



Masterpro
The professional choice

Recetas
COCCINA
COMO UN CHEF

Smokless Grill

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

Dear customer,

We thank you for the trust you have placed in purchasing one of our Masterpro Kitchen Robots products.

We hope, from the Masterpro Product Development Department, that your purchase is satisfactory to you, and that whether you enjoy cooking for your family or friends in your kitchen at home, or if you prepare your recipes for other people in your local, these new devices that we have developed with the help of professionals in the sector, are of great help to you, and optimize your time, so that you can prepare your traditional recipes more effectively and simply, and also, why not, help you to have more free time to enjoy at the table with your loved ones.

Thank you again for your trust and we hope you enjoy this robot as much as we have enjoyed developing it, and of course, we remind you that if you have any questions, problems or suggestions, we will be happy to assist you.

■ José Miguel Merino

FUNCIONAMIENTO DE PARRILLA SIN HUMO

La pantalla de control muestra la hora en formato HH:MM.
La pantalla de la izquierda indica 20 minutos.

TIPOS DE FUNCIÓN

GRILL: Use el grill en casa con poco humo, marcas de grill y sabor a parrilla.

BAKE: Para elaboración de tartas y postres.

AIR CRISP: Terminación crujiente con poco aceite o sin aceite.

DEHYDRATE: Para snacks equilibrados, carnes deshidratados, frutos secos y verduras.

BOTONES DE MANDO

Botón de ENCENDIDO: Después de conectar la unidad, pulsar el botón de encendido para encenderla. Volverlo a pulsar al cocinar detiene la ejecución de la actual tarea de cocinado y desconecta la máquina.

Botón TEMP Ace: Incluye la configuración de una alarma para el punto deseado mediante la utilización de la sonda de temperatura, de modo que se pueda saber cuando el alimento está listo. (La sonda de temp no funciona con la función Deshidratar).

Flechas de TEMP: utilizar las flechas de TEMP "arriba" y "abajo" para ajustar la temperatura de cocción en cualquier tarea. Pulsar el botón de grill o utilizar las flechas "arriba" y "abajo" para ajustar la temperatura de cocción mientras se usa la característica de grill.

NOTA: Cuando esté en modo TEMPO Ace, utilizar las flechas de TEMP "arriba" y "abajo" para ajustar la temperatura de la alarma para el sensor.

Flechas de TIME: Utilizar las flechas de TIME "arriba" y "abajo" para cambiar el tiempo de cocción en cualquier configuración. El cambio de tiempo no está disponible cuando se utiliza el botón de TEMP.

NOTA: Hacer clic en las flechas arriba y abajo para modificar la temperatura o el tiempo durante el cocinado. La máquina continuará con los nuevos ajustes.

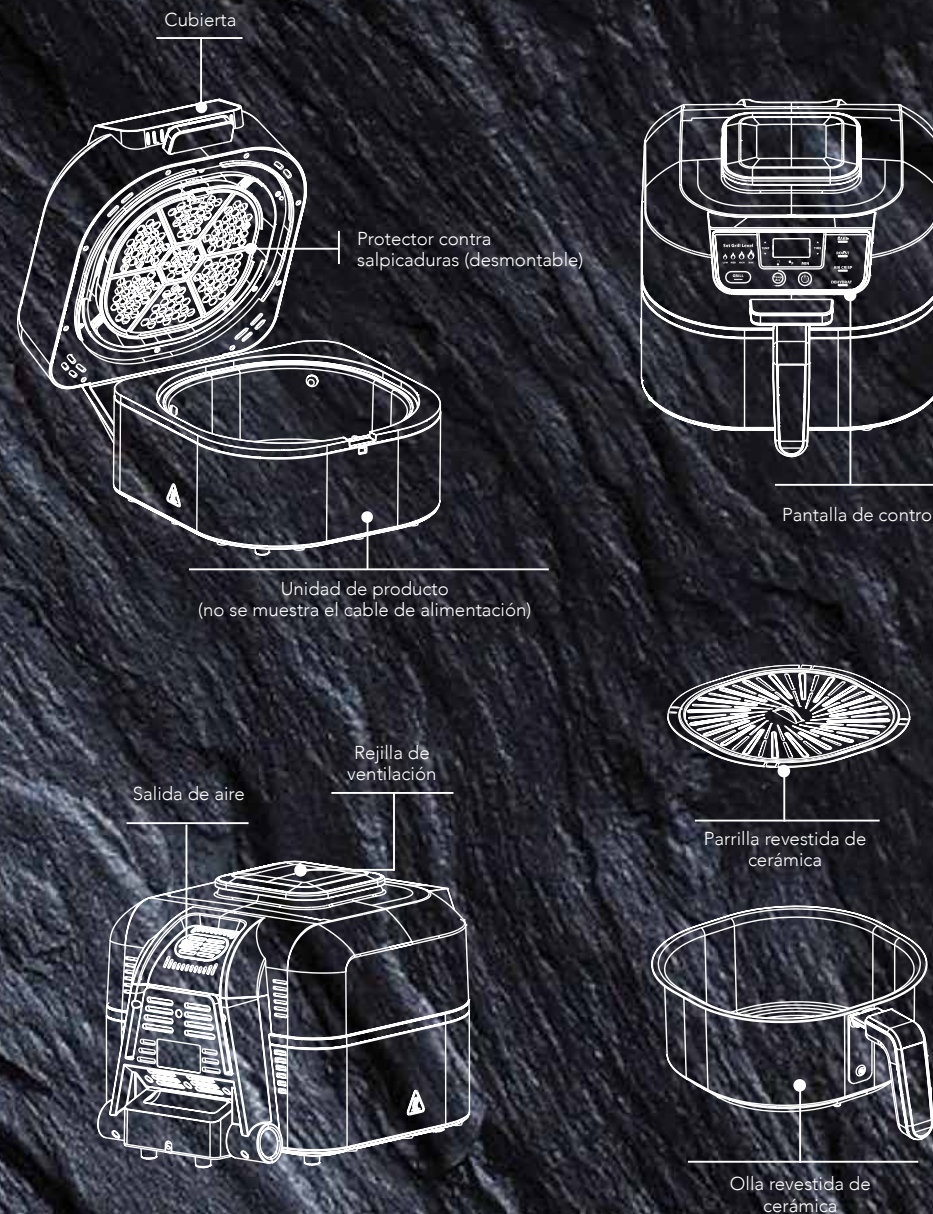
MODO DE ESPERA: Cuando no se esté utilizando para cocinar, la unidad entrará en modo de espera, si no ha habido contacto de 10 minutos con el panel de control.

Botón START/STOP: Para iniciar el cocinado pulsar el botón START/STOP después de seleccionar la temperatura y el tiempo.

