



MasterPRO
The professional choice

Recetas

COCINA COMO UN CHEF

Oven airfryer

COOK LIKE A CHEF





CREATIVIDAD, INNOVACIÓN Y CIENCIA EN LA COCINA

CREATIVITY, INNOVATION & SCIENCE IN THE KITCHEN

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.

The **Cook & Chef Institute** is a Foundation comprised of figures from the world of international haute cuisine and Bergner who have come together to share strategic thinking about cooking and technological innovation in kitchenware.

"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".

"Our mission is to guarantee innovation internationally in kitchenware products which contribute towards improving the culinary arts, with attention paid to people's nutrition, health and well-being by making top quality products available to them."



Querido cliente,

Le agradecemos la confianza que ha depositado al adquirir uno de nuestros productos Masterpro Kitchen Robots.

Esperamos, desde el Departamento de desarrollo de producto de Masterpro, que su compra le resulte satisfactoria, y que tanto si disfruta en su cocina en casa cocinando para su familia, amigos, como si elabora sus recetas para otras personas en su local, estos nuevos aparatos que hemos desarrollado de la mano de profesionales del sector, le sean de gran ayuda, y optimicen su tiempo, para que pueda preparar sus recetas tradicionales de manera más efectiva y simple, y también, por que no, le ayuden a disponer de más tiempo libre para disfrutar en la mesa con sus seres queridos.

Muchas gracias de nuevo por su confianza y esperamos que disfruten de este robot tanto como nosotros hemos disfrutado desarrollándolo, y por su puesto, recordarles que ante cualquier duda, problema o sugerencia, estaremos encantados de atenderle.



José Miguel Merino



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 | C E

ENTRANTES

- Palitos de mozzarella
- Patatas fritas francesas
- Aros de cebolla
- Brochetas de pollo marinadas en curry
- Quiche de bacon y queso
- Boniato asado con espinacas
- Pan de Ajo relleno de queso
- Brochetas de kebab

PRINCIPALES

- Pizza de queso
- Solomillos de pollo
- Pollo asado con salsa
- Lasaña Boloñesa
- Albóndigas al estilo italiano
- Pechugas de pollo al ajillo con pimientos asados
- Pollo asado a la mostaza
- Chuletas de cerdo a las finas hierbas
- Pollo al curry con Calabacines
- Pizza Pepperoni

POSTRES

- Brownies de chocolate
- Bizcocho de limón
- Tostadas francesas
- Tarta de zanahoria
- Magdalenas de arándanos

P. 6

P. 8

P. 9

P.10

P. 11

P. 12

P. 13

P.14

P. 15

P. 16

P. 18

P. 19

P. 20

P. 21

P. 22

P. 23

P. 24

P. 25

P. 26

P. 27

P. 28

P. 30

P. 31

P. 32

P. 33

P. 34



MasterPRO
THE PROFESSIONAL CHOICE

ENTRANTES





10' x4



30' x2



Palitos de mozzarella

Ingredientes

12 palitos de mozzarella
2 huevos grandes
1/2 taza de queso parmesano rallado
2 tazas de pan rallado italiano
1 taza de harina para todo uso

Pasos

Desenvuelve el queso en tiras y colócalo en un plato apto para el congelador. Congele durante 45 minutos y retírelo. Prepare 3 cuencos medianos, bata los huevos en el primer cuenco, combine el queso parmesano y el pan rallado en el segundo cuenco, y luego coloque la harina en el tercer cuenco. Saque los palitos de queso del congelador y páselos por la harina, los huevos y el pan rallado para cubrirlos. Engrase ligeramente el fondo de la cesta de la freidora para evitar que se pegue o fórela con papel pergamino perforado (opcional). Fria los palitos de mozzarella durante 3 minutos a 205°C. Con unas pinzas, gire los palitos de queso para asegurar una cocción uniforme. Continúeriendo al aire libre durante 5 minutos o hasta que se doren.

Patatas fritas francesas

Ingredientes

500g de patatas
1 cucharada de aceite de oliva

Una pizca de sal
Una pizca de pimentón (opcional)

Pasos

Pelar las patatas y cortarlas en trozos de unos 10 centímetros de largo y 1/4 de pulgada de grosor. Remojar las rodajas de patata en agua durante unos 20 minutos, luego secarlas con una toalla de papel. Mezclar el aceite de oliva y la sal en un bol y cubrir uniformemente las patatas. Colocar las rodajas de patata en la cesta de freír. Poner la temperatura a 180°C y el temporizador a 20-25 minutos. Agite las patatas a mitad de camino para que se cocinen de manera uniforme. Si se requiere más cocción, o para obtener resultados más crujientes, agite las patatas fritas y añada 5-10 minutos más.

NOTA:

1. El tiempo de cocción puede variar dependiendo del grosor de las patatas fritas. Normalmente, las patatas fritas más gruesas necesitan más tiempo de cocción.
2. Las patatas con almidón son las mejores opciones para las patatas fritas caseras.



2 x2 25'



Aros de cebolla

Ingredientes

1 cebolla grande
150 g de harina común
1 cucharadita de polvo de hornear
1 huevo

Pasos

Precalentar la freidora a 180°C. Cortar la cebolla en aros de 1/4 de pulgada de grosor. Mezclar en un bol la harina, la levadura en polvo y la sal. Añadir la leche a la mezcla de harina, convirtiéndose así en una masa. Colocar el pan rallado en otro plato. Sumergir los aros de cebolla en la masa y luego pasarlo por el pan rallado, hasta cubrirlos completamente. Colocar los aros de cebolla en la cesta y cocinarlos durante 15 minutos a 180°C. Pasados los primeros 7 minutos dar la vuelta a los aros y seguir cocinando.

