

Recetario Aigostar Panda

Mis 5 recetas

infalibles para sacarle todo el partido a tu olla, por Emma.

1. Las Lentejas de Abuela (sin complicaciones)

Si hay un plato reconfortante, son las lentejas. Y hacerlas a fuego lento en la Panda te asegura que queden finas, enteras y cremosas.

Ingredientes:

- 300 gr de lentejas pardinas
- 1 zanahoria, 1 patata, 1 chorizo fresco, 1 morcilla
- 1 cebolla, 1 cabeza de ajos, 2 hojas de laurel
- Agua

Pasos a Seguir:

1. Colocamos todos los ingredientes en la cubeta y cubrimos con agua (un dedo por encima).
2. Programamos el **Menú Lento (Slowcook)** durante **2 horas y media**.
3. Al terminar, retiramos la cebolla, sacamos el interior de los ajos y lo reintegramos al guiso.
4. Programamos **5 minutos en Menú Horno** para asentar los sabores.

Mi Truco: ¡Confía en la cocción lenta! Ablanda los ingredientes a la perfección sin que tengas que estar pendiente. ¡Magia pura!
--



2. Mi Bizcocho de Yogur y Limón Esponjoso

Nunca pensé que un postre quedaría tan bien en una olla programable. Esta receta es tan sencilla que solo tienes que mezclar y listo.

Ingredientes:

- 8 Huevos, Azúcar (2 medidas de yogur), 1 Yogur, Aceite (1 medida)
- Ralladura y zumo de 1/2 limón
- Harina (3 medidas de yogur), 1 sobre de levadura

Pasos a Seguir:

1. Bate los huevos, azúcar y yogur. Añade el aceite y el limón.
2. Incorpora la harina y la levadura hasta que no haya grumos.
3. Engrasa bien la cubeta, vierte la mezcla.
4. Programa en **Menú "HORNO"**, Temperatura 2, durante **45 minutos**.

Mi Truco: Engrasa la cubeta no solo con mantequilla, sino espolvoreando también un poco de azúcar. Crea una costra caramelizada deliciosa.



3. Arroz con Mariscos de Restaurante

Rapidísimo y súper sabroso. El secreto para que quede meloso es hacer un buen sofrito inicial con la función de salteado.

Ingredientes:

- 250g de Arroz, 1/2 Cebolla, 1/4 Pimiento, 1 Tomate rallado, 1 Ajo
- Preparado de marisco congelado, Caldo, Aceite de oliva, Sal y Pimienta

Pasos a Seguir:

1. Inicia **Menú Salteado**, sofríe la verdura 5 minutos. Añade el tomate y el ajo y cocina 1 minuto más.
2. Añade el resto de ingredientes (arroz, marisco, caldo) y remueve.
3. Cierra la tapa y programa **5 minutos a Alta Presión**.
4. Deja que despresurice de forma natural durante **10 minutos** antes de abrir.

Mi Truco: Usa un buen fumet o caldo de pescado en lugar de agua. ¡La diferencia de sabor es abismal y es lo que le da el toque de restaurante!



4. Pollo Tikka Masala Jugoso

Amo el curry, pero no las salpicaduras. Con la cocción lenta, pones todo dentro, programas y te olvidas. ¡Un plato exótico sin complicaciones!

Ingredientes:

- 5 Muslos de pollo deshuesados, 1 Cebolla, 4 Ajos, Jengibre, Puré de tomate
- 1 1/2 tazas de Yogur natural, Aceite de oliva, Garam masala, Cúrcuma, Comino, Pimentón, Canela, Pimienta, Cayena, Sal, 2 hojas de laurel
- 1 taza de Crema espesa, 3 cdas de Maicena, 1/2 Limón

Pasos a Seguir:

1. Mezcla en un bol el pollo con todas las verduras, el yogur, el aceite y las especias.
2. Vierte todo en la cubeta de la Panda y añade las hojas de laurel.
3. Programa en **Cocción Lenta a fuego lento 4 horas** o a **fuego alto 2 horas**.
4. Mezcla la crema espesa con la maicena, añádelo al guiso y cocina **20 minutos más** para espesar.
5. Justo antes de servir, exprime el limón por encima.

Mi Truco: ¡Deja marinar el pollo en la mezcla de yogur y especias en la nevera al menos una hora antes de cocinar! La carne quedará increíblemente tierna.
--



5. Crema de Calabaza Aterciopelada

Mi truco para una textura espectacular es la cocción a presión. Manchas mucho menos porque lo haces todo en la misma cubeta.

Ingredientes:

- 500g de calabaza, 2 cebollas medianas, 2 cdas de aceite o mantequilla
- 500ml de agua o caldo, 1 cda de curry en polvo
- 100ml de leche de coco o nata, Sal y Pimienta

Pasos a Seguir:

1. Inicia **Menú Salteado** y pocha la cebolla. Añade la calabaza y el curry y saltea 2 minutos más.
2. Añade el caldo, sal y pimienta. Cierra la tapa.
3. Programa **5 minutos a Alta Presión**.
4. Despresuriza 10 minutos de forma natural. Abre, añade la leche de coco o nata y tritura con una batidora de mano.

Mi Truco: Para un sabor más profundo, asa los trozos de calabaza en la freidora de aire 10 minutos a 200°C antes de meterlos en la olla. ¡Le da un toque ahumado delicioso!