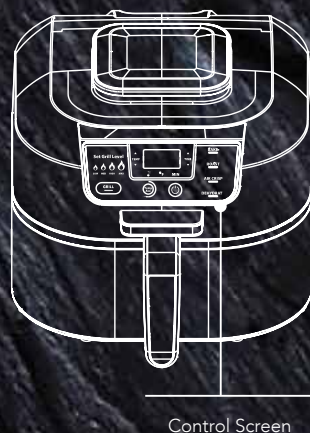
PRIMER USO

1. Retirar de la unidad todos los materiales de embalaje, etiquetas y cintas publicitarias. 2. Retirar de la caja todos los accesorios y leer atentamente este manual. Rogamos preste especial atención a los procedimientos de funcionamiento, advertencias y precauciones esenciales para evitar lesiones o daños a la propiedad. 3. Lavar la parrilla, la protección antisalpicaduras, la sonda de temperatura y la olla de cocinar en agua caliente jabonosa, a continuación enjuagar bien y secar. La parrilla, la protección antisalpicadura y la olla de cocinar son aptos para uso en lavavajillas. NO limpiar en el lavavajillas el panel principal o la sonda de temp.

PIEZAS DEL PRODUCTO



PRODUCT PARTS



INTRODUCTION ON SMOKELESS GRILL

The view of the control screen shows time in format HH:MM. The screen on the left read 20 minutes.

TYPES OF FUNCTION

GRILL: Grill indoors and make even smoke, grill marks and grilled taste.

BAKE: For baking cakes and desserts.

AIR CRISP: Produce crispy and crunchy with a bit oil to no oil.

DEHYDRATE: For balanced snacks dehydrate meats, nuts and vegetables.

CONTROL BUTTONS

POWER button: After plugging in the unit, push the power button to turn the unit on. Press it again when cooking prevents the current cooking task and turns the machine off.

TEMP Ace button: Includes setting an alarm to your desired doneness by using the temperature probe, so that you know when the food is cooked. (Temp probe does not work with Dehydrate function).

TEMP arrows: using the TEMP arrows "up" and "down" to adjust the cooking temperature within any task. Press the grill button or use the "up" and "down" arrows to adjust the cooking temperature while using the grill feature.

NOTE: When in TEMP Ace mode, use the "up" and "down" TEMP arrows to set the alarm temperature for the sensor.

TIME arrows: Using the TIME arrows "up" and "down" to change the time for cook in any setting. Changing the time isn't available when using the TEMP button.

NOTE: Click the up and down arrows to change temperature or time during cooking. At those settings the machine will then resume. **START/STOP button:** To start cooking press the START/STOP button after selecting temperature and time.

STANDBY MODE: When cooking is not in process, the unit will go into standby mode, if there has been no 10 minute contact with the control panel.

USING FOR THE FIRST TIME

1. Remove from unit all packaging materials, promo labels and tape. 2. Remove from the box all accessories, and read this manual carefully. Please pay particular attention to operating procedures, warning and essential precautions to prevent any injury or damage to property. 3. Wash the grill, splatter guard, temp probe, and cook pot in warm, soapy water, then wash thoroughly and dry. Grill, splatter guard, and cooking pot are all suitable for dishwasher use. NEVER clean on the dishwasher the main panel, or temp probe.

I N D I C E • I N D E X

ENTRANTES STARTERS

- Kebabs de salmón glaseado con miso / Miso glazed salmon kebabs
- Elote (maíz de la calle al estilo mexicano) / Elote (mexican style street corn)
- Langostinos con chimichurri / Shrimp chimichurri
- Ensalada cesar / Caesar salad
- Ensalada vieras / Scallop salad
- Brochetas de gambas / Vegetable and halloumi cheese

PRINCIPALES MAIN COURSE

- Patatas fritas con bistec / Steak frites
- Chuletas de cordero a la parrilla con hierbas aromáticas / Herb grilled lamb chops
- Hamburguesa de ternera wagyu all american / All american wagyu burger
- Sandwich de queso / Ultimate grilled cheese
- Lubina a la parrilla / Grilled sea bass
- Magret asado / Roast duck magret
- Pulpo con salsa romeco / Octopus with romesco sauce
- Tostada de verduras asadas / Roast vegetables on toast
- Alitas de pollo con salsa BBQ / BBQ chicken wings
- Berejenas al gill con pesto / Grilled aubergine with pesto

POSTRES DESERTS

- Melocotón con nata / Peaches & cream
- Tostada francesa a la parrilla / Grilled french toast
- Fresas deshidratadas con yogur / Dehydrated strawberries accompanied with yoghurt
- Quesadilla de aradanos y brie / Cranberry and brie quesadilla

P.12

- P. 14
- P. 16
- P. 18
- P. 20
- P. 22
- P. 24

P.26

- P. 28
- P. 30
- P. 32
- P. 34
- P. 36
- P. 38
- P. 40
- P. 42
- P. 44
- P. 46

P.48

- P. 50
- P. 52
- P. 54
- P. 56



MasterPRO
The professional choice

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.

At **MasterPRO**, we are constantly increasing our knowledge through **research, study and experience**. This attitude of continuous improvement is possible thanks to the professionalism and meticulousness with which MasterPRO faces the challenge of taking professional cuisine into foodies' homes.

MasterPRO applies **the most professional production processes**, while taking care of the design and manufacturing in order to comply with the most demanding quality standards, and paying the closest possible attention to detail, thus bringing **a real change to the world of cooking**.

All products from MasterPRO has been tested by Cook&Chef Institute, which have been subject to a prior comprehensive audit by a committee of chefs from the Institute, to reinforcing food safety guarantees for consumers.



ENTRANTES

STARTERS





KEBABS DE SALMÓN

glaseado con miso

MISO GLAZED SALMON KEBABS

Guiso de salmón glaseado en una marinada de miso llena de dulce y sabroso umami con champiñones Portobella, y berenjenas japonesas. Acompañado de puré de coliflor tostada con ajo cremoso.

Skewered salmon glazed in a umami packed savory sweet miso marinade with baby bella mushrooms, and japanese eggplants. Served atop creamy garlic roasted cauliflower pure.



(Para 4 personas)
Tiempo de prep.: 60 min.
Tiempo de cocinado: 48 min.
Ingredientes:
Para el puré de coliflor:
1/2 coliflor
Aceite de oliva
300 ml. leche entera caliente
Sal
Pimienta
Para los kebabs:
400 g de salmón
200 g champiñones ortobello
2 berenjenas japonesas
Togarashi (opcional)
Para la marinada:
50 g miso
100 g mirin
100 g azúcar moreno

(Serves 4)
Prep Time: 60 min
Cook Time: 48 min
Ingredients:
For the cauliflower purée:
1/2 cauliflower
Olive oil
300 ml whole milk, warm
Salt
Pepper
For the kebabs:
400 g salmon
200 g Portobello mushrooms
2 Japanese aubergines
Togarashi (optional)
For the marinade:
50 g miso
100 g mirin
100 g brown sugar

1. Para el puré de coliflor: cortar la coliflor en floretes, ponerlos en una bandeja de horno y rociarlos con aceite de oliva. Asar con modo ASADO a 190 °C durante 40 minutos.
2. Retirar la coliflor y disponerla en el procesador de alimentos con la mantequilla, la leche, sal y pimienta al gusto. Triturar hasta conseguir una crema. Reservar para servir.
3. Para los kebabs: cortar el salmón en dados, la berenjena en rodajas gruesas y montar las brochetas intercalando el salmón, la berenjena y las setas cortadas hasta completar la misma. Repetir el proceso hasta terminar los ingredientes.
4. Juntar los ingredientes de la marinada, cubrir con ella las brochetas y dejar marinar durante 30 minutos.
5. Seleccionar GRILL y ajustar la temperatura en la posición MED (media) durante 8 minutos. Colocar las brochetas sobre la parrilla en una sola capa y cerrar la cubierta.
6. Transcurridos 4 minutos, dar la vuelta a los kebabs y cocinar durante otros 4 minutos más. Añadir opcionalmente a cada una un poco de togarashi por encima después de cocinar.
7. Servir junto al puré de coliflor y decorar con sésamo blanco y brotes verdes al gusto.

