



*My***cook**

PRO

Técnicas de cocina
Cooking Techniques



Antes de empezar, asegurarse de que la cuchilla y la jarra están bien secas.

Tener precaución a la hora de programar el tiempo al moler, pulverizar, rallar, picar, trocear o triturar, ya que un mismo producto puede tener diferente dureza dependiendo de la época del año o del estado de maduración en el caso de frutas y verduras. Para evitar pasarse, poner siempre algo menos de tiempo.

Poner siempre una cantidad suficiente para que las cuchillas puedan trabajar con comodidad. Para cantidades pequeñas, dejar caer directamente los ingredientes por el orificio de la tapa con las cuchillas en marcha.

Para trabajar con alimentos muy duros, primero pulsar varias veces el botón Turbo para romperlos en trozos más pequeños.

Texturizados en frío

Moler

Café, sal gorda, pimienta en grano chiles, ñoras, laurel, pieles de cítricos deshidratados... Es ideal para preparar aliños o marinados con finas hierbas. Introducir el ingrediente en la jarra y trabajar a velocidades 17-20 hasta conseguir el resultado deseado.

Pulverizar

Azúcar, arroz, maíz, legumbres, chocolate, nuez moscada, galleta, frutos secos, caramelos... para obtener un buen pulverizado trabajar con la velocidad máxima pasando progresivamente por todas las velocidades. Esta acción es perfecta para la elaboración de harinas como la de garbanzos.

En los alimentos duros pulse el botón Turbo varias veces antes de pasar progresivamente por todas las velocidades, para romper primero los alimentos.

Por ejemplo, para pulverizar 550g de chocolate a la piedra, programar 15 segundos a velocidad 20.

Rallar

Verduras y hortalizas en frío: como zanahoria, cebolla, remolacha o rábano para ensaladas. Pan seco, queso, frutos secos... Trabajar con las velocidades 10-12 durante 10-20 segundos aproximadamente, dependiendo de la dureza y de la cantidad a rallar.

Picar

Mycook puede utilizarse también como picadora. Trabajando, generalmente entre las velocidades 17-20. Para picar carne utilizar la velocidad 8.



Para picar hielo para cócteles o granizados, poner cubitos de hielo hasta cubrir las cuchillas y seleccionar velocidad 12 de 20 a 30 segundos aproximadamente. Además, se pueden picar frutos secos, encurtidos, huevos duros... a velocidad 6, controlando el tiempo dependiendo del grosor deseado.

Trocear

Sopas, verduras o guisos en los que desee conseguir un tamaño lo suficientemente grande como para pincharlo con un tenedor.

Procurar introducir los alimentos siempre en trozos homogéneos para tener un resultado de los más igual posible. Se puede trocear: patata, cebolla, verduras de hoja, zanahoria, bulbo de apio, lombarda... las velocidades más correctas para esta función son la 9-10.

Triturar

Sopas frías y calientes, zumos, cremas, salsas, purés... Pasar progresivamente por todas las velocidades, dejando 2 o 3 minutos en la velocidad máxima.

Trabajando en caliente, tener la precaución de poner el vaso dosificador en la tapa como medida de seguridad, evitando así posibles salpicaduras o quemaduras.

Emulsionar

Mayonesa, vinagretas: velocidad 12. Con la máquina en marcha añadir el aceite en hilo a través agujero de la tapa.

Cremas calientes: inglesa, sabayón, etc... Velocidades entre 6-10.

Trufas, ganaches... Velocidades entre 10-12.

Pralinés: usar velocidades altas.

Técnicas con temperatura

Aceites aromatizados

Gracias al control de temperatura de Mycook (de 27°C a 140°C) puede hacer cociones a baja temperatura, como confitados o aceites aromatizados.

Sofreír

La velocidad 1 o velocidad "Sofrito" es un sistema exclusivo de Mycook que permite elaborar sofritos, bases para salsas o cremas y otras elaboraciones con temperatura.

Con la velocidad "sofrito" no es necesario cortar las verduras, ya que cada 5 segundos la cuchilla aumenta de velocidad y corta el alimento que hay en el interior de la jarra.

Fundir chocolate

Con las temperaturas mínimas de 27°C -50°C, puede fundir chocolate para su posterior templado. EXPLICAR SISTEMA

Espumas

Gracias al control de temperatura y velocidad de Mycook, puede elaborar todo tipo de espumas para acabar en sifón.

Otras técnicas

Paleta mezcladora

Montar nata y claras (1 minuto por clara): velocidad 10.

Masas blandas: bizcocho, creps... velocidad 8.

Cremas, nubes, aires, esponjas, gelatinas, agar-agar... usar velocidades entre 8-12..

Coctelería

Colocar la paleta mezcladora en la cuchilla y seleccionar la velocidad 1, podemos realizar cócteles de todo tipo.

La paleta mezcladora agita el cóctel el tiempo suficiente para enfriar la bebida sin que el hielo se rompa o se derrita. Finalmente se retira la paleta mezcladora, se coloca el cestillo en el interior de la jarra y se cuela el cóctel.

Amasar

Mycook incorpora la velocidad "Amasado". Pensada y diseñada específicamente para realizar masas duras, dulces o saladas: pizza, pasta fresca, pasta brisa... Introducir los ingredientes en la jarra y programar el tiempo deseado. Pulsar el botón de "Amasado".



EJEMPLO TROCEAR

GUACAMOLE



1 u DIENTE DE AJO SIN GERMEN
100 g CEBOLLETA
200 g TOMATE SIN PIEL Y SIN PEPITAS
ZUMO ½ LIMÓN
HOJAS DE CILANTRO

1 u CHILE VERDE
PIMIENTA NEGRA MOLIDA Y SAL 10 sg 12

RESERVAR EN UN BOL

500 g AGUACATE
50 g ACEITE DE OLIVA VIRGEN 10 sg 12

AÑADIR AL BOL ANTERIOR Y SERVIR CON NACHOS

Ejemplo emulsionar

PRALINÉ DE ALMENDRAS



200 g ALMENDRAS FRITAS
50 g ACEITE

20

Ejemplo sofreír

FLAN INVERTIDO DE BOLETUS

				
50 g	ACEITE	1 min	120º	3
2 u	DIENTES DE AJO	2 min	120º	sofrito
1 u	CEBOLLA GRANDE A ¼	7 min	120º	sofrito
800 g	BOLETUS	10 min	120º	sofrito
250 g	NATA LÍQUIDA			
250 g	LECHE			
6 u	HUEVOS			
	PIMIENTA NEGRA MOLIDA SAL	10 min		20

COCER AL BAÑO MARÍA EN EL HORNO DURANTE 1H. INTRODUCIR DE NUEVO EN LA MYCOOK Y TRITURAR A VELOCIDAD 20 HASTA CONSEGUIR UNA TEXTURA FINA.

Ejemplo aceites

ACEITE DE CANELA

				
50 g	CANELA EN RAMA			
500 g	ACEITE DE OLIVA 0,4º	15 min	60º	2

ACEITE DE TOMILLO

				
10 g	TOMILLO			
500 g	ACEITE DE OLIVA 0,4º	15 min	60º	2

Ejemplo espuma

ESPUMA DE ALGAS

				
50 g	ACEITE DE OLIVA	1 min	120º	3
150 g	PUERRO	6 min	120º	sofrito
	2 CABEZAS DE BOGAVANTE			turbo
		5 min	120º	3
1 L	AGUA Y SAL	10 min	120º	3
10 g	TE VERDE	10 min	120º	3
	COLAR EL CALDO			
	CALDO DE BOGAVANTE			
10 g	SPAGUETTI DE MAR EN POLVO			
10 g	COMBU EN POLVO			
10 g	LECHUGA DE MAR EN POLVO			6
20 g	WAKAME EN POLVO	7 min	120º	turbo
	RESERVAR			
150 g	CLARA DE HUEVO			
350 g	CREMA DE ALGAS	3 min		6

COLAR CALDO, LLENA SIFÓN, PONER AL BAÑO MARÍA A 70º. SERVIR CALIENTE.

Ejemplo fundir

CHOCOLATE NEGRO

				
1 Kg	CHOCOLATE NEGRO	5'5 min	50º	turbo 5

VACÍE $\frac{3}{4}$ DEL CHOCOLATE EN EL MÁRMOL.
TRABAJE CON 2 ESPÁTULAS ANCHAS HASTA LLEGAR A 28ºC.
AGREGUE EL RESTO DEL CHOCOLATE Y SUBA A 31ºC.

CHOCOLATE CON LECHE

				
1 Kg	CHOCOLATE CON LECHE	6 min	40º	turbo 5

VACÍE $\frac{3}{4}$ DEL CHOCOLATE EN EL MÁRMOL.
TRABAJE CON 2 ESPÁTULAS ANCHAS HASTA LLEGAR A 25ºC.
AGREGUE EL RESTO DEL CHOCOLATE Y SUBA A 29ºC.

CHOCOLATE BLANCO

				
1 Kg	CHOCOLATE CON LECHE	6 min	40º	turbo 5

VACÍE $\frac{3}{4}$ DEL CHOCOLATE EN EL MÁRMOL.
TRABAJE CON 2 ESPÁTULAS ANCHAS HASTA LLEGAR A 24ºC.
AGREGUE EL RESTO DEL CHOCOLATE Y SUBA A 28ºC.

Ejemplo montar

MONTAR CLARAS

	10 u				
	CLARAS DE HUEVO		10 min		10

Ejemplo nube

NUBE DE MANZANA

NUBE DE MANZANA					
	100 g	ZUMO DE MANZANA	30 sg	40º	3
	4 hojas	GELATINA HIDRATADAS	20 sg		6
	400 g	ZUMO DE MANZANA	20 sg		6
RESERVAR LA JARRA EN LA NEVERA 10 MINUTOS					
				2 min	12
REPOSAR UNOS MINUTOS Y RETIRAR LA PARTE SUPERIOR.					
SI LO PREFIERE PUEDE CONGELAR LA NUBE.					



Ejemplo amasar

PASTA FRESCA



3 u YEMAS DE HUEVO
2 u HUEVOS
30 g ACEITE
30 g AGUA
SAL



30 sg

8

250 g

HARINA

2 min

AMASADO

REPOSAR 1 HORA, ESTIRAR, CORTAR Y COCINAR.

