLOROSO

Ingredientes:

- ❖ Medio kilo de filetes de pollo
- ❖ 7 lonchas de queso
- ❖ Una cebolla
- ❖ Medio vaso de aceite
- ❖ Agua
- ❖ Sal
- ❖ Pimienta
- ❖ Un poco menos de medio vaso de vino oloroso



Preparación:

1. Primero se salpimentan los filetes y se rehogan un poco en la olla con cualquier programa y la olla abierta.
2. Una vez rehogados se sacan y se reservan.

3. Se parte de la cebolla y se rehoga, cuando esté pochadita se le incorpora el vino oloroso y se deja un par de minutos hasta que hierva, entonces se le incorpora el queso hasta conseguir que se haga una salsa, se saca todo y se fritura (si no nos queremos encontrar trocitos de cebolla).
4. Una vez friturado se incorpora en la olla los filetes con la salsa que hemos friturado anteriormente y le se echa agua a ras de los filetes, se cierra la olla y se programa 6 minutos.
5. Cuando termine se deja que espese la salsa con cualquier programa y sin tapa, luego ya está listo para comer, se puede acompañar con unas patatitas fritas.

Fotos y comentarios: <http://recetasollaschneider.com/2012/10/31/filetes-de-pollo-en-salsa-de-queso-al-oloroso/>



POLLO A LA CERVEZA CON SETAS

Ingredientes:

- ❖ 1 pollo troceado
- ❖ 1 lata de cerveza
- ❖ 1 bolsa de setas congeladas
- ❖ 2 o 3 zanahorias
- ❖ 1 cebolla
- ❖ 1 cucharada de harina
- ❖ Aceite
- ❖ Sal y pimienta
- ❖ 1 pastilla de caldo concentrado



Preparación:

4. Con la olla abierta, programamos **menú pollo (9 minutos)** y freímos el pollo troceado y ya sazonado, hasta que coja un poco de color.
5. Retiramos y reservamos.
6. En el mismo aceite, rehogamos la cebolla bien picada. Cuando empiece a dorarse, añadimos las zanahorias cortadas en rodajitas. Después, las setas y dejamos hacerse hasta que reduzca el agua. Cuando ya le quede poco líquido, añadimos una cucharada de harina y removemos bien para que se haga.
7. Añadimos el pollo reservado y cubrimos con la cerveza. Echamos también la pastilla de caldo concentrado, deshaciéndola con los dedos, para que no quede entera.
8. Si el programa ya ha empezado a descontar, anulamos y programamos de nuevo **menú pollo (9 minutos)** y cerramos la olla y la válvula.

Fotos y comentarios: <http://recetasollaschneider.com/2011/11/29/pollo-a-la-cerveza-con-setas/>

POLLO AL QUESO



Ingredientes:

- ❖ 1 pechuga de pollo fileteada
- ❖ Queso en lóchas (tipo franChetes)
- ❖ 1 papaña
- ❖ Aceite
- ❖ Sal, pimienta, ajo, perejil

Preparación:

1. Sobre un chorrito de aceite, y con cualquier menú, se sofríen las pechugas, salpimentándolas al gusto.
2. Una vez cojan un poco de color, se pone encima una capa de queso para fundir. Sobre éste, papañas cortadas en rodajas muy finas (también salamos al gusto), y una nueva capa de queso para finalizar. Se espolvorea con perejil y se cierra la olla.
3. Anulamos el programa que hubiéramos puesto para sofreír y programamos el **menú pollo (12 minutos)**.
4. Se sirve bien caliente, con el queso derretido a modo de salsa.

El consejo de Patricia:

Mejorando la receta con un toque de cebolla. Antes de los pasos de la receta, doramos (con cualquier programa) una cebolla cortada en aros y reservamos. Después de hacer las "capas" de pollo, queso, papañas, queso..., ponemos encima de todo la cebolla. Cerramos la olla, menú pollo ¡y riquísimo!

Fotos y comentarios: <http://recetasollaschneider.com/2012/10/09/pollo-al-queso/>



CORDERO GUISADO

Ingredientes:

- ❖ 50 gr de apio
- ❖ 3 zanahorias
- ❖ 2 ramitas de orégano y pimienta negra
- ❖ 1/2 Kg de Cordero deshuesado
- ❖ 150 gr de cebolla
- ❖ 1 vaso de vino tinto y un chorrito de licor de hierbas
- ❖ 250 ml de caldo
- ❖ 1 cucharada de harina

Preparación:

1. Maceramos el cordero 24 horas con las verduras troceadas, las especias, el licor de hierbas y el vino.
2. Una vez macerado, escurrimos y secamos la carne.
3. En cualquier programa con la olla abierta, doramos la carne, añadimos las verduras y rehogamos sin dejar de remover. Añadimos la harina y cuando se dore, añadimos el caldo y el jugo de la maceración.
4. Cancelamos el menú en funcionamiento y programamos Fuego Lento.