1. For the cauliflower purée: cut the cauliflower into florets, place them on an oven tray and drizzle with olive oil. Roast on ROAST mode at 190 °C for 40 minutes.
2. Remove the cauliflower and place in a food processor with the butter, milk, salt and pepper to taste. Grind until you get a creamy consistency. Set aside ready to serve.
3. For the kebabs: dice the salmon, cut the aubergine into thick slices and make skewers by alternating salmon, aubergine and chopped mushrooms until the skewer is full. Repeat the process until you have finished the ingredients.
4. Mix together the marinade ingredients, cover the skewers with it and leave to marinate for 30 minutes.
5. Select the GRILL mode and adjust the temperature to the MED (medium) position for 8 minutes. Place the skewers on the grill in one single layer and close the lid.
6. After 4 minutes, turn the kebabs over and cook for a further 4 minutes. Optionally, add a little togarashi on top of each one after cooking.
7. Serve with the cauliflower purée and decorate with white sesame seeds and green shoots to taste.





ELOTE

maiz de la calle al estilo mexicano

ELOTE

(MEXICAN STYLE STREET CORN)

Maíz tostado en mazorca untado abundantemente con una mezcla de mayonesa de lima de chile, espolvoreado generosamente con un crumble de queso cotija y cilantro fresco.

Grilled corn on the cob slathered with chile lime mayonnaise mixture, topped with generous sprinkle of cotija cheese crumble and fresh cilantro.



(Para 4 personas)

Tiempo de prep.: 20 min.

Tiempo de cocinado: 20 min.

Ingredientes:

4 mazorcas de maíz

150 g de queso cotija

200 g de mayonesa

1 lima

1 cdta. de chile en polvo

1/2 cdta. de ajo en polvo

1/2 cdta. pimentón ahumado

1 cda. de cilantro fresco picado

Sal y pimienta al gusto

(Serves 4)

Prep Time: 20 min

Cook Time: 20 min

Ingredients:

4 corn cobs

150 g Cotija cheese

200 g mayonnaise

1 lime

1 teaspoon chilli powder

1/2 teaspoon garlic powder

1/2 teaspoon smoked paprika

1 tablespoon fresh coriander, chopped

Salt and pepper to taste

1. Seleccionar GRILL y la temperatura ALTO durante 14 minutos. Colocar el maíz limpio sobre la parrilla en una sola capa y cerrar la cubierta.

2. Preparar la mezcla de la mayonesa. En un bol pequeño, añadir la mayonesa, el zumo de una lima, el chile en polvo, el ajo en polvo y el pimentón ahumado y mezclar bien. Salpimentar al gusto

3. Comprobar el maíz transcurridos 7 minutos y dar la vuelta. Cerrar la cubierta y cocinar durante 7 minutos.

4. Retirar el maíz de la parrilla. Con un pincel, extender una cantidad generosa de mayonesa sobre cada maíz. Espolvorear el queso cotija y el cilantro fresco. Servir inmediatamente.

1. Select GRILL and adjust the temperature to the HIGH position for 14 minutes. Place the clean corn on the grill in one single layer and close the lid.

2. Prepare the mayonnaise mix. In a small bowl, add the mayonnaise, juice of one lime, chilli powder, garlic powder and smoked paprika, and mix well. Season with salt and pepper to taste.

3. Check the corn after 7 minutes and turn over. Close the lid and cook for another 7 minutes.

4. Remove the corn from the grill. Using a brush, spread a generous amount of mayonnaise on each corn on the cob. Sprinkle with the cotija cheese and fresh coriander. Serve immediately.



LANGOSTINOS

al chimichurri

SHRIMP CHIMICHURRI

Suculentos langostinos a la parrilla con una salsa de chimichurri a base de hierbas naturales elaborada con perejil, ajo, cilantro, pimientos rojos y vinagre de vino tinto.

Succulent grilled shrimp with a fresh herby chimichurri sauce made with parsley, garlic, cilantro, red peppers and red vinegar.



(Para 4 personas)

Tiempo de prep.: 10 min.

Tiempo de cocinado: 10 min

Ingredientes:

1/2 kg de langostinos aprox, sin cáscara

50 g de AOVE

5 g de perejil picado

5 g cilantro picado

20 ml vinagre de vino tinto

10 ml Jerez

2 cdta. chile en copos

1 cdta. comino molido

1 cdta. orégano seco

1 diente de ajo, picado

piel de un limón.

Sal y pimienta al gusto

(Serves 4)

Prep Time: 10 min

Cook Time: 10 min

Ingredients:

1/2 kg King prawns approx., without shells

50 g EVOO

5 g chopped parsley

5g chopped coriander

20 ml red wine vinegar

10 ml sherry

2 teaspoons chilli flakes

1 teaspoon ground cumin

1 teaspoon dried oregano

1 clove garlic, chopped

Peel of one lemon.

Salt and pepper to taste

1. Elaborar la salsa chimichurri. En un bol pequeño, mezclar el perejil picado, el cilantro, el vinagre de vino tinto, el jerez, los copos de chile, el comino molido, el orégano seco y el AOVE. Sal y pimienta al gusto.

2. Colocar 1/4 de la salsa chimichurri en el bol con los langostinos. Mezclarlo todo bien. Añadir más AOVE según sea necesario y añadir otra pizca de sal y pimienta. Reservar el resto del chimichurri para dippear.

3. Seleccionar GRILL y poner la temperatura en la posición HIGH (alta) durante 5 minutos. Colocar el langostino sobre la parrilla en una sola capa y cerrar la cubierta.

4. Comprobar el langostino a los 3 minutos del cocinado. Dar la vuelta al langostino, cerrar la cubierta y cocinar el resto del tiempo.

5. Retirar el langostino de la parrilla y servir de inmediato junto con la salsa chimichurri. Rematar con la corteza de limón.

1. Make the Chimichurri sauce. In a small bowl, mix together the chopped parsley, coriander, red wine vinegar, sherry, chilli flakes, ground cumin, dried oregano and EVOO. Salt and pepper to taste.

2. Place 1/4 of the chimichurri in the bowl with the king prawns. Mix together thoroughly. Add more EVOO as required and add another pinch of salt and pepper. Set the rest of the chimichurri aside for dipping.

3. Select the GRILL mode and adjust the temperature to the HIGH position for 5 minutes. Place the king prawns on the grill in one single layer and close the lid.

4. Check the king prawns after 3 minutes of cooking. Turn the king prawns over and cook for the remaining time.

5. Remove the king prawns from the grill and serve immediately with the chimichurri sauce. Finish off with the lemon peel.



