



PASTAS





Menú pasta
6 minutos – Presión 3



550 cal. /ración

INGREDIENTES

450 gr. de pasta
(espirales de colores)
Una nuez de mantequilla
Agua
Sal (½ Cucharada)
100 gr. de guisantes de lata
100 gr. de maíz de lata
2 Latas de atún
½ cebolla
2 Pimientos morrones
2 Huevos duros
Mayonesa (al gusto)
Sal
Aceitunas negras
(para adornar)

ENSALADILLA DE PASTA

- Ponemos la pasta en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium**, cubrimos de agua, añadimos la mantequilla y la sal. Cerramos la tapa y programamos:

Menú pasta – 6 minutos – Presión 3

- Mientras se cuece la pasta, ponemos en un cazo a cocer los huevos.
- Finalizada la función, escurrimos la pasta sobre un escurrir-verduras y enfriamos durante varios minutos debajo del grifo de agua fría. Una vez hallamos cortado el calor, y la pasta esté bien fría y escurrida, pasamos a la fuente ensaladera.
- Echamos los huevos picados junto con la cebolla, los guisantes, el maíz, y los pimientos morrones. Incorporamos el atún escurrido y desmenuzado. Rectificamos en sal.
- Agregamos la mayonesa mezclando bien todos los ingredientes. Servimos acompañada de aceitunas negras.



Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú pasta
5 minutos – Presión 3



798 cal. /ración

INGREDIENTES

100 gr. de chorizo
1 Diente de ajo
100 gr. de jamón
50 gr. de tocino de jamón
40 ml. de aceite de oliva
1 Cebolla mediana
600 gr. de tomates maduros
Sal
Pimienta
500 gr. de macarrones
500 ml. de agua
1 Pastilla de caldo de carne
(opcional)

MACARRONES CHORICEROS

- En una picadora ponemos el chorizo, el jamón, el tocino y el diente de ajo. Picamos menudito y reservamos.
- Ponemos el aceite en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium**, seleccionamos **Menú sofreír (Tapa abierta)** y sofreímos durante unos minutos la cebolla cortada muy menudita.
- Incorporamos la picada de chorizo y jamón. Oreamos bien e incorporamos el tomate pelado y cortado a trozos pequeños. Sofreímos levemente. **Cancelamos menú.**
- Agregamos los macarrones, el agua, salpimentamos, y si lo desea, puede añadirle la pastilla de caldo; en este caso añadida menos sal.
- Mezclamos bien todos los ingredientes, cerramos la tapa y programamos:

Menú pasta – 5 minutos – Presión 3

- Finalizado el menú, deje reposar unos minutos, despresurizamos la olla y servimos.



Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú pasta
5 minutos – Presión 3



814 cal. / ración

INGREDIENTES

350 gr. de carne picada
(mitad cerdo/mitad vacuno)

1 Cebolla mediana

1 Diente de ajo

80 ml. de aceite de oliva

500 gr. de tomates (rallados)

500 gr. de macarrones

1 Pastilla de caldo

500 ml. de agua

Sal

Una pizca de pimienta molida

1 Pizca de pimentón dulce
(½ cucharadita)

MACARRONES CON CARNE

- Ponemos el aceite en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium**, seleccionamos **Menú sofreír (Tapa abierta)**, incorporamos las cebollas, y una vez que las veamos pochadas, echamos la carne y rehogamos durante unos minutos. A continuación agregamos el tomate rallado junto con el ajo y la sal, dejando sofreír brevemente (sin que llegue a reducir). **Cancelamos menú.**
- Añadimos los macarrones mezclándolos bien con la salsa. Desmenuzamos la pastilla de caldo, la pimienta y el pimentón.
- Cubrimos con el agua, rectificamos en sal, cerramos la tapa y programamos:

Menú pasta – 5 minutos – Presión 3

- Finalizado el menú dejamos reposar unos minutos, despresurizamos la olla y servimos.