POLLO GUISADO CON TOMATE

Ingredientes:

- ❖ 2 patatas pequeñas
- ❖ 1 cebolla pequeña
- ❖ 1 zanahoria
- ❖ 1 bote de tomate
- ❖ 1 pollo limpio y troceado
- ❖ Aceite de oliva
- ❖ Ajo, perejil y pimienta al gusto



Preparación:

1. Se pone a rehogar la cebolla picada en un chorrito de aceite, con la olla abierta y en **menú arroz (9 minutos)**.
2. Cuando empiece a dorarse, añadimos las patatas picadas pequeñas y después la zanahoria (se pueden incorporar más verduras, si se desea).
3. Añadimos el bote de tomate, salpimentamos al gusto y cerramos la olla, hasta que acabe el programa arroz.
4. Abrimos y añadimos el pollo adobado y cerramos la olla, **menú pollo (12 minutos)**. Si es necesario, se puede añadir un poco de caldo o agua.
5. Al servir, espolvorear con un poco de perejil

Fotos y comentarios: <http://recetasollaschneider.com/2011/10/17/pollo-guisado-con-tomate/>



SANDWICHON DE PAVO Y QUESO



Ingredientes:

- ❖ 8 rebanadas de pan de molde
- ❖ Pechuga de pavo
- ❖ Queso en lonchas
- ❖ 4 huevos
- ❖ Leche
- ❖ Aceite de girasol

Preparación:

1. Engrasamos el fondo de la cubeta con un poco de aceite de girasol.
2. Batimos dos huevos con un chorrito de leche y los echamos en la cubeta.
3. Colocamos encima 4 rebanadas de pan de molde (podemos recortar las esquinas para que se adapten mejor).
4. Encima colocamos la pechuga de pavo, y sobre ésta, el queso en lonchas (puedes incorporar una segunda capa de pechuga de pavo, si lo deseas).
5. Añadimos otras cuatro rebanadas de pan, y por encima, vertemos otros dos huevos batidos con un poquito de leche. Cerramos la olla y programamos **Menú Pescados (5 minutos)**.
6. Pasado este tiempo (a veces no llega a desconstar los minutos y ya se ha dorado ¡atent@ al reloj y al aroma!) abrimos la olla, sacamos la cubeta y con un plato o vuelta-forjillas, sacamos el sandwichón y le damos vuelta, para que se dore también por el otro lado.
7. (Si la cubeta ha quedado muy seca, volvemos a engrasar con un poco de aceite de oliva). Lo dejamos otros 5 minutos,
8. Cancelamos el programa y sacamos con cuidado el sandwichón.

El consejo de Patricia:

1. En lugar de batir 2 huevos con leche, puedes optar por batir 3 huevos de cada vez; a mí, personalmente, me gusta más con leche para que empape mejor el pan de molde.
2. Cuidado al sacar la cubeta ¡quemá! No olvides proteger tus manos con un guante de cocina o un paño
3. Puedes hacer el sandwichón con otros ingredientes, ¡incluso dulce!

Fotos y comentarios: <http://recetasollaschneider.com/2012/10/23/sandwichon-de-pavo-y-queso/>



POLLO DE PRIMAVERA

Ingredientes:

- ❖ 1/2 pollo en trozos
- ❖ 1 pimienta
- ❖ 1 cebolla
- ❖ 1 zanahoria
- ❖ 1 patata
- ❖ 1 tomate
- ❖ 1 vaso de vino
- ❖ Sal
- ❖ Agua

Preparación:

1. Introducir todos los ingredientes en la olla y añadir agua al gusto.
2. Elegir **Menú Pollo (12 minutos)**.



POLLO AL CURRY

Ingredientes:

- ❖ 2 pechugas de pollo
- ❖ 200cc nata de cocina
- ❖ 1 cebolla
- ❖ Una cucharada sopera de curry en polvo
- ❖ Sal

Preparación:

1. Trocear el pollo e introducirlo en la olla con el resto de ingredientes.
2. Elegir **menú pollo (12 minutos)**.



POLLO A LA NARANJA

Ingredientes:

- ❖ 1/2 Pollo en trozos
- ❖ 2 Naranjas exprimidas
- ❖ Sal

Preparación:

1. Ponga todos los ingredientes en la olla incluida la pulpa de las naranjas.
2. Seleccionar el menú pollo (12 minutos).

Consejo:

Se puede preparar con mayor o menor cantidad de caldo (en función de las preferencias).