ENSALADA CÉSAR

con pollo al grill

CAESAR SALAD WITH GRILLED CHICKEN

Suculenta ensalada de pollo cocinado al grill, acompañada de una deliciosa salsa cesar casera.

Succulent grilled chicken salad, accompanied by a delicious homemade caesar sauce.



(Para 4 personas)
Tiempo de prep.: 25 min.
Tiempo de cocinado: 15 min.

Ingredientes:

Para la cesar:

1 huevo
150 ml de AOVE
1 diente de ajo
1/2 limón
40 g de anchoas en conserva
1 cdita. de mostaza
1 cdita. de salsa Worcestershire
50 g de parmesano
Sal

Pimienta

Para las ensalada:

2 pechugas de pollo
5 cogollos
AOVE
Sal
Pimienta
100 g de tomates cherry
Picatostes
Queso parmesano

(Serves 4)

Prep Time: 25 min

Cook Time: 15 min

Ingredients:

For the Caesar dressing:

1 egg
150 ml EVOO
1 clove of garlic
1/2 lemon
40 g tinned anchovies
1 teaspoon mustard
1 teaspoon Worcestershire sauce
50 g Parmesan cheese
Salt

Pepper

For the salad:

2 chicken breasts
5 lettuce hearts
EVOO
Salt
Pepper
100 g cherry tomatoes
Croutons
Parmesan cheese

1. Para la salsa: en un vaso batir el huevo con el aceite de oliva hasta emulsionar. Añadir el diente de ajo, el zumo de limón, las anchoas escurridas, la mostaza, la salsa Worcestershire, el queso parmesano, sal y pimienta. Batir hasta obtener una salsa homogénea.

2. Para la ensalada: pincelar las pechugas de pollo con aceite por ambos lados y salpimentar. Cocinar en modo GRILL a temperatura HIGH (alta) durante 10 minutos por un lado y 5 minutos por el otro. Una vez cocinado, laminar finamente.

3. Emplatarse en una fuente los cogollos lavados y cortados por la mitad. Añadir el pollo, los tomates cherry también cortados por la mitad, el parmesano en lascas y los picatostes. Aliñar con la salsa César.

1. For the dressing: in a glass, whisk the egg with the olive oil to form an emulsion. Add the garlic clove, lemon juice, drained anchovies, mustard, Worcestershire sauce, Parmesan cheese, salt and pepper. Whisk until you get a homogeneous sauce.

2. For the salad: brush the chicken breasts with oil on both sides and season with salt and pepper. Cook on GRILL mode at HIGH temperature for 10 minutes on one side and 5 minutes on the other. Once cooked, cut into thin slices.

3. Wash the lettuce hearts and cut them in half before placing them in a dish. Add the chicken, cherry tomatoes (also cut in half), flakes of Parmesan cheese and croutons. Drizzle with the Caesar dressing.



ENSALADA

de vieiras

SCALLOP SALAD

Deliciosas vieiras acompañadas de una cama de ensalada, tomates en dados y melocotones pelados en gajos.

Delicious scallops accompanied by a bed of salad, diced tomatoes and peaches peeled in wedges.



(Para 4 personas)
Tiempo de prep.: 10 min.
Ingredientes:
Para la ensalada:
8 vieiras
Aceite
Sal
Pimienta
2 remolachas
2 tomates rama
1 melocotón
100 g de rúcula
150 g de queso feta en dados
30 g de piñones
30 g de avellanas
Para el aliño:
1 cda. de crema de cacahuete
4 cdas. de aceite de oliva
2 cdas de vinagre balsámico
Sal

(Serves 4)
Prep Time: 10 min
Ingredients:
For the salad:
8 scallops
Oil
Salt
Pepper
2 beetroot
2 vine tomatoes
1 peach
100 g rocket
150 g feta cheese, diced
30 g pine nuts
30 g hazelnuts
For the dressing:
1 tablespoon peanut butter
4 tablespoons olive oil
2 tablespoons balsamic vinegar
Salt

1. Untar la carne de las vieiras con un poco de aceite y salpimentar. Colocar en la bandeja y asar con la sonda en el modo Temp Ace hasta que la temperatura interna alcance los 65 °C. Reservar.
2. Cortar las remolachas y tomates en dados, y los melocotones pelados en gajos. Mezclar en una ensaladera con la rúcula, el queso feta y los frutos secos tostados.
3. Emplatar una base de ensalada y colocar sobre ella las vieiras al grill.
4. Juntar todos los ingredientes en un bol y batir con una varilla hasta integrar. Aliñar la ensalada y servir.

- 1.Coat the meat of the scallops with a little oil and season with salt and pepper. Place on the tray and roast with the probe in Temp Ace mode until the internal temperature reaches 65 °C. Set aside.
- 2.Dice the beetroot and tomatoes, peel the peaches and cut into segments. In a salad bowl, mix the rocket, feta cheese and roasted dried fruit.
- 3.Plate up a base of salad and place the grilled scallops on top.
- 4.Place all of the ingredients in a bowl and beat with a wand until fully mixed together. Drizzle the dressing over the salad and serve.





BROCHETA DE VERDURAS

y queso halloumi

VEGETABLE AND HALLOUMI CHEESE SKEWERS

Sencilla brocheta de verduras al horno acompañadas de queso halloumi.

Simple baked vegetable kebab with halloumi cheese.



(Para 4 personas)
Tiempo de prep.: 15 min.
Tiempo de cocinado: 10 min.
Ingredientes:
Para las brochetas:
Tomates cherry
Calabacín
Cebolla morada
Halloumi
Para el aliño de hierbas:
100 ml aceite de oliva
1 dientes de ajo
1 manojo de perejil fresco
1 manojo de cilantro fresco
½ manojo de romero fresco
Sal
Pimienta

(Serves 4)
Prep Time: 15 min
Cook Time: 10 min
Ingredients:
for the skewers:
Cherry tomatoes
Courgette
Red onion
Halloumi
For the herb dressing:
100 ml olive oil
1 clove garlic
1 handful fresh parsley
1 handful fresh coriander
½ handful fresh rosemary
Salt
Pepper

1. Para el aliño: picar el ajo, el perejil, el cilantro y el romero. Combinar con el aceite de oliva y salpimentar al gusto. Reservar.
2. Para las brochetas: remojar las brochetas de madera en agua durante 10 minutos para evitar que se quemen al cocinarlas.
3. Cortar el calabacín, la cebolla y el halloumi en dados.
4. Preparar las brochetas alternando las verduras y el queso.
5. Cocinar en modo GRILL a temperatura MAX durante 3 minutos por cada lado.
6. Pintar las brochetas con el aliño y servir.

1. For the dressing: chop the garlic, parsley, coriander and rosemary. Combine with the olive oil and add salt and pepper to taste. Set aside.
2. For the skewers: soak the wooden skewers in water for 10 minutes to prevent them from burning while cooking.
3. Dice the courgette, onion and halloumi.
4. Prepare the skewers by alternating vegetables with the cheese.
5. Cook on GRILL mode at MAX temperature for 3 minutes on each side.
6. Brush the skewers with the dressing and serve.



