



MasterPRO
THE PROFESSIONAL CHOICE

Recetas
**COCINA
COMO UN CHEF**

Airfryer

COOK LIKE A CHEF





CREATIVIDAD, INNOVACIÓN Y CIENCIA EN LA COCINA



CREATIVIDAD, INNOVACIÓN Y CIENCIA EN LA COCINA

El **Cook & Chef Institute** es una fundación compuesta por figuras del mundo de la alta cocina internacional, y Bergner, que se han unido para compartir el pensamiento estratégico sobre la cocina y la innovación tecnológica en utensilios de cocina.

"Nuestra misión es garantizar la innovación a nivel internacional en productos de cocina que contribuyen a mejorar las artes culinarias, con atención a la nutrición, la salud y el bienestar de la gente, poniendo a su disposición productos de primera calidad".



En **MasterPRO**, estamos constantemente aumentando nuestros conocimientos a través de la **investigación, el estudio y la experiencia**. Esta actitud de mejora continua es posible gracias a la profesionalidad y meticulosidad con la que MasterPRO afronta el reto de llevar la cocina profesional a los hogares de los amantes de la gastronomía.

MasterPRO aplica los procesos de producción más profesionales, cuidando el diseño y la fabricación para cumplir con **los estándares de calidad más exigentes** y prestando la **máxima atención a los detalles**, lo que supone un verdadero cambio en el mundo de la cocina.

Todos los productos de la marca MasterPRO han sido testados por la fundación Cook&Chef Institute, pasando previamente una auditoría de nuestros chefs, reforzando así la seguridad alimentaria en la cocina.

I N D I C E

ENTRANTES

Tiras de pollo cajún	P. 10
Nuggets de pescado crujientes	P. 11
Mini Pizzas de tomate y queso	P. 12
Palitos de Mozzarella	P. 13
Patatas fritas caseras	P. 14
Bastones de Boniato	P. 15
Snacks de Bacon Queso	P. 16
Tostada de aguacate y tomates cherry	P. 17
Rollitos de hojaldre con jamón york y queso	P. 18
Tostada de queso crema y fresas	P. 19
Croquetas de jamón	P. 20

PRINCIPALES

Hamburguesas con Queso	P. 24
Solomillo de Pollo con Pimientos	P. 25
Alitas de pollo BBQ	P. 26
Pollo al parmesano	P. 27
Huevos al plato	P. 28
Quesadillas vegetales	P. 29
Empanadas criollas	P. 30
Pulpo con patatas	P. 31

POSTRES

Muffins con chips de chocolate y pistacho	P. 34
Donuts glaseados	P. 35
Magdalenas con pepitas de chocolate	P. 36
Magdalenas de limón	P. 37
Churros	P. 38
Cookies	P. 39
Tostadas francesas	P. 40

FUNCIONES DE LOS PROGRAMAS

ICONO	ALIMENTO	TEMPERATURA	TIEMPOS	COCINA
 CARNE	Filete: Chuletón, Solomillo de ternera, Filete	205 °C	6 minutos	Poco hecho
			8 minutos	Al punto
			10 minutos	Muy hecho
	Hamburguesa	205 °C	10 minutos	
	Albóndigas de Carne	205 °C	8 minutos	
	Salchicha	205 °C	8-12 minutos	
	Chuleta de Cerdo, sin hueso	205 °C	12-14 minutos	
	Chuleta de Cerdo, con hueso	205 °C	16-18 minutos	
 PESCADO	Salmón	175°C	8 minutos	
	Tilapia	175°C	6-8 minutos	
	Pez espada	175°C	8-10 minutos	
 GAMBAS	Gamba	190°C	6-10 minutos	Remove
	Langostino	190°C	8-10 minutos	Remove
 COSTILLAS	Tocino	160 °C	6-8 minutos	
	Panceta	160 °C	10 minutos	
	Jamón cocido	160 °C	6 minutos	
 POLLO	Alitas de Pollo	195 °C	20-25 minutos	Remove
	Pata de pollo/Muslo	195 °C	25 minutos	
	Muslo de pollo, Sin Hueso, Sin piel	195 °C	10-12 minutos	
	Muslo de pollo, deshuesado, Con piel	195 °C	20-30 minutos	
	Pechuga de pollo, deshuesado, sin piel	180 °C	12-14 minutos	

ICONO	ALIMENTO	TEMPERATURA	TIEMPOS	COCINA
 PATATAS FRITAS	Patatas gajo	350 °C	25-30 minutos	Remove
	Patatas criollas	350 °C	20-25 minutos	Dar la vuelta
	Patatas fritas	350 °C	25-30 minutos	Remove
	Batata	380 °C	25-30 minutos	Dar la vuelta
 POSTRES	Magdalenas	150 °C	15 minutos	
	Tarta	150 °C	30 minutos	
	Pastelitos	150 °C	15 minutos	
	Brownies	160 °C	30 minutos	
 COMIDA CONGELADA	Nuggets de pollo	350 °C	10 minutos	Remove
	Aros de Cebolla	350 °C	10 minutos	Remove

E N T R A N T E S





Tiras de pollo cajún

Ingredientes

454 g de solomillos de pollo	4g de cebolla en polvo
355 ml de leche	5 g de pimentón
10 ml de salsa picante de Luisiana	3 g de mostaza molida
180 g de harina todo uso	2 g de pimienta de cayena
15 g de sal	12 g de almidón de maíz
4 g de pimienta negra	Aceite en spray
7 g de ajo en polvo	Salsa para servir

Pasos

Marina los solomillos de pollo en leche y salsa picante durante 4 horas o durante la noche. Agrega todos los ingredientes restantes menos el aceite en un bol grande y mezcla bien. Reboza el pollo marinado en la mezcla y sacude el exceso. Mezcla 1/3 del adobo del pollo en la harina sazonada y mezcla bien. Esto creará pequeños copos. Deja que el pollo se asiente hasta que el revestimiento se vuelva pegajoso y vuelve a rebozarlo por la harina. Reparte los solomillos en la cesta del Air Fryer y rocía aceite en spray sobre las tiras de pollo. Cocina en modo fritura a 200°C durante 10 minutos, hasta que estén doradas y crujientes. Servir acompañadas de salsas al gusto y un poco de cilantro picado.