POLLO A LA SIDRA

Ingredientes:

- ❖ 1 pollo en trozos
- ❖ 4 patatas
- ❖ 3 cebollas
- ❖ 2 dados
- ❖ 200cl de sidra
- ❖ 1 vaso de brandy

Preparación:

1. Unfe el fondo de la olla con una gota de aceite
2. Pele las patatas y córtelas en láminas
3. cubra el fondo de la olla con las patatas
4. Haga lo mismo con las cebollas y cree una capa encima
5. Reparta el pollo y los dados sobre la cebolla
6. Añada el brandy y la sidra
7. Programe el menú Pollo (12 minutos)

ESTOFADO DE CORDERO CON PATATAS

Ingredientes:

- ❖ 3/4 de Kg de cordero
- ❖ Ajo
- ❖ Cebolla
- ❖ 4 Patatas
- ❖ 1 Pimiento rojo en tiras
- ❖ Salsa de tomate
- ❖ 1/2 taza de vino
- ❖ Sal

Preparación:

1. Sofría el ajo y la cebolla.
2. Añada los trozos de cordero y termine de freír.
3. Añada las patatas en trozos grandes y el pimiento (mejor seco) en trozos pequeños.
4. Añada también un poco de salsa de tomate, el vino y sal al gusto.
5. **Menú cocidos/carne (25 minutos).**



FALDA DE TERNERA ESTOFADA

Ingredientes:

- ❖ 1 Falda de ternera
- ❖ 1 cebolla grande
- ❖ 2 zanahorias
- ❖ 1/2 copa de vino tinto
- ❖ 1/4 vaso de agua
- ❖ 1 hoja de laurel
- ❖ Harina
- ❖ Agua
- ❖ Sal y pimienta
- ❖ 1/2 vaso de caldo de ternera
- ❖ Aceite

Preparación:

1. Corte en rodajas las zanahorias y la cebolla y fríaslas un ratito.
2. Salpimiente y sale la carne

3. Póngala en la olla junto al resto de ingredientes (incluyendo el sofrito).
4. Cierre la olla y póngala en **menú cocidos/carne (25 minutos)**.
5. Servir la salsa batida y la carne en rodajas.



CONEJO A LAS FINAS HIERBAS

Ingredientes:

- ❖ 1 Conejo troceado
- ❖ 1 Cucharada de perejil
- ❖ 1 Cucharada de tomillo
- ❖ 1 Cucharada de romero
- ❖ 1 Cucharada de orégano
- ❖ 1 Buen chorro de aceite de oliva
- ❖ 1 Chorrillo de vinagre de Módena
- ❖ 1 Vaso de vino blanco
- ❖ Sal

Preparación:

1. Mezcle las hierbas con el aceite, el vino y el vinagre
2. Sale el conejo y déjelo marinar con la mezcla toda la noche
3. Cocínelo con el **menú cocidos/carne (25 minutos)**.



TERNERA AL ROMERO

Ingredientes:

- ❖ 1 Zanahoria
- ❖ 1 Kg de ternera
- ❖ 100g de judías verdes
- ❖ 1/2 cebolla
- ❖ 2 Dientes de ajo
- ❖ Brandy

- ❖ Un poco de aceite de oliva
- ❖ 1 Vaso de agua
- ❖ Patatas
- ❖ Romero

Preparación:

1. Haga una pasta machacando el ajo con un poco de sal.
2. Trocee la carne, las zanahorias, las cebollas, las patatas y las judías.
3. Ponga todos los ingredientes en la olla (no se olvide el romero).
4. Seleccione el **menú cocidos/carne (25 minutos)**.



LOMO DE TERNERA

Ingredientes:

- ❖ 1 Kg de lomo de ternera
- ❖ Cebolla
- ❖ 200g de jamón
- ❖ 70g de tocino
- ❖ 2 Vasos de vino tinto
- ❖ Sal
- ❖ 100g de aceite

Preparación:

1. Ponga el aceite en la olla.
2. Corte el lomo en filetes de un dedo de grosor más o menos.
3. Introduzca los ingredientes en la olla en el siguiente orden:
 - a. El lomo
 - b. La cebolla en rodajas
 - c. El jamón en trozos
 - d. El tocino en trozos
4. Haga varias capas siguiendo este mismo orden
5. Por último añada el vino
6. **Menú cocidos/carne (25 minutos)**.



Pescados

COCIDO DE BACALAO

Ingredientes:

- ❖ 130g de cebolla
- ❖ 2 Tomates
- ❖ 150g de garbanzos
- ❖ 1 pimiento verde
- ❖ 350g de bacalao
- ❖ 600g de patatas
- ❖ 60g de vino blanco
- ❖ Pimentón y colorante
- ❖ 1 Hoja de laurel
- ❖ 1 Guindilla
- ❖ Sal

Preparación:

1. Deje los garbanzos en remojo durante la noche
2. Lave las verduras y pique la cebolla, el pimiento y los tomates
3. Ponga todos los ingredientes en la olla
4. Menú cocidos/carne (25 minutos)

MARMITAKO DE SALMÓN

Ingredientes:

- ❖ 400 gr. salmón
- ❖ Un bote pequeño de tomate triturado.
- ❖ 1 cebolla.
- ❖ 2 Patatas medianas.
- ❖ 2 dientes de ajo.
- ❖ Un chorrito de vino blanco (opcional)



- ❖ Caldo de pescado
- ❖ Sal y pimienta.
- ❖ Aceite de oliva.