240 ml de leche
1 cucharadita de sal
110g de pan rallado seco

10 x10 80'



Brochetas de pollo marinadas en curry

Ingredientes

4 contramuslos de pollo deshuesados
Sal
Pimienta
Curry

Pasos

Cortamos en trozos tipo cuadrados los contramuslos de pollo. En un bol los marinamos con las especias y un poco de aceite de oliva. Dejamos reposar mínimo 1 hora en nevera tapado. Insertamos los trozos de pollo en las brochetas. Cocinamos en la máquina a 200° durante 15 minutos.

Comino
Ajo en polvo
Aceite de oliva
4 brochetas



4 personas 60'



2 personas 20'

Quiche de bacon y queso

Ingredientes

1 lamina de masa quebrada
3 huevos grandes.
200-220 g de bacon.
180 ml de nata.
120 ml de leche.

Pasos

Estiramos nuestra lamina de masa quebrada sobre el recipiente para nuestra quiche. La pinchamos para que no suba y la metemos en la maquina durante 10 minutos a 180°. Mientras, en un bol pequeño añadimos el bacon cortado a tiras y lo metemos 2-3 minutos a máxima potencia al microondas para que se cocine. En otro bol batimos los huevos y le añadimos la nata, la leche, sal y pimienta y el queso. Cuando esté cocinado el bacon lo incorporamos a la mezcla anterior. Pasados los 10 minutos sacamos nuestra masa de la máquina, le añadimos la mezcla y cubrimos con papel albal. Cocinamos 20 minutos a 180°. Pasado ese tiempo retiramos el papel albal y cocinamos 10 minutos a 200°.

180 g de queso gruyere o emmental.
Una pizca de nuez moscada (opcional)
Pimienta negra molida.
Sal



Boniatos asados con espinacas

Ingredientes

2 boniatos
200gr espinacas frescas
Aceite de oliva
Sal
Pimienta

Pasos

Pelamos nuestro boniato y lo cortamos en cuadraditos. Lo ponemos en la bandeja junto con las espinacas, si no cabe todo lo hacemos en 2 tandas. Añadimos un poquito de aceite y salpimentamos al gusto. Cocinamos 15 minutos a 180°. Durante este tiempo vamos comprobando el grado de cocinado y sacamos cuando estén a tu gusto.





x4 20'



Pan de ajo relleno de queso

Ingredientes

Una hogaza de pan
100 gr de queso Emmental
1 bola de queso Mozzarella
50gr de mantequilla

Pasos

En un bol ponemos el ajo pelado y cortado, el perejil, una pizca de sal y pimienta. Machacamos hasta tener una pasta. Añadimos la mantequilla y mezclamos. Con un cuchillo de sierra hacemos cortes y sin llegar hasta abajo. Luego repetimos estos cortes en la dirección contraria. Tendremos el pan marcado en forma de rombos unidos por la parte de abajo. Ahora cortaremos el queso a trocitos y los iremos poniendo entre los cortes de forma que queden bien repartidos. Repartiremos ahora la mantequilla con ajo y perejil por todos los cortes con la ayuda de una cucharita. Enrollamos el pan con papel de aluminio y lo metemos a la máquina, ya precalentada durante 5 minutos a 180°, durante 10 minutos a 180°C. Si os gusta el queso gratinado podéis quitar el papel y dejar 2 minutos más a 180°.

1 diente de ajo
Perejil fresco.
Sal y pimienta



Brochetas de kebab

Ingredientes

200 gr de carne picada de cordero
400 gr de carne picada de ternera
20gr de perejil picado
1 cebolla
2 dientes de ajo
Aceite de oliva
½ cucharadita de harissa
1 cucharadita de menta fresca picada
20gr de cilantro picado
1 cucharadita de pimentón
1 cucharadita de canela
1 cucharadita de comino en polvo
Pimienta
Sal
Brochetas

Pasos

En un bol añadimos las dos carnes, picamos bien la cebolla y la incorporamos a la mezcla, añadimos las especias y removemos bien. Dejamos reposar la mezcla 1 hora en la nevera bien tapado. Cogemos de la mezcla y la ponemos en las brochetas haciendo la forma y cocinamos 8 minutos a 180° poniendo las brochetas encima de la rejilla.