Nuggets de pescado crujientes

Ingredientes

454 g de pescado blanco u otro pescado suave	180 g de pan rallado
30 g de harina	Aceite en spray
7 g de condimento Old Bay	Salsa tártara, para servir
2 huevos	Cilantro fresco

Pasos

Corta el pescado en dados. Mezcla la harina y el condimento Old Bay en un bol. Cubre cada porción de pescado con la harina sazonada y luego sumerge en los huevos batidos y reboza en pan rallado. Divide el pescado separado en la cesta del Air Fryer y rocía con aceite en spray. Cocina en el modo fritura a 200 °C durante 6 minutos. Gira el pescado, vuelve a rociar con un poco más de aceite y sigue cocinando a la misma temperatura durante 4 minutos más. Sirve con salsa tártara y cilantro fresco.



x1



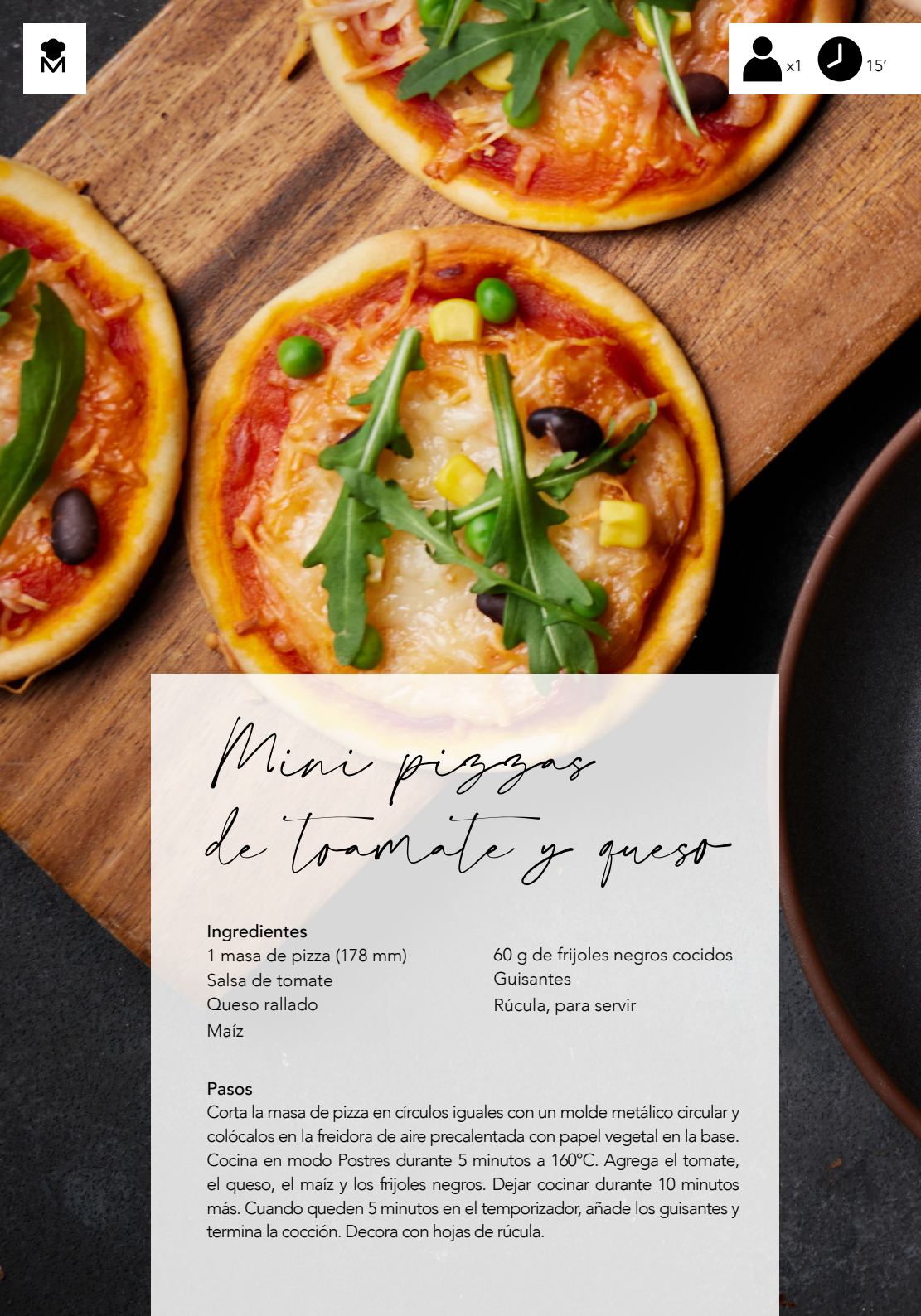
15'



x3



8'



Mini pizzas de tomate y queso

Ingredientes

1 masa de pizza (178 mm)
Salsa de tomate
Queso rallado
Maíz

60 g de frijoles negros cocidos
Guisantes
Rúcula, para servir

Pasos

Corta la masa de pizza en círculos iguales con un molde metálico circular y colócalos en la freidora de aire precalentada con papel vegetal en la base. Cocina en modo Postres durante 5 minutos a 160°C. Agrega el tomate, el queso, el maíz y los frijoles negros. Dejar cocinar durante 10 minutos más. Cuando queden 5 minutos en el temporizador, añade los guisantes y termina la cocción. Decora con hojas de rúcula.