Preparación:

1. Ponemos 3 cucharadas de aceite de oliva a calentar, en **menú arroz (9 minutos)**.
2. Echamos el ajo y la cebolla, que pochen un poco.
3. Después echamos el tomate triturado, la patata y, si quieres, un chorrito de vino blanco y/o caldo de pescado, sólo hasta cubrirlo. Cerramos, y reiniciamos el menú arroz (anular y volver a programar).
4. Cuando termina el programa se extrae el vapor de la olla, la abrimos, añadimos el salmón cortado en dados, cerramos y ponemos otra vez el menú arroz.
5. Se puede hacer en dos pasos o cortar las patatas un poco más pequeñas y hacerlo todo en un paso.

El consejo de Patricia:

Las patatas, mejor "friscadas" -rotas- que cortadas, para que suelten el almidón y espesen un poco el caldo.

Fotos y comentarios: <http://recetasollaschneider.com/2011/10/10/marmitako-de-salmon/>



MERLUZA CON VERDURAS AL AROMA DE SOJA

Ingredientes:

- ❖ Filetes de merluza cortados en trozos grandes
- ❖ Verduras al gusto, picadas
- ❖ Salsa de soja
- ❖ Curry
- ❖ Caldo de pescado
- ❖ Aceite
- ❖ Sal

Preparación:

1. Calentamos la olla, programando cualquier menú, y vamos sofrriendo la verdura que tenemos picada: cebolla, ajo, pimienta, judías verdes, brócoli, zanahoria, apio
2. Cuando las verduras vayan tomando color, añadimos una cucharada de salsa de soja y una cucharadita de curry y removemos bien.



3. Rectificamos el punto de sal (cuidado, la salsa de soja es salada!)
4. Añadimos la merluza cortada en tacos, convocándola encima de las verduras. Si es necesario un poco más de líquido, añadimos caldo de pescado. (Todo el líquido que se añada en la olla es el que quedará al final de la cocción, porque no evapora, así que no se debe añadir demasiado)
5. Cancelamos el menú que estuviera programado y activamos el programa arroz (9 minutos). Si las verduras utilizadas son congeladas, se puede usar el menú pollo, que son 12 minutos.

Fotos y comentarios: <http://recetasollaschneider.com/2012/11/20/merluza-con-verduras-al-aroma-de-soja/>



SALMÓN CON ARROZ

Ingredientes:

- ❖ 1 Cebolla
- ❖ 1/2 Pimiento rojo
- ❖ 1/2 Pimiento Verde
- ❖ 1 Tomate
- ❖ 1 Medida de aceite de oliva
- ❖ 1 Vaso de vino (Este en honor a mi amiga Sandra, que también tiene una olla schneider)
- ❖ Sal
- ❖ Pimiento Dulce
- ❖ Pimiento Picante
- ❖ Arroz
- ❖ Salmón



Preparación:

1. Se frocean todos los ingredientes y se incorporan en nuestra olla con un chorrito de aceite.
2. Se dejan pochar (con la olla abierta).
3. Una vez sofritos los ingredientes se le añade el pimiento dulce, el picante y el vino, se deja reducir, a continuación se le añade el arroz y encima se colocan las rodajas de salmón
4. se incorpora el agua hasta que cubra todos los ingredientes, y programamos menú arroz (9 minutos).

Receta de *Moni Rey*, participante 02 del I Concurso de Recetas de la olla Schneider del blog de recetas recetasollaschneider.com

Fotos y comentarios: <http://recetasollaschneider.com/2012/01/12/salmon-con-arroz/>



SALMÓN EN NATA CON ALBAHACA



Ingredientes:

- ❖ 2 rodajas de salmón fresco
- ❖ 1 cebolla pequeña
- ❖ 1 patata mediana
- ❖ 1 pimienta
- ❖ 2 dientes de ajo
- ❖ nata para cocinar
- ❖ aceite
- ❖ sal
- ❖ pimienta
- ❖ albahaca

Preparación:

1. Picamos la cebolla en juliana y la ponemos a rehogar en la olla, **menú pollo (izmin)**.
2. Añadimos el pimienta en rodajitas finas, y el ajo bien picado (puedes incorporar las verduras que más te gusten).
3. Cuando empiecen a dorarse, incorpora la patata cortada en rodajas muy finas y rehogamos, tras salpimentar al gusto y añadir la albahaca.
4. Colocamos encima de las patatas las rodajas de salmón, salamos y cubrimos con nata.
5. Cerramos la olla y dejamos finalizar el programa.

