



GEMA ALGORA SIGUERO

# 3 Recetas para todos con MyCook

Este mini-ebook contiene 3 recetas exclusivas, adaptadas al robot Mycook, sencillas pero con un toque especial con las que disfrutarás y sacarás todo el partido a tu robot de cocina. Podrás encontrar muchas más recetas, ¡casi 100! en [mi libro "Cocina para todos con MyCook"](#)

Además encuentra más recetas y trucos en mi web y redes sociales.



# Crema

## de Coliflor con Gorgonzola



### INGREDIENTES

- 200 g raviolis frescos de queso
- 700 g coliflor
- 200 g patatas
- 1 cebolla
- 1 litro caldo de verduras
- 1 cdta comino molido
- 100 g queso gorgonzola
- 30 g aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- Granos de comino (opcional)

### PREPARACIÓN

- 1 Pon los raviolis en el congelador.
- 2 Limpia la coliflor retirando las partes más duras y fibrosas y sepárala en ramilletes. Pela y trocea la cebolla en trozos grandes. Pela la patata y pártela en dados.
- 3 Pon el aceite de oliva en Mycook y calienta 1 minuto, 120°, velocidad 2.
- 4 Añade la cebolla y sofríe 4 minutos, 120°, velocidad Sofrito.
- 5 Incorpora los ramilletes de coliflor y el comino molido y cocina 5 minutos, 120°, velocidad Sofrito.
- 6 Añade el caldo de verduras, la sal y la pimienta, y cocina 20 minutos, 120°, velocidad 2.
- 7 Incorpora el gorgonzola. Retira el tapón dosificador y coloca el cestillo invertido sobre la tapa para evitar salpicaduras. Tritura con varios golpes de Turbo (entre 5 y 9) hasta obtener una textura suave y cremosa.
- 8 Saca los raviolis del congelador, calienta un poco de aceite en una sartén y dóralos un par de minutos por cada lado.
- 9 Opcionalmente puedes tostar en una sartén, sin aceite ni nada de grasa, unos granos de comino.
- 10 Sirve la crema de coliflor, con los raviolis por encima y espolvorea con el comino en grano.

*Tiempo de preparación: 40 minutos*

*Cantidad: 4 raciones*







# Pollo

## con Setas y Sobrasada



### INGREDIENTES

- 50 g aceite de oliva
- 750 g pollo deshuesado y troceado
- 200 g cebolla
- 3 dientes ajo
- 200 g setas
- 70 g sobrasada
- 50 g brandy
- 2 cdas almendra molida
- 1 cdta tomillo seco
- Un poco de harina
- Sal y pimienta

### PREPARACIÓN

- 1 Pon el aceite de oliva en Mycook, 1 minuto, 120°, velocidad 2.
- 2 Pela la cebolla y parte en trozos grandes. Pela los ajos. Añade a Mycook y sofríe 5 minutos, 120°, velocidad Sofrito.
- 3 Programa 30 segundos, 100°, velocidad 4 para dejar el sofrito con una textura más fina.
- 4 Coloca la paleta mezcladora. Añade las setas y cocina 5 minutos, 120°, velocidad 2
- 5 Incorpora el brandy. Reduce 3 minutos, 120°, velocidad 3. Retira el tapón dosificador para favorecer la evaporación. Puedes colocar el cestillo invertido sobre la tapa para evitar salpicaduras.
- 6 Añade el tomillo seco y la sobrasada y mezcla 20 segundos, 100°, velocidad 3.
- 7 Salpimenta el pollo y pásalo por un poco de harina. Añade el pollo a la jarra de Mycook y cocina 1 minuto, 120°, velocidad 3.
- 8 Añade el caldo y programa 18 minutos, 120°, velocidad 2. Retira el tapón dosificador y coloca el cestillo invertido sobre la tapa.
- 9 Por último añade la almendra picada y cocina 2 minutos más, 120°, velocidad 2.

*Tiempo de preparación: 40 minutos*

*Cantidad: 4 raciones*







# Bizcocho

## de Manzanas Asadas



### INGREDIENTES

- 210 g harina
- 2 cdta levadura química
- ½ cdta sal
- 2 cdta canela molida
- 1 cdta jengibre molido
- 100 g azúcar blanco
- 70 g azúcar moreno

### PREPARACIÓN

- 1 Precalienta el horno a 180°. En un bol mezcla la harina, la levadura y las especias.
- 2 Coloca la paleta mezcladora en Mycook, añade los huevos y los 2 tipos de azúcar y bate 3 minutos a velocidad 5.
- 3 Añade el aceite, la compota de manzana y la vainilla y mezcla 30 segundos a velocidad 5.
- 4 Incorpora el bol de ingredientes secos (harina, levadura y especias) y mezcla 20 segundos a velocidad 5.
- 5 Engrasa, o bien forra con papel de horno un molde o bandeja con forma rectangular. En esta receta he utilizado una bandeja cerámica de 26x19 cm.
- 6 Vierte la mezcla en la bandeja o molde.
- 7 Lava la manzana para decorar, descorazona y pártela en láminas. Ve colocando las láminas por toda la superficie de la masa. Espolvorea con azúcar moreno y canela.
- 8 Hornea unos 40-50 minutos a 180°. Asegúrate de que está bien hecho pinchando con un palillo que debe salir seco. Añade más tiempo si no fuera así y vuelve a comprobar.

- 2 huevos M
- 300 g compota de manzanas asadas (3 manzanas)
- 125 g aceite de girasol
- 1 cdta vainilla
- 1 manzana para decorar

**Tiempo de preparación: 1 hora y 20**

*40 minutos para preparar la compota, 10 minutos para la masa, y 40-50 minutos de horneado final.*

**Cantidad: 8-10 raciones**

# Bizcocho

## *de Manzanas Asadas*

### NOTAS

Para asar las manzanas, primero las lavas y las descorazonas. Luego colócalas en una bandeja de horno, y pon en cada una 1 cucharadita de mantequilla y 1 de azúcar. Espolvorea con canela y hornea unos 20-30 minutos a 200°. Puedes servir las así como postre o merienda, o bien retirar la piel y utilizar la compota para la elaboración del bizcocho.

Puedes utilizar cualquier variedad de manzana. Las variedades un poco más ácidas, como la reineta o la granny smith son las que mejor quedan en este tipo de receta, pero saldrá estupenda con cualquier otro tipo.