Palitos de mozzarella

Ingredientes

16 g de harina
3 g de almidón de maíz
3 g de sal
1 g de pimienta negra
2 huevos
15 ml de leche

50 g de pan rallado con perejil
3 quesos mozzarella
Aceite en spray
Salsa Marinara para servir
Cebollino

Pasos

En un bol, mezcla la harina, el almidón de maíz, la sal y la pimienta. Bate los huevos y la leche en un bol aparte y en un tercer recipiente, coloca el pan rallado con perejil. Corta el queso mozzarella en tiras similares y reboza primero por la harina, después por el huevo y finalmente por el pan rallado. Vuelve a sumergir en el huevo y en el pan. Enfría los palitos de mozzarella en el congelador durante 30 minutos. Colocalos bien separados en la cesta del Air Fry y rocíalos con aceite en spray. Selecciona el modo fritura y cocina a 200°C durante 8 minutos. A mitad de cocción, gira los palitos para asegurar una cocción uniforme. Sirve con salsa marinara o salsa ranchera y decora con cebollino picado.



x4



15'



x4



20'

Patatas fritas caseras

Ingredientes

2 patatas rojas

1 litro de agua fría

15 ml de aceite

3 g de ajo en polvo

2 g de pimentón

Sal

Pimienta

Ketchup o salsa
ranchera, para servir

Pasos

Corta las patatas en bastones y remójalas en agua durante 15 minutos. Cuela las patatas, lávalas con agua fría y seca con toallas de papel o un trapo de cocina. Colócalas en un bol. Añade el aceite, las especias y remueve hasta que estén completamente cubiertas. Coloca las patatas en la cesta de freidora de aire. Selecciona el modo Patatas Fritas, y cocina a 200 °C durante 15 minutos. A mitad de la cocción, remueve las patatas para asegurar una cocción uniforme. Sirve con salsa ketchup, salsa ranchera o ambas.

Bastones de boniato

Ingredientes

1 boniato

Sal y pimienta

Ajo en polvo

Perejil

Aceite de oliva

Pasos

Lavamos bien el boniato y secamos. Cortamos en rodajas y luego en tiras. En un bol ponemos el boniato, las especias al gusto y un pelín de aceite y removemos bien. Programamos la máquina a 200° durante 15 minutos e introducimos nuestros bastones de boniato.



Snacks de bacon y queso

Ingredientes

4 tiras de Bacon o panceta fresca
Queso curado o el que más nos guste
4 palillos o brochetas

Pasos

Estiramos la tira de Bacon o panceta sobre una tabla. Cortamos el queso en rectángulos del mismo ancho que el Bacon. Enrollamos la tira de Bacon sobre el queso haciendo un paquetito. Lo sellamos con un palillo. Metemos en la maquina con un trozo de papel de horno para no manchar ya que soltará grasa del queso y del Bacon. Programamos durante 4 minutos a 200° y los tendremos listos.



Tostada de aguacate y tomates cherry

Ingredientes

4 rebanadas de pan de hogaza	Sal gorda
16 tomates Cherry	Sésamo negro
2 aguacates	Canónigos
AOVE	

Pasos

Preparamos nuestros ingredientes, pelamos y cortamos en rodajas los aguacates. Lavamos y cortamos a la mitad los Cherry. Tostamos el pan en la maquina a 180° durante 4 minutos. Sacamos el pan tostado y ponemos encima el aguacate, los Cherry, añadimos un chorro de aceite de oliva, sal gorda y terminamos decorando con sésamo negro y unas hojas de canónigos.



Rollitos de hojaldre de jamón york y queso

Ingredientes

1 lámina de hojaldre
Tomate frito triturado
250gr Jamón de york/cocido
Queso rallado
1 huevo

Pasos

Estiramos la masa de hojaldre y la cubrimos con un poco de tomate frito triturado, sin llegar a los bordes. Añadimos las lonchas de jamón de york o cocido, el que más nos guste y por último esparcimos el queso rallado. Hacemos un rollo con la masa de hojaldre rellena. Calentamos 5 minutos a 180° la máquina. Pintamos de huevo el hojaldre y cocinamos a 180° durante 10 minutos.

Tostada de queso crema y fresas

Ingredientes

4 rebanadas de pan de hogaza
Queso crema de untar
Fresas
Miel

Pasos

Cortamos en rodajas las fresas y reservamos. Tostamos el pan en la máquina a 180° durante 4 minutos. Untamos el pan con el queso crema, añadimos las fresas cortadas y terminamos con un chorro de miel.



Croquetas de jamón

Ingredientes

250 gr jamón a taquitos
500 ml leche entera
50 gr harina
40 gr de mantequilla

Nuez moscada
Pimienta
3 huevos
Pan rallado

Pasos

Ponemos a calentar la leche, sin que rompa a hervir y reservamos. Añadimos la mantequilla y cuando se haya deshecho incorporamos la harina y tostamos durante 3 o 4 minutos, sin dejar de remover. Echamos la leche de golpe y no dejamos de remover hasta que la bechamel comience a espesar, añadimos el jamón a taquitos y mezclamos bien. Vertemos la masa en una fuente y dejamos enfriar hasta que esté templada. Cubrimos con un poco de mantequilla la masa y papel film, dejamos reposar toda la noche. Con ayuda de dos cucharas damos forma a las croquetas, pasamos por pan rallado, huevo batido y de nuevo pan rallado. Terminamos de dar forma con las manos, vamos dejando las croquetas en un plato. Congelaremos las croquetas y directamente del congelador cocinamos en la máquina a 180° durante 15 minutos.



Chips vegetales

Ingredientes

400 gr Calabacín
400 gr Berenjena
50 gr Zanahoria
100 gr Pimiento

Pasos

Cortamos nuestros vegetales en rodajas muy finas, preferiblemente con una mandolina. Añadimos en la cesta de la Airfryer de 6 L sin que se monten. Cocinamos durante 7 minutos a 180°. Observaremos el grado de cocinado ya que depende del grosor que hayamos cortado tardarán un poco más si son gordas o menos si son muy finitas.



Calamares a la romana

Ingredientes

½ taza de harina	Sal
1 huevo grande	Pimienta negra
¼ taza de leche	500gr anillas de calamar
2 tazas de panko	Aceite

Pasos

Calentamos la maquina a 200° durante 5 minutos. Mientras colocamos en un bol la harina, en otro bol batimos el huevo y le añadimos la leche. En un tercer bol, incorporamos el panko con la sal y pimienta al gusto. Cubrimos los calamares con harina, los pasamos por la mezcla de huevo y finalmente por el panko. Colocamos los calamares en la canasta de la máquina de forma que no se superponga ninguno. Rociar la parte superior con aceite en aerosol. Cocinar durante 4 minutos a 200°, darle la vuelta y cocinar 3 minutos más.