El consejo de Patricia:

Para servir, espolvorear con un poquito más de albahaca.

Fotos y comentarios: <http://recetasollaschneider.com/2012/10/22/salmon-en-nata-con-albahaca/>



TRUCHA ASALMONADA CON VERDURAS



Ingredientes:

- ❖ 1 trucha asalmonada en filetes
- ❖ 1 cebolla pequeña

- ❖ 2 dientes de ajo
- ❖ Zanahoria
- ❖ Verdura congelada variada (en esta ocasión son guisantes y judías verdes-que en mi pueblo se llaman fréjoles-)
- ❖ Caldo de pescado
- ❖ Sal, pimienta y perejil
- ❖ Aceite de oliva.

Preparación:

1. Programamos **menú arroz (9 minutos)** para pochar la cebolla y el ajo bien picaditos en el aceite de oliva. Añadimos la zanahoria troceada.
2. A continuación añadimos la verdura congelada y se deja haciendo hasta que reduzca un poco el agua. Se colocan encima los filetes y se sazonan al gusto con la sal, pimienta y perejil.
3. Se añade el caldo de pescado y se cierra la olla.
4. Anulamos menú y volvemos a programar menú arroz.

Fotos y comentarios: <http://recetasollaschneider.com/2011/10/13/trucha-asalmonada-con-verduras-receta-rapida/>



VENTRESCAS DE MERLUZA A LA MARINERA

Ingredientes:

- ❖ 1 cebolla pequeña
- ❖ 1 diente de ajo
- ❖ 2 patatas
- ❖ 250 gr almejas
- ❖ 250 gr gambas peladas
- ❖ 6/8 ventrescas de merluza
- ❖ aceite de oliva
- ❖ perejil
- ❖ vino blanco
- ❖ fumet de pescado (vale caldo)

Preparación:

1. Pochar la cebolla y el ajo. Yo primero les di un hervor, pero eso es opcional.



2. Añadimos la patata, perejil, vino y un poco de caldo.
3. Cerramos la olla y programamos el menú arroz (9 minutos).
4. Abrimos la olla y añadimos las ventrescas, gambas y almejas, y si es necesario más caldo.
5. Cerramos de nuevo y programamos de nuevo el menú arroz. Si la ventresca es muy fina con 4/5 minutos es suficiente.

Receta de Sandra para el blog de recetas recetasollaschneider.com

El consejo de Patricia:

Nos podemos ahorrar un paso, si las patatas están cortadas muy pequeñas, podemos ponerlo todo junto.

Fotos y comentarios: <http://recetasollaschneider.com/2011/10/13/Ventrescas-de-merluza-a-la-marinera/>



ALMEJAS CON SEPIA Y PATATAS

Ingredientes:

- ❖ 2 Sepias
- ❖ 2 Dientes de ajo
- ❖ 1/2 cebolla
- ❖ 1 Kg de patatas
- ❖ 2 pimientos rojos
- ❖ 300g de almejas

Preparación:

1. Limpie y despiece la sepia
2. Ponga en la olla el ajo, la cebolla, la sepia y dórelo todo
3. Añada las patatas cortadas en cubitos y los pimientos en juliana
4. Cubra con agua y añada sal al gusto
5. Menú Pastel (15 minutos)
6. Cuando termine el menú añada los 300g de almejas, que se cocinarán con el calor residual de la olla



CALAMARES EN SU TINTA

Ingredientes:

- ❖ 1 Kg de Calamares
- ❖ 1 Cebolla
- ❖ 1 diente de ajo
- ❖ Aceite
- ❖ Harina
- ❖ 1 hoja de laurel
- ❖ sal y pimienta

Preparación:

1. Limpiar los calamares y trocearlos, dejando aparte la tinta.
2. Dorar la cebolla bien picada usando cualquier programa con la tapa abierta, cuando la cebolla esté dorada, agregar un puñado de harina y mezclar.
3. Cuando se haya dorado la mezcla añadir los calamares y sofreír.
4. Aparte machacamos un poco de ajo y mientras machacamos vamos añadiendo poco a poco un chorro de agua y la tinta de los calamares.
5. Ponemos la mezcla en la olla y añadimos agua, salpimentar y tapar.
6. Cancelamos el menú que esté puesto y en su lugar ponemos el ciclo completo del menú Pastel (15 minutos).