Ejemplo cremas

CREMA PASTELERA



1 L LECHE
8 u YEMAS DE HUEVO
200 g AZÚCAR
80 g MAIZENA
PIEL DE LIMÓN



20 min

90°

6

1 min

6

CREMA INGLESA



1 L LECHE
150 g AZÚCAR
10 u YEMAS



20 min

85°

6

3 min

3 min

Ejemplo masas blandas

FALSO BIZCOCHO DE CAFÉ



25 g CAFÉ SOLUBLE
50 g AZÚCAR
1 L AGUA



30 sg

10

RESERVAR 750 GR EN EL CONGELADOR HASTA LLEGAR A 0°C



250 g DEL CAFÉ ANTERIOR 1 min 50° 3
8 hojas GELATINA HIDRATADA 1 min 10
AÑADIR EL CAFÉ RESTANTE A 0 °C 12

COLOCAR EN UN MOLDE Y REFRIGERAR

Ejemplo espumas

ESPUMA DE FRESAS



25 g FRESAS 2 min 20

COLAR CON UN COLADOR FINO Y RESERVAR



150 g AGUA
150 g AZÚCAR 4 min 120° 3
3 HOJAS DE GELATINA HIDRATADA Y ESCURRIDA 10 sg 6
PURÉ DE FRESA 10 sg 6

LLENAR SIFÓN, CARGAR Y RESREVAR EN POSICIÓN HORIZONTAL EN EL FRIGORÍFICO



Ejemplo salsas

BECHAMEL

				
	120 g MANTEQUILLA	3 min	85°	10
	120 g HARINA	3 min	80°	10
1,5 L	LECHE			
	PIMIENTA BLANCA MOLIDA			
	NUEZ MOSCADA			
	SAL	18 min	90°	8

ALL I OLI

				
	20 u DIENTES DE AJO			
	ZUMO DE 1 LIMÓN	30 sg		12
50 g	ACEITE DE OLIVA			
	SAL	30 sg		14
	BAJAR LOS RESIDUOS CON LA ESPÁTULA			
		30 sg		12
		30 sg		14

CON LA MYCOOK EN MARCHA A VELOCIDAD 6, AÑADIR ACEITE DE OLIVA AL GUSTO POR ENCIMA DE LA TAPA.

Ejemplo cocteleria

GIN FIZZ

				
80 g	AZÚCAR	20 sg		20
	80 g GINEBRA			
40 g	ZUMO DE LIMÓN			
80 u	CUBITOS DE HIELO	30 sg		2

RETIRAR LA PALETA MEZCLADORA Y COLAR CON CESTILLO. LLENAR LAS COPAS (2 DEDOS) Y ACABAR CON SIFÓN

BLOODY MARY

				
	5 GOTAS DE TABASCO			
20 g	ZUMO DE LIMÓN			
	PIMINETA NEGRA MOLIDA/SAL			
	SALSA WORCESTERHIRE			
8 u	CUBITOS DE HIELO			
80 g	VODKA			
300 g	ZUMO DE TOMATE	30 sg		1-2

RETIRAR LA PALETA, COLOCAR CON CESTILLO Y SERVIR CON UN TRONQUITO DE APIO

COCOCHAS DE BACALAO AL PIL PIL DE TROMPETAS

FUNCIÓN



COCOCHAS

2	DIENTES DE AJO	COCINAR	Sous Vide	15 seg	90°	-
1	GUINDILLA					
500 ml	AOVE					
12	COCOCHAS	AGREGAR COCOHAS Y COCINAR	Sous Vide	15 seg	90°	

UNA VEZ FINALIZADO, CUELE Y RETIRE LAS COCOCHAS Y RESERVA EL ACEITE

CALDO TROMPETAS

40 g	TROMPETAS SECAS		30 min	85°	4
300 ml	AGUA				
1	CEBOLLA TROCEADA				
COLAR Y RESERVA CALDO					

PIL PIL

200 ml	CALDO TROMPETAS	COCINAR E IR	4 min	60°	8
140 ml	ACEITE	INCORPORANDO			
	COCOCHAS	GRADUALMENTE EL ACIETE Y LAS COCOCHAS HASTA EMULSIONAR Y LIGAR EL CONJUNTO			

FINALIZA EL PLATO COMO GUARNICIÓN, CON ALGUNAS DE LAS TROMPETAS QUE HEMOS UTILIZADO PARA ELABORAR EL CALDO

** CON ESTA RECETA PUEDES ELABORAR 4 RACIONES

INGREDIENTES:

12 cocochas de bacalao

2 dientes de ajo.

1 guindilla

500 ml de aceite de oliva virgen extra (AOVE)

40 g de trompetas secas

300 ml de agua

1 cebolla



NAVAJAS CON HOLANDESA DE APIO

			FUNCIÓN			
8 1,5 L	NAVAJAS AGUA	ENVASAR NAVAJAS AL VACÍO 4 U COCINAR CADA BOLSA	Sous Vide	4 min	60°	-

SALSA HOLANDESA

150 ml	VINAGRE DE ARROZ	6 min	60°	8
60 g	YEMA DE HUEVO PASTEURIZADO			
50 g	APIO LICUADO			
100 g	MANTEQUILLA			

** CON ESTA RECETA PUEDES ELABORAR UN PLATO CON 8 NAVAJAS

INGREDIENTES:

8 navajas

150 ml de vinagre de arroz

60 g de yema de huevo pasteurizado

50 g de apio licuado

100 g de mantequilla



CURRI MEDITERRÁNEO CON SALMONETES

FUNCIÓN



SALMONETES

4	SALMONETES	FILETEAR Y DESESCAMAR	Vaporera	7 min	-	-
---	------------	-----------------------	----------	-------	---	---

SALSA CURRI

1	CEBOLLA		5 seg		16
1	PIMIENTO VERDE				
1	GUINDILLA				
2	DIENTES DE AJO				
150 g	CALDO DE VERDURAS	AÑADIR Y COCINAR	20 min	90°	5
300 g	YONDU				
150 ml	AGUA				
1	LIMÓN	AÑADIR EL LIMÓN RALLADO Y DEJAR ENFRIAR UNAS 3H			
1 pizca	COMINO	AÑADIR Y TRITURAR	20 seg	-	10
10 g	MENTA				
10g	ALBAHACA				
10 g	CILANTRO				
40 g	ESPINACAS				

LIGAR LA SALSA CON XANTANA SI EL RESULTADO A SIDO A TU GUSTO LÍQUIDO

** CON ESTA RECETA PUEDES ELABORAR 4 RACIONES

INGREDIENTES:

4 Salmonetes
150 g de caldo de verduras
1 cebolla
1 pimiento verde
1 guindilla
2 dientes de ajo
300 g de salsa Yondu
150 ml agua
1 limón
Una pizca de comino
10 g de menta
10 g de albahaca
10 g de cilantro
40 g de espinacas



ATÚN EN ESCABECHE JAPONÉS

FUNCIÓN



VERDURAS

2	ZANAHORIAS	TROCEAR	20 seg	-	16
1	CEBOLLA ROJA				
30 g	JENGIBRE				

RESERVAR VERDURAS

ESCABECHE JAPONÉS

200 ml	CALDO DE VERDURAS	COCINAR	45 min	85°	6
200 ml	AOVE				
200 ml	VINAGRE DE ARROZ				
5 ml	ACEITE DE SÉSAMO				
50 ml	SALSA DE SOJA				
	PEPITAS DE SÉSAMO				

ATÚN

600 g	LOMO DE ATÚN ROJO	UNA VEZ FINALIZADA LA ELABORACIÓN, VOLCAMOS EL ESCABECHE CALIENTE SOBRE EL ATÚN CRUDO E INCORPORAMOS EL ROMERO, EL TOMILLO Y LA PIEL DE LA NARANJA
1 ramillete	TOMILLO	
1 ramillete	ROMERO	
1	NARANJA	

FILMAMOS LA ELABORACIÓN, DEJAR REPOSAR DE 12 A 24 HORAS A LA NEVERA

SACAMOS EL ATÚN DEL ESCABECHE Y LO LAMINAMOS A NUESTRO GUSTO

EMPLATAR Y NAPAMOS CON EL ESCABECHE POR ENCIMA INCLUYENDO LAS VERDURAS

SALTEAMOS LOS BROTES DE SOJA Y LOS COLOCAMOS POR ENCIMA

INGREDIENTES:

600 g lomo de atún rojo
 200 ml de caldo de verduras
 200 ml de aceite de oliva virgen extra (AOVE)
 200 ml de vinagre de arroz
 1 cebolla roja
 30 g de jengibre
 2 zanahorias
 1 ramillete de tomillo
 1 ramillete de romero
 5 ml aceite de sésamo
 Pepitas de sésamo
 50 ml salsa de soja o derivado
 1 naranja
 Brotes de soja

** CON ESTA RECETA PUEDES ELABORAR 8 RACIONES



ROSBIF DE TERNERA CON CEBOLLA Y SALSA SOJA

FUNCIÓN



ENVASADO AL VACÍO

500 g	PICAÑA DE TERNERA SAL PIMIENTA NEGRA	LIMPIA LA PIEZA DE CARNE SALPIMENTA MÁRCALA LEVEMENTE EN UNA SARTÉN ENVASAR LA PIEZA DE CARNE AL VACÍO
1	CEBOLLA ROJA	ENVASAR AL VACÍO
100 ml	CALDO DE VERDURAS	
40 ml	SALSA DE SOJA	
20 ml	MIEL	

ELABORACIÓN

2 L	AGUA	AGREGAR LAS 2 BOLSAS Y COCINAR	Sous Vide	1 h	70°	-
UNA VEZ FINALIZADO, COLAR VERDURAS Y RESERVAR EL JUGO Y LA CEBOLLA						
FILTRA EL JUGO Y TEXTURÍZALO CON XANTANA (SI LO VES NECESARIO)						
RETIRA LA CARNE DE LA BOLSA AL VACÍO Y FILETÉALA (NO EXCESIVAMENTE FINA)						
EMPLATA , NAPA CON LA SALSA Y FINALIZA CON LOS PÉTALOS DE CEBOLLA						

** CON ESTA RECETA PUEDES ELABORAR 4 RACIONES

INGREDIENTES:

Una pieza de picaña de ternera de unos 500 g

1 cebolla roja

100 ml de caldo de verduras

40 ml de salsa de soja

20 ml de miel



ESPÁRRAGOS BLANCOS, MAYONESA CÍTRICA

FUNCIÓN



ESPÁRRAGOS

16	ESPÁRRAGOS BLANCOS FRESCOS	PELA LOS ESPÁRRAGOS PARA QUITARLE LA PARTE FIBROSA Y LOS ENVASAS AL VACÍO CON UN TOQUE DE SAL Y UN PELÍN DE AZÚCAR	Sous Vide	40 min	80°	-
----	-------------------------------	---	-----------	--------	-----	---

UNA VEZ FINALIZADO ENFRÍA EN AGUA Y HIELO, Y RESÉRVALOS

MAYONESA

2	NARANJAS	EXPRIMA EL ZUMO DE DOS NARANJAS Y REDUZCA EL RESULTADO EN VASO DEL ROBOT SIN EL TAPÓN. RESERVAR.		9 min	-	2
1	HUEVO SAL	PON EL HUEVO Y LA SAL EN LA JARRA Y PROGRAME		20 seg	-	5
250 ml	ACEITE DE GIRASOL	AÑADE EL ACEITE LENTAMENTE CON EL VASO DOSIFICADOR COLOCADO EN LA TAPA HASTA QUE LA MEZCLA EMULSIONE		2 min	-	4

UNA VEZ FINALIZADA, INCORPORAMOS LA REDUCCIÓN DE ZUMO DE NARANJA E INTEGRAMOS BIEN CON LA MAYONESA.