Triángulos de queso feta

Ingredientes

1 yema de huevo
100 gr queso feta
2 cucharadas de perejil
1 cebollino
Pimienta
5 hojas de pasta filo

Pasos

Bate la yema de huevo en un bol y mézclala con el queso feta, el perejil y el cebollino. Sazónalo con pimienta al gusto. Corta cada hoja de pasta filo en tres tiras. Coge una cucharadita llena de la mezcla de feta y colócala en la parte interior de una tira de pasta. Pliega la punta de la pasta sobre el relleno para formar un triángulo, y después dobla la punta en zigzag hasta que el relleno quede envuelto en un triángulo de pasta. Rellena del mismo modo las demás tiras de pasta con feta. Precalienta la maquina a 200 °C. Unta los triángulos con un poco de aceite y coloca cinco de ellos en la cesta. Introduce la cesta en la maquina y cocina durante 3 minutos. Hornea el resto de triángulos del mismo modo.



Gyozas de cerdo con salsa

Ingredientes

1 cucharada de mirin
1 paquete de obleas para gyozas
Sal
Pimienta

Pasos

Pica la col bien fina, colócala en un bol y añade una pizca de sal. Deja reposar 10 minutos. Una vez reposada, escúrrela apretando con las manos para que suelte toda el agua. Ralla el ajo y un trozo de jengibre del mismo tamaño que el del ajo. Mezcla la col con la carne picada, el ajo y el jengibre rallados y los ajos tiernos picados finos. Aliña con la salsa de soja, el aceite de sésamo, el mirin y un poco de pimienta. Deja reposar 15 minutos en la nevera. Coloca una oblea de gyoza en la palma de la mano y pon una cucharadita del relleno. Ten a mano un cuenco con agua moja el dedo y humedece el borde de la oblea. Dobla por la mitad y haz dobleces de derecha a izquierda hasta llegar al final. Aprieta bien para unir y moja un poco más si es necesario. Repite la operación con todas las gyozas. Vamos añadiendo las gyozas por tandas en la cesta de la máquina y cocinamos 3 minutos a 180°.



Bolitas de plátano con queso

Ingredientes

1 plátanos maduros
100 gr. de queso mozzarella
80 gr. de queso rallado

Pasos

En una olla con agua hirviendo cocina el plátano maduro, previamente pelado. Deja al fuego durante 25 minutos hasta que esté blando. Retira del agua los plátanos y macerar hasta obtener un puré. Después, agrega el queso rallado, una pizca de sal mezcla todo muy bien. Haz una bolita de plátano amasando el puré con las manos. Luego aplástala y agrega en el centro un poco de queso mozzarella. Cierra muy bien volviendo a formar una bola con la masa. Coloca las bolitas en la cesta de la máquina a 170°C durante 18 minutos. Cuando lleve 9 minutos dales la vuelta.



x1



10'



x2



5'

Palomitas de maíz

Ingredientes

½ taza de maíz
Aceite de oliva
Sal

Pasos

Podemos en la cesta de la maquina un poco de aceite y encima papel de aluminio para que no se vaya, del tamaño de la cesta. Añadimos nuestro maíz y lo rociamos con un poco de aceite. Cocinamos a 200° durante 10 minutos. Sacamos a un bol y salamos al gusto.

Picatostes

Ingredientes

3 rebanadas de pan de molde
Tomillo
Romero
Ajo en polvo

Pizca de sal
Aceite de oliva

Pasos

Mezclamos en un bol el aceite con las especias al gusto y una pizca de sal. Pincelamos las rebanadas de pan por los dos lados y cortamos en cubos pequeños. Los añadimos en la cesta de la maquina y cocinamos durante 3 minutos a 200°.



Huevos duros

Ingredientes

4 huevos

Pasos

Ponemos en la cesta los huevos con cuidado y cocinamos 13 minutos a 130°. Dejamos que se enfríen un poco al salir y los metemos en un bol con agua fría. Cuando se templen podremos pelarlos.



P L A T O S P R I N C I P A L E S





x4



25'



x4



6'

Bocados de brócoli y parmesano

Ingredientes

1 brócoli

30gr de pan rallado

30gr de parmesano

1 huevo

Pizca de sal

Aceite de oliva

Pasos

Cocemos las flores del brócoli en una cazuela con agua y sal durante 10 minutos. Colamos y aplastamos para hacerlas puré. Añadimos el pan rallado, el queso parmesano, el huevo, la cebolla picada finamente, sal y pimienta al gusto y mezclamos bien. Hacemos una especie de croquetas y las vamos colocando en la cesta de la máquina. Las pintamos con un poco de aceite de oliva, si tenemos en spray mejor. Cocinamos durante 8 minutos a 180°. Si las queremos un poco más crujientes las dejaremos algún minuto más.

Brócoli en Tempura

Ingredientes

2 brócolis

230gr de harina de tempura

300ml de agua muy fría

Hielos

Pasos

Preparamos nuestra tempura con la harina especial y el agua muy fría, cuando tengamos todo integrado añadimos unos hielos y seguimos removiendo. Dejamos en nevera. Mientras cortamos nuestro brócoli. Pasamos por la mezcla anterior y sobre la cesta de la máquina con un poco de aceite de oliva, añadimos las verduras sin que estén amontonadas. Cocinamos 10 minutos a 180°. Dependiendo del tamaño que hayamos cortados, hará falta algún minuto más o menos, lo mejor es a los 8 minutos controlar.



Verduras en tempura

Ingredientes

1 calabacín	230gr de harina de tempura
2 zanahorias	300ml de agua muy fría
1 berenjena	Hielos

Pasos

Preparamos nuestra tempura con la harina especial y el agua muy fría, cuando tengamos todo integrado añadimos unos hielos y seguimos removiendo. Dejamos en nevera. Mientras pelamos y cortamos nuestras verduras, del mismo tamaño. Pasamos por la mezcla anterior y sobre la cesta de la maquina con un poco de aceite de oliva, añadimos las verduras sin que estén amontonadas. Cocinamos 10 minutos a 180°. Dependiendo del tamaño que hayamos cortados, hará falta algún minuto más o menos, lo mejor es a los 8 minutos controlar.