Menú verdura
20 minutos – Presión 5
Menú pasta
5 minutos – Presión 3



565 cal. / ración

INGREDIENTES

Para la salsa:

40 ml. de aceite de oliva

600 gr. de tomates maduras

2 Cebollas (medianas)

2 Pimientos (medianos)

125 gr. de beicon

40 ml. de vino blanco

1 Pizca de pimienta molida

1 Pastilla de caldo

Para la pasta:

400 gr. de espaguetis

Agua (hasta cubrir)

Sal

ESPAGUETIS MEDITERRÁNEOS

- Ponemos el aceite en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium**.
- Agregamos los tomates cortados a gajos regulares junto con las cebollas y los pimientos.
- Incorporamos el beicon cortado a dados, la pimienta y la pastilla de caldo. Rociamos con el vino, mezclando bien todos los ingredientes. Cerramos la tapa y programamos:

Menú verdura – 20 minutos – Presión 5

- Finalizada la función, abrimos la tapa y echamos los espaguetis partiéndolos en varios trozos. Añadimos un poco de agua (hasta que la pasta nos quede bien impregnada). Rectificamos en sal, cerramos la tapa y programamos:

Menú pasta – 5 minutos – Presión 3

- Una vez finalizado el menú, despresurizamos la olla y dejamos la **Tapa abierta** para que termine la reducción y nos quede la pasta en su punto "al dente".



Menú pasta
6 minutos – Presión 3



480 cal. /ración

INGREDIENTES

- 400 gr. de pasta
- Agua (hasta cubrir los ingredientes)
- 1 Cucharada de mantequilla
- 100 gr. de guisantes
- 150 gr. de jamón york (en un trozo)
- 100 gr. de maíz
- 200 gr. de piña
- 100 gr. de zanahorias
- Brotos de soja / Aceitunas verdes
- 2 Hojas de albahaca /
- 1 Diente de ajo
- Aceite
- Zumo de limón
- Sal gorda

ENSALADA TROPICAL

- Ponemos la pasta en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium**, añadimos el agua con una cucharada de mantequilla y la sal.

- Cerramos la tapa y programamos:

Menú pasta – 6 minutos – Presión 3

- Finalizada la cocción, escurrimos la pasta pasándola por agua fría. De esta manera cortaremos el proceso de calor. Vertemos sobre una fuente ensaladera.
- Agregamos los guisantes, el jamón york cortado a tacos, el maíz, la piña, las zanahorias y las aceitunas.
- En un mortero majamos el diente de ajo junto con las hojas de albahaca y la sal, incorporamos el aceite y el zumo de limón.
- Vertemos la salsa sobre la ensalada y añadimos unos brotes germinados de soja.



Menú pasta
6 minutos – Presión 3



364 cal. /ración

INGREDIENTES

- 250 gr. de pasta larga
- Agua / Sal
- 100 gr. de espárragos de bote
- 100 gr. de atún en conserva
- 100 gr. de aceitunas negras (sin hueso)
- 1 Cucharada de alcacharras
- 250 gr. de tomates cereza
- Para la vinagreta:**
- ½ ajo
- 6 Hojas de albahaca
- 25 ml. de aceite de oliva
- 10 ml. de vinagre balsámico
- Sal gorda

ENSALADA DE PASTA A LA ALBAHACA

- Echamos la pasta en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium**, cubrimos de agua y sazonomos. Cerramos la tapa y programamos:

Menú pasta – 6 minutos – Presión 3

- Finalizada la cocción, escurrimos la pasta pasándola por agua fría para cortar el calor. Bien escurrida y fría, echamos sobre una ensaladera.
- Agregamos los espárragos cortados en varios trozos, las aceitunas picadas en rodajas, las alcacharras, los tomates y el atún.
- En un mortero ponemos el ajo, las hojas de albahaca y la sal. Majamos bien y añadimos el aceite y el vinagre.
- Vertemos sobre la ensalada de pasta mezclándola bien con todos los ingredientes. Dejamos reposar unos minutos y servimos.



Menú pasta
5 minutos – Presión 3



688 cal. /ración

INGREDIENTES

- 300 gr. de fideos gruesos (fideua)
- 400 gr. de gambas listadas (arroceras)
- 500 gr. de mejillones
- 500 gr. de sepia (chocos) limpios
- 300 gr. de almejas o coquinas
- 1 Pimiento verde
- 1 Tomate rallado
- 3 Dientes de ajo
- 30 ml. de aceite de oliva
- 1 Pastilla de caldo
- Colorante alimenticio
- Pimienta negra (recién molida, al gusto)
- Sal
- 650 ml. de caldo base

FIDEUA

Para elaborar esta receta prepararemos con anterioridad los caldos base de mariscos y moluscos.