EMPLATAMOS LOS ESPÁRRAGOS Y NAPAMOS CON LA MAYONESA CÍTRICA

DECORAMOS LA ELABORACIÓN CON GAJOS DE NARANJA Y LIMÓN, FINALIZAMOS CON LA LIMA RALLADA BIEN FINA

INGREDIENTES:

16 espárragos blancos

frescos

1 limón

2 naranjas

1 lima bien verde

1 huevo

250 ml aceite de girasol



** CON ESTA RECETA PUEDES ELABORAR 4 RACIONES

RAVIOLIS DE PATO CON SALSA DE NARANJA

FUNCIÓN



FARSA

400 g	CONFIT DE PATO	COCINAR	20 min	70°	4
100 ml	NATA				
50 g	FOIE				

RECTIFICAR DE SAL Y PIMIENTA, RESERVAR LA ELABORACIÓN

RAVIOLIS

1500 ml	AGUA		-	95°	-
una pizca	SAL				

16 placas	PASTA WONTON	INTRODUCE LA PASTA	30 min	110°	2
-----------	--------------	--------------------	--------	------	---

CUELA LA PASTA Y ENFRIAR EN AGUA Y HIELO

Estirar las placas en la mesa de trabajo, pero hacerlas dobles, como si fuéramos a elaborar canelones. Preparadas para recibir la farsa.

Rellenar las placas con la farsa de pato y envolver en forma de ravioli.

SALSA

500 ml	CALDO DE AVE	COCINAR	30 seg	70°	6
4	NARANJA (ZUMO)	COLAR Y DEVOLVER AL			
10g	JENGIBRE RALLADO	VASO			
5 ml	ACEITE SÉSAMO				
20 ml	SALSA SOJA				

50 g	MANTEQUILLA	AÑADIR MANTEQUILLA, UN PAR DE VECES EN FUNCIÓN TURBO Y RECTIFICAR DE SAL. LIGAR CON XANTANA SI LO VES NECESARIO			
------	-------------	---	--	--	--

Coloca el ravioli caliente en el plato, napa con la salsa también bien caliente y finaliza con ralladura de naranja

INGREDIENTES:

400 g de carne de confit de pato

16 placas de pasta Wonton

100 ml de nata de cocina

50 g de foie micuit

5 naranjas

500 ml de caldo de ave

5 ml de aceite de sésamo

20 ml de salsa de soja

50 g de mantequilla

10 g de jengibre



** CON ESTA RECETA PUEDES ELABORAR 8 RAVIOLIS DE RACIÓN

OSTRA CON REMOLACHA Y YOGUR

FUNCIÓN



OSTRAS

8	OSTRAS	ENVASA LAS OSTRAS AL VACÍO EN GRUPOS DE DOS	Sous Vide	6 min	60°	-
---	--------	---	-----------	-------	-----	---

ENFRIAR EN AGUA Y HIELO PARA CORTAR LA COCCIÓN
ABRIRLAS Y RESERVAR

PURÉ DE REMOLACHA

6	REMOLACHA COCIDA	TRITURAR RECTIFICAR DE SAL Y PIMIENTA		3 min	-	8
---	------------------	---	--	-------	---	---

ESTE PLATO SE PUEDE SERVIR FRENTE AL COMENSAL CON LAS OSTRAS EN SUS MISMAS VALVAS. AÑADE EL PURE DE REMOLACHA, UN PUNTO DE YOGUR Y UN TOQUE DE PIMIENTA RECIÉN MOLIDA

** CON ESTA RECETA PUEDES ELABORAR 8 OSTRAS

INGREDIENTES:

8 ostras

6 remolachas cocidas medianas

1 yogur de calidad



PESTO DE RUCOLA, NUECES, ALBAHACA Y PISTACHOS

FUNCIÓN



40 g	ALBAHACA	COCINAR	5 min*	-	2
60 g	RÚCULA				
2	DIENTES DE AJO				
80 g	PARMESANO				
50 g	PECORINNO RALLADO				
15 g	PISTACHOS				
10g	NUECES				
100 ml	AOVE	(*) ÚLTIMOS 2 MIN AÑADIR POR ENCIMA			
50 ml	ACEITE OLIVA 0,4°	DEL VASO LOS ACEITES PARA QUE LA ELABORACIÓN EMULSIONE			
RECTIFICA DE SAL Y AÑÁDELE BIEN DE PIMIENTA RECIÉN MOLIDA					
Esta salsa es ideal para las pastas, principalmente las de grano duro. Finaliza tu plato napando por encima tu pasta hervida, acompaña la elaboración con Parmesano Reggiano recién rallado.					

** CON ESTA RECETA PUEDES ELABORAR 8 RACIONES

INGREDIENTES:

40 g de albahaca
60 g de rúcula
2 dientes de ajo
80 g de Parmesano Reggiano
50 g de Pecorinno rallado
15 g de pistachos
100 ml de aceite de oliva virgen extra (AOVE)
50 ml aceite de oliva 0,4°
10 g de nueces
Sal y pimienta



SOPA FRÍA DE REMOLACHA Y TOMATE

			FUNCIÓN		
					
1 kg	TOMATE		3 min	-	12
400 g	REMOLACHA				
1	DIENTE DE AJO				
30 ml	VINAGRE DE JEREZ				
60 g	PAN DE HOGAZA				
PASAR POR UN COLADOR CHINO Y DEVOLVER AL VASO TRITURADOR					
500 ml	AOVE	IR ECHANDO POR EL AGUJERO DEL VASO, Y EN FORMA DE HILO, EL AOVE PARA QUE EMULSIONE EL CONJUNTO	2 min	-	8
PROBAR Y PONER A PUNTO DE SAL Y PIMIENTA RECIÉN MOLIDA					
Sirve la sopa en un bol con unos costrones de pan y un chorrito de AOVE, o también puedes servirlo en un simple vaso con un cubito, consiguiendo un entrante ideal.					

** CON ESTA RECETA PUEDES ELABORAR 8 RACIONES

INGREDIENTES:

1 Kg de tomate de pera
 400 g de remolacha cocida
 1 diente de ajo (escaldado)
 50 ml de aceite de oliva virgen extra (AOVE)
 30 ml de vinagre de Jerez
 60 g de pan de hogaza de calidad sin corteza
 Sal y pimienta



BUÑUELOS DE MORCILLA CON MAYONESA DE AJO ESCALIVADO

FUNCIÓN



MORCILLA

250 g	MORCILLA	PELAMOS LA MORCILLA COCINAR Y RESERVAR	15 min	60°	8
-------	----------	---	--------	-----	---

Una vez tibia se pone en una manga pastelera y se deja reposar en nevera 4 h.
Con la ayuda de la manga pastelera formar unas bolas de unos 10 g aprox. sobre papel sulfurizado, pinchar con un palillo y poner en el congelador.

MASA

200 g	HARINA	COCINAR SIN	2 min	-	8
2	HUEVOS	TEMEPRATURA			
30 g	AGUA	COLAR Y RESERVAR			
20 g	AZÚCAR				
2 g	BICARBONATO				

MAYONESA

ESCALIVAR LA CABEZA DE LOS AJOS EN EL HORNO, DURANTE 30 MIN A 170°

1 cabeza	AJOS ESCALIBADOS	Introducir la pulpa de los ajos sin piel e ir	-	-	10
2	HUEVOS	añadiendo con el vaso medidor el aceite			
100 ml	ACEITE GIRASOL	hasta emulsionar.			
		Rectificar de sal y pimienta.			

Calentar una sartén con aceite para freír hasta los 180°.
Sacar la morcilla del congelador y con ayuda del palillo, pasar por la masa y después directamente a freír en el aceite caliente.
Freír unos 4 min removiendo constantemente, hasta dorar ligeramente y que el calor llegue al centro del buñuelo. Finaliza con un punto de la mayonesa de ajo escalivado encima.

** CON ESTA RECETA PUEDES ELABORAR 20 BUÑUELOS

INGREDIENTES:

250 g de morcilla
1 cabeza de ajos
100 ml de aceite de girasol
200 g de harina
30 g de agua
20 g de azúcar
4 huevos
2 g de bicarbonato



PUERROS CONFITADOS EN CALDO THAI

FUNCIÓN



LAVAR LOS PUERROS, Y DESECHAR LA PARTE VERDE PARA UN CALDO, TROCEAR EN TRES, LA PARTE BLANCA Y RESERVAR.					
200 ml	AOVE	Función S	10 min	90°	-
3	DIENTES AJOS				
20 g	JENGIBRE TROCEADO Y PELADO				
1	HOJA LAUREL		30 min*	80°	2
	PIMIENTA NEGRA				
10 g	CILANTRO				
100 ml	VINO BLANCO				
150 ml	VINAGRE ARROZ	AÑADIR (*) PASADOS 10 MIN CONTINUAR			
100 ml	SALSA YONDU	COCINANDO EL CONJUNTO, RECTIFICAR DE			
500 ml	CALDO DE AVE	SAL Y PIMIENTA.			
UNA VEZ FINALIZADA LA ELABORACIÓN, VOLCAR RECIÉN ACABADA Y BIEN CALIENTE, SOBRE LOS PUERROS HASTA QUE QUEDEN BIEN CUBIERTOS.					
UNA VEZ ESTÁN A TEMPERATURA AMBIENTE, DEJAR COCINAR EN FRIO Y EN NEVERA DURANTE UN MÍNIMO DE 24H.					
Emplatado. Cuela la elaboración y separa los puerros y la salsa. Coloca los puerros en el fondo de un plato hondo y napa con la salsa. Finaliza con un punto de mayonesa y unos brotes de cilantro.					

