



MiRobotdeCocina.com [14]



Editorial

Estrenamos formato.

Página 3

Presentamos...

Di4 Turbochef Mini

Página 6



Los más vendidos...

En mayo.

Página 4

En detalle

La Cocinera LC9450

Página 20



Recetas

Olla GM:

Arroz con leche - Página 8

Di4 Turbochef Mini / Superchef CookFast:

Berberechos con verduras al vapor - Página 10

Arroz de alcachofas - Página 11

Princess Dutch Label:

Guacamole - Página 13

La Cocinera LC9450:

Mejillones al aroma de apio - Página 14

Crema de remolacha - Página 16

Sopa juliana - Página 17

Tefal Actifry:

Gambas agridulces - Página 19

Estrenamos formato...

Queríamos hacer algo diferente, distinto y para ello hemos buscado no sólo cambiar el aspecto de la revista, sino también las posibilidades de visualización. Para ellos hemos trabajado en conseguir una herramienta avanzada para publicarla en la red, y sobre el contenido, ha variado sustancialmente: habrá más recetas, más información práctica.

Esperamos que aún pueda sacar más provecho a esta revista que tanto nos gusta hacer y que además le ayude a poder descubrir las novedades del mercado y los pequeños detalles que diferencian a un robot de cocina de otro.

Como siempre, llámenos (91 101 39 41) o escribanos (info@mirobotdecocina.com) si tiene una duda, estaremos encantados de ayudarle@.

El equipo de MiRobotdeCocina.com



Lo más vendidos en mayo ...

1



Olla GM modelo D

Posiblemente el robot con la mejor relación calidad / precio, con nuevas funciones, con 6 l. de capacidad, con 11 menús, con sistema antiquemado. Una excelente selección.

Precio: 129,00 €

2



Olla Erika

Un precio indiscutible ha llevado a la olla Erika al número 2 en ventas. Es la opción más económica para tener un robot de primer nivel en su cocina.

Precio: 94,90 €

3



La Cocinera LC9450

El último modelo de La Cocinera con 21 programas, con casi mil recetas... Consiga el robot más avanzado del momento al mejor precio. No le defraudará.

Precio: 495,00 €

erika®

COCINAR nunca fue tan fácil

olla
ELECTRICA
PROGRAMABLE
erika



¿Se puede pedir más?

- UNA COCINERA EN CASA: Cocina arroz, guisos, sopas, pescados, carnes, y mucho más...
- MULTIFUNCIÓN: Aplique los diferentes programas de cocina según el tipo de comida que quiera cocinar.
- TEMPORIZADOR: Indique cuándo quiere que la comida esté lista usando el práctico temporizador. Tenga la comida recién hecha cuando llegue a casa.
- TERMO: ¡la olla Erika mantendrá la comida caliente!
- CONSUMO REDUCIDO: Reducirá el consumo eléctrico, ya que la eficiencia termal está por encima del 60% con respecto a la cocina eléctrica convencional.
- COMIDA SANA: Mantiene los elementos nutritivos de la comida y el sabor.
- ESPECIALES:
 - ✓ Su anillo de silicona cierra herméticamente la olla y facilita su apertura y cierre.
 - ✓ Su anti-adherente facilita la limpieza e impide que los alimentos se peguen.

últimos días
94,90 €

7 MEDIDAS DE SEGURIDAD: fiabilidad MÁXIMA

- 1- Al abrir y cerrar la tapa
- 2- Control de presión
- 3- Válvula de presión limitada
- 4- Anti-bloqueo de tapa
- 5- Sistema para bajar presión.
- 6- Termostato
- 7- Fusible térmico



Di4 Turbochef Mini 2011

Vuelve el robot más vendido del mercado, ahora con más capacidad.

Después de algunas mejoras técnicas y de aumentar su capacidad, Di4 vuelve a comercializar su robot de cocina programable: Di4 Turbochef Mini.