PRINCIPALES

MAIN COURSE





PATATAS FRITAS

con bistec

STEAK FRITES

Bistec estilo Nueva York a la parrilla con finas hierbas y mantequilla de ajo, acompañado de patatas fritas crujientes con ajo y parmesano.

New York Strip steak grilled and topped with fresh herb and garlic compound butter, served with crispy parmesan garlic fries.



(Para 4 personas)

Tiempo de prep.: 30 min.

Tiempo de cocinado: 27 min.

Ingredientes:

Para la mantequilla de hierbas:

10g de perejil fresco

2 dientes de ajo

60g mantequilla

Para las patatas:

3 patatas rojas

AOVE

sal

Para el bistec:

2 bistec de 3cm de grosor

2cdas AOVE

tomillo fresco

(Serves 4)

Prep Time: 30 min

Cook Time: 27min

Ingredients:

for the herb butter:

10 g fresh parsley

2 cloves of garlic

60 g butter

for the chips

3 red potatoes

EVOO

Salt

for the steak:

2 steaks of 3cm thickness

2 tablespoons EVOO

Salt flakes

Fresh thyme

1. Dejar que el bistec alcance temperatura ambiente.
2. Por otro lado, preparar la mantequilla de hierbas: en un bol pequeño mezclar el perejil y el ajo picados con la mantequilla a temperatura ambiente. Colocar sobre papel film, formar un cilindro y enfriar durante 15 minutos en el congelador.
3. Para las patatas: lavar y cortar en gajos con piel, mezclar con aceite de oliva y cocinar: seleccionar AIR CRISP y ajustar la temperatura a 190 °C durante 15 minutos. Colocar los gajos de patata en el recipiente en una única capa y cerrar la cubierta.
4. Comprobar las patatas a los 6-7 minutos del cocinado y remover para que se mezclen bien. Cerrar la cubierta y cocinar el resto del tiempo. Retirar,, sazonar al gusto y reservar.
5. Para el bistec: seleccionar GRILL y ajustar la temperatura en la posición MAX (máxima) durante 8 minutos. Colocar en la parrilla y cerrar la cubierta.
6. Comprobar a los 4 minutos del cocinado. Dar la vuelta al bistec y cocinar el resto del tiempo. Retirar cuando esté listo y servir de inmediato con sal de escamas y una rodaja de mantequilla de hierbas.
7. Acompañar con las patatas fritas y decorar con tomillo fresco.

1. Leave the steak to reach room temperature.
2. Meanwhile, prepare the herb butter: in a small bowl, mix the chopped parsley and garlic with the butter at room temperature. Place on clingfilm, roll into a cylinder shape and cool for 15 minutes in the freezer.
3. For the chips Wash and cut into wedges with the skin, mix with olive oil and cook: select AIR CRISP and adjust the temperature to 190 °C for 15 minutes. Place the potato wedges into the container in a single layer and close the lid.
4. Check the potatoes after 6-7 minutes of cooking and stir so they mix well. Close the lid and cook for the remaining time. Remove, season to taste and set aside.
5. For the steak: select the GRILL and adjust the temperature to the MAX position for 8 minutes. Place on the grill and close the lid.
6. Check after 4 minutes of cooking. Turn the steak over and cook for the remaining time. Remove when ready and serve immediately with salt flakes and a wedge of herb butter.
7. Accompany with chips and decorate with fresh thyme.



CHULETAS DE CORDERO

a la parrilla con hierbas aromaticas

HERB GRILLED LAMB CHOPS

Chuletas de cordero con un toque cítrico en una salsa aromática de gremolata elaborada con perejil, corteza de limón y ajo. Se sirve con patatas asadas con paprika ahumada.

Zesty lamb chops in an aromatic gremolata sauce made with parsley, lemon zest, and garlic. Served with roasted smoked paprika potatoes.



(Para 4 personas)
Tiempo de prep.: 45 min.
Tiempo de cocinado: 25 min.
Ingredientes:
10 g de perejil fresco
2 dientes de ajo
2 cdas. de AOVE
1 limón
Sal
Pimienta
12 chuletas de cordero
Sal
Pimienta
450 g de patatas de guarnición
AOVE
2 cdtas. de paprika ahumada
Brotes

(Serves 4)
Prep Time: 45 min
Cook Time: 25 min
Ingredients:
for the chops:
10 g fresh parsley
2 cloves garlic
2 tablespoons EVOO
1 lemon
Salt
Pepper
12 lamb chops
Salt
Pepper
for the accompaniments:
450 g potatoes to garnish
EVOO
2 teaspoons smoked paprika
Shoots

1. Para las chuletas: mezclar el perejil fresco y el ajo picados con el aceite y el zumo de limón en un bol.
2. Untar bien la marinada de forma uniforme por cada chuleta de cordero (añadir más AOVE según sea necesario), salpimentar al gusto y marinar 15 minutos.
3. Mientras se marina el cordero, preparar los acompañamientos: cortarlas en porciones, mezclar con aceite, paprika ahumada y sal al gusto. Seleccionar AIR CRISP y ajustar la temperatura a 190 °C durante 10-12 minutos. Colocar las patatas en una sola capa en el recipiente cuando esté precalentado y cerrar la cubierta. Reservar.
4. Cambiar a modo GRILL HIGH (alta) durante 15 minutos. Colocar las chuletas de cordero marinadas en una sola capa sobre la parrilla y cerrar la cubierta.
5. Comprobar el cordero a los 5-6 minutos del cocinado. Dar la vuelta al cordero y cocinar el tiempo restante. Retirar de la parrilla y servir inmediatamente con las patatas, un poco más de gremolata al gusto y decorar con brotes y paprika espolvoreada.

1. For the chops: mix the chopped fresh parsley and garlic with the oil and lemon juice in a bowl.
2. Spread the marinade evenly on each lamb chop (add more EVOO if necessary), season with salt and pepper to taste and marinate for 15 minutes.
3. While the lamb marinates, prepare the accompaniments: cut them into portions, mix with oil, smoked paprika and salt to taste. Select AIR CRISP and adjust the temperature to 190 °C for 10-12 minutes. Place the potatoes in a single layer in the container once it has preheated and close the lid. Set aside.
4. Change to GRILL HIGH mode for 15 minutes. Place the marinated lamb chops in a single layer on the grill and close the lid.
5. Check the lamb after 5-6 minutes of cooking. Turn the lamb over and cook for the remaining time. Remove from the grill and serve immediately with the potatoes, a little more gremolata (sauce) to taste and decorate with shoots and a sprinkle of paprika.





HAMBURGUESA DE TERNERA

wagyu all american

ALL AMERICAN WAGYU BURGER

Hamburguesas de ternera wagyu a la parrilla con los bordes crujientes, queso cheddar fundido, rodaja de tomate, cebolla, pepinillos, lechuga, en dos rebanadas de pan brioche untadas con salsa de patatas All American. Se sirve acompañada de patatas fritas crujientes.

Char-grilled wagyu beef patties with crispy edges, melted sharp cheddar, sliced tomato, onion, pickles, lettuce, sandwiched between brioche buns brushed with an all american fry sauce. Served with crispy fries.