Langostinos estilo cajún

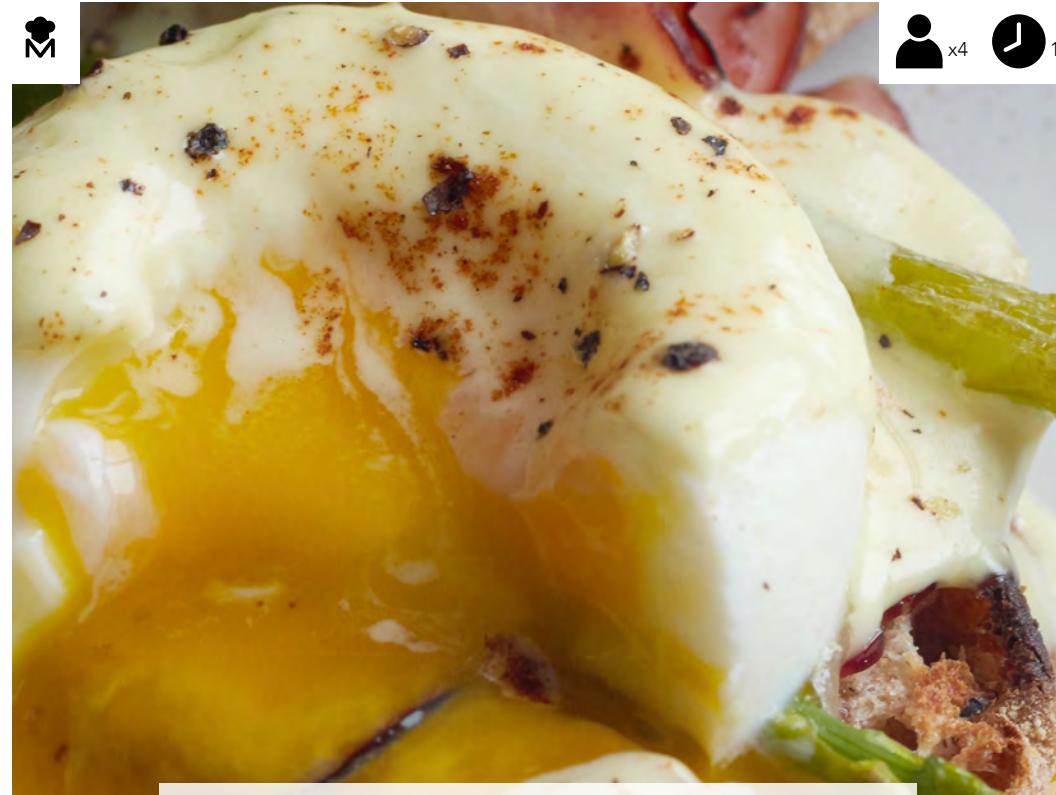
Ingredientes

Pimentón dulce
Pimienta
Sal
Orégano seco
Tomillo seco

Pimienta de cayena
Ralladura de $\frac{1}{2}$ limón
24 langostinos crudos
Mantequilla
4 dientes de ajo

Pasos

En una bolsa de plástico, mezclamos las especias (pondremos las cantidades a gusto) y la ralladura de limón. Echamos ahí las gambas, cerramos, y agitamos. Así quedarán bien cubiertas. En una sartén grande, calentamos 2 cucharadas de mantequilla a fuego medio-alto hasta que se forme espuma. Agregamos el ajo, la chalota, el zumo de limón y la salsa Worcestershire. Salteamos durante unos 2-3 minutos, hasta que el ajo y la chalota se hayan ablandado. A continuación, en la bandeja de la maquina añadimos nuestras gambas y cocinamos 3 minutos a 180°. Las sacamos y añadimos las gambas en la sartén y salteamos durante 2 minutos más con la salsa.



Huevos poché

Ingredientes

4 huevos
Sal
Agua
4 Rebanadas de pan

4 Lonchas de Bacon
4 Espárragos trigueros
Aceite de oliva

Pasos

En unos moldes de silicona circulares, individuales o que vengan en el mismo varios, añadimos un poco de aceite en spray. Añadimos el huevo, un poco de sal en la yema y cubrimos de agua. Colocamos en la cesta 2 moldes (si ponemos los 4 añadiremos 5 minutos más) y cocinamos durante 5 minutos a 200°. Cuando terminen, sacaremos los moldes de la cesta y meteremos las rebanadas de pan con el bacon encima, una loncha encima de cada pan y un espárrago triguero a trozos y tostaremos a 200° durante 2 minutos. Pondremos encima de la rebanada de pan nuestro huevo y serviremos.



x2 25'



Zanahorias asadas con miel

Ingredientes

8 zanahorias

Sal

Pimienta

Pasos

Lavamos y pelamos las zanahorias y las cortamos por la mitad. Las ponemos en un bol, las salpimentamos al gusto y añadimos un poco de aceite de oliva y otro de miel. Las embadurnamos bien y las disponemos en la bandeja de horno. Cocinamos a 180° durante 15 minutos. Dependiendo del tamaño de las zanahorias las dejaremos algún minuto más o menos.

Miel

Aceite de oliva



x10 15'



Tostada de aguacate y huevo poché

Ingredientes

4 huevos

Sal

Agua

4 rebanadas de pan

2 aguacates

Aceite de oliva

Pasos

En unos moldes de silicona circulares, individuales o que vengan en el mismo varios, añadimos un poco de aceite en spray. Añadimos el huevo, un poco de sal en la yema y cubrimos de agua. Colocamos en la cesta 2 moldes (si ponemos los 4 añadiremos 5 minutos más) y cocinamos durante 5 minutos a 200°. Cuando terminen, sacaremos los moldes de la cesta y meteremos las rebanadas de pan a tostar a 200° durante 2 minutos. Mientras laminaremos los aguacates. Pondremos encima de la rebanada de pan nuestro el aguacate con un poco de sal y el huevo poché.