Funciones: Arroz, Cocción al vapor, Sopa, Cocer, Hornear, Freír y Estofar. Libre cocción: ajuste del tiempo y temperatura.

Programable: Con 24 hr. de antelación. Hora de inicio y fin de cocción. Apagado automático cuando se finaliza el programa Energy Save. Tapa de sellado para mejor cocción.

Display: LCD. Todas las funciones en pantalla: tiempo, temperatura y tipo de cocción.

Vaso: Antiadherente de 5 litros de capacidad.

Medidas: 395 x 295 x 295

Peso: 8,5 kg.

Potencia: 900W, 50 Hz

Recetario: Incluido, con gran variedad de platos: Primeros, Segundos, Postres, etc.



5 litros

Vaso teflonado
5 litros de
capacidad





Arroz con leche

Para Ollas GM

Ingredientes

- 1 medida de arroz
- 7 medidas de leche
- 1 medida de azúcar
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- La piel de 1 limón
- 1 rama de canela

Preparación

- Eche el arroz, la canela y la piel del limón. Programe el MENÚ ARROZ, duración 13 minutos.
- Cuando termine, añada el azúcar y programe 2 minuto, MENÚ COCINA.



Berberechos con verduras al vapor

Para Di4 Turbochef Mini / Superchef CookFast

Ingredientes

- ½ medidor de vino blanco
- ½ rama de apio picado
- 2 hojas de laurel
- ½ rama de hinojo picado
- 500 gr berberechos muy frescos

Preparación

- Introducimos el vino y el laurel en el recipiente. Presionamos la tecla MENU y seleccionamos la función HERVIR.
 - Pulsamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 5 minutos.
 - Cuando oigamos el aviso de que nos hierve el agua, añadimos las verduritas muy picadas y los berberechos.
- NOTA: Asegúrese un buen aperitivo con una cocción perfecta de los berberechos.





Arroz de alcachofas

Para Di4 Turbochef Mini / Superchef CookFast

Ingredientes

- 5 corazones de alcachofa
- 1 medidor de sofrito base
- ½ medidor de aceite de oliva
- 1 medidor de tomate frito
- 1 cucharada pequeña de sal
- 2 medidores de agua mineral o caldo
- 2 medidores de arroz
- Sal

Preparación

- Introducimos todos los ingredientes en el recipiente excepto el arroz, el agua y la sal. Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREÍR / GRILL. Pulsamos SELECCIÓN DE COMIDA Y seleccionamos VEGETABLES. Presionamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 10 minutos. Remover de vez en cuando.
- Cuando finalice, añadimos el agua, la sal, el arroz y mezclamos. Presionado la tecla MENU seleccionamos la función ARROZ PASTA. Pulsamos START.



Guacamole

Para Princess Dutch Label

Ingredientes

- 4 Aguacates
- 2 Tomates, pelados y sin pepitas
- 2 Cucharadas de zumo de limón
- 2 Dientes de ajo pelados
- 2 Cucharaditas de sal
- 2 Cucharaditas de chile en polvo
- 1 Chalote en trocitos

Preparación

- Cortar los aguacates por la mitad, quitarles el hueso y eliminar la cáscara y pasarlo junto con los demás ingredientes en la batidora Princess hasta obtener un puré fino. Servir con rodajas de pepino, ramitas de apio y tiras de pimiento.





Mejillones al aroma de apio

Para La Cocinera LC9450

Ingredientes

- 1 kg. de mejillones.
- 25 ml. de aceite de oliva virgen.
- 4 ramas de apio.
- 1 limón.
- 50 ml. de vino blanco.
- 50 ml. de agua (para el depósito de vapor).

Preparación

- Sin pala de amasar. Poner el agua en el depósito de vapor. Lavar bien los mejillones, rascando la concha con un cuchillo e introducir en la cubeta. Añadir el apio limpio y troceado junto con el resto de los ingredientes. Programa 2, 20 minutos.