Hamburguesas con queso

Ingredientes

450 g de carne picada de ternera	1 huevo, batido
3 g de sal	Aceite de oliva en spray
1 g de pimienta negra	4 rebanadas de queso cheddar
6 ml de salsa Worcestershire	Mini pan de hamburguesa
5 g de mostaza Dijon	Mayonesa y ketchup, para servir
1 cebolla pequeña, rallada	Pepinillos gruesos

Pasos

Mezcla la carne picada, la sal, la pimienta negra, la salsa Worcestershire, la mostaza Dijon, la cebolla rallada y el huevo hasta que estén bien combinados. Enfría 10 minutos en la nevera. Forma 4 hamburguesas iguales del tamaño del pan y rocíalas con aceite de oliva. Colócalas separadas en la freidora de aire. Cocina con el modo Carne a 180°C, durante 8 minutos. Voltea las hamburguesas a media cocción para asegurar un dorado uniforme. Agrega las rebanadas de queso cheddar cortadas al tamaño de la hamburguesa cuando quede 1 minuto de cocción.



x4



25'



x4



60'

Solomillo de pollo con pimientos

Ingredientes

1kg de solomillo de pollo
1 pimiento grande (el que más nos guste o
un pack de 3 colores pequeños)
Sal
Pimienta

Pasos

Cortamos el solomillo en trozos para que nos quepa en la cesta de la máquina. Salpimentamos por las dos caras. Cocinamos en la máquina a 180° durante 15 minutos. Depende como nos guste, más hecho o menó hecho, ponemos el tiempo.



Alitas de pollo BBQ

Ingredientes

1kg de alitas de pollo con o sin hueso
Salsa barbacoa de buena calidad o casera*
Sal
Pimienta

* Se puede hacer con Kéetchup, Vinagre de manzana,
Azúcar moreno, Salsa inglesa Worcestershire,
Pimentón dulce con las cantidades que nos guste

Pasos

Salpimentamos nuestras alitas de pollo y las pasamos a un bol donde las dejaremos macerar junto con la salsa barbacoa durante mínimo 30 minutos en la nevera. Pasado ese tiempo, ponemos un papel de horno sobre la base y añadimos nuestras alitas y programamos durante 25 minutos a 180°. A mitad de tiempo les daremos la vuelta.



Pollo al parmesano

Ingredientes

8 filetes de pechuga de pollo
Sal y pimienta al gusto
Tomate frito triturado
Queso parmesano
Pan rallado (se puede usar con ajo y perejil)

Pasos

Salpimentamos las pechugas de pollo y las empanamos con el pan rallado. Metemos en nuestra maquina durante 15 minutos a 180°. A los 11 minutos sacamos y añadimos por encima un poco de tomate triturado en cada pechuga, un poco de queso parmesano y un pelín de sal. Volvemos a meter en la maquina los 4 minutos restantes.



Huevos al plato

Ingredientes

2 huevos
Tomate frito triturado
Taquitos de jamón serrano
Sal
Pimienta

Pasos

En una tartera de barro pequeña, añadimos un poco de tomate frito triturado y ponemos encima los dos huevos y los salpimentamos, añadimos a gusto los taquitos de jamón. Cocinamos en la maquina durante 8 minutos a 180°.



Quesadillas vegetales

Ingredientes

2 tortitas de trigo
3 pimientos
Aceite de oliva
Sal
Pimienta
Queso rallado

Pasos

Cortamos en tiras los pimientos, los lavados y en un bol le añadimos un poco de aceite y salpimentamos al gusto. Cocinamos los pimientos 10 minutos a 180°. Cuando estén listos ponemos encima de una tortita de trigo los pimientos y encima queso rallado al gusto, tapamos con la otra tortita de trigo y cocinamos en la máquina durante 7 minutos a 180°.



Empanadas criollas

Ingredientes

1kg de alitas de pollo con o sin hueso
Salsa barbacoa de buena calidad o casera*
Sal
Pimienta

Pasos

Picar las cebollas y el pimiento y sofreír hasta que la cebolla se vuelva transparente. Agregar la carne picada y cocinar por unos 5 minutos. Luego condimentar a gusto con la sal, pimienta, ajo molido, pimentón y comino. Mezclar bien para incorporar, cocinar durante 5 minutos más y retirar del fuego. Cocemos dos huevos y cortamos las aceitunas en pequeños trozos. Cuando los huevos estén cocidos los mezclamos con las aceitunas. Después, agregamos esta mezcla al resto del relleno. Mezclamos bien y dejar enfriar. Una vez frío el relleno, empezar a rellenar las empanadas. Para eso vamos a hacer lo siguiente:

1. Cogemos una "masa de empanadilla" y colocarla sobre la palma de la mano.
2. Con una cuchara, añadir dos cucharadas de relleno en el centro de la empanada.
3. Pintamos con agua el borde de la empanada y la cerramos
4. Hacemos presión para sellarla bien y marcamos con las puntas de un tenedor. Utilizamos el tercer huevo para pintarlas y cocinamos en la freidora durante 7 minutos a 180°.



Pulpo con patatas

Ingredientes

1 pata de pulpo cocido
1 patata
Aceite de oliva
Sal
Pimienta
Pimentón dulce

Pasos

Lavamos y pelamos la patata entera. La partimos por la mitad y le hacemos por la cara de dentro unas incisiones. Salpimentamos al gusto y le añadimos un pelín de aceite de oliva. Calentamos 5 minutos a 180° la máquina. Ponemos durante 25 minutos a 180° la patata en la freidora. Cuando queden 8 minutos metemos la pata de pulpo cocida. Cuando saquemos todo y presentemos, partimos a trozos el pulpo y le ponemos por encima un poco de sal, aceite y pimentón dulce.



