Potaje de lentejas

FÁCIL | 60 MIN. | 4 RACIONES

INGREDIENTES

- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 120 ml de aceite de oliva virgen
- 1,5 L de caldo de verduras
- 400 g de lentejas cocidas
- Setas al gusto
- 50 g de acelga troceada
- 100 g de chorizo
- 100 g de longaniza o botifarra
- 100 g de panceta
- 80 g de tomate frito
- 2 patatas peladas y cuarteadas
- 100 ml de vino blanco
- 1 hoja de laurel
- 1 rama de tomillo fresco
- Una pizca de pimentón dulce
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

1. Procesar todas las verduras con el Direct Prep por separado, reservar.
2. Añadir el aceite en el bol y programar 150º C, transcurridos 2 minutos, añadir la cebolla y el ajo, sofreír a velocidad 4-5 durante 10 minutos.
3. Incorporar las setas y el resto de las verduras, excepto las acelgas, y dorar a la misma temperatura durante 12 minutos.
4. Añadir el pimentón y mezclar rápidamente, acto seguido, verter el vino y esperar 3 minutos hasta que evapore el alcohol, ajustar la temperatura a 102º C.
5. Agregar las lentejas, el tomate, el caldo, las patatas y las hierbas aromáticas, llevar a ebullición y cocinar durante 25 minutos.
6. Marcar en una sartén la carne a rodajas e incorporar en los últimos 5 minutos de cocción esta carne y las acelgas.
7. Salpimentar al gusto y decorar con perejil fresco.

ACCESORIOS

- Pala de remover
- Tapón de cocción lenta
- Direct Prep con el disco de corte 4 o 5

Carne en salsa

MEDIA | 4,30 H | 4 RACIONES

INGREDIENTES

- 140 ml de aceite de oliva
- 4 dientes de ajo
- ½ pimiento rojo
- ½ pimiento verde
- 1 cebolla grande
- 1 zanahoria
- 60 g de champiñones cortados a cuartos
- 1 L de vino tinto
- 1 vaso de vino rancio
- 1 L de caldo (pollo, carne, verduras ... al gusto)
- 500 g de carne fileteada para estofar (culata)
- 50 g de tomate natural triturado
- 2 hoja de laurel
- Una pizca de tomillo, orégano, cúrcuma y de pimentón
- 1 cucharada sopera de mostaza en grano
- Gotitas de tabasco (opcional)
- Espárragos verdes (de margen)
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

1. Procesar todas las verduras con ayuda del Direct Prep con el disco de corte elegido, reservar en un bol por separado.
2. Introducir el aceite, colocar la pala de remover y ajustar la temperatura a 160º C, velocidad 4-5, cuando hayan transcurrido 2 minutos añadir el ajo y dorar 1 minuto.
3. Agregar la cebolla, la sal y la pimienta y cocinar durante 12 minutos, velocidad 5 continua.
4. Añadir el resto de las verduras, excepto los espárragos y cocinar a 130º C durante 12 minutos más.
5. Verter los vinos, la mostaza, el pimentón, las aromáticas, la cúrcuma y el tomate, dejar hervir unos minutos para evaporar el alcohol.
6. Retirar el accesorio y añadir ½ litro de caldo, ajustar temperatura a 102º C. (si fuera necesario durante la cocción ir añadiendo más caldo)
7. Sellar la carne previamente salpimentada en una cazuela al fuego con aceite de oliva a máxima potencia (enharinada opcional).
8. Añadir la carne al bol y bajar la temperatura a 96º C, cocinar sin velocidad y sin tapa durante 4 horas.
9. Los últimos 5 minutos agregar los espárragos.
10. Dejar reposar y servir al día siguiente, decorar con alguna aromática fresca picada a cuchillo.

ACCESORIOS

- Pala de remover
- Tapón de cocción lenta
- Direct Prep con el disco de corte 4 o 5

chef PLUS by KENWOOD | COOKEASY PLATINUM