- 1) Hacemos el fumet de marisco según receta. Colamos el caldo y vertemos en una fuente. Reservamos la carne.
 - 2) Hacemos los mejillones al vapor, según receta. Reservamos el caldo y colocamos los mejillones sobre una fuente.
 - 3) Mezclamos las dos bases de caldo.
- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium**, seleccionamos **Menú sofreír (Tapa abierta)** y rehogamos durante unos minutos los ajos pelados y laminados, el pimiento, la sepia cortada a tiras regulares y el tomate rallado. **Cancelamos menú.**
 - A continuación incorporamos la carne del mejillón, las gambas, las almejas, el colorante alimenticio, los fideos y la pimienta negra molida o ligeramente machacada. Sazonamos.
 - Añadimos el caldo base junto con la pastilla de caldo. Mezclamos bien todos los ingredientes y programamos:

Menú pasta – 5 minutos – Presión 3



Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú verdura
8 minutos – Presión 2
Menú pasta
6 minutos – Presión 3



597 cal. /ración

INGREDIENTES

- 500 gr. de champiñones
- 70 ml. de aceite de oliva
- 8 Dientes de ajo
- Perejil picado (al gusto)
- 20 ml. de vino
- 1 Cucharadita de harina
- Sal / Pimienta negra (al gusto)
- 400 gr. de pappardelle
- Agua (hasta cubrir)
- Mantequilla (1 cucharada)

PAPPARDELLE* CON CHAMPIÑONES

- Pelamos y cortamos en cuartos los champiñones.
- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium**, seleccionamos **Menú sofreír (Tapa abierta)**. Rehogamos los champiñones levemente durante unos minutos. Agregamos los ajos ligeramente machacados, el perejil picado, el vino y la sal. **Cancelamos menú.**
- Cerramos la tapa y programamos:
Menú verdura – 8 minutos – Presión 2
- Finalizada la función despresurizamos la olla, abrimos la tapa e incorporamos la harina. Mezclamos bien todos los ingredientes, vertemos sobre una fuente y reservamos.
- Enjuagamos la cubeta, introducimos los pappardelle cubriéndolos de agua. Echamos la mantequilla y la sal.
- Cerramos la tapa y programamos:
Menú pasta – 6 minutos – Presión 3
- Finalizada la cocción, despresurizamos la olla, ponemos a escurrir y servimos con los champiñones.

* Los pappardelles son una pasta en forma de tira de 1,5 cm. de ancho x 2,5 milímetros de grosor. Son originarios del centro y norte de Italia. Podemos adquirirlo en forma de nido o a tiras largas y planas.



Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú pasta
6 minutos – Presión 3



511 cal. /ración

INGREDIENTES

50 ml. de aceite de oliva
1 Cebolla mediana
1 Calabacín pequeño
1 Berenjena pequeña
400 gr. de tomate triturado
Comino en grano (al gusto)
Sal gorda
400 gr. de pappardelle
Agua (hasta cubrir)
1 Cucharada de mantequilla
Sal

PAPPARDELLE * CON PISTO

- Echamos el aceite en la cubeta, seleccionamos **Menú sofreír (Tapa abierta)**, agregamos la cebolla, el calabacín y la berenjena; todo cortado a tacos menudos. A continuación incorporamos los tomates rehogando todo durante unos minutos. **Cancelamos menú.**
- Majamos el comino junto con la sal, añadimos al pisto, cerramos la tapa y dejamos reposar unos minutos.
- Vertemos el pisto en una fuente. Reservamos.
- Enjuagamos la cubeta, introducimos los pappardelle, cubriéndolos de agua, añadimos la mantequilla y la sal. Cerramos la tapa y programamos:
Menú pasta – 6 minutos – Presión 3
- Finalizada la cocción, despresurizamos la olla, escurrimos y servimos con el pisto.