** CON ESTA RECETA PUEDES ELABORAR 4 RACIONES

INGREDIENTES:

4 puerros
 3 dientes de ajo
 200 ml de aceite de oliva virgen extra (AOVE)
 20 g de jengibre
 10 g de cilantro
 Granos de pimienta
 1 hoja de laurel
 100 ml vino blanco
 150 ml de vinagre de arroz
 100 ml de salsa Yondu
 ½ L de caldo de ave
 Mayonesa



NITRO COULANT

FUNCIÓN



NÚCLEO

150 ml	NATA DE MONTAR	TROCEAR	15 min	55°	7
150 ml	LECHE				
200 g	COBERTURA CHOCOLATE				
50 g	AZÚCAR	MEZCLE CON UNAS			
3	YEMAS	VARILLAS EL AZÚCAR CON LAS YEMAS			
		AÑADIR LA MEZCLA COCINAR	5 min	60°	5

UNA VEZ FINALIZADO VUELCA EL RESULTADO EN UNOS MOLDES DE SEMIESFERAS. CONGELAR DE 10 A 12H.

MASA

80 g	AZÚCAR	COLOCAR TODOS LOS	Turbo
250 g	HARINA	INGREDIENTES EN EL VASO	
12 g	LEVADURA	INTEGRAR BIEN	
200 g	HUEVO		
150 g	LECHE		
60 g	CACAO		

Junta las semiesferas congeladas para formar un núcleo, reserva en el congelador.

Prepara una sartén con abundante aceite, calentar a 180°.

Moja un cucharón de cocina en el aceite caliente y después añade hasta la mitad la masa que tienes en el sifón, coloca dentro el núcleo de chocolate y cubre de nuevo con la masa del sifón.

Introduce el cucharón dentro del aceite caliente para freír la masa, esta se separará y cocerla 1 min aprox., (hasta que dore y llegue el calor a la parte interior). Seca en papel de cocina el resultado.

** CON ESTA RECETA PUEDES ELABORAR 12 RACIONES

INGREDIENTES:

NUCLEO:

200 g de cobertura de chocolate mínimo 70%

150 ml de nata de montar

150 ml de leche

50 g de azúcar

3 yemas

MASA:

80 g de azúcar

250 g de harina

12 g de levadura

200 g de huevo

150 grde leche

60 g de cacao



SALSA DE FRESAS SOBRE COCIDAS

			FUNCIÓN			
1 kg 250 g	FRESAS AZÚCAR	ENVASA AL VACÍO LAS FRESAS, LIMPIAS Y TROCEADAS CON EL AZÚCAR	Sous Vide	2 h	70°	-
UNA VEZ FINALIZADO EL PROCESO, ENFRÍA LA BOLSA EN AGUA Y HIELO PARA PARARLE LA COCCIÓN						
ABRE Y FILTRA LA BOLSA PARA OBTENER UNA SALSA SABROSA DE FRESAS Y UNA FRUTA SOBRE COCIDA QUE TIENE POTENCIADO TODO SU SABOR						
Emplata la salsa en el fondo del plato con las fresas cocidas por encima						
LA QUIERO MÁS SENCILLA No es necesario que las envases para la cocción SOUS VIDE puedes realizar una receta parecida, introduciendo las fresas y el azúcar en el vaso del robot y programándolo 30 min a velocidad 5 a 60°.						

** CON ESTA RECETA PUEDES ELABORAR 8 RACIONES

INGREDIENTES:

1 kg de fresas

250 g de azúcar



CEREZAS CON CHOCOLATE Y AMARETTO

			FUNCIÓN		
500 g	COBERTURA CHOCOLATE	COCINAR			
			4 min	55°	7
VUELCA EL RESULTADO EN UN BOL					
Coge las cerezas por el pedúnculo y vez bañándolas por el chocolate fundido. Colócalas sobre un papel sulfurizado, para después guardarlas en nevera, de esta manera el chocolate cuajara y quedara crujiente.					
LIGA EL AMARETTO CON LA XANTANA PARA OBTENER UNA SALSA ESPESA DE LICOR					
Una vez frías, báñalas también por el Amaretto justo antes del servicio					
LA QUIERO MAS SENCILLA No es necesario que pases las cerezas por el Amaretto. Unas cerezas, unas fresas o unos gajos de naranja por chocolate únicamente ya es una buena elaboración.					

** CON ESTA RECETA PUEDES ELABORAR 8 RACIONES

INGREDIENTES:

12 cerezas

500 g de cobertura de chocolate mínimo 70%

Licor amaretto

Xantana



FLAN DE SETAS CON SU SALSA

FUNCIÓN



FLAN

300 g	CHAMPIÑONES	COCINAR. COLAR EL	30 min	80°	3
100 g	TROMPETAS	RESULTADO Y RECTIFICAR			
150 g	SALSA YONDU	DE SAL.			
1,32 g	AGAR	SEPARA 400 ML DE LÍQUIDO	10 min	120°	2
		RESULTANTE Y AÑADE EL			
		AGAR EN FORMA DE NIEVE			
		AÑADIR LA MEZCLA	5 min	60°	5
		COCINAR			

UNA VEZ FINALIZADO VIERTES SOBRE FLANERAS

SALSA

1	CEBOLLA	TROCEE LA CEBOLLA A	Función S	40 min	90°	-
		CUARTOS A CUCHILLO				
		SOFREIR				
		UNA VEZ FINALIZADO, AÑADIR EL LÍQUIDO	10 min	110°	3	
		RESTANTE UNOS 400 G Y COCINAR				
1,40 g	XANTANA	AÑADIR Y TRITURAR UN	Turbo			
		PAR DE VECES				
una nuez	MATEQUILLA	COLAR Y AÑADIR LA				
		MANTEQUILLA INTEGRAR				
		BIEN CON UNAS VARILLAS				

EMPLATADO: Desmoldamos el flan y napamos con la salsa tibia

** CON ESTA RECETA PUEDES ELABORAR 8 FLANES

INGREDIENTES:

300 g de champiñones
100 g de trompetas
150 g de salsa Yondu
1000 g de agua
Una nuez de mantequilla
1 cebolla
1,32 g de agar
1,40 g de Xantana



COLIFLOR CON BECHAMEL DE COCO

			FUNCIÓN			
1/2 800 ml	COLIFLOR AGUA	TROCEAR LA COLIFLOR Y COCINAR	Vaporera	12 min	140°	12

BECHAMEL DE COCO

250 ml 250 ml	LECHE DE COCO NATA	CALENTAR Y RESERVAR		10 min	90°	2
1	CEBOLLA	TROCEE LA CEBOLLA A CUARTOS A CUCHILLO Y SOFREIR	Función S	40 min	90°	-
25 g	MANTEQUILLA	AÑADIR AL VASO Y FUNDIR		-	60°	5
25 g	HARINA	AÑADIR Y COCINAR		5 min	80°	-

HABREMOS ELABORADO LA ROUX, UNA ELABORACIÓN QUE NOS PERMITIRÁ LIGAR LA BECHAMEL.

	AÑADIR AL VASO CON LA ROUX, LA LECHE DE COCO Y LA NATA CALIENTE, Y COCINAR	10 min	90°	-
	COLAR SI VIERAS QUE HAN QUEDADO GRUMOS			
	FINALIZAR RALLANDO LA NUEZ MOSCADA Y RECTIFICANDO CON LA PIMIENTA BLANCA Y LA SAL.			
	EMPLATADO: En el fondo del plato colocamos la bechamel de coco y la coliflor tibia. Le rallamos limón suavemente, finalizamos con unas escamas de sal.			

** CON ESTA RECETA PUEDES ELABORAR 6 RACIONES

INGREDIENTES:

Media coliflor
1 cebolla
250 ml de leche de coco
250 ml de nata de cocinar
25 g de mantequilla
25 g de harina de trigo
Nuez moscada
Pimienta blanca
1 limón



CARRILLERA DE CERDO AL VINO TINTO

FUNCIÓN



FARSA

4	CARRILLERA	PULIR LAS PIEZAS DE	20 min	70°	4
1	LIMÓN	CARRILLERA DE GRASA. ROCIAR DE ZUMO DE LIMÓN Y SAZONAR GENEROSAMENTE CON SAL Y PIMIENTA RECIÉN MOLIDA, ENVASARLAS AL VACÍO.			

1,5 L	AGUA	COCINAR	Sous Vide	8h	85°	-
UNA VEZ FINALIZADO EL PROCESO, ABRIR LA BOLSA, RESERVANDO EL JUGO RESULTANTE						

Desmenuza la carne de la carrillera aun caliente, e introduce en un molde para crear una placa, que podrás una vez fría, cortar en raciones.

SALSA

200 ml	CALDO DE AVE	COLOQUE EL JUGO RESULTANTE DE	10 min	80°	5
100 ml	VINO	COCINAR LA CARRILLERA EN EL ROBOT JUNTO CON EL CALDO DE AVE Y EL VINO. COCINAR.			

Puede ligar al gusto la salsa con xantana con una proporción aproximada de 1 gr sobre los 300 ml de liquido. O puede ligar la salsa reduciéndola en un sartén hasta una tercera parte.

200 g	MANTEQUILLA	EN EL MISMO VASO AÑADA LA MANTEQUILLA PARA CONSEGUIR UNA SALSA MÁS UNTUOSA	30 seg	-	10
-------	-------------	--	--------	---	----

EMPLATADO: Marca la pieza de carrillera por una sartén a fuego medio, hasta encontrar tostados, asegurándote que queda bien caliente. Emplata la carne y napa con la salsa bien caliente.

INGREDIENTES:

4 carrillera de cerdo ibérico
1 limón
200 ml de caldo de ave
100 ml de vino tinto
1 g de xantana
200 g de mantequilla



** CON ESTA RECETA PUEDES ELABORAR 4 RACIONES



Before starting, make sure the blade and the jar are completely dry.