Tortitas de coliflor y boniato

Ingredientes

4 boniatos
Aceite de oliva
3 cucharadas de harina
Guindilla molida
Nuez moscada
Curry
Tomillo
130 ml leche evaporada
1 cucharada de mantequilla
½ coliflor grande

Pasos

Lavar bien los bonitos, pelarlos, y cortarlos y cocerlos durante 20 minutos en una olla grande con agua y sal. A los 10 minutos añadir los ramilletes de la coliflor juntos con los dientes de ajo. Escurrimos y dejamos atemperar para poder manipular todo. Cortamos finamente la coliflor, trituramos los boniatos con los ajos y lo añadimos junto a la coliflor en un bol. Añadimos la mantequilla, la leche evaporada, las especias al gusto y rectificamos de sal. Mezclamos bien. Formamos tortitas y las espolvoreamos con un poco de harina. Añadimos un poco de aceite. Cocinamos en la máquina durante 3 minutos a 200°. Si queremos un poco más crujientes lo dejaremos 1 minuto más.



x4



30'



x4



20'



Bacalao rebozado con cebolla y pimientos

Ingredientes

8 trozos de bacalao

Sal

2 huevos

Harina

1 cebolla

1 pimiento verde/rojo

Pasos

Cortamos la cebolla en juliana, que esté bien fina y el pimiento a trozos pequeños. Añadimos un poco de sal y metemos en la cesta de la máquina y cocinamos durante 10 minutos a 180°. Mientras pasamos por harina y huevo el bacalao y pasados esos 10 minutos de las verduras lo incorporamos en la cesta y programamos 8 minutos más a 180°. Si vemos que el rebozado no está crujiente o lo queremos más, añadiremos 2 minutos más de cocinado a la misma temperatura.



Langostinos crujientes al curry

Ingredientes

2 brócolis

230gr de harina de tempura

300ml de agua muy fría

Hielos

Pasos

Preparamos nuestra tempura con la harina especial y el agua muy fría, cuando tengamos todo integrado añadimos unos hielos y seguimos removiendo. Dejamos en nevera. Mientras cortamos nuestro brócoli. Pasamos por la mezcla anterior y sobre la cesta de la máquina con un poco de aceite de oliva, añadimos las verduras sin que estén amontonadas. Cocinamos 10 minutos a 180°. Dependiendo del tamaño que hayamos cortados, hará falta algún minuto más o menos, lo mejor es a los 8 minutos controlar.



Costillas BBQ

Ingredientes

1 o 2 costillares de cerdo de 2kg
Sal
Pimienta,
Ajo en polvo
Comino
Pimentón
Salsa BBQ

Pasos

Primero cortamos nuestro costillar en trozos para que quepa en la cesta de la máquina, lo condimentamos con las especias al gusto que queramos. Cocinamos durante 20 minutos a 200°. Sacamos y añadimos salsa bbq por una de las caras. Otros 2 minutos a 200° y volvemos a sacar para pintar la otra cara con la salsa y 2 últimos minutos a 200°.



Pollo asado con patatas

Ingredientes

1 pollo de 1,8 kg aprox	1 limón
4 patatas medianas	Sal
Tomillo	Pimienta
Romero	

Pasos

Primero troceamos el pollo, salpimentamos y añadimos las hierbas aromáticas que más nos gusten. Cortamos las patatas a nuestro gusto todas del mismo tamaño, las salpimentamos y las introducimos en la cesta y encima el pollo. Cocinamos a 180° durante 35 minutos, dependiendo del tamaño del pollo lo dejaremos algunos minutos más si nos gusta la piel más crujiente.



x6



15'



x4



30'

Perritos calientes

Ingredientes

6 salchichas

6 panes de perrito caliente

6 pepinillos

1 cebolla

Queso cheddar

Kétchup

Mostaza

Pasos

Cocemos nuestras salchichas durante 5 minutos en una olla con abundante agua. Abrimos los panes y añadimos en cada uno de ellos una salchicha, añadimos pepinillo picado, cebolla en juliana, longas de queso cheddar al gusto. Ponemos 3 panes en la cesta de la maquina y cocinamos a 170° durante 3 minutos. Sacamos y añadimos salsa a nuestro gusto. Repetimos con los otros 3 panes.

Berenjena al parmesano

Ingredientes

3 berenjenas medianas

Salsa de tomate triturado

100 gr parmesano en polvo

100 gr de mozzarella

Sal

Pimienta

Aceite de oliva

Pasos

Cortamos las berenjenas limpias, las cortamos por la mitad y le añadimos un poco de aceite y salpimentamos. Calentamos la maquina a 200° y cocinamos durante 15 minutos. Retiramos las berenjenas y le añadimos por encima tomate triturado, queso parmesano y el queso mozzarella. Volvemos a meter en la maquina durante 5 minutos a 200° para gratinar. Si queremos gratinar un poco más dejaremos 1 minuto más.



x4



30'

Rollitos de primavera

Ingredientes

2 dientes de ajo

1 col blanca

2 zanahorias

100 g de carne picada

Salsa de soja

Semillas de sésamo

Pasta filo

1 huevo

Pasos

Picamos el ajo y lo doramos en una sartén. Cortamos la col en juliana. Sofreímos la col con el ajo. Cortamos también la zanahoria en juliana y lo agregamos. Una vez esté todo bien salteado, retiramos a un plato y reservamos. Es importante que las verduras queden al dente, no completamente hechas. En la misma sartén hacemos la carne. Cocinamos hasta que se haya dorado. Añadimos de nuevo las verduras y mezclamos con la carne. Añadimos unas cucharadas de soja y las semillas de sésamo. Probamos de sabor y si lo notamos muy dulce añadimos otra cucharada de soja. Estiramos una hoja de pasta filo y la cortamos en 4 trozos. Batimos un huevo e intentamos que nuestros trozos sean lo más cuadrados posibles. Ponemos 2 cucharadas del relleno en la masa filo. Envolvermos el relleno con la punta inferior de la masa filo. Doblamos las esquinas cerrando en sobre el relleno. Giramos el rollito y pintamos la puntita que nos queda con un poco de huevo para que no se despegue al cerrar. Introducimos los rollitos durante 4 minutos a 180° y a los 2 minutos les daremos la vuelta.



x4



30'

Sepia con ajoaceite

Ingredientes

1kg sepia fresca

Aceite de oliva

Ajo en polvo

Perejil picado

Pasos

Cortamos la sepia en trozos pequeños o en tiras. Las cocinamos en la cesta de la maquina durante 15 minutos a 180°. Mientras preparamos nuestro aceite añadiéndole ajo en polvo y perejil. Cuando esté lista la sepia, servimos junto con el aceite de ajo y perejil.