* Los pappardelles son una pasta en forma de tira de 1,5 cm. de ancho x 2,5 milímetros de grosor. Son originarios del centro y norte de Italia. Podemos adquirirlo en forma de nido o a tiras largas y planas.



Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú pasta
6 minutos – Presión 3



585 cal. /ración

INGREDIENTES

½ Cebolla
1 Pimiento verde mediano
1 Diente de ajo
800 gr. de tomate triturado (de lata)
40 ml. de aceite de oliva
1 Pastilla de caldo / Pimienta negra (al gusto)
400 gr. de pasta corta
Agua (aprox. 400 ó 450 ml.)
Sal
Aceitunas negras (20 gr. aprox.)
Alcaparras (al gusto)
2 Latas de atún (120 gr. aprox.)

SOFRITO DE TOMATE CON PASTA

- Picamos la cebolla, los pimientos y el ajo.
- Ponemos el aceite en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium**, seleccionamos **Menú sofreír (Tapa abierta)**. Agregamos la picada de verdura pochándola hasta que queden transparentes (no hace falta dorarlas).
- Incorporamos el tomate, la pastilla de caldo y la pimienta negra. Sofreímos durante unos minutos. **Cancelamos menú.**
- Para finalizar añadimos la pasta, las aceitunas picadas y las alcaparras. Echamos el agua de manera que nos quede la pasta bien impregnada, no cubierta. Rectificamos en sal y mezclamos bien todos los ingredientes.
- Cerramos la tapa y programamos:
Menú pasta – 6 minutos – Presión 3
- Finalizada la cocción dejamos reposar unos minutos, despresurizamos la olla y servimos la pasta acompañada con atún.



Menú pasta
6 minutos – Presión 3



495 cal. /ración

INGREDIENTES

400 gr. de espaguetis

Agua (hasta cubrir los ingredientes)

Sal

Para la salsa al pesto:

30 gr. de hojas de albahaca (frescas)

25 gr. de piñones

1 Diente de ajo

150 gr. de queso parmesano

40 ml. de aceite de oliva

ESPAGUETIS AL PESTO

- Para la preparación de la salsa majamos las hojas de albahaca junto con los piñones. Si usamos albahaca fresca nos aportará mayor sabor.
- Incorporamos el queso y el ajo a trozos, y seguimos majando todos los ingredientes.
- Ahora es el momento de ir añadiendo el aceite poco a poco, lentamente, removiendo sin parar con la maza del mortero hasta que la pasta inicial se ligue con el aceite y de paso, a una salsa consistente. Reservamos.
- Ponemos los espaguetis en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium**, cubrimos de agua con una pizca de sal y un chorreón de aceite. Cerramos la tapa y programamos:

Menú pasta – 6 minutos – Presión 3

- Finalizada la cocción, retiramos y escurrimos la pasta, mezclamos con la salsa al pesto y decoramos el plato con hojas de albahaca.



Menú pasta
6 minutos – Presión 3



306 cal. /ración

INGREDIENTES

400 gr. de espaguetis

Una nuez de mantequilla

1 Cucharada de sal

Agua (hasta cubrir los ingredientes)

Para la salsa de queso:

50 gr. de queso manchego (rallado)

50 gr. de queso brie (rallado)

50 gr. de queso roquefort (rallado)

200 ml. de nata

1 Pizca de pimienta negra (recién molida)

ESPAGUETIS CON SALSA A LOS 3 QUESOS

- Echamos los espaguetis en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium** (partiéndonlos en dos ó tres veces).
- Cubrimos de agua la pasta, incorporamos la mantequilla y la cucharita de sal. Cerramos la tapa y programamos:

Menú pasta – 6 minutos – Presión 3

- Mientras tanto, en un cazo, ponemos a calentar la nata (no puede llegar a hervir). A continuación añadimos los quesos batiendo enérgicamente hasta que se fundan y logremos una crema fina y homogénea. Agregamos la pimienta recién molida.
- Finalizada la cocción de los espaguetis, despresurizamos la olla y ponemos a escurrir.
- Servimos acompañados por la salsa y una pizca de pimienta por encima.



Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú pasta
6 minutos – Presión 3



289 cal. /ración

INGREDIENTES

- 450 gr. de espaguetis
- 180 gr. de taquitos de jamón serrano
- 2 Dientes de ajo
- 40 ml. de aceite de oliva
- 300 gr. de tomate natural (de lata)
- 200 gr. de judías verdes (frescas o congeladas)
- Una pastilla de caldo
- Una pizca de sal
- Agua (hasta cubrir los ingredientes)

ESPAGUETIS CON JUDÍAS Y JAMÓN

- Limpiamos y troceamos las judías verdes.
- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium**, seleccionamos **Menú sofreír (Tapa abierta)**, incorporamos los ajos pelados y picados, el jamón y las judías verdes.
- Rehogamos durante unos minutos, agregamos el tomate y dejamos reducir un poco. **Cancelamos menú.**
- Incorporamos los espaguetis partiéndolos en dos ó tres trozos, la pastilla de caldo y rectificamos en sal.
- Agregamos el agua, de tal manera, que la pasta nos quede bien impregnada. Con un cazo de silicona, o cuchara de palo, mezclamos bien todos los ingredientes.
- Cerramos la tapa y programamos:
Menú pasta – 6 minutos – Presión 3
- Finalizada la cocción, despresurizamos la olla y servimos la pasta.



Menú pasta
35 minutos – Presión 5
Menú pasta
12 minutos – Presión 3



386 cal. /ración

INGREDIENTES

- 1 ½ litro de agua
- ½ Pollo
- 1 Puerro
- 1 Cebolla
- 1 Rama de apio
- 1 Zanahoria
- 1 Pastilla de caldo
- 20 ml. de nata
- 150 gr. de galets gigantes
- Para el relleno:**
- 100 gr. de carne picada de vacuno
- 100 gr. de carne picada de cerdo
- 2 Dientes de ajo
- 1 Huevo
- Sal / Pimienta

SOPA DE NAVIDAD

- Para esta receta debemos aliñar la carne y dejarla macerar entre 10 ó 12 horas en el frigorífico.
- Mezclamos las dos carnes, salpimentamos, agregamos los ajos bien finitos y el huevo ligeramente batido. Cubrimos con film transparente y metemos en el frigorífico.
- Echamos el agua en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium**, agregamos la cebolla entera, al igual que el apio y la zanahoria.
- Limpiamos el pollo y lo incorporamos a las verduras. Luego añadimos una pastilla de caldo desmenuzada.
- Cerramos la tapa y programamos:
Menú verdura – 35 minutos – Presión 5
- Rellenamos los galets con la carne picada.
- Finalizada la cocción, colamos el caldo y sacamos las verduras y el pollo (con ella podremos elaborar crema de verdura o realizar croquetas con el pollo).
- Volvemos a echar el caldo en la cubeta, agregamos los galets con mucho cuidado de no romperlos, cerramos la tapa y programamos:
Menú pasta – 12 minutos – Presión 3
- Finalizada la función dejamos despresurizar la olla, echamos la nata, mezclamos bien y servimos caliente.



Menú pasta
6 minutos – Presión 3



323 cal. / ración

INGREDIENTES

400 gr. de tagliatelle
1 Nuez de mantequilla
1 Cucharadita de sal
Agua (hasta cubrir los ingredientes)

Para la salsa de anchoas:

1 Lata de anchoas (aprox. 180 gr.)
200 ml. de nata
50 gr. de queso mozarella (rallado)
-Pimienta blanca (al gusto)

TAGLIATELLE CON SALSA DE ANCHOAS

- Echamos la pasta en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium**, agregamos el agua hasta cubrirla, la nuez de mantequilla y la sal. Cerramos la tapa y programamos:

Menú pasta – 6 minutos – Presión 3

- Mientras tanto, vamos elaborando la salsa de anchoas; para ello, ponemos en la jarra de la batidora la nata junto con las anchoas bien escurridas (reservamos dos o tres para adornar), agregamos el queso y la pimienta. Batimos todo bien hasta conseguir una crema fina.
- Finalizada la cocción de la pasta, despresurizamos la olla, escurrimos los espaguetis y mezclamos con la salsa.
- Emplatamos y adornamos con unas anchoas.



Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú pasta
6 minutos – Presión 3



301 cal. / ración

INGREDIENTES

300 gr. de fideos fideua (cortos o largos)
1 Cebolla mediana
2 Alcachofas (cortadas a cuartos)
2 Dientes de ajo
30 ml. de aceite de oliva
100 gr. de habitas baby
100 gr. de guisantes
100 gr. de judías verdes
100 gr. de espárragos verdes
½ Pimiento rojo
1 Tomate maduro y rojo
3 Cucharadas de tomate frito
Agua (hasta cubrir la pasta) aprox. 700 ml.
Sal / Pimienta (al gusto)

FIDEUA DE VERDURAS

- Pelamos y cortamos muy menudita la cebolla junto con el ajo.
- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium**, seleccionamos **Menú sofreír (Tapa abierta)**, rehogamos durante unos minutos la cebolla y el ajo.
- Agregamos las alcachofas, las habitas, los guisantes, las judías y los espárragos.
- Añadimos el tomate pelado y cortado a tacos, el pimiento rojo en tiras gruesas y las 3 cucharadas de tomate frito. Salpimentamos y **Cancelamos menú**.
- Para finalizar, incorporamos la pasta y cubrimos con agua. Mezclamos bien todos los ingredientes (sobre todo que la pasta quede bien impregnada). Cerramos la tapa y programamos:

Menú pasta – 6 minutos – Presión 3

- Finalizada la cocción, dejamos reposar unos minutos, despresurizamos la olla y servimos.



Menú pasta
9 minutos – Presión 3



392 cal. / ración

INGREDIENTES

500 gr. de tortellini (reellenos de queso)

Agua / Sal

Para la salsa:

1 Cucharada de mantequilla

200 ml. de nata

80 gr. de queso de untar

80 gr. de queso roquefort

80 gr. de queso parmesano

Pimienta (recién molida)

TORTELLINI A LOS 3 QUESOS

- Echamos los tortellinis en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium**. Cubrimos de agua y ponemos un poco de sal.

- Cerramos la tapa y programamos:

Menú pasta – 9 minutos – Presión 3

- Finalizada la función, despresurizamos la olla y escurrimos los tortellinis.
- En una sartén, echamos la cucharada de mantequilla. Una vez fundida, agregamos la nata, y poco a poco, y sin dejar de remover, vamos incorporando los quesos desmenuzándolos con la mano.
- Añadimos la pimienta y vamos mezclando todos los quesos a fuego lento hasta su total disolución, quedándonos como resultado una crema fina y homogénea.
- Retiramos del fuego
- Vertemos sobre los tortellinis.



Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú pasta
8 minutos – Presión 3



381 cal. / ración



INGREDIENTES

300 gr. de nidos de pasta

500 gr. de salchichas frescas

50 ml. de aceite de oliva

½ Cebolla

1 Cucharadita de perejil picado

1 Diente de ajo

400 gr. de tomate natural en trozos

Sal

Agua

NIDOS CON SALCHICHAS

- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium**, seleccionamos **Menú sofreír (Tapa abierta)**, rehogamos durante unos minutos la cebolla y el ajo sin que tomen color.

- Agregamos las salchichas, cortadas en varios trozos, el tomate y una pizca de sal. Sofreímos brevemente.

Cancelamos menú.

- Para finalizar, incorporamos la pasta, añadimos el agua (no hay que cubrir la pasta, simplemente comprobar que quede bien impregnado).

- Rectificamos en sal, cerramos la tapa y programamos:

Menú pasta – 8 minutos – Presión 3

- Finalizada la cocción, despresurizamos la olla, dejamos reposar unos minutos y servimos.



Menú pasta
6 minutos – Presión 3
Menú sofreír
El tiempo que necesite



301 cal. /ración



INGREDIENTES

380 gr. de espaguetis
Agua / Sal / Mantequilla
300 g. de carne de gambas
3 Dientes de ajo (grandes)
1 Cucharada de perejil picado
½ Chile (cortado a rodajitas)
50 ml. de aceite de oliva

PASTA CON SALTEADO DE GAMBAS

- Ponemos la pasta junto con el agua, la sal y una cucharada de mantequilla en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium**. Cerramos la tapa y programamos:

Menú 6 minutos – Presión 3

- Finalizada la cocción, despresurizamos la olla y escurrimos la pasta.
- Echamos el aceite en una sartén donde doraremos los ajos que habremos cortado en láminas. Agregamos las gambas, el chile y por último el perejil picado. Retiramos del fuego.
- Ponemos la pasta en una fuente, vertemos las gambas salteadas con el aceite incluido y mezclamos bien todos los ingredientes.
- Servimos con una cuantas gambas salteadas y espolvoreando con perejil picado.