MERLUZA A LA PIAMONTESA

Ingredientes:

- ❖ 4 filetes de merluza
- ❖ 1 Vaso de nata de cocina
- ❖ 150 g de queso Gruyère
- ❖ 200 g de Champiñones
- ❖ 2 Dientes de ajo
- ❖ Perejil
- ❖ 1 pastilla de Caldo de pescado
- ❖ 1 cucharada pequeña de pimienta blanca
- ❖ Vaso de agua

Preparación:

1. Ponga los filetes de merluza en la olla.
2. Cubra con los champiñones cortados por la mitad y el ajo bien picadito.
3. Espolvoree con perejil.
4. Vierta también la nata.
5. Añada el caldo de pescado, el queso rallado y la pimienta.
6. Menú Arroz (9 minutos).



MEDALLONES DE MERLUZA AL COCO

Ingredientes:

- ❖ 8 medallones de merluza
- ❖ 1 Manzana
- ❖ 1 Cebolla pequeña
- ❖ 2 Dientes de ajo
- ❖ 5 ó 6 clavos
- ❖ 1/2 cucharada de canela
- ❖ 2 cucharaditas de curry
- ❖ 1 bote de leche de coco
- ❖ 1 Puñado de uvas pasas
- ❖ Sal
- ❖ Aceite

Preparación:

1. Pique la cebolla, el ajo y la manzana.
2. Echarlo en la olla con canela, ajo, pasas y curry.
3. Remover bien y programe 5 minutos con la tapa abierta para dorar.
4. Cuando esté dorado añada la leche de coco, remueva y añada el pescado.
5. Sale y cierre la olla.
6. Deje terminar el programa



BONITO AL AJILLO

Ingredientes:

- ❖ Bonito Fresco
- ❖ Ajo
- ❖ Perejil
- ❖ Sal
- ❖ Aceite

Preparación:

7. Pique el ajo muy fino y sofría con cualquier programa (dejando la tapa abierta).
8. Mezcle el ajo con aceite y perejil y añada el bonito (pelado y troceado).
9. Ponga la tapa a la olla, cancele el programa actual y programe **Menú Pescado (5 minutos)**.



SALMÓN CON PATATAS

Ingredientes:

- ❖ 1/2 Kg de patatas
- ❖ 1/2 Kg de salmón
- ❖ 1 Tomate
- ❖ 1 Cebolla
- ❖ 1 Pimiento verde
- ❖ Sal
- ❖ Perejil
- ❖ 2 cucharadas de aceite
- ❖ Agua

Preparación:

1. Trocee todos los ingredientes (tomates, patatas, cebolla y pimiento).
2. Póngalos en la olla junto al aceite, perejil y agua suficiente.
3. Añada el salmón.
4. Seleccionar el **Menú Arroz (9 minutos)**.



Postres

BIZCOCHO DE CHOCOLATE AL AROMA DE CANELA

Ingredientes:

- ❖ 250 gr de harina (con el vaso medidor proporcionado por Schneider)
- ❖ 200 gr de azúcar (con el vaso medidor proporcionado por Schneider)
- ❖ 3 huevos
- ❖ 150 ml de aceite (con el vaso medidor proporcionado por Schneider) ó mantequilla
- ❖ 1 sobre de levadura
- ❖ 1 natilla de chocolate
- ❖ 150 ml de leche
- ❖ Canela molida al gusto
- ❖ 4 cucharaditas de cacao en polvo



Preparación:

1. Hay que echar mantequilla y harina (que no sea en exceso) en la cubeta de nuestra olla Schneider para que no se pegue el bizcocho.
2. También es conveniente cortar un poco de papel de horno del diámetro de la cubeta.
3. En un bol batir los huevos con el azúcar hasta que doblen su volumen; a esta mezcla le añadimos el aceite o la mantequilla (previamente calentado 1 min por el microondas). Luego añadimos la natilla y removemos, echamos la leche y damos vueltas.
4. Tamizamos la harina junto con el cacao con un colador y también lo añadimos, poco a poco y sin dejar de remover.
5. A su vez echamos el sobre de levadura y seguimos dando vueltas. Cuando la mezcla esté homogénea, se añade canela molida al gusto (siempre con movimientos de dentro hacia afuera), ya está listo para echarlo en la cubeta de nuestra olla Schneider.
6. Una vez la mezcla en la cubeta cerramos la olla, pulsamos el botón de "Pastel" y tras 15 min está hecho, dejarlo reposar 5 minutos.
7. Si quieres que quede bien hecha por los dos lados dale la vuelta y vuelve a poner el menú "pastel"

Receta de Laura Barbosa, participante 09 del I Concurso de Recetas de la olla Schneider del blog de recetas recetasollaschneider.com

Fotos y Comentarios: <http://recetasollaschneider.com/2012/01/25/bizcocho-de-chocolate-al-aroma-de-canela/>



BIZCOCHO DE LIMÓN



Ingredientes:

- ❖ 3 Claras de huevo
- ❖ 1 yogur natural
- ❖ 1 medida de yogur de aceite de girasol
- ❖ 2 medidas de yogur de azúcar
- ❖ 3 medidas de yogur de harina
- ❖ 1 sobre levadura química
- ❖ la ralladura de un limón