Hamburguesa de pollo

Ingredientes

500gr de pechuga de pollo

Sal

Pimienta

Queso Cheddar

4 panes de hamburguesa

4 lonchas de Bacon

Pasos

Picamos la pechuga de pollo con picadora o a cuchillo. Salpimentamos al gusto. Formamos 4 hamburguesas y las cocinamos en la maquina a 180° durante 10 minutos. Cuando queden 2 minutos abrimos y ponemos queso cheddar al gusto encima de cada una de ellas y una loncha de Bacon partida por la mitad. Sacamos y servimos dentro del pan de hamburguesa..

P O S T R E S





Icono de persona x6-8 20'

Muffins con chips de chocolate

Ingredientes

50 g de azúcar	4 g de polvo de levadura de repostería
125 ml de bebida de coco o de soja	2 g de bicarbonato de sodio
60 ml de aceite de coco	Una pizca de sal
5 ml de extracto de vainilla	85 g de chips de chocolate
120 g de harina	25 g de pistachos
14 g de cacao en polvo	

Pasos

En un bol pequeño, mezcla el azúcar con la bebida de coco, el aceite de coco derretido y el extracto de vainilla y reserva. En un recipiente aparte, junta la harina, el cacao en polvo, la levadura de repostería, el bicarbonato de sodio y la sal. Mezcla los ingredientes secos con los húmedos poco a poco y tamizados, hasta que quede una masa suave. Vierte los chips chocolate, 25 g de pistachos picados y mezcla con cuidado con una lengua o una espátula. Coloca papeles para magdalenas sobre flanderas o moldes individuales y vierte la mezcla hasta que rellene $\frac{3}{4}$ de los mismos. Termina con unos pocos pistachos más por encima. Coloca en la freidora de aire, selecciona el modo Postres y cocina a 180 °C durante 20 minutos. Retira los muffins cuando termine la cocción y déjalos enfriar antes de servir.



Icono de persona x4 160'

Donuts glaseados

Ingredientes

500gr harina	1 cucharada vainilla
50gr mantequilla	4gr sal
25gr levadura fresca o 10gr levadura seca	1 huevo
150ml leche	
100ml agua	

Pasos

Se mezclan todos los ingredientes en un bol, preferiblemente con amasadora y se deja fermentar hasta que doble el volumen tapado con papel film o un trapo, aproximadamente 1 hora. Después se estira con la mano y el rodillo, un dedo de grosor aproximadamente. Se corta con un corta pastas y se quita con uno más pequeño el centro. Se vuelve a dejar fermentar tapado hasta que doble el volumen. Untamos con mantequilla los donuts y mientras calentamos la máquina a 170° durante 5 minutos. Cocinamos durante 6 minutos nuestros donuts y los sacamos. Se pintan los donuts con una mezcla de agua y azúcar y se dejan enfriar.



Magdalenas con pepitas de chocolate

Ingredientes

3 huevos	1 cucharadita de esencia de vainilla
250gr harina de trigo	8gr levadura en polvo
200gr azúcar	Una pizca de sal
120gr mantequilla	Pepitas de chocolate
125ml leche	

Pasos

En un bol amplio, añadimos el azúcar y cascamos los huevos. Añadimos una pizca de sal y batimos todo muy bien durante 5 minutos para airear la mezcla y que nuestras magdalenas de limón queden muy esponjosas. Una vez tengamos los huevos y el azúcar muy bien batidos empezaremos a incorporar los ingredientes líquidos. Añadimos la esencia de vainilla, la leche y la mantequilla que la tendremos derretida y fría. A continuación, mezclamos todos los ingredientes con una varilla y cuando esté todo mezclado, vamos añadiendo poco a poco la harina junto con la levadura con la ayuda de un colador o un tamiz. Cuando tengamos la harina incorporada, añadiremos por último las pepitas de chocolate al gusto y meteremos la masa en la nevera sobre una hora. Pasada la hora de reposo, sacamos la masa y la volvemos a batir, ya que al estar en la nevera se habrá espesado un poquito. Encendemos la máquina y programamos a 180° durante 5 minutos para que se caliente. Mientras se calienta la máquina, forramos los moldes con el papel rizado y vertemos la mezcla en los moldes, llenado $\frac{3}{4}$ partes del molde. Añadimos alguna pepita más de chocolate por la superficie. Programamos a 180° durante 10 minutos, caben 8 magdalenas en la cubeta. De todos modos, las iremos vigilando y cuando hayan crecido y estén morenitas, ya estarán listas. Las sacamos de la máquina y las colocamos sobre una rejilla para que se vayan enfriando.



Magdalenas de limón

Ingredientes

3 huevos	125ml leche
250gr harina de trigo	1 cucharadita de esencia de vainilla
200gr azúcar	8gr levadura en polvo
$\frac{1}{2}$ limón	Una pizca de sal
120gr mantequilla	

Pasos

Lavamos bien el limón y lo secamos y rallamos la parte amarilla de la cáscara y exprimimos su zumo. En un bol amplio, colocamos la ralladura de limón, el azúcar y lo mezclamos con unas varillas. Cascamos los huevos en un bol aparte y los incorporamos a la mezcla de azúcar y limón. Añadimos una pizca de sal y batimos todo muy bien durante 5 minutos para airear la mezcla y que nuestras magdalenas de limón queden muy esponjosas. Una vez tengamos los huevos y el azúcar muy bien batidos empezaremos a incorporar los ingredientes líquidos. Añadimos el zumo de limón, la esencia de vainilla, la leche y la mantequilla que la tendremos derretida y fría. A continuación, mezclamos todos los ingredientes con una varilla y cuando esté todo mezclado, vamos añadiendo poco a poco la harina junto con la levadura con la ayuda de un colador o un tamiz. Cuando tengamos la harina incorporada, meteremos la masa en la nevera sobre una hora. Pasada la hora de reposo, sacamos la masa y la volvemos a batir, ya que al estar en la nevera se habrá espesado un poquito. Encendemos la máquina y programamos a 180° durante 5 minutos para que se caliente la máquina. Mientras se calienta, forramos los moldes con el papel rizado y vertemos la mezcla en los moldes, llenado $\frac{3}{4}$ partes del molde. Añadimos azúcar por la superficie. Programamos a 180° durante 10 minutos, caben 8 magdalenas en la cubeta. De todos modos, las iremos vigilando y cuando hayan crecido y estén morenitas, ya estarán listas. Las sacamos de la máquina y las colocamos sobre una rejilla para que se vayan enfriando.