INGREDIENTES

400 gr. de espaguetis
1 Cucharada de mantequilla
Sal (una cucharadita)
Agua

Para la salsa:

½ Cebolla
20 ml. de aceite de oliva
100 gr. de beicon (cortado a taquitos)
100 gr. de jamón york
200 ml. de nata
100 gr. de queso (para fundir)
1 Pizca de pimienta (recién molida)

ESPAGUETIS A LA CARBONARA

- Ponemos los espaguetis en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium**. Cubrimos de agua, agregamos la sal y la mantequilla.

- Cerramos la tapa y programamos:

Menú pasta – 6 minutos – Presión 3

- Mientras, en una sartén, echamos el aceite, sofreímos la cebolla junto con el beicon y agregamos el jamón york.
- Bajamos el fuego e incorporamos la nata y el queso.
- Removemos bien todos los ingredientes hasta que nos quede bien ligado. Rectificamos en sal y añadimos una pizca de pimienta. Reservamos.
- Finalizada la cocción de la pasta, escurrimos, servimos en platos individuales acompañada de la salsa.



Menú pasta
6 minutos – Presión 3



391 cal. /ración



Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú pasta
6 minutos – Presión 3



386 cal. /ración

INGREDIENTES

600 gr. de costillas de cerdo
2 Dientes de ajo
50 ml. de aceite
30 ml. de vino
Sal / Pimienta / Perejil picado (al gusto)
380 gr. de espaguetis
Agua

ESPAGUETIS CON COSTILLAS

- Pedimos en la carnicería que nos troceen las costillas. Enjuagamos y secamos con papel absorbente. Salpimentamos por ambas caras.
- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium**, seleccionamos **Menú sofreír (Tapa abierta)**, incorporamos las costillas rehogándolas durante unos minutos.
- Agregamos el ajo muy picado, al igual que el perejil. Regamos con el vino y **Cancelamos menú**.
- Añadimos los espaguetis y el agua (la justa para que cubra solo la pasta, quedándola bien impregnada). Rectificamos en sal, cerramos la tapa y programamos:

Menú pasta – 6 minutos – Presión 3

- Finalizada la cocción, despresurizamos la olla, dejamos reposar unos minutos y servimos.



Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú pasta
6 minutos – Presión 3



326 cal. /ración



INGREDIENTES

400 gr. de espaguetis
Una cucharada de orégano (hojas)
Una cucharada de mantequilla
1 Diente de ajo
Sal / Pimienta (al gusto)
Agua
2 Latas de mejillones en escabeche

ESPAGUETIS CON MEJILLONES

- Ponemos los espaguetis en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium**.
- Agregamos el orégano, la mantequilla, el diente de ajo picado finamente, la sal y una pizca de pimienta.
- Incorporamos el agua, abrimos las latas de moluscos, reservamos los mejillones y añadimos el escabeche a los espaguetis.

- Cerramos la tapa y programamos:

Menú pasta – 6 minutos – Presión 3

- Finalizada la cocción dejamos reposar unos minutos, despresurizamos la olla, servimos a cada comensal los espaguetis con la carne del mejillón en el centro.



Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú pasta
6 minutos – Presión 3

4 PERSONAS

301 cal. /ración



INGREDIENTES

500 gr. de pasta / Agua
/ Sal

50 ml. de aceite de oliva

½ chile (a rodajitas)

3 Dientes de ajo

200 gr. de gambas peladas

Sal / Pimienta

NIDOS AL AJILLO

- Ponemos a cocer la pasta en nuestra **Cook Maker Premium** cubriéndolo de agua con una cucharadita de sal.