Preparación:

1. Se montan las tres claras a punto de nieve y se reservan en un bol. En otro bol, se mezclan bien el resto de los ingredientes.
2. Cuando tengamos una masa homogénea, incorporamos las claras a punto de nieve, mezclando bien.
3. Se engrasa la cubeta con aceite de girasol. Es recomendable poner en el fondo un papel de hornear, así el bizcocho no se quemará en la base.
4. Se vierte la masa en la cubeta y programamos menú Al Vapor (30 minutos).
5. Cuando acabe el segundo ciclo, comprobad con una varilla que esté bien cocido (tiene que salir limpia tras pinchar el bizcocho)
6. Sacar de la cubeta y dejar enfriar sobre una rejilla.

El consejo de Patricia:

Recordad: no quedará muy dorado por arriba porque no es un horno pero de sabor y de aroma ¡irrisimo!

Fotos y Comentarios: <http://recetasollaschneider.com/2012/10/03/bizcocho-de-limon/>



BIZCOCHO DE MANZANA



Ingredientes:

- ❖ 8 CUCHARADAS de salvado de avena
- ❖ 4 HUEVOS
- ❖ 4 CUCHARADAS de queso batido 0%
- ❖ 1 sobre de levadura en polvo
- ❖ Edulcorante apto para cocción
- ❖ 1 manzana

Preparación:

1. Fuera de la olla se baten los huevos y se añade la avena y la levadura, progresivamente y sin dejar de batir, hasta que se mezcle bien.
2. Posteriormente, se añade el queso batido y el edulcorante. Lo vertemos en la olla Schneider, colocando la manzana troceada por encima y programamos **menú pastel (15 minutos)**.

El consejo de Patricia:

Al abrir la olla, podemos pinchar el pan con una aguja; si no sale limpia, cerramos la olla y programamos unos minutos más.

Fotos y comentarios: <http://recetasollaschneider.com/2011/11/03/bizcoch-de-manzana-dukan/>



COMPOTA DE MANZANAS Y PERAS



Ingredientes:

- ❖ 1 Kg de manzanas
- ❖ 250 gr de peras
- ❖ Canela en rama
- ❖ agua
- ❖ azúcar

Preparación:

1. Lavamos y pelamos la fruta, y quitamos el corazón y las pepitas. Las partimos en trozos y las echamos a la olla Schneider con medio vaso de agua y un palo de canela.
2. Programamos Menú Pescados (5 minutos), extraemos el vapor y abrimos la olla. Si los trozos están muy enteros, removeremos con una cuchara de madera hasta que se deshagan.
3. Añadimos azúcar al gusto; cuanto más madura esté la fruta, menos azúcar necesitaremos. Si queremos añadir más azúcar, lo haremos mientras está caliente, pero no al principio de la receta, para que no se caramelicé al cocinar.

El consejo de Patricia:

Se puede embotar (meter en botes para conservar al vacío); esterilizamos los botes y sus tapas hirviéndolos. Rellenamos con la compota bien caliente, hasta el borde y tapamos, cerrando con fuerza. Colocamos los botes boca abajo para que el calor haga el vacío..

Fotos y comentarios: <http://recetasollaschneider.com/2012/10/16/compota-de-manzanas-y-peras/>



FLAN DE HUEVO



Ingredientes:

- ❖ 6 huevos
- ❖ 200gr de azúcar
- ❖ 1/2 litro de leche
- ❖ Caramelo líquido (opcional)

Preparación:

1. Caramelizar una Flanera (de las que llevan tapa) con caramelo líquido o elaborarlo (Ver consejo).
2. Mezclar los huevos con el resto del azúcar. Añadir poco a poco la leche templada hasta que quede la masa homogénea (será bastante líquida).
3. Verter la mezcla en la flanera caramelizada, taparla e introducirla en la cubeta, en la que habremos añadido agua hasta aproximadamente la mitad de la altura de la flanera.
4. Programar **menú pastel (15 minutos)**. Una vez que termine el programa, dejar la Flanera en la olla hasta que expulse todo el vapor, en mantenimiento. No desmoldar el flan hasta que se haya enfriado.

El consejo de Patricia:

Para caramelizar la Flanera, se puede utilizar caramelo comprado o elaborarlo. Por ejemplo, en un recipiente apto para microondas echar dos cucharadas de azúcar y un chorrito de agua. Meter en el microondas al menos 2 minutos a potencia máxima (800W). Puede quedar caramelo blanco (cuidar de que el azúcar quede disuelto por completo) o el clásico marrón, si se deja más tiempo. Verter inmediatamente en la Flanera, antes de que se solidifique en el recipiente (en la Flanera se solidificará, pero al cocer el flan en la olla).