MasterPRO
THE PROFESSIONAL CHOICE

PLATOS PRINCIPALES





x2 7'



Pizza de queso

Ingredientes

Un pan de pita
1 cucharada de aceite de oliva
Sal
Pimentón

Pasos

Utiliza una cuchara para poner la salsa de la pizza en el pan de pita. Colocar el queso encima. Añadir un chorrito de aceite de oliva virgen extra sobre la pizza. Colocar en la freidora de aire y cocinar a 180°C durante 6 minutos. Saque con cuidado de la freidora de aire y corte.



x2 40'



Solomillos de pollo

Ingredientes

500g de patatas
1 cucharada de aceite de oliva
Una pizca de sal
Una pizca de pimentón (opcional)

Pasos

Mezcla el pan rallado con el parmesano y el pimentón. Bate los huevos en un plato. Corta el solomillo de pollo a tiras y ves pasando por huevo cada tira. Una vez embadurnadas en huevo se pasan por la mezcla de pan rallado. Coloca las tiras en la freidora de aire y programar la freidora a 150°C durante 30 minutos.



x4 60'



Pollo asado con salsa

Ingredientes

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| 2 cucharadas de aceite de oliva | 1 cucharada de mostaza en polvo |
| 1 pollo entero | 1 cucharada de sal marina |
| 2 cucharadas de pimentón | 1 cucharada de maicena |

Pasos

Precalienta la freidora de aire a 180°C. Combina el aceite de oliva, el pimentón, la mostaza en polvo, la sal marina y la pimienta negra y unta el pollo con la mezcla de especias. Coloca el pollo en la cesta de la freidora de aire y programa 50 minutos a 180°, si la gesta va girando no es necesario darle la vuelta pasados los primeros 30 minutos. Si la cesta no gira, cuando pase la primera media hora, dale la vuelta para que se haga de manera uniforme. Saca el pollo de la cesta de la freidora y déjalo reposar en una tabla de cortar durante 10 minutos. Mientras tanto, vierte el líquido del fondo de la freidora de aire en un bol transparente. Déjalo reposar para que la grasa suba a la superficie y retírala cuando eso pase. Utiliza el resto del líquido como base para la salsa. Mezclar la maicena con esta base en una cacerola y añade sal y pimienta al gusto. Llevar el líquido a ebullición para espesar y sírvelo junto al pollo.



Lasaña Boloñesa

Ingredientes

- | | |
|--|---------------------------|
| Láminas de lazaña | 3 tomates |
| 500gr carne picada (vacuno o cerdo) | Salsa para carnes |
| Sal, sal de ajo, pimienta (al gusto) | Medio vaso de leche |
| Aceite de oliva, mantequilla (una cucharadita) | Medio vaso de vino blanco |
| 1 cebolla blanca (mediana) | Queso mozzarella |
| 1 zanahoria (pequeña) | |

Pasos

Ponemos agua a hervir en una olla grande con sal y un poco de aceite de oliva, añadimos nuestras láminas de pasta y cocinamos los minutos necesarios según el fabricante, aproximadamente serán unos 5 minutos, removiendo para que no se peguen. En otra sartén con un poco de aceite, sofremos nuestra cebolla bien picada y la dejamos cocinar hasta que empiece a estar transparente, será cuando incorporemos la zanahoria bien picada y seguiremos removiendo. Rectificamos de sal y pimienta y añadimos ajo en polvo. Luego de un tiempo agregamos 3 tomates finamente picados, junto con medio vaso de leche y medio vaso de vino blanco. Lo dejaremos reposar un poco. Mientras vamos calentando la maquina a 180° durante 5 minutos. En nuestra bandeja, tamaño pequeño para que quepa en la máquina, echamos un poco de aceite de oliva y con un papel lo esparcimos por toda la bandeja para que no se pegue y vamos armando nuestra lazaña. Primero una capa de láminas de pasta, encima nuestro relleno y por último queso mozzarella y volvemos a armar otro piso y repetimos este proceso tantas capas queramos. Finalmente terminamos con una base más grande de queso. Cubrimos de papel albal y cocinamos en la maquina durante 10 minutos a 180° y luego destapamos y cocinamos a 200° durante 5 minutos más.



Albóndigas al estilo italiano

Ingredientes

500 gr de carne picada
 100 gr de queso parmesano rallado
 1 huevo
 1 rebanada de pan sin corteza
 ½ taza de leche

Pasos

Remojar el pan en la leche. En un recipiente mezclar la carne picada con el pan remojado y escurrido, el huevo, el queso, el perejil y el orégano. Salpimentar a gusto. Con las manos húmedas, tomar porciones de la masa y formar las albóndigas de tamaño mediano. Calentamos la maquina a 180° durante 5 minutos, pasado ese tiempo metemos la bandeja con las albóndigas formadas y programamos durante 15 minutos a 180° y las introducimos en la bandeja. Para la salsa, picar la cebolla y el pimiento. Rehogar en una cacerola con un chorro de aceite. Cuando estén blandos agregar la zanahoria rallada y los champiñones fileteados. Picar finamente los tomates y añadirlos a la cacerola junto con una pizca de azúcar. Salpimentar al gusto. Bajar el fuego y dejar cocinar 15 minutos. Servir en platos hondos las albóndigas bañadas en la salsa.