Be cautious when setting the time for grinding, pulverizing, grating, chopping, or crushing, as the same product can have different hardness depending on the season or the ripeness, in the case of fruits and vegetables. To avoid over-processing, always set a slightly shorter time.

Always use a sufficient quantity for the blades to work comfortably. For small amounts, drop the ingredients directly through the lid opening with the blades running.

For very hard foods, first press the Turbo button several times to break them into smaller pieces.

Cold Texturizing

Grinding

Coffee, coarse salt, peppercorns, chiles, dried ñora peppers, bay leaves, dehydrated citrus peels... This is ideal for preparing seasonings or marinades with herbs. Place the ingredient in the jar and work at speeds 17-20 until the desired texture is achieved.

Pulverizing

Sugar, rice, corn, legumes, chocolate, nutmeg, biscuits, nuts, candies... To achieve a fine powder, work at maximum speed, gradually passing through all speed levels. This is perfect for making flours, such as chickpea flour.

For hard foods, press the Turbo button several times before gradually going through all speeds to break down the foods first.

For example, to pulverize 550g of stone-ground chocolate, set for 15 seconds at speed 20.

Grating

Vegetables and cold produce such as carrots, onions, beets, or radishes for salads. Dry bread, cheese, nuts... Work at speeds 10-12 for approximately 10-20 seconds, depending on the hardness and quantity to be grated.

Chopping

Mycook can also be used as a chopper, typically working at speeds 17-20. To chop meat, use speed 8.

For crushing ice for cocktails or slushes, add ice cubes until the blades are covered, then select speed 12 for approximately 20 to 30 seconds.

Additionally, you can chop nuts, pickles, and hard-boiled eggs at speed 6, adjusting the time based on the desired coarseness.

Chopping

For soups, vegetables, or stews where you want pieces large enough to pick up with a fork.

Always try to add ingredients in uniform pieces to achieve the most even result possible. You can chop: potatoes, onions, leafy greens, carrots, celery bulbs, red cabbage... Speeds 9-10 are best suited for this function.

Blending

For both hot and cold soups, juices, creams, sauces, purées... Gradually increase through all the speeds, letting it run at the maximum speed for 2 to 3 minutes.

When working with hot ingredients, be cautious and place the measuring cup on the lid as a safety measure to avoid splashes or burns.

Emulsifying

Mayonnaise, vinaigrettes: speed 12. With the machine running, add the oil in a thin stream through the hole in the lid.

Hot creams: English cream, sabayon, etc.: speeds 6-10.

Truffles, ganaches: speeds 10-12.

Pralinés: use high speeds.

Temperature Techniques

Infused Oils

Thanks to Mycook's temperature control (from 27°C to 140°C), you can perform low-temperature cooking, such as confits or infused oils.

Sofrito

Speed 1 or "Sofrito" speed is a unique Mycook system that allows you to prepare sautés, bases for sauces or creams, and other preparations with temperature.

With the "Sauté" speed, there is no need to chop the vegetables, as every 5 seconds the blade increases speed and chops the ingredients inside the jar.

Melting Chocolate

Using the minimum temperature settings from 27°C to 50°C, you can melt chocolate for tempering. EXPLAIN SYSTEM

Foams

Thanks to Mycook's temperature and speed control, you can prepare all types of foams to finish in a siphon.

Other Techniques

Mixing Paddle

Whipping cream and egg whites (1 minute per egg white): speed 10.

Soft batters: cakes, crepes... speed 8.

Creams, foams, airs, sponges, gelatin, agar-agar... use speeds between 8-12.

Cocktail Preparation

Place the mixing paddle on the blade and select speed 1 to make all types of cocktails.

The mixing paddle stirs the cocktail long enough to chill the drink without breaking or melting the ice. Finally, remove the mixing paddle, place the strainer basket inside the jar, and strain the cocktail.

Kneading

Mycook includes a "Kneading" speed, specifically designed for making firm doughs, whether sweet or savory: pizza, fresh pasta, shortcrust pastry...

Add the ingredients to the jar, set the desired time, and press the "Kneading" button.



Example chopping

GUACAMOLE

				
1 u	GARLIC CLOVE WITHOUT GERM			
100 g	SPRING ONION			
200 g	TOMATO, PEELED AND DESEEDED			
	JUICE OF ½ LEMON			
	CILANTRO LEAVES			
1 u	GREEN CHILI			
	GROUND BLACK PEPPER AND SALT	10 s		12
SET ASIDE IN A BOWL				
500 g	AVOCADO			
50 g	EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	10 s		12
ADD TO THE PREVIOUS BOWL AND SERVE WITH NACHOS.				

Example emulsifying

ALMOND PRALINE

				
200 g	FRIED ALMONDS			
50 g	OIL			20



Example lightly fry

WILD MUSHROOM EGG CUSTARD

				
50 g	OIL	1 min	120°	3
2 u	GARLIC CLOVES	2 min	120°	sofrito
1 u	1 LARGE ONION, QUARTERED	7 min	120°	sofrito
800 g	BOLETUS MUSHROOMS	10 min	120°	sofrito
250 g	LIQUID CREAM			
250 g	MILK			
6 u	EGGS			
	GROUND BLACK PEPPER	10 min		20
	SALT			

COOK IN A WATER BATH IN THE OVEN FOR 1 HOUR. THEN, PLACE BACK INTO THE MYCOOK AND BLEND AT SPEED 20 UNTIL ACHIEVING A FINE TEXTURE.

Example oils

CINNAMON OIL

				
50 g	CINNAMON STICK			
500 g	OLIVE OIL 0,4°	15 min	60°	2

THYME OIL

				
10 g	THYME			
500 g	OLIVE OIL 0,4°	15 min	60°	2

Example foams

SEAWEED FROTH

				
50 g	OLIVE OIL	1 min	120°	3
150 g	LEEKs	6 min	120°	sofrito
	2 LOBSTER HEADS			turbo
		5 min	120°	3
1 L	WATER AND SALT	10 min	120°	3
10 g	GREEN TEA	10 min	120°	3
	STRAIN THE BROTH			
	LOBSTER BROTH			
10 g	SEA SPAGHETTI POWDER			
10 g	KOMBU POWDER			
10 g	SEA LETTUCE POWDER			6
20 g	WAKAME POWDER	7 min	120°	turbo
	PUT TO ONE SIDE			
150 g	EGG WHITE			
350 g	SEAWEED CREAM	3 min		6

STRAIN THE BROTH, FILL THE SIPHON, PLACE IN A WATER BATH AT 70°C. SERVE HOT.

Example melt

DARK CHOCOLATE

				
1 Kg	DARK CHOCOLATE	5'5 min	50°	turbo 5

POUR $\frac{3}{4}$ OF THE CHOCOLATE ONTO THE MARBLE SURFACE.
WORK WITH 2 WIDE SPATULAS UNTIL REACHING 28°C.
ADD THE REMAINING CHOCOLATE AND RAISE THE TEMPERATURE TO 31°C.

MILK CHOCOLATE

				
1 Kg	MILK CHOCOLATE	6 min	40°	turbo 5

POUR $\frac{3}{4}$ OF THE CHOCOLATE ONTO THE MARBLE SURFACE.
WORK WITH 2 WIDE SPATULAS UNTIL REACHING 25°C.
ADD THE REMAINING CHOCOLATE AND RAISE THE TEMPERATURE TO 29°C.

WHITE CHOCOLAT

				
1 Kg	WHITE CHOCOLATE	6 min	40°	turbo 5

POUR $\frac{3}{4}$ OF THE CHOCOLATE ONTO THE MARBLE SURFACE.
WORK WITH 2 WIDE SPATULAS UNTIL REACHING 24°C.
ADD THE REMAINING CHOCOLATE AND RAISE THE TEMPERATURE TO 28°C.

Example mount

STIFF EGG WHITES

				
 10 u	EGG WHITES	10 min		10

Example cloud

APPLE CLOUD

				
 100 g	APPLE JUICE	30 s	40°	3
4 leaves	HYDRATED GELATIN	20 s		6
400 g	APPLE JUICE	20 s		6

REFRIGERATE THE JAR FOR 10 MINUTES.

2 min 12

LET IT REST FOR A FEW MINUTES AND REMOVE THE TOP.

IF YOU PREFER, YOU CAN FREEZE THE CLOUD.



Example knead

FRESH PASTA



3 u EGG YOLKS
2 u EGGS
30 g OIL
30 g WATER
SALT



30 s

8

250 g

FLOUR

2 min

KNEADING

LET REST FOR 1 HOUR, ROLL OUT, CUT, AND COOK.

Example cream

ICING CREAM



1 L MILK
8 u EGG YOLKS
200 g SUGAR
80 g CORNSTARCH
LEMON PEEL



20 min

90°

6

1 min

6

ENGLISH CREAM



1 L MILK
150 g SUGAR
10 u EGG YOLKS



20 min

85°

6

3 min

3 min



Example soft masses

FALSE COFFEE SPONGE

					
	25 g	INSTANT COFFEE			
	50 g	SUGAR			
	1 L	WATER	30 s		10
RESERVE 750 G IN THE FREEZER UNTIL IT REACHES 0°C					
	250 g	FROM THE PREVIOUS COFFEE MIXTURE	1 min	50°	3
	8 leaves	HYDRATED GELATIN	1 min		10
		ADD THE REMAINING COFFEE AT 0°C			12
POUR INTO A MOLD AND REFRIGERATE					

Example foams

STRAWBERRY FOAM

					
	25 g	STRAWBERRIES	2 min		20
		STRAIN THROUGH A FINE STRAINER AND SET ASIDE			
	150 g	WATER			
	150 g	SUGAR	4 min	120°	3
		3 SHEETS OF GELATIN, HYDRATED AND DRAINED	10 s		6
		STRAWBERRY PURÉE	10 s		6
FILL THE SIPHON, CHARGE, AND PLACE HORIZONTALLY IN THE REFRIGERATOR					

Example sauce

BECHAMEL

				
	120 g BUTTER	3 min	85°	10
	120 g FLOUR	3 min	80°	10
1,5 L	MILK			
	GROUND WHITE PEPPER			
	NUTMEG			
	SALT	18 min	90°	8

GARLIC AIOIL (ALL I OLI)

				
	20 u GARLIC CLOVES			
	JUICE OF 1 LEMON	30 s		12
50 g	OLIVE OIL			
	SALT	30 s		14
USE A SPATULA TO SCRAPE DOWN THE SIDES				
		30 s		12
		30 s		14

WITH THE MYCOOK RUNNING AT SPEED 6, ADD OLIVE OIL TO TASTE OVER THE LID.