x480'

Churros

Ingredientes

- 1 taza de harina
- 1 taza de agua
- Sal

Pasos

Comenzamos poniendo a hervir el agua con la sal, cuando haya hervido echamos de golpe la harina y retiramos del fuego. Removemos hasta obtener una masa homogénea. Metemos en una manga pastelera con boquilla rizada. Extendemos la masa con la forma de churro sobre un papel de horno. Congelamos la masa tapada durante mínimo 1 hora. Programamos la maquina 10 minutos a 200° y metemos nuestros churros. A los 5 minutos le damos la vuelta.



x1040'

Cookies

Ingredientes

340gr de pepitas de chocolate	100gr de harina de almendras
150gr de azúcar moreno	2 huevo
200gr de harina	Esencia de vainilla
200gr de mantequilla	

Pasos

En un bol fundir la mantequilla en el microondas. Añadir el azúcar moreno, los huevos batidos con la esencia de vainilla, la harina y la harina de almendras y mezclar. Incorporar las pepitas de chocolate y mezclar. Dejar enfriar unos 10-15 min en el refrigerador. Con una cuchara formar porciones o hacer bolas con las manos. Colocarlas en la maquina con papel de horno, dejando espacio entre ellas. Aplanar ligeramente con las manos. Calentar a 160° durante 5 min y cocinar 8 minutos. Repetir hasta terminar con toda la masa.



Tostadas francesas

Ingredientes

4 rebanadas de pan de brioche	Canela en polvo
2 huevos	225 ml leche entera
4 cucharadas de azúcar	Una pizca de sal
Esencia de vainilla	

Pasos

Mezclamos los huevos bien batidos con la leche, el azúcar, la canela y un poco de esencia de vainilla. Añadimos también una pizca de sal, que hará que nuestras tostadas francesas sean más sabrosas. Batimos bien y vertemos la mezcla en una bandeja profunda, donde colocaremos las rebanadas de pan para que se empapen bien, dándoles la vuelta de vez en cuando hasta que las rebanadas de pan hayan absorbido todo el líquido. Dorar en la máquina durante 5 minutos a 180°.



Rollos de canela

Ingredientes

Para los rollitos:
130 ml de leche
65 gr de azúcar
2 cucharadas de levadura
40 gr de mantequilla
1 huevo
250 gr de harina
Sal

Para el relleno:

70 gr de mantequilla
4 cucharadas de azúcar moreno
2 cucharadas de canela en polvo

Para el frosting:

35 gr de mantequilla
90 gr de azúcar glas
130 gr de crema de queso
3-4 cucharadas de leche

Pasos

En un vaso añadimos la leche templada con la levadura y removemos. En otro bol añadimos el huevo batido con el azúcar, añadimos la mantequilla derretida y removemos. Incorporamos la harina y luego la mezcla de leche y levadura. Ponemos una pizca de sal. Amasamos bien hasta obtener una masa homogénea. Dejamos reposar la masa en el bol tapado durante 1 hora. Mientras hacemos el relleno, juntamos la mantequilla con el azúcar moreno y la canela. Estiramos la masa en la mesa con un poco de harina y hacemos un rectángulo, lo untamos con el relleno y hacemos una forma de churro. Cortamos el churro en rodajas de unos 3 dedos y ponemos cada una boca arriba. Cubrimos y dejamos reposar 30 minutos. Mientras hacemos el frosting, juntamos la mantequilla con el azúcar glas, el queso crema y 3 o 4 cucharadas de leche. Encendemos la máquina a 165° y cocinamos nuestros rollitos durante 8-10 minutos. Una vez templados ponemos por encima el frosting.



Souffles de chocolate

Ingredientes

100 gr de chocolate negro
3 huevos
100 ml. de leche entera
30 gr de azúcar glas

1 cucharadita de maicena
Mantequilla
Sal

Pasos

Primero fundimos el chocolate cortado en trozos al baño maría o en el microondas. Separa las yemas de las claras de los huevos. Batimos una yema con la maicena. Calentar la leche en una cacerola y luego, fuera del fuego, añade a la mezcla de la yema con la maicena, volver a poner al fuego durante 2 minutos sin parar de remover. Añadimos el chocolate y mezclamos. Batimos las 3 claras a punto de nieve con 1 pizca de sal. Cuando empiecen a estar un poco firmes, añadimos el azúcar glas y batir un poco más. Añadimos las claras a punto de nieve al preparado. Untamos 4 recipientes de mantequilla, espolvorear con azúcar y verter en ellos el preparado ocupando 2/3 de la altura del molde. Colocamos los recipientes en la cesta de la máquina y cocinamos a 160°C durante 12 minutos. Servir enseguida.



Galletas de oreo

Ingredientes

16 galletas oreo
Masa para hacer tortitas
Azúcar glas

Pasos

Mezclar la masa para hacer tortitas, según las instrucciones del paquete. Colocamos papel de horno en el fondo de la cesta de la máquina. Cogemos cada oreo y la sumergimos en la mezcla anterior y vamos colocándolas en la cesta. Cocinamos durante 5 minutos a 200°. Sacamos y dejamos enfriar unos minutos y espolvoreamos azúcar glas por encima.



www.bergnerhome.com

BERGNER EUROPE

Edificio San Lamberto, Planta 3,
Ctra. Aeropuerto km 4,
50011 Zaragoza, Spain

Tel: +34 976 108 538

Fax: +34 976 107 427

Email: info@bergnereurope.com



MasterPRO

THE PROFESSIONAL CHOICE

MasterPRO respaldada por profesionales y chefs de la Fundación Cook& Chef Institute colabora con escuelas de cocina e institutos de investigación y de diseño industrial, consiguiendo con ello tener un portfolio de productos muy profesionales y de calidad excepcional.

masterpro.com