45'



70'



Pechugas de pollo al ajillo con pimientos asados

Ingredientes

1kg pechugas de pollo
 Aceite de oliva
 Ajo picado o en polvo
 Sal y pimienta

Pasos

Marinamos las pechugas fileteadas salpimentadas con un poco de aceite y el ajo, ya sea picado o en polvo durante mínimo 30 minutos en la nevera tapadas con papel transparente. Mientras cortamos los pimientos en tiras y los metemos en la bandeja o molde en nuestra maquina durante 20 minutos a 180°. Sacamos las pechugas y escurrimos un poco, las pasamos por el pan rallado de ajo y perejil y las cocinaremos en la máquina, encima de nuestros pimientos durante 15 minutos a 180° con la función aire. Para terminar, pondremos 5 minutos más a 200° para que nos quede más crujiente.

Sal y pimienta
 Pan rallado de ajo y perejil
 2 pimientos rojo



x4 30'



Pollo asado a la mostaza

Ingredientes

1kg de pollo a trozo (podemos usar la parte que más nos guste, pechuga, contramuslo...)

40gr mostaza antigua, Dijon (la que más nos guste, como mejor sale es con la mostaza en grano)

30gr aceite de oliva

15ml vinagre de Módena

Pasos

En un recipiente hondo mezclamos la mostaza, el aceite de oliva y el vinagre de Módena. Batimos con energía hasta obtener una mezcla homogénea y bien emulsionada. Limpiamos nuestro pollo de posibles restos de grasa y salpimentamos por las dos caras. Calentamos la máquina 5 minutos a 180° y luego metemos nuestro pollo durante 20 minutos.



x4 60'



Chuletas de cerdo a las finas hierbas

Ingredientes

8 chuletas de cerdo

Hierbas aromáticas (hierbas provenzales, eneldo, romero, tomillo, orégano, perejil...)

Aceite de oliva

Sal

Pimienta

Pasos

En un bol ponemos las chuletas salpimentadas y añadimos un buen chorro de aceite de oliva y las hierbas aromáticas al gusto, tapamos con papel film y dejamos reposar mínimo 30 minutos a temperatura ambiente. Pasado ese tiempo metemos en la máquina a 180° durante 15 minutos..



x10



80'



x4



30'





x4



90'



x4



60'



Patatas asadas rellenas de Bacon

Ingredientes

2 patatas grandes

Sal

Pimienta

Pasos

Ponemos a cocer las patatas con piel bien lavadas y les añadimos un poco de sal durante 30 minutos. Mientras picaremos las lonchas de bacon. Cuando se hayan cocido las patatas, las pasamos por agua fría y las dejamos hasta que estén frías. Las cortamos por la mitad cada una y le quitamos con mucho cuidado la pulpa de patata del medio, dejando los bordes. En un bol añadimos esa pulpa de patata junto al Bacon y añadimos un chorro de nata líquida hasta que quede cremosa la mezcla. Rectificamos de sal y pimienta. Rellenamos con esta mezcla las patatas y le añadimos por encima queso rallado al gusto. Ponemos en nuestra bandeja de la máquina y cocinamos 10 minutos a 180° y 5 minutos a 200° para gratinar.

8 lonchas de bacon

Queso rallado

Nata líquida



Quiche de verduras y salmon

Ingredientes

1 lamina de masa quebrada

3 huevos grandes

200-220 g de verduras asadas 70 gr Calabacín

70 gr Berenjena

50 gr Cebolla

20 gr Pimiento

50gr de salmón

180 ml de nata

120 ml de leche

180 g de queso gruyere o emmental

Pasos

Estiramos nuestra lamina de masa quebrada sobre un recipiente apto para horno. La pinchamos para que no suba y la metemos en la maquina durante 10 minutos a 180°. Mientras, en un bol pequeño añadimos las verduras asadas y el salmón a trozos. En otro bol batimos los huevos y le añadimos la nata, la leche, sal y pimienta y el queso y lo incorporamos a la mezcla anterior. Pasados los 10 minutos sacamos nuestra masa de la máquina, le añadimos la mezcla y cubrimos con papel albal. Cocinamos 20 minutos a 180°. Pasado ese tiempo retiramos el papel albal y cocinamos 10 minutos a 200°



4x 20'



4x

40'





x4 80'



x4 35'



Pollo con brócoli

Ingredientes

4 contramuslos de pollo

Sal

Pimienta

Ajo en polvo

Pasos

Cortamos en trozos tipo cuadrados los contramuslos de pollo. En un bol los marinamos con las especias y un poco de aceite de oliva. Dejamos reposar mínimo 1 hora en nevera tapado. Cortamos a trozos pequeños el brócoli y junto con el pollo lo cocinamos en la maquina a 200° durante 15 minutos.

Hiervas provenzales

Aceite de oliva

1 brócoli



Pechuga de pollo rellena

Ingredientes

8 filetes de pechuga de pollo

Sal

Pimienta

8 lonchas de Bacon

Queso rallado

Pan rallado

Aceite de oliva

Pasos

Salpimentamos los filetes de pechuga de pollo, pasamos por una cara en pan rallado y lo depositamos en la bandeja de la maquina con el pan rallado boca abajo, encima de la pechuga ponemos 2 lonchas de Bacon y un poco de queso rallado. Ponemos encima otra pechuga salpimentada y con pan rallado, esta vez que quede boca arriba. Con un poco de dosificador de aceite lo rociamos por encima. Repetimos la operación con las otras pechugas. Cocinamos durante 20 minutos a 180° y 5 minutos a 200° para dorar un poco.