Fotos y comentarios: <http://recetasollaschneider.com/2013/01/14/flan-de-huevo/>



PAN DE LECHE

Ingredientes:

- ❖ 4 huevos
- ❖ 12 cucharadas de leche en polvo
- ❖ 12 cucharadas de leche entera
- ❖ 1 sobre de levadura tipo Royal
- ❖ 5 cucharadas de edulcorante apto para cocción
- ❖ 4 cucharadas de maicena
- ❖ 2 cucharadas de mantequilla (light)

Preparación:

1. Mezclar todos los ingredientes en un bol hasta conseguir una masa homogénea. Volcarlo en la olla y programar **menú pastel (15 min)**.
2. Una vez que finalice, abrir la olla y comprobar si está hecho (pinchando el pastel con una aguja), si sale sucia programamos otra vez menú pastel, pero lo abrimos a mitad del programa.

El menú pastel está programado automáticamente a 15 minutos en las ollas Schneider. Un pastel, al ser masa, es más sólido que líquido y puede guardar mucho vapor. Schneider recomienda extraer el vapor una vez finalizado el



menú pastel y volverlo a programar, sin abrir la olla. La mayoría de recetas de pasteles se cocerán con dos ciclos del menú pastel (en total, 30min), pero se pueden agregar más minutos manualmente después del segundo ciclo, si es necesario, o, como en este caso detener el programa antes de que finalice.

El consejo de Patricia:

Para que el pan de leche no se fuese demasiado por el fondo, se puede engrasar las paredes con un poco de mantequilla y colocar papel de hornear cortado a la medida en el fondo de la cubeta.

Sugerencia de presentación:

Espolvorear almendras laminadas sobre el bizcocho

Fotos y comentarios: <http://recetasollaschneider.com/2011/11/28/pan-de-leche-dukan/>



TORTA DE AVENA

Ingredientes:

- ❖ 8 cucharadas de salvado de avena
- ❖ 4 huevos
- ❖ 4 cucharadas de queso batido 0%
- ❖ 1 sobre de levadura en polvo
- ❖ Sal



Preparación:

1. En un bol, batir los huevos e ir añadiendo la avena y la levadura poco a poco y sin dejar de batir, para que se mezcle bien.
2. Posteriormente, incorporar también el queso batido y la sal, y terminar de mezclar.
3. Echar a la olla Schneider y programar **menú pastel (15 minutos)**.

El consejo de Patricia:

Para que quede menos tostado por la parte de abajo, se puede cancelar el menú cuando resten dos minutos para que finalice. Si al abrir se pincha el pan con una aguja y ésta no sale limpia, podemos volver a cerrar la olla y programar unos minutos más.



MANZANAS ASADAS

Ingredientes:

- ❖ 4 Manzanas
- ❖ 1 Rama de Canela
- ❖ Mantequilla
- ❖ 50g de vino blanco
- ❖ 80g de azúcar
- ❖ Zumos de limón

Preparación:

1. Lave las manzanas y, sin quitarles la piel, extraígalas el corazón.
2. Ponga todos los ingredientes en la olla con la tapa quitada
3. Seleccione el programa **Carnes (12 minutos)**.



ALBARICOQUES A LA CANELA

Ingredientes:

- ❖ 16 Albaricoques
- ❖ 4 cucharadas de azúcar
- ❖ 50g de mantequilla
- ❖ 2 cucharaditas de canela

Preparación:

1. Corte 4 trozos de papel de aluminio.
2. Úntelos con mantequilla.
3. Quite el hueso a los albaricoques.
4. Añada el azúcar y la canela a los albaricoques.

5. Envuelva los albaricoques con el papel de aluminio
6. Programe Menú Pescados (5 minutos)
7. Servir caliente



PERAS AL VINO

Ingredientes:

- ❖ 6 Peras
- ❖ 400ml de vino tinto
- ❖ 300 g de azúcar
- ❖ 20g de pimienta en grano
- ❖ 1 rama de canela

Preparación:

1. Pele las peras dejando el rabito.
2. Póngalas en la olla.
3. Introduzca también el vino, el azúcar, la pimienta y la canela.
4. Menú Carnes (12 minutos).
5. Servir a temperatura ambiente

Sugerencia de presentación:

Decore las peras en el plato con virutas de almendra



Los tiempos establecidos en los menús y en las recetas pueden adaptarse manualmente para adaptarlos a los gustos particulares de cada uno.

Las recetas marcadas con el sello BLOGRECETA son recetas del blog recetasollaschneider.com, en el que Patricia publica de forma altruista estas recetas y muchas más para las ollas a presión eléctricas de Schneider. Te recomendamos que visites el blog y dejes comentarios y tus aportaciones de recetas.

Este recetario podría contener errores tipográficos o de redacción.