(Para 4 personas)
Tiempo de prep.: 40 min.
Tiempo de cocinado: 28 min.

Ingredientes:

Para las patatas fritas:

3 patatas rojas

AOVE

Sal

Para la hamburguesa:

4 hamburguesas de Wagyu

4 panes de hamburguesa tipo brioche

1 tomate

Lechuga

4 lonchas de queso cheddar

½ cebolla

Para la salsa

2 cdas. de mayonesa

1 cda. de ketchup

2 cdtas. de mostaza

1 cda. jugo de pepinillos

15 g pepinillos cortados

Sal

Pimienta

(Serves 4)

Prep Time: 40 min

Cook Time: 28 min

Ingredients:

for the chips

3 red potatoes

EVOO

Salt

for the hamburger

4 Wagyu hamburgers

4 brioche burger buns

1 tomato

Lettuce

4 slices Cheddar cheese

½ onion

for the sauce

2 tablespoons mayonnaise

1 tablespoon ketchup

2 teaspoons mustard

1 teaspoon gherkin juice

15 g sliced gherkins

Salt

Pepper

1. Para las patatas fritas: pelar las patatas y cortarlas en gajos. Seleccionar AIR CRISP y ajustar la temperatura a 190 °C. Rociar con aceite de oliva, sazonar y colocar los gajos de patata en el recipiente para en una única capa, cerrar y cocinar durante 15 minutos.

2. Comprobar las patatas a los 6-7 minutos del cocinado y remover el recipiente para que se mezclen bien. Cerrar de nuevo y cocinar el resto del tiempo. Reservar.

3. Cambiar la función a GRILL MAX (máxima) durante 8 minutos. Pincelar las hamburguesas con un poco de aceite, sazonar y colocar en la olla. Cerrar la cubierta.

4. Comprobar las hamburguesas a los 4 minutos del cocinado, dar la vuelta, colocar las lonchas de queso encima y cocinar durante otros 4 minutos. Reservar también.

5. Mientras, preparar la salsa: mezclar la mayonesa, el ketchup, la mostaza, el jugo de los pepinillos y los pepinillos finamente cortados en un bol pequeño. Reservar.

6. Volver a cambiar a GRILL LOW (baja) durante 5 minutos. Colocar los panecillos de hamburguesa boca arriba sobre la parrilla y cerrar la cubierta para cocinar.

7. Montar la hamburguesa: extender una generosa cantidad de salsa sobre el panecillo de base. Colocar la hamburguesa con queso encima, una capa de tomate, lechuga, una rodaja de cebolla y cerrar la hamburguesa con la otra parte del panecillo. Servir inmediatamente con las patatas fritas.

1. For the chips: peel the potatoes and cut into wedges. Select AIR CRISP and adjust the temperature to 190 °C. Spray with olive oil, season and place the potato wedges into the container in a single layer, close and cook for 15 minutes.

2. Check the potatoes after 6-7 minutes of cooking and stir the container so they mix well. Close again and cook for the remaining time. Set aside.

3. Change to GRILL MAX function for 8 minutes. Brush the burgers with some oil, season and place in the pan. Close the lid.

4. Check the burgers after 4 minutes of cooking, turn them over, place the slices of cheese on top and cook for another 4 minutes. Set aside as well.

5. Meanwhile, make the sauce: mix the mayonnaise, ketchup, mustard, gherkin juice and finely sliced gherkins in a small bowl. Set aside.

6. Change back to the GRILL LOW function for 5 minutes. Place the burger buns faced up on the grill and close the lid to cook

7. Put the burger together: spread a generous amount of sauce on the base bun. Place the cheeseburger on top, a layer of onion, lettuce, a slice of tomato and close the hamburger with the other half of the bun. Serve immediately with the chips.





SANDWICH

de queso

ULTIMATE GRILLED CHEESE

Queso fundido y viscoso, fontina y gouda en sandwich de pan blanco clásico untado con mantequilla, alioli y mostaza.

Goosey melted cheddar, fontina and gouda sandwiched between classic white bread brushed with butter, garlic aioli and mustard.



(Para 4 personas)

Tiempo de prep.: 10 min.

Tiempo de cocinado: 10 min.

Ingredientes:

8 rebanadas de pan de molde blanco

50 g de mantequilla

200 g queso cheddar

200 g queso emmental

200 g queso gouda

2 cda. ajo en polvo

2 cda. pimentón

4 cda. de mayonesa

1 diente de ajo picado

1 cda. mostaza

Sal y pimienta al gusto

(Serves 4)

Prep Time: 10 min

Cook Time: 10 min

Ingredients:

8 slices white bread

50 g butter

200 g Cheddar cheese

200 g Emmental cheese

200 g Gouda cheese

2 teaspoons garlic powder

2 teaspoons paprika

4 tablespoons mayonnaise

1 clove garlic, chopped

1 tablespoon mustard

Salt and pepper to taste

1. En un bol de tamaño mediano, mezclar los tres quesos con el ajo y el pimentón. Añadir sal y pimienta al gusto
2. En un bol pequeño, mezclar el ajo picado, la mostaza y la mayonesa. Sal al gusto.
3. Extender por un lado del pan de molde blanco una generosa cantidad de mantequilla. Por el otro lado, extender una generosa cantidad de salsa.
4. Seleccionar GRILL y poner la temperatura en la posición MEDIUM durante 15 minutos. Colocar 4 trozos de pan en la parrilla con el lado de la mantequilla hacia abajo. Dividir la mezcla de quesos rallados en 4 y colocar una parte equivalente sobre cada rodaja de pan. Cerrar el sandwich con la parte que quede de pan, con el lado de la salsa hacia adentro y el lado de la mantequilla hacia afuera. Cerrar la cubierta.
5. Comprobar a los 6-7 minutos del cocinado. Dar la vuelta al sándwich. Cerrar la cubierta y cocinar el resto del tiempo. Servir inmediatamente.

1. In a medium sized bowl, mix the three cheeses with the garlic and paprika. Add salt and pepper to taste.
2. In a small bowl, mix the chopped garlic, mustard and mayonnaise. Add salt to taste.
3. Spread a generous amount of butter on one side of a slice of white bread. On the other side, spread a generous amount of sauce.
4. Select GRILL and adjust the temperature to the MEDIUM position for 15 minutes. Place 4 slices of bread on the grill with the buttered side facing down. Divide the grated cheese mixture into 4 and place an equal amount on each slice of bread. Close the sandwich with the remaining slice of bread, with the sauce side facing inwards and the buttered side facing outwards. Close the lid.
5. Check after 6-7 minutes of cooking. Turn the sandwich over. Close the lid and cook for the remaining time. Serve immediately.