40'



Canelones de atún

Ingredientes

16 láminas de canelón

8 latas de atún en aceite

Tomate frito

Paté

Pasos

Primero ponemos en una cazuela grande con abundante agua y un poco de sal a cocer las láminas de canelón, el tiempo depende de la marca, aproximadamente 10 minutos. Mientras en un bol añadimos el atún escurrido, un poco de paté a nuestro gusto, tomate frito y los huevos duros picados. Las proporciones son a nuestro gusto. Cuando esté cocida las láminas, las pasamos por agua fría y las vamos colocando encima de un trapo limpio. Rellenamos cada canelón y lo cerramos. Calentamos 5 minutos a 185° la maquina y mientras ponemos en la bandeja los canelones sobre una fina cama de tomate, añadimos más tomate por encima y el queso rallado al gusto. Cocinamos 12 minutos a 185°.

4 huevos duros

Queso rallado

Sal



x4

50'



Pasta con langostinos y salsa de pimiento

Ingredientes

400gr de pasta

16 langostinos crudos

½ pimiento rojo

Sal

Pimienta

500 ml nata para cocinar

Aceite de oliva

Pasos

Pelamos los langostinos y reservamos las cabezas y colas. Lavamos y cortamos a tiras el pimiento rojo. Cocinamos en la maquina a 180° durante 15 minutos. Mientras, rescatamos las cabezas y colas de los langostinos y con un buen chorro de aceite de oliva lo sofreímos en una cazuela. Pasados 3 minutos de sofreír, añadimos la nata y dejamos a fuego lento que infuse durante 10 minutos. Colamos la nata en un vaso batidor y le añadimos las tiras de pimiento y trituramos. Pasamos por un colador y rectificamos de sal y pimienta. Cocemos la pasta. Mientras en la misma bandeja que hicimos los pimientos ponemos los langostinos pelados salpimentados durante 5 minutos a 180°. En una sartén ponemos la salsa junto con la pasta y removemos. Al emplatar añadimos por encima los langostinos.



x4 100'



Patatas suizas

Ingredientes

600 gr de patatas

500 ml de nata para cocinar

250 gr de queso gruyere o

emmental rallado

Mantequilla

Sal

Pimienta

Pasos

Pelamos y lavamos las patatas, y las partimos en rodajas finas, si puede ser con mandolina mejor. Untamos la fuente o recipiente que vamos a utilizar con la mantequilla, y vamos colocando capas de patata, salpimentamos, tapamos con nata y cubrimos con queso rallado. A continuación, otra capa de patata y así sucesivamente, reservando un poco de queso rallado. Tapamos la fuente con papel de aluminio y la llevamos metemos en la maquina encima de la bandeja en la parte de abajo durante 60 minutos a 180°C. Transcurrido ese tiempo retiramos el papel, cubrimos con el queso rallado que habíamos reservado y horneamos 15 minutos más a 200°.



x4

40'



Merluza en salsa verde

Ingredientes

8 rodajas de merluza

½ cebolla

2 dientes de ajo

100 ml de vino blanco

200 ml caldo de pescado

10 gr de harina de trigo

Aceite de oliva

Sal

Perejil

12 almejas

Pasos

Pelamos y picamos los dientes de ajo y los rehogamos en una cazuela baja con cuidado de que no se quemen, si se queman luego sabrán amargo. Añadimos la cebolla rallada y sofreímos a fuego muy suave hasta que esté bien pochada y translúcida. Añadimos la cucharada de harina, removemos bien y rehogamos durante un par de minutos. Veremos el vino blanco y el caldo, removemos para que no se formen grumos con la harina y dejamos cocer durante 10 minutos para que se trabe bien la salsa. Mientras tanto picamos un buen puñado de hojas de perejil fresco y las añadimos a la cazuela junto con las almejas. Mientras salpimentamos la merluza y cocinamos a 180° durante 8 minutos en la máquina. Solo quedará incorporar la merluza en la sartén con la salsa, remover un poco y emplatar.



2 x2 60'



Musaka

Ingredientes

2 berenjenas

Salsa de tomate triturada

4 latas de atún

Queso mozzarella

Sal

Pimienta

Aceite de oliva

Pasos

Limpiamos bien las berenjenas y las cortamos finas en rodajas. Las metemos en un bol con sal durante 20 minutos para quitarles el amargor. Las disponemos en la bandeja de la máquina con un poco de aceite de oliva. Las cocinamos 15 minutos a 180°. Luego en un molde que quepa en la AirFryer 6L, vamos haciendo la distribución. Una capa de berenjena, otra con tomate y otra con atún, así hasta terminar. Para terminar, pondremos por encima queso Mozzarella a gusto. Cocinaremos 10 minutos a 160° y 5 minutos a 200° para gratinar.