Example cocktails

GIN FIZZ

				
	80 g SUGAR	20 s		20
	80 g GIN			
	40 g LEMON JUICE			
	80 u ICE CUBES	30 s		2

REMOVE THE MIXING BLADE AND STRAIN THROUGH A STRAINER. FILL THE GLASSES (2 FINGERS HIGH) AND FINISH WITH THE SIPHON.

BLOODY MARY

				
	5 DROPS OF TABASCO			
	20 g LEMON JUICE			
	GROUND BLACK PEPPER / SALT			
	WORCESTERSHIRE SAUCE			
8 u	ICE CUBES			
80 g	VODKA			
300 g	TOMATO JUICE	30 s		1-2

REMOVE THE MIXING BLADE, PLACE THE STRAINER, AND SERVE WITH A CELERY STICK.

COD "COCOCHAS" WITH TRUMPET MUSHROOM PIL PIL

FUNCTION



COD CHEEKS ("COCOCHAS")

2	GARLIC CLOVES	COOK	Sous Vide	15 s	90°	-
1	CHILLI PEPPER					
500 ml	EV00					
12	COD CHEEKS	ADD COD CHEEKS AND COOK	Sous Vide	15 s	90°	

ONCE FINISHED, STRAIN AND REMOVE THE COD CHEEKS AND SET ASIDE THE OIL.

TRUMPET MUSHROOM BROTH

40 g	DRIED TRUMPET MUSHROOMS		30 min	85°	4
300 ml	WATER				
1	CHOPPED ONION				

STRAIN AND RESERVE THE BROTH

PIL PIL

200 ml	BROTH TRUMPETS	COOK AND GRADUALLY ADD	4 min	60°	8
140 ml	OIL	THE OIL AND COD CHEEKS			
	COD CHEEKS	UNTIL EMULSIFIED AND BLENDED TOGETHER			

FINISH THE DISH AS A GARNISH, WITH SOME OF THE BLACK TRUMPET MUSHROOMS WE USED TO MAKE THE BROTH.

** THIS RECIPE MAKES 4 SERVINGS

INGREDIENTS:

12 cod cheeks ("cocochas")

2 cloves of garlic

1 chilli pepper

500 ml extra virgin olive oil (EV00)

40 g dried trumpet mushrooms

300 ml water

1 onion



RAZOR CLAMS WITH CELERY HOLLANDAISE SAUCE

			FUNCTION			
8 1,5 L	RAZOR CLAMS WATER	VACUUM PACK RAZOR CLAMS (4 UNITS) COOK EACH BAG	Sous Vide	4 min	60°	-

HOLLANDAISE SAUCE

150 ml	RICE VINEGAR	6 min	60°	8
60 g	PASTEURISED EGG YOLK			
50 g	BLENDED CELERY			
100 g	BUTTER			

** WITH THIS RECIPE, YOU CAN MAKE A DISH WITH 8 RAZOR CLAMS

INGREDIENTS:

8 razor clams
150 ml rice vinegar
60 g pasteurised egg yolk
50 g blended celery
100 g butter



MEDITERRANEAN CURRY WITH RED MULLET

FUNCTION



RED MULLET

4	RED MULLET	SLICING AND SCALING	Steamer	7 min	-	-
---	------------	---------------------	---------	-------	---	---

CURRY SAUCE

1	ONION			5 s		16
1	GREEN PEPPER					
1	CHILLI PEPPER					
2	GARLIC CLOVES					
150 g	VEGETABLE BROTH	ADD AND COOK		20 min	90°	5
300 g	YONDU					
150 ml	WATER					
1	LEMON	ADD THE GRATED LEMON AND LEAVE TO COOL FOR ABOUT 3 HOURS.				
1 pizca	CUMIN	ADD AND CHOPPED		20 s	-	10
10 g	MINT					
10g	BASIL					
10 g	CORIANDER					
40 g	SPINACH					

THICKEN THE SAUCE WITH XANTHAN GUM IF THE RESULT IS TOO RUNNY FOR YOUR LIKING.

** THIS RECIPE MAKES 4 SERVINGS

INGREDIENTS:

4 red mullet
150 g vegetable stock
1 onion
1 green pepper
1 chilli pepper
2 cloves of garlic
300 g Yondu sauce
150 ml water
1 lemon
A pinch of cumin
10 g mint
10 g basil
10 g coriander
40 g spinach



JAPANESE MARINATED TUNA

FUNCTION



VEGETABLES

2	CARROTS	CHOPPED	20 s	-	16
1	RED ONION				
30 g	GINGER				

RESERVE VEGETABLES

JAPANESE MARINADE

200 ml	VEGETABLE STOCK	COOK	45 min	85°	6
200 ml	EV00				
200 ml	RICE VINEGAR				
5 ml	SESAME OIL				
50 ml	SOY SAUCE				
	SESAME SEEDS				

TUNA

600 g	BLUEFIN TUNA LOIN	ONCE THE MARINADE IS READY, POUR IT OVER THE RAW TUNA AND
1 bouquet	THYME	ADD THE ROSEMARY, THYME AND ORANGE PEEL.
1 bouquet	ROSEMARY	
1	ORANGE	

WE FILMED THE PREPARATION PROCESS. LEAVE TO REST FOR 12 TO 24 HOURS IN THE REFRIGERATOR.

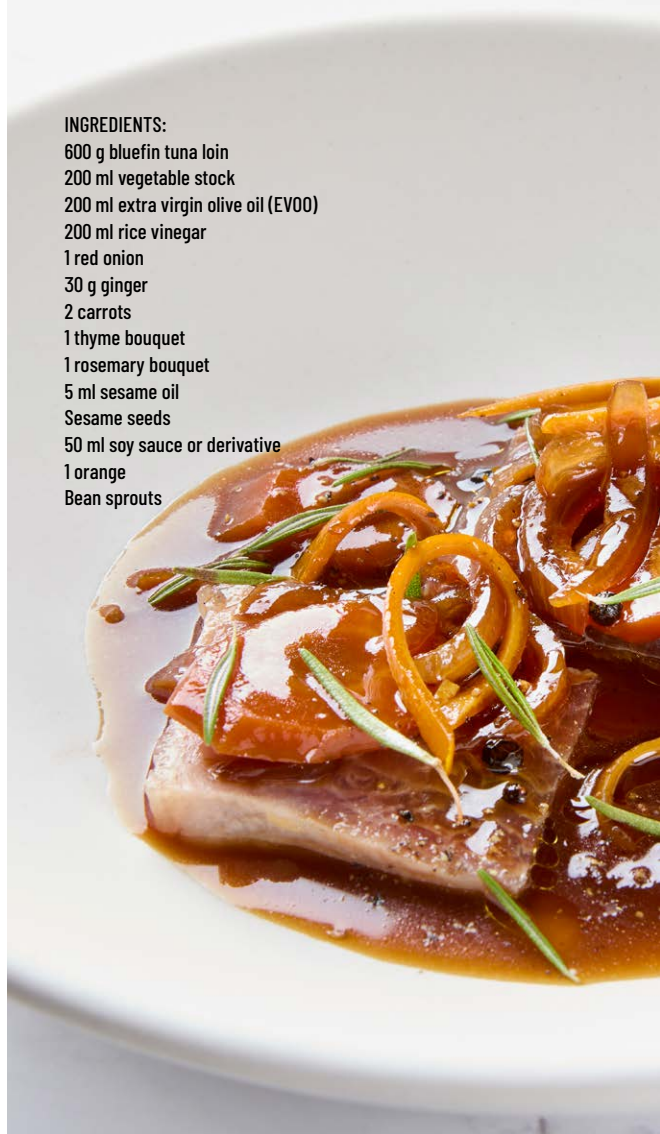
REMOVE THE TUNA FROM THE MARINADE AND SLICE IT TO YOUR LIKING.

PLATE UP AND POUR THE MARINADE OVER THE TOP, INCLUDING THE VEGETABLES.

SAUTÉ THE BEAN SPROUTS AND PLACE THEM ON TOP.

INGREDIENTS:

600 g bluefin tuna loin
 200 ml vegetable stock
 200 ml extra virgin olive oil (EV00)
 200 ml rice vinegar
 1 red onion
 30 g ginger
 2 carrots
 1 thyme bouquet
 1 rosemary bouquet
 5 ml sesame oil
 Sesame seeds
 50 ml soy sauce or derivative
 1 orange
 Bean sprouts



** THIS RECIPE MAKES 8 SERVINGS

ROAST BEEF WITH ONION AND SOY SAUCE

FUNCTION



VACUUM PACKAGED

500 g	BEEF SALT BLACK PEPPER	CLEAN THE PIECE OF MEAT SEASON WITH SALT AND PEPPER LIGHTLY SEAR IT IN A FRYING PAN VACUUM PACK THE PIECE OF MEAT.
1	RED ONION	VACUUM PACKING
100 ml	VEGETABLE STOCK	
40 ml	SOY SAUCE	
20 ml	HONEY	

ELABORATION

2 L	WATER	ADD THE 2 PACKETS AND COOK	Sous Vide	1 h	70°	-
ONCE FINISHED, STRAIN THE VEGETABLES AND SET ASIDE THE JUICE AND ONION.						
STRAIN THE JUICE AND THICKEN IT WITH XANTHAN GUM (IF NECESSARY).						
REMOVE THE MEAT FROM THE VACUUM BAG AND SLICE IT (NOT TOO THINLY).						
PLATE, POUR OVER THE SAUCE AND FINISH WITH THE ONION PETALS.						

** THIS RECIPE MAKES 4 SERVINGS

INGREDIENTS:

A piece of beef picanha weighing approximately 500 g

1 red onion

100 ml vegetable stock

40 ml soy sauce

20 ml honey



WHITE ASPARAGUS, CITRUS MAYONNAISE

FUNCTION



ASPARAGUS

16	FRESH WHITE ASPARAGUS	PEEL THE ASPARAGUS TO REMOVE THE FIBROUS PART AND VACUUM PACK THEM WITH A PINCH OF SALT AND A LITTLE SUGAR.	Sous Vide	40 min	80°	-
----	-----------------------	---	-----------	--------	-----	---

ONCE FINISHED, COOL IN WATER AND ICE, AND SET ASIDE.