Crema de remolacha

Para La Cocinera LC9450

Ingredientes

- 175 gr. de cebolla.
- 350 gr. de remolacha.
- ½ pastilla de caldo de pollo concentrado.
- 20 ml. de aceite de oliva.
- 125 ml. de yogur natural.
- 80 gr. de zanahoria.
- 800 ml. de agua.
- Sal.
- 150 gr. De patata.

Preparación

- Con pala de amasar. Pelar y trocear la remolacha, la zanahoria, la patata y la cebolla. Introducir todos los ingredientes en la cubeta, a excepción del yogur y el perejil. Programa 21, 1 hora y 50 minutos.
- Triturar y servir con un toque de yogur y el perejil picado sobre la crema.





Sopa juliana

Para La Cocinera LC9450

Ingredientes

- 100 gr. de zanahoria.
- 100 gr. de puerro.
- 100 gr. de patata.
- 1 rama de apio.
- 100 gr. de calabacín.
- 100 gr. de tomate maduro.
- 1 punta de jamón.
- 1 hueso de caña.
- 10 ml. de aceite de oliva virgen.
- Sal.
- 1,5 l. de agua.

Preparación

- Sin pala de amasar. Lavar, pelar y cortar todas las verduras en juliana e introducir en la cubeta. Incorporar la punta de jamón, el hueso y el aceite. Cubrir de agua. Sazonar al gusto. Programa 21, 1 hora y 50 minutos.



Royal Deluxe



Silver Home Bread



 **PRINCESS**[®]
más bueno que el pan



Gambas agridulces

Para Tefal Actifry

Ingredientes

- 500 g gambas peladas
- 1 pera
- 1 cucharada de azúcar moreno
- 1 cucharada de salsa de ostras
- 1 cucharada de maicena
- 1 cucharada de salsa de soja
- 1 cucharada ActiFry de aceite de oliva
- 1 diente de ajo

Preparación

- Pelamos el diente de ajo y lo ponemos en la ActiFry antes de preparar los otros ingredientes.
- Cortamos las peras en rodajas y las sumergimos en azúcar moreno. Las calentamos en la ActiFry durante 5 minutos e inmediatamente después añadimos las gambas y el aceite de oliva.
- Sofreimos durante otros 5 minutos. Mezclamos bien el resto de ingredientes en un cuenco y añadimos as gambas. Lo dejamos cocinar 3 minutos más.

La Cocinera LC9450, el robot más versátil

La Cocinera mejora su dos modelos anteriores con interesantes funciones.

La Cocinera presenta ahora su tercer modelo en el mercado, el LC9450 que cuenta con avances tiflotécnicos para que pueda ser utilizado incluso por ciegos totales. Para comenzar, el LC9450 tiene todas las ventajas de los modelos anteriores, a las cuales añade la particularidad de una voz que guía los pasos del usuario en todos los casos y posibilidades, no sólo para poner en funcionamiento cualquier receta, sino para informarle en cualquier momento sobre el tiempo que falta hasta que termine. Incluso le avisará si se ha equivocado de botón y le indicará lo que muestra en pantalla cada vez que lo modifique.

No solamente habla sino que guía y enseña al usuario sin que tenga que conocer las instrucciones. La voz puede también silenciarse si así se desea. Otra exclusiva característica de este modelo es que además de hablar y enseñar, también lee. Bastará con mostrar la receta a La Cocinera, para que, mediante un escáner, se autoprograme sola, sin tener que pulsar el usuario los botones del panel de control. Bastará que usted le enseñe a La Cocinera aquella receta que quiere que elabore para usted. La Cocinera leerá la receta y sabrá cómo cocinarla. Un recetario con casi mil recetas va incluido en el equipo, para que puedan hacerse todo tipo de platos tan fácilmente.

Los botones del panel de control tienen formas distintas para su cómoda localización y están marcados con escritura Braille.





www.mirobotdecocina.com