Pollo a la cerveza

Ingredientes

8 muslos de pollo

2 dientes de ajo

2 cebollas

4 zanahorias

1 pimiento rojo

tomillo y romero secos

2 hojas de laurel

1l de cerveza

Pasos

Elaboración

En una ollita alta, ponemos un chorrito de aceite a calentar, añadimos los dientes de ajo, las cebollas y el pimiento rojo. Estos ingredientes bien picados. Añadimos también las zanahorias, pero, en este caso, cortadas en rodajas finas. Salpimentamos y removemos con frecuencia, mientras dejamos cocinar a fuego suave unos 15 minutos. Pasado el tiempo y con la cebolla ya bien transparente y la zanahoria parcialmente cocinada, añadimos las dos cucharadas de harina. Añadimos el tomillo y el romero, las hojas de laurel y cubrimos con la cerveza. Dejamos a fuego fuerte durante 5 minutos. En un molde apto para la maquina y que sea un poco alto, añadimos los muslos de pollo y cubrimos con la salsa. Cociémos durante 45 minutos a 180°.



x2 90'



x4 30'

Lasaña de berenjena y carne

Ingredientes

2 berenjenas
Salsa de tomate triturado
250gr de carne picada de ternera
1 cebolla
1 zanahoria

Pasos

Limpiamos bien las berenjenas y las cortamos finas en rodajas. Las metemos en un bol con sal durante 20 minutos para quitarles el amargor. Mientras cortamos nuestras verduras y las pochamos en la sartén con un poco de aceite, cuando estén añadimos la carne picada, rehogamos 2 minutos y añadimos salsa de tomate y dejamos a fuego medio durante 10 minutos. Disponemos la berenjena en la bandeja de la máquina con un poco de aceite de oliva. Las cocinamos 15 minutos a 180°. Luego en un molde que quepa en la máquina, tipo rectangular vamos haciendo la distribución. Una capa de berenjena y otra con carne picada y así hasta terminar. Para terminar, pondremos por encima queso Mozzarella a gusto. Cocinaremos 10 minutos a 160° y 5 minutos a 200° para gratinar.

Queso mozzarella
Sal
Pimienta
Aceite de oliva

Ingredientes

300 gr Macarrones
60 gr Mantequilla
60 gr Harina de trigo
500 ml Leche entera
300 gr Queso cheddar

100 gr Queso parmesano
Sal
Pimienta
Nuez moscada

Pasos

Comenzamos la elaboración de nuestros macarrones con queso, para ello, en una olla vamos a preparar una crema bechamel, para ello colocamos a fuego medio la mantequilla y en lo que derrita agregamos la harina y mezclamos hasta obtener una crema. Seguidamente agregamos la leche y seguimos mezclamos sin parar hasta obtener una crema. Agregamos la sal, la pimienta y la nuez moscada. Bajamos el fuego y agregamos el queso cheddar hasta que se funda por completo con nuestra crema. Bajamos el fuego y agregamos el queso cheddar hasta que se funda por completo con nuestra crema. Incorporamos los macarrones previamente cocidos y mezclamos. Verteremos sobre un molde o fuente apta para la máquina, agregamos por encima queso parmesano e introducimos en la máquina y cocinamos a 180° durante 10 minutos para que gratine.

Mac & Cheese



x4 30'



Ingredientes

1,3 kg conejo

Sal

Pimienta

Miel

Romero

Tomillo

Pasos

Cortamos el conejo en trozos y los ponemos en un bol donde lo salpimentamos, añadimos un poco de miel, aceite y especias al gusto. Lo ponemos en la bandeja y cocinamos 20 minutos a 180°.



20'





MasterPRO
THE PROFESSIONAL CHOICE

P O S T R E S





x4 30'



x8 40'



Brownies de chocolate

Ingredientes

- | | |
|------------------------------------|---------------------------------------|
| 70g de chocolate puro | ½ cucharadita de extracto de vainilla |
| 70 g de mantequilla sin sal | 50 g de harina de repostería |
| 1 huevo grande, ligeramente batido | 30 g de nueces picadas |
| 50 g de azúcar moreno | |

Pasos

Derretir el chocolate y la mantequilla en un cazo a fuego lento. Dejar enfriar y reservar. Mezclar los huevos, el azúcar y los extractos de vainilla en un recipiente aparte hasta que estén ligeros y cremosos. A continuación, añadir la mezcla de chocolate, la harina de trigo y las nueces. Forrar un molde pequeño con papel de horno. Rellenar con la mezcla anterior y colocar el molde en la cesta de freír. Poner la temperatura a 180°C y el temporizador a 20 minutos. Hornea hasta que la parte superior esté crujiente. Retira el molde de la cesta de la sartén y deja que se enfrie. Cortar en cuadraditos una vez que se haya enfriado.

Bizcocho de limón

Ingredientes

- | | |
|--|--|
| 3 huevos | Aceite de oliva virgen extra (1 medida de yogur) |
| 1 sobre de levadura en polvo (16 gr de polvo para hornear) | Ralladura de 1 limón |
| 1 yogur de limón (125 gramos) | Mantequilla y harina (para untar el molde) |
| Harina (3 medidas de yogur) | Azúcar glas para decorar |
| Azúcar (2 medidas de yogur) | |

Pasos

Bate los huevos. Agrega el azúcar, el yogur, el aceite y la ralladura de limón. Mezcla la harina y la levadura y añádelas a la mezcla. Sigue batiendo hasta que todos los ingredientes queden perfectamente incorporados. Para medir la cantidad de harina, azúcar y aceite de oliva, utiliza el envase vacío del yogur. Unta un molde con mantequilla o aceite y espolvorea con harina, vierte la mezcla y enciende la máquina. Poner la función "Pastel" 5 minutos a 180° sin el bizcocho dentro, solo para que se precaliente. Metemos el molde con la masa de bizcocho en la parte baja encima de la bandeja a 180° durante 30 minutos. Pinchamos en el centro con un cuchillo para ver que sale limpio, si saliera un poco sucio, dejamos 2 o 3 minutos más a la misma temperatura. Deja que se temple y desmoldalo. Sirve el bizcocho de limón, espolvoréalo con un poco de azúcar glas y adorna el plato con un poco de mermelada y unas hojas de menta.