MAYONNAISE

2	ORANGES	SQUEEZE THE JUICE FROM TWO ORANGES AND REDUCE THE RESULT IN THE BLENDER JUG WITHOUT THE LID. SET ASIDE.		9 min	-	2
---	---------	---	--	-------	---	---

1	EGG SALT	PLACE THE EGG AND SALT IN THE JUG AND SET THE PROGRAMME.		20 s	-	5
---	----------	--	--	------	---	---

250 ml	SUNFLOWER OIL	ADD THE OIL SLOWLY USING THE MEASURING CUP PLACED ON THE LID UNTIL THE MIXTURE EMULSIFIES.		2 min	-	4
--------	---------------	--	--	-------	---	---

ONCE FINISHED, ADD THE ORANGE JUICE REDUCTION AND MIX WELL WITH THE MAYONNAISE.

WE PLATE THE ASPARAGUS AND TOP WITH THE CITRUS MAYONNAISE.

WE DECORATE THE DISH WITH ORANGE AND LEMON SEGMENTS, FINISHING WITH FINELY GRATED LIME ZEST.

INGREDIENTS:

16 fresh white asparagus spears
1 lemon
2 oranges
1 very green lime
1 egg
250 ml sunflower oil



** THIS RECIPE MAKES 4 SERVINGS

DUCK RAVIOLI WITH ORANGE SAUCE

FUNCTION



CENTER

400 g	DUCK CONFIT FILLING	COOK	20 min	70°	4
100 ml	CREAM				
50 g	FOIE GRAS				

SEASON WITH SALT AND PEPPER, SET ASIDE.

RAVIOLI

1500 ml	WATER		-	95°	-
una pizca	SALT				
16 placas	WONTON DOUGH	ADD DOUGH	30 min	110°	2

DRAIN THE PASTA AND COOL IN ICE WATER.

Roll out the sheets on the work surface, but fold them in half, as if you were making cannelloni. Prepare them to receive the center.
Fill the sheets with the duck center and wrap them into ravioli shapes.

SAUCE

500 ml	CHICKEN STOCK	COOK	30 s	70°	6
4	ORANGE (JUICE)	STRAIN AND RETURN TO			
10g	GRATED GINGER	THE JUG			
5 ml	SESAME OIL				
20 ml	SOY SAUCE				

50 g	BUTTER	ADD BUTTER, A COUPLE OF TIMES ON THE TURBO FUNCTION, AND SEASON WITH SALT. THICKEN WITH XANTHAN GUM IF NECESSARY.			
------	--------	---	--	--	--

Place the hot ravioli on the plate, cover with the hot sauce and finish with orange zest.

INGREDIENTS:

400 g duck confit meat
16 wonton wrappers
100 ml cooking cream
50 g foie micuit
5 oranges
500 ml chicken stock
5 ml sesame oil
20 ml soy sauce
50 g butter
10 g ginger



** WITH THIS RECIPE, YOU CAN MAKE 8 RAVIOLI SERVINGS

OYSTER WITH BEETROOT AND YOGURT

FUNCTION



OYSTERS

8	OYSTERS	VACUUM PACK THE OYSTERS IN GROUPS OF TWO.	Sous Vide	6 min	60°	-
---	---------	---	-----------	-------	-----	---

COOL IN WATER AND ICE TO STOP THE COOKING PROCESS.
OPEN THEM AND SET ASIDE.

BEETROOT PURÉE

6	COOKED BEETROOT	CRUSH SEASON WITH SALT AND PEPPER		3 min	-	8
---	-----------------	--------------------------------------	--	-------	---	---

THIS DISH CAN BE SERVED IN FRONT OF THE DINER WITH THE OYSTERS IN THEIR SHELLS. ADD THE BEETROOT PURÉE, A DOLLOP OF YOGHURT AND A TOUCH OF FRESHLY GROUND PEPPER.

** THIS RECIPE MAKES 8 OYSTERS

INGREDIENTS:

8 oysters

6 medium cooked beetroots

1 high-quality yoghurt



ROCKET, WALNUT, BASIL AND PISTACHIO PESTO

			FUNCTION			
40 g	BASIL	COOK				
60 g	ROCKET					
2	GARLIC CLOVES					
80 g	PARMESAN					
50 g	GRATED PECORINO					
15 g	CHEESE					
10g	PISTACHIOS					
	WALNUTS					
100 ml	EVOO	(*) IN THE LAST 2 MINUTES, ADD THE				
50 ml	OLIVE OIL 0.4°	OILS ON TOP OF THE GLASS SO THAT THE				
		MIXTURE EMULSIFIES.				
SEASON WITH SALT AND ADD PLENTY OF FRESHLY GROUND PEPPER.						
This sauce is ideal for pasta, especially durum wheat pasta. Finish your dish by pouring the sauce over your boiled pasta and garnishing with freshly grated Parmesan Reggiano cheese.						

** THIS RECIPE MAKES 8 SERVINGS

INGREDIENTS:

40 g basil
60 g rocket
2 cloves of garlic
80 g Parmesan Reggiano
50 g grated Pecorino
15 g pistachios
100 ml extra virgin olive oil (EVOO)
50 ml olive oil 0.4°
10 g walnuts
Salt and pepper



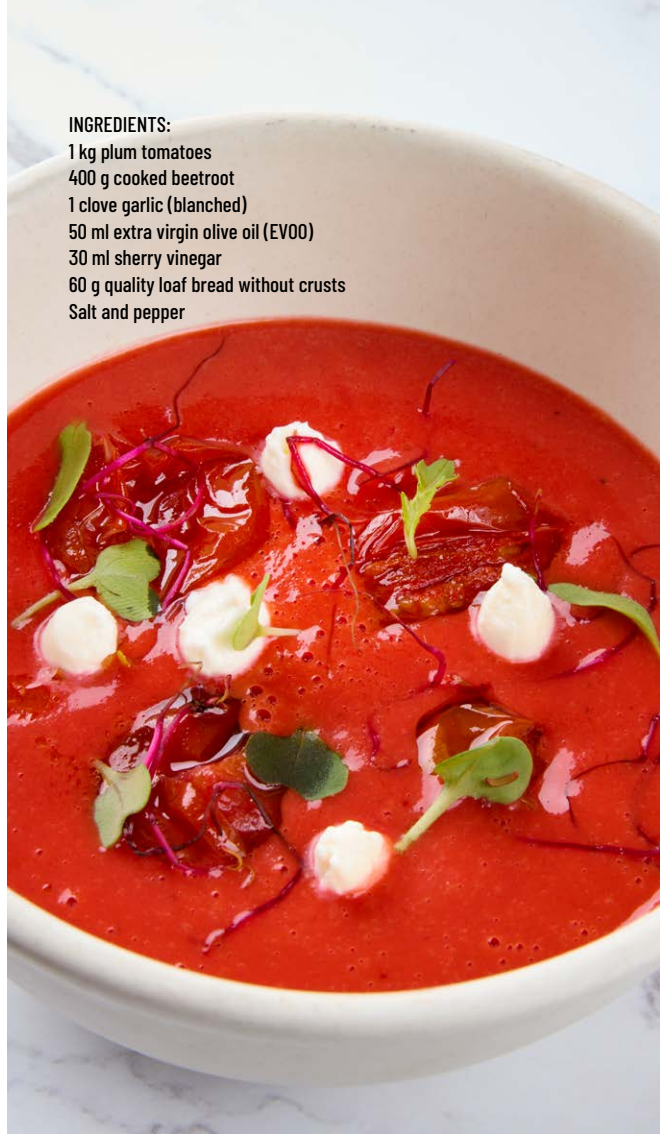
COLD BEETROOT AND TOMATO SOUP

			FUNCTION			
1 kg	TOMATO					
400 g	BEETROOT					
1	GARLIC CLOVE					
30 ml	SHERRY VINEGAR					
60 g	LOAF OF BREAD					
PASS THROUGH A FINE MESH STRAINER AND RETURN TO THE BLENDER JUG.						
500 ml	EVOO	POUR THE EVOO THROUGH THE HOLE IN THE GLASS IN A THIN STREAM SO THAT IT EMULSIFIES THE MIXTURE.				
TASTE AND SEASON WITH SALT AND FRESHLY GROUND PEPPER.						
Serve the soup in a bowl with some bread croutons and a drizzle of extra virgin olive oil, or you can also serve it in a simple glass with an ice cube, making it an ideal starter.						

** THIS RECIPE MAKES 8 SERVINGS.

INGREDIENTS:

1 kg plum tomatoes
 400 g cooked beetroot
 1 clove garlic (blanched)
 50 ml extra virgin olive oil (EVOO)
 30 ml sherry vinegar
 60 g quality loaf bread without crusts
 Salt and pepper



"MORCILLA" DOUGHNUTS WITH ROASTED GARLIC MAYONNAISE

FUNCTION



BLACK PUDDING ("MORCILLA")

250 g	MORCILLA	PEEL THE "MORCILLA", COOK AND SET ASIDE.	15 min	60°	8
-------	----------	---	--------	-----	---

Once warm, place in a piping bag and leave to rest in the fridge for 4 hours.
Using the piping bag, form balls of approximately 10 g on baking paper, prick with a toothpick and place in the freezer.

DOUGH

200 g	FLOUR	COOK WITHOUT HEATING	2 min	-	8
2	EGGS	STRAIN AND SET ASIDE			
30 g	WATER				
20 g	SUGAR				
2 g	BICARBONATE OF SODA				

MAYONNAISE

ROAST THE GARLIC HEADS IN THE OVEN FOR 30 MINUTES AT 170°C.

1 cabeza	ROASTED GARLIC	Add the peeled garlic pulp and gradually	-	-	10
2	EGGS	add the oil using the measuring cup until			
100 ml	SUNFLOWER OIL	emulsified. Season with salt and pepper.			

Heat a frying pan with oil to 180°C.

Remove the "morcilla" from the freezer and, using a toothpick, dip it in the batter and then fry it directly in the hot oil.

Fry for about 4 minutes, stirring constantly, until lightly browned and the heat reaches the centre of the fritter. Finish with a dollop of roasted garlic mayonnaise on top.