LUBINA

a la parrilla

GRILLED SEA BASS

Lubina a la parrilla acompañada de una cama de papatas crujientes

Grilled sea bass served on a bed of crispy potatoes



(Para 4 personas)
Tiempo de prep.: 5 min.
Tiempo de cocinado: 10 min.
Ingredientes:
2 lubinas
2 limones
3 ramitas de tomillo fresco
1-2 cda. AOVE
Sal y pimienta al gusto
3 patatas cortadas en rodajas

(Serves 4)
Prep Time: 5min
Cook Time: 10 min
Ingredients:
2 sea bass
2 lemons
3 sprigs fresh thyme
1-2 tablespoons EVOO
Salt and pepper to taste
3 potatoes, cut into slices

1. Elaborar las patatas. Seleccionar AIR CRISP y ajustar la temperatura a 190 °C durante 10-12 minutos. Sazonar las patatas con sal al gusto. Colocar las patatas en una sola capa en el recipiente para verduras y cerrar la cubierta.
2. Comprobar las patatas a los 5-6 minutos del cocinado. Agitar el recipiente para mezclar las patatas y cerrar la cubierta para cocinarlas durante otros 5-6 minutos. Retirar cuando las patatas estén doradas y crujientes.
3. Secar el pescado con papel de cocina. Rellenar el pescado con una ramita de tomillo y 3 rodajas de limón. Sazonar bien el pescado.
4. Seleccionar GRILL y poner la temperatura en la posición ALTO durante 12 minutos. Colocar con cuidado el pescado entero sobre la parrilla y cerrar la cubierta.
5. Comprobar a los 5-6 minutos del cocinado. Dar la vuelta al pescado con cuidado con una espátula. Cerrar la cubierta y cocinar el resto del tiempo. Servir de inmediato con las papas crujientes.

1. Make the potatoes. Select AIR CRISP and adjust the temperature to 190 °C for 10-12 minutes. Season the potatoes with salt to taste. Place the potatoes in a single layer in the container for vegetables and close the lid.
2. Check the potatoes after 5-6 minutes of cooking. Shake the container to mix the potatoes and close the lid to cook them for another 5-6 minutes. Remove when the potatoes are crunchy and golden.
3. Dry the fish with kitchen paper. Stuff the fish with a sprig of thyme and 3 slices of lemon. Season the fish well.
4. Select GRILL and adjust the temperature to the HIGH position for 12 minutes. Carefully place the entire fish onto the grill and close the lid.
5. Check after 5-6 minutes of cooking. Carefully turn the fish over using a spatula. Close the lid and cook for the remaining time. Serve of immediately with the crunchy potatoes.



MAGRET ASADO

con higos y salsa hoisin

ROAST DUCK MAGRET WITH FIGS AND HOISIN SAUCE

Magret de pato acompañado con higos y decorado con unas hojas de kale deshidratado.

Duck breast served with figs and decorated with dehydrated kale leaves.



(Para 4 personas)
Tiempo de prep.: min.
Tiempo de cocinado: min.
Ingredientes:
para el magret
1 magret de pato
Sal
Pimienta
Salsa hoisin
4 hojas de col kale
para los acompañamientos
200 g. higos
4 cdas. miel
30 ml. agua
Tomillo fresco
½ limón

(For 4 people)
Preparation time: mins
Cooking time:
Ingredients:
for the magret:
1 duck magret
Salt
Pepper
Hoisin sauce
4 leaves curly kale
for the accompaniment:
200 g figs
4 tablespoons honey
30 ml water
Fresh thyme
½ Lemon

1. Cortar las hojas de col kale en trozos de unos 5 cm y colocar en el fondo de la olla una sola capa, colocar el cesto de fritura y poner otra capa de kale. Pulsar la función DESHIDRATAR a 70 grados durante 1 hora. Comprobar a la media hora. Reservar.
2. Hacer unos cortes en forma de rombo en la parte grasa del magret, salpimentar y pintar con la salsa hoisin por la parte magra.
3. Colocar en la bandeja y asar con la sonda en el modo Temp Ace hasta que la temperatura interna alcance los 75 °C.
4. Mientras se cocina el magret, cortar los higos por la mitad y cocinar en una olla con la miel y el agua. Cuando comience a hervir, dejar cocer durante 10 minutos.
5. Añadir el tomillo, el zumo de medio limón y cocinar durante 3 minutos más. Reservar.
6. Cortar el magret en láminas y emplatar.
7. Acompañar con los higos y decorar con el kale deshidratado.

1. Cut the curly kale leaves into 5 cm chunks and place at the bottom of the pan in a single layer, position the frying basket and place another layer of kale. Press the DEHYDRATE function at 70 degrees for 1 hour. Check after half an hour. Set aside.
2. Make diamond-shaped cuts in the fatty part of the breast, season with salt and pepper and brush with hoisin sauce on the lean part.
3. Place on the tray and roast using the probe on Temp Ace mode until the internal temperature reaches 75 °C.
4. While the breast is cooking, cut the figs in half and cook in a pan with the honey and water. When it starts to boil, leave it to simmer for 10 minutes.
5. Add the thyme and juice of half a lemon and cook for 3 more minutes. Set aside.
6. Cut the duck breast into slices and plate up.
7. Accompany with the figs and decorate with the dehydrated kale.



PULPO

con salsa romesco

OCTOPUS WITH ROMESCO SAUCE

Pulpo tostado al GRILL acompañado de la clásica salsa romesco.

Toasted GRILLED octopus accompanied by the classic romesco sauce.



(Para 4 personas)

Tiempo de prep.: 60 min.

Tiempo de cocinado: 40 min.

Ingredientes:

para la salsa romesco

500 g de tomates

6 dientes de ajo

10 g de pasta de ñora

100 g de avellanas tostadas

50 ml de aceite de oliva

10 ml de vinagre

5 g de Cayena molida

Sal

Pimienta

para el pulpo

800 g de pulpo cocido

Aceite de oliva

2 dientes de ajo

5 g de perejil fresco

1/2 cucharadita de orégano seco

1 limón

Sal

Cilantro

Lima

Brotes verdes

Cebolla roja

(Serves 4)

Prep Time: 60min

Cook Time: 40 min

Ingredients:

for the romesco sauce:

500 g tomatoes

6 cloves of garlic

10 g ñora pepper paste

100 g toasted hazelnuts

50 ml olive oil

10 ml vinegar

5 g ground cayenne pepper

Salt

Pepper

for the octopus:

800 g cooked octopus

Olive oil

2 cloves of garlic

5 g fresh parsley

1/2 teaspoon dried oregano

1 lemon

Salt

Coriander

Lime

Green shoots

Red onion

1. Para la salsa romesco: colocar los tomates y los dientes de ajo pinchados en la bandeja y cocinar con la función ASADO a 180°C durante 30 minutos. Una vez asados retirar la piel de ambos.
2. Triturar junto a la pasta de ñora y las avellanas hasta conseguir la textura deseada. Salpimentar, añadir el aceite y el vinagre y volver a triturar para integrar.
3. Para el pulpo: untar el pulpo con aceite de oliva. Seleccionar el modo GRILL MAX (máximo). Cocinar durante 10 minutos hasta que quede bien tostado.
4. Mientras, preparar el aliño: mezclar en un bol los dientes de ajo y perejil picados con el orégano, el zumo de limón, sal y 2 cucharadas más de aceite de oliva. Pincelar el pulpo nada más cocinar.
5. Emplatar en la base de una fuente un poco de salsa romesco y colocar sobre ella el pulpo. Decorar con cilantro, rodajas de lima, brotes verdes y un poco de cebolla roja laminada al gusto.