Consejo:

Para que la levadura haga más efecto, puedes dejar reposar la masa durante 15 minutos antes de introducirla en el horno.



x10 60'



Tarta de zanahoria

Ingredientes

135gr de zanahorias
 ½ naranja
 2 huevos "L"
 35gr de azúcar blanca
 35gr de panela o azúcar moscovado
 35gr de azúcar moreno
 120gr de harina de fuerza
 ½ sobre de levadura química o 8gr
 25gr de nueces
 25gr de pasas
 Azúcar avainillado

Pasos

Para el bizcocho de zanahoria: Lo primero pelamos las zanahorias y las rallamos muy finas, a su vez rallamos la piel de la naranja y reservamos. Por otro lado, batimos bien los huevos junto a la azúcar blanca, azúcar moreno y moscovado o panela, una vez bien mezclados le añadimos las zanahorias, la ralladura de naranja, el jengibre, un poquito de zumo de la naranja, el aceite y la vainilla. Por otro lado, mezclamos la harina con la levadura, la sal y las especias todas en polvo. Juntamos las dos mezclas y por último añadimos las pasas y las nueces. Vertemos la mezcla en un molde engrasado y enharinado. Calentamos la maquina a 175° durante 5 minutos y cocinamos durante 30 minutos. Dejamos enfriar. Para el frosting: Batimos la mantequilla pomada junto con la crema de queso, el azúcar y el azúcar avainillado, hasta obtener una mezcla homogénea. Una vez frio el bizcocho lo cortamos en raciones y decoramos con el frosting y algún fruto rojo al gusto.

Jengibre fresco rallado
 1 cucharadita de canela
 ½ cucharadita de nuez moscada
 1 semilla de cardamomo
 Pimienta negra
 Sal
 60gr de aceite de girasol
 Para el frosting:
 60gr de mantequilla pomada
 120gr de crema de queso
 50gr de azúcar glas

Magdalenas de arándanos

Ingredientes

3 huevos
 250gr harina de trigo
 200gr azúcar
 120gr mantequilla
 125ml leche
 Esencia de vainilla
 8gr levadura en polvo
 Una pizca de sal
 Arándanos

Pasos

En un bol amplio, cascamos los huevos y añadimos el azúcar. Añadimos una pizca de sal y batimos todo muy bien durante 5 minutos. 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 derretida. A continuación, mezclamos todos los ingredientes con una varilla y 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 ultimo los arándanos al gusto y meteremos la masa en la nevera una hora. Pasada la hora de reposo, sacamos la masa y la volvemos a batir. Encendemos la maquina 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 ¾ partes del molde. Programamos a 180° durante 10 minutos. De todos modos, las iremos vigilando y cuando hayan crecido y estén tostadas, ya estarán listas.



8 x 35'



60'



Granola

Ingredientes

1 taza de almendras
1 y ½ tazas de copos de avena
½ coco
Semillas de chía
Canela

Pasos

Empezamos triturando nuestras almendras y las agregamos en un bol, incorporamos los copos de avena y mezclamos. Trituramos también el coco y se lo agregamos a la mezcla y por último las semillas de chía a nuestro gusto. En una cazuela a fuego medio/bajo añadimos una cucharada de crema de cacahuete, un poco de jarabe de arce, aceite de coco y extracto de vainilla (las cantidades a gusto) y el azúcar y dejamos que todo se derrita y se mezcle. Cuando esté listo se lo añadimos a la mezcla anterior y removemos bien para integrar todos los ingredientes. En la bandeja de nuestra maquina con papel de horno, añadimos la mezcla y cocinamos durante 15 minutos a 190°. Cada 2-3 minutos abrimos y removemos para que no se pegue. Si nos gusta más crujiente y dorado lo dejaremos 2 o 3 minutos más a la misma temperatura.

Mantequilla de cacahuete
Jarabe de arce
Aceite de coco
Extracto de vainilla
½ cucharada de azúcar

Tartaletas de fresa

Ingredientes

1 lámina de hojaldre
3 yemas de huevo
500 ml leche
100 gr de azúcar
Canela
Esencia de vainilla
Rayadura de limón
40 gr de maicena
Fresas

Pasos

Primero de todo vamos a realizar la crema pastelera, para ello ponemos en un cazo 400 ml de leche y la infusionamos con la canela, el limón y la esencia de vainilla. En un bol añadimos las yemas con el azúcar y el resto de leche. Removemos bien y cuando la leche esté infusionada, lo pasamos a este bol junto la otra mezcla y lo colamos. Volvemos a poner en el fuego a baja temperatura y removemos bien para que no se pegue. En unos minutos veremos que habrá espesado, dejamos que temple y metemos en nevera. Estiramos el hojaldre, cortamos y lo ponemos en los moldes, necesitamos 8. Añadimos la crema pastelera y ponemos en la bandeja de la máquina. Cocinaremos durante 15 minutos a 175°. Una vez fuera,



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.

Supported by professionals and chefs from the Cook & Chef Institute Foundation, MasterPRO collaborates with catering schools and research and industrial design institutes to create a portfolio of highly professional products of exceptional quality.

www.masterpro-collection.com