** WITH THIS RECIPE YOU CAN MAKE 20 DOUGHNUTS.

INGREDIENTS:

250 g black pudding ("morcilla")

1 head of garlic

100 ml sunflower oil

200 g flour

30 g water

20 g sugar

4 eggs

2 g bicarbonate of soda



CANDIED LEEKS IN THAI BROTH

		FUNCTION			
WASH THE LEEKS AND DISCARD THE GREEN PART FOR STOCK. CUT THE WHITE PART INTO THREE PIECES AND SET ASIDE.					
200 ml 3 20 g	EVOO CLOVES OF GARLIC CHOPPED GINGER AND PEELED	FUNCTION S	10 min	90°	-
1 10 g 100 ml	BAY LEAF BLACK PEPPER CORIANDER WHITE WINE		30 min*	80°	2
150 ml 100 ml 500 ml	RICE VINEGAR YANDU SAUCE CHICKEN STOCK	ADD (*) AFTER 10 MINUTES, CONTINUE COOKING THE MIXTURE, SEASON WITH SALT AND PEPPER.			
ONCE PREPARED, POUR THE HOT MIXTURE OVER THE LEEKS UNTIL THEY ARE WELL COVERED. ONCE AT ROOM TEMPERATURE, LEAVE TO COOL AND REFRIGERATE FOR AT LEAST 24 HOURS.					
Plating. Strain the mixture and separate the leeks and the sauce. Place the leeks at the bottom of a deep dish and cover with the sauce. Finish with a dollop of mayonnaise and some coriander sprouts.					

** THIS RECIPE MAKES 4 SERVINGS

INGREDIENTS:

4 leeks
 3 cloves of garlic
 200 ml extra virgin olive oil (EVOO)
 20 g ginger
 10 g coriander
 Peppercorns
 1 bay leaf
 100 ml white wine
 150 ml rice vinegar
 100 ml Yondu sauce
 ½ litre chicken stock
 Mayonnaise



NITRO COULANT

FUNCTION



CORE

150 ml	WHIPPING CREAM	CHOPPED	15 min	55°	7
150 ml	MILK				
200 g	CHOCOLATE COATING				

50 g	SUGAR	MIX THE SUGAR WITH THE			
3	EGG YOLKS	EGG YOLKS USING A WHISK.			

ADD THE MIXTURE COOK 5 min 60° 5

ONCE FINISHED, POUR THE MIXTURE INTO HALF-SPHERE MOULDS. FREEZE FOR 10 TO 12 HOURS.

DOUGH

80 g	SUGAR	PLACE ALL THE	Turbo
250 g	FLOUR	INGREDIENTS IN THE	
12 g	BAKING POWDER	GLASS AND MIX WELL.	
200 g	EGG		
150 g	MILK		
60 g	COCOA		

Join the frozen hemispheres together to form a core and set aside in the freezer.

Heat a generous amount of oil in a frying pan to 180°C.

Dip a ladle into the hot oil and then add half of the mixture from the siphon, place the chocolate core inside and cover again with the mixture from the siphon.

Place the ladle in the hot oil to fry the dough, which will separate, and cook for approximately 1 minute (until golden brown and heated through). Dry on kitchen paper.

** THIS RECIPE MAKES 12 SERVINGS

INGREDIENTS:

CORE:

200 g chocolate coating, minimum 70% cocoa

150 ml whipping cream

150 ml milk

50 g sugar

3 egg yolks

DOUGH:

80 g sugar

250 g flour

12 g baking powder

200 g eggs

150 g milk

60 g cocoa



STRAWBERRY SAUCE ON COOKED STRAWBERRIES

			FUNCTION			
1 kg 250 g	STRAWBERRIES SUGAR	VACUUM PACK THE STRAWBERRIES, CLEANED AND CHOPPED, WITH THE SUGAR.	Sous Vide	2 h	70°	-
ONCE THE PROCESS IS COMPLETE, COOL THE BAG IN WATER AND ICE TO STOP THE COOKING PROCESS.						
OPEN AND STRAIN THE BAG TO OBTAIN A TASTY STRAWBERRY SAUCE AND OVERCOOKED FRUIT THAT HAS ENHANCED ALL ITS FLAVOUR.						
Spoon the sauce onto the bottom of the plate and top with the cooked strawberries.						
I WANT IT SIMPLER You don't need SOUS VIDE cooking containers to make a similar recipe. Just put the strawberries and sugar in the food processor bowl and set it to 30 minutes at speed 5 at 60°C.						

** THIS RECIPE MAKES 8 SERVINGS.

INGREDIENTS:
1 kg strawberries
250 g sugar



CHERRIES WITH CHOCOLATE AND AMARETTO

			FUNCTION			
500 g	CHOCOLATE COATING	COOK		4 min	55°	7
POUR THE RESULT INTO A BOWL.						
Hold the cherries by the stem and dip them in the melted chocolate.						
Place them on greaseproof paper, then store them in the fridge so that the chocolate sets and becomes crispy.						
COMBINE THE AMARETTO WITH THE XANTHAN GUM TO OBTAIN A THICK LIQUEUR SAUCE.						
Once cooled, bathe them in Amaretto just before serving.						
I WANT IT SIMPLER						
You don't need to dip the cherries in Amaretto. Cherries, strawberries or orange segments covered in chocolate alone are already a delicious treat.						

** THIS RECIPE MAKES 8 SERVINGS

INGREDIENTS:

12 cherries

500 g chocolate coating, minimum 70% cocoa

Amaretto liqueur

Xanthan gum



MUSHROOM FLAN WITH SAUCE

FUNCTION



FLAN

150 g	YONDU SAUCE	COOK. STRAIN THE RESULT AND SEASON WITH SALT.	30 min	80°	3
300 g	MUSHROOMS				
100 g	BLACK TRUMPET MUSHROOMS				
1,32 g	AGAR	SEPARATE 400 ML OF THE RESULTING LIQUID AND ADD THE AGAR IN POWDER FORM.	10 min	120°	2
	ADD THE MIXTURE COOK		5 min	60°	5

ONCE FINISHED, POUR INTO FLAN MOULDS.

SAUCE

1	ONION	CHOP THE ONION INTO QUARTERS WITH A KNIFE AND FRY GENTLY.	FUNCTION S	40 min	90°	-
	ONCE FINISHED, ADD THE REMAINING LIQUID (ABOUT 400 G) AND COOK.			10 min	110°	3
1,40 g	XANTHAN	ADD AND BLEND A COUPLE OF TIMES	Turbo			
a knob	BUTTER	STRAIN AND ADD THE BUTTER, MIXING WELL WITH A WHISK.				

plating: Remove the flan from the mould and pour the warm sauce over it.

INGREDIENTS:

300 g mushrooms
100 g black trumpet mushrooms
150 g Yondu sauce
1000 g water
A knob of butter
1 onion
1.32 g agar
1.40 g xanthan gum



** WITH THIS RECIPE, YOU CAN MAKE 8 FLANS.

CAULIFLOWER WITH COCONUT BÉCHAMEL SAUCE

			FUNCTION			
1/2 800 ml	CAULIFLOWER WATER	CHOP THE CAULIFLOWER AND COOK IT.	Steamer	12 min	140°	4
COCONUT BÉCHAMEL SAUCE						
250 ml 250 ml	COCONUT MILK CREAM	HEAT AND SET ASIDE		10 min	90°	2
1	ONION	CHOP THE ONION INTO QUARTERS WITH A KNIFE AND FRY GENTLY.	FUNCTION S	40 min	90°	-
25 g	BUTTER	ADD TO THE GLASS AND MELT		-	60°	5
25 g	WHEAT FLOUR	ADD AND COOK		5 min	80°	-
WE WILL HAVE MADE THE ROUX, WHICH WILL ALLOW US TO THICKEN THE BÉCHAMEL SAUCE.						
	ADD THE ROUX, COCONUT MILK AND HOT CREAM TO THE PAN AND COOK.			10 min	90°	-
	STRAIN IF YOU SEE ANY LUMPS.					
	FINISH BY GRATING THE NUTMEG AND SEASONING WITH WHITE PEPPER AND SALT.					
	PLATING: Place the coconut béchamel sauce and warm cauliflower at the bottom of the plate. Gently grate some lemon over the top and finish with a few flakes of salt.					

** THIS RECIPE MAKES 6 SERVINGS

INGREDIENTS:

Half a cauliflower
1 onion
250 ml coconut milk
250 ml cooking cream
25 g butter
25 g wheat flour
Nutmeg
White pepper
1 lemon



PORK CHEEKS IN RED WINE

FUNCTION



CENTER

4	CHEEK	POLISH THE PIECES OF FATTY CHEEK MEAT. SPRINKLE WITH LEMON JUICE AND SEASON GENEROUSLY WITH SALT AND FRESHLY GROUND PEPPER, THEN VACUUM PACK THEM.	20 min	70°	4
1	LEMON				

1,5 L	WATER	COOK	Sous Vide	8h	85°	-
ONCE THE PROCESS IS COMPLETE, OPEN THE BAG, RESERVING THE RESULTING JUICE.						

Shred the meat from the cheek while still hot, and place in a mould to create a slab, which you can cut into portions once it has cooled.

SAUCE

200 ml	CHICKEN STOCK	PLACE THE JUICE FROM COOKING THE BEEF CHEEKS IN THE FOOD PROCESSOR ALONG WITH THE CHICKEN STOCK AND WINE. COOK.	10 min	80°	5
100 ml	WINE				

You can thicken the sauce with xanthan gum at a ratio of approximately 1 gram per 300 ml of liquid. Alternatively, you can thicken the sauce by reducing it in a pan to one third of its original volume.

200 g	BUTTER	ADD THE BUTTER TO THE SAME GLASS TO MAKE A CREAMIER SAUCE.	30 s	-	10
-------	--------	--	------	---	----

PLATING: Sear the cheek meat in a frying pan over medium heat until browned, ensuring it is thoroughly heated. Plate the meat and coat with the piping hot sauce.

** THIS RECIPE MAKES 4 SERVINGS

INGREDIENTS:

4 Iberian pork cheeks
1 lemon
200 ml chicken stock
100 ml red wine
1 g xanthan gum
200 g butter



taurus
professional

www.taurusprofessional.com

Electrodomésticos Taurus S.L. | Av. Barcelona, s/n | 25790 Oliana (Spain)