- Cerramos la tapa y programamos:

Menú pasta – 6 minutos – Presión 3

- Finalizada la cocción, dejamos reposar unos minutos, despresurizamos la olla y ponemos a escurrir la pasta.
- En una sartén, echamos el aceite, doramos el ajo finamente cortado junto con el chile cortado muy menudo. Agregamos las gambas salteándolas hasta que cambien de color.
- Agregamos a la sartén la pasta cocida y mezclamos bien todos los ingredientes. Rectificamos en sal y servimos.



Menú sofreír
El tiempo que necesite
Menú pasta
6 minutos – Presión 3

4 PERSONAS

387 cal. /ración



INGREDIENTES

400 gr. de espaguetis

½ Cebolla

1 Diente de ajo

150 gr. de chorizo
(cortado a tacos)

2 Pimientos secos (ñoras)

30 ml. de aceite

Agua (para cubrir la pasta)

Sal

ESPAGUETIS CHORICEROS CON PIMIENTOS SECOS

- Ponemos en remojo con agua templada durante 20 ó 30 minutos los pimientos.

- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium**, seleccionamos **Menú sofreír (Tapa abierta)**. Rehogamos la cebolla cortada a taquitos junto con el ajo y el chorizo. **Cancelamos menú.**

- Agregamos la pasta, la carne del pimiento choricero y una pizca de sal.

- Echamos el agua hasta que la pasta quede bien impregnada.

- Cerramos la tapa y programamos:

Menú pasta – 6 minutos – Presión 3

- Dejamos reposar unos minutos, despresurizamos la olla y servimos.



Menú sofreír

El tiempo que necesite

Menú pasta

6 minutos – Presión 3



402 cal. /ración

INGREDIENTES

400 gr. de macarrones
(tricolor)

40 ml. de aceite de oliva

1 Cebolla

1 Zanahoria

2 Dientes de ajo

1 Cucharada de perejil picado

1 Pizca de tomillo

2 Tomates maduros (rallados)

100 gr. de sobrasada

Pimienta blanca (al gusto)

Agua

MACARRONES CON SOBRASADA

- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium**, seleccionamos **Menú sofreír (Tapa abierta)**. Rehogamos la cebolla, la zanahoria y los dientes de ajo previamente pelados y picado en tacos menudos.
- Incorporamos el perejil, el tomillo y los tomates rallados. Dejamos sofreír unos minutos antes de agregar la sobrasada. Salpimentamos y **Cancelamos menú**.
- Añadimos la pasta y echamos el agua (la cantidad de agua tiene que ser la justa para que la pasta quede bien impregnada, pero no cubiertas).
- Mezclamos bien todos los ingredientes. Rectificamos en sal, cerramos la tapa y programamos:

Menú pasta – 6 minutos – Presión 3

- Finalizada la cocción, dejamos reposar unos minutos. Despresurizamos la olla y servimos.



Menú pasta

6 minutos – Presión 3

Menú sofreír

El tiempo que necesite



390 cal. /ración

INGREDIENTES

180 gr. de galets (gigantes)

Agua / Sal

20 ml. de aceite de oliva

280 gr. de espinacas
(cocida de bote)

1 Cebolla (mediana)

100 gr. de queso cremoso
(de fundir)

-180 ml. de leche

1 Cucharada de maicena

20 gr. de nueces

Sal / Pimienta

GALETS RELLENOS DE ESPINACAS Y QUESO

- Ponemos los galets en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium**. Cubrimos de agua con una cucharada de sal. Cerramos la tapa y programamos:
Menú pasta – 6 minutos – Presión 3
- Finalizada la cocción, despresurizamos la olla, escurrimos los galets pasándolos por agua fría. Reservamos.
- Volvemos a poner la cubeta, seleccionamos **Menú sofreír (Tapa abierta)**, echamos el aceite y rehogamos la cebolla finamente picada.
- Incorporamos las espinacas bien escurridas.
- Echamos la mitad de la leche y el queso sin parar de remover.
- Disolvemos la maicena en la otra mitad de la leche incorporándolo a la mezcla.
- Seguimos removiendo hasta que tome consistencia. **Cancelamos menú**. Salpimentamos al gusto.
- Rellenamos los galets con la crema de espinacas, acompañamos con unas nueces picadas y un aceite aromatizado con perejil y ajo.