1. For the romesco sauce: place the tomatoes and garlic cloves on the tray and cook using the ROAST function at 180°C for 30 minutes. Once roasted, remove the skin from both of them.
2. Grind the hazelnuts with the ñora paste until you achieve the desired texture. Season with salt and pepper, add the oil and vinegar, and grind again to mix together.
3. For the octopus: coat the octopus in olive oil. Select the GRILL MAX mode. Cook for 10 minutes until it is well roasted.
4. Meanwhile, make the dressing: in a bowl, mix together the chopped garlic cloves and parsley with the oregano, lemon juice, salt and 2 more tablespoons of olive oil. Brush the octopus with it as soon as it is cooked.
5. Place a little romesco sauce in a bowl and place the octopus on top. Decorate with coriander, slices of lime, green shoots and some slices of red onion to taste.



TOSTADA

de verduras asada

ROAST VEGETABLES ON TOAST

Deliciosa rebana de pan con jamon deshidratado, humus y escalivada.

Delicious slice of bread with dehydrated ham, hummus and roasted vegetables.

(Para 4 personas)
Tiempo de prep.: 80 min.
Tiempo de cocinado: 63 min.
Ingredientes:
para el jamón deshidratado
120 g jamón en lonchas
para el hummus
200 g de garbanzos cocidos
10 ml aceite de oliva
50 ml agua
25 g de tahini
½ limón
1/2 diente de ajo
Sal
½ cucharadita de comino
para la escalivada
1 Berenjena
1 Pimiento rojo
1 Cebolla
Aceite de oliva virgen extra
para la tostada
8 rebanadas de pan
80 g de tomates cherry
Brotos variados

For 4 people)
Preparation time: 80 mins
Cooking time: 63 mins
Ingredients:
for the dehydrated ham:
120 g sliced ham
for the hummus:
200 g cooked chickpeas
10 ml olive oil
50 ml water
25 g tahini
½ lemon
½ clove of garlic
Salt
½ teaspoon cumin
for the escalivada (dish of smoky grilled vegetables):
1 Aubergine
1 Red pepper
1 Onion
Extra virgin olive oil
for the toast:
8 slices bread
80 g cherry tomatoes
Assorted greens



1. Para el jamón deshidratado: colocar las lonchas de jamón separadas y repartidas entre la cubeta del grill y la rejilla de fritura. Seleccionar el modo deshidratar y dejar a la temperatura estándar durante 20 minutos. Reservar tapado herméticamente.
2. Para el hummus: batir todos los ingredientes juntos en un procesador de alimentos. Añadir más agua si se desea una textura más ligera y corregir el punto de sal y acidez. Reservar.
3. Para la escalivada: untar las verduras en aceite y colocarlas en la bandeja de MasterPro. Cocinar en modo ASADO a la temperatura mínima durante 40 minutos.
4. Retirar de la bandeja y cubrir con papel de aluminio durante 10 minutos. Retirar la piel de las verduras y cortar en tiras.
5. Para la tostada: tostar las rebanadas de pan en modo GRILL a temperatura MEDIA durante 3 minutos. Untar con hummus y colocar las verduras escalivadas encima.
6. Decorar con el jamón deshidratado, cherrys cortados por la mitad y unos pocos brotes variados.

1. For the dehydrated ham: separate and place the slices of ham spread between the grill tray and the frying grate. Select the dehydrate mode and leave at the standard temperature for 20 minutes. Set aside in an airtight container.
2. For the hummus: mix all of the ingredients together in a food processor. Add more water if you prefer a lighter texture and adjust the level of salt and acidity. Set aside.
3. For the escalivada: coat the vegetables in oil and place them on the MasterPro tray. Cook on ROAST mode and leave at the minimum temperature for 40 minutes.
4. Remove from the tray and cover with aluminium foil for 10 minutes. Remove the skin from the vegetables and cut into strips.
5. For the toast: toast the slices of bread using the GRILL mode at MEDIUM temperature for 3 minutes. Spread with hummus and place the vegetables (escalivada) on top.
6. Decorate with dehydrated ham, cherry tomatoes cut in half and a some assorted greens.





ALITAS

de pollo bbq

BBQ CHICKEN WINGS

Alitas de pollo cubiertas con una deliciosa salsa BBQ.

Chicken wings topped with a delicious BBQ sauce.



(Para 4 personas)

Tiempo de prep.: 10 min.

Tiempo de cocinado: 50 min.

Ingredientes:

para las alitas de pollo

1 kg alitas de pollo

1 cucharadita de sal

1 cucharadita de pimienta negra

1 cucharadita de chile en polvo

1 cucharadita de pimentón ahumado

1 cucharadita de ajo en polvo

para el aderezo BBQ

50 g mantequilla

150 g salsa BBQ

100 g miel

50 g salsa de tomate

(Serves 4)

Prep Time: 10 min

Cook Time: 50 min

Ingredients:

for the chicken wings

1 kg chicken wings

1 teaspoon salt

1 teaspoon black pepper

1 teaspoon chilli powder

1 teaspoon smoked paprika

1 teaspoon garlic powder

for the BBQ seasoning

50 g butter

150 g BBQ sauce

100 g honey

50 g tomato sauce

1. Para las alitas: en un bol pequeño, mezclar la sal, la pimienta negra, el chile en polvo, el pimentón ahumado y el ajo en polvo.
2. Volcar la mezcla sobre las alitas de pollo y cubrirlas por completo con ayuda de las manos.
3. Cocinar las alitas en modo ASADO a 190°C durante 10 minutos. Pasado este tiempo, girar las alitas y cocinar 5 minutos más.
4. Para el aderezo BBQ: derretir la mantequilla en una sartén. Agregar la salsa BBQ, la miel y el ketchup y mezclar. Cocinar a fuego lento durante 10 minutos. Reservar.
5. Una vez cocinadas las alitas, verter la salsa por encima y mezclar bien hasta que estén totalmente empapadas.
6. Colocar las alitas de nuevo en la bandeja y cocinar en modo HORNEADO a temperatura BAJA durante 10 minutos. Servir las alitas decoradas con semillas de sésamo o cebolleta.

1. For the wings: in a small bowl, mix the salt, black pepper, chilli powder, smoked paprika and garlic powder.
2. Pour the mixture over the chicken wings and cover them completely using your hands.
3. Cook the wings on ROAST mode at 190 for 10 minutes. When the time is up, turn the wings over and cook for a further 5 minutes.
4. For the BBQ seasoning: melt the butter in a frying pan. Add the BBQ sauce, honey and ketchup and mix together. Cook on a low heat for 10 minutes. Set aside.
5. Once the wings are cooked, pour the sauce on top and mix well until they are completely covered.
6. Place the wings on the tray again and cook on BAKED mode at LOW temperature for 10 minutes. Serve the wings decorated with sesame seeds or chives.



BERENJENAS

al grill con pesto

GRILLED AUBERGINES WITH PESTO

Laminas de berenjena cocinas al grill acompañadas de salsa pesto.

Grilled aubergine slices with pesto sauce.

(Para 4 personas)

Tiempo de prep.: 15 min.

Tiempo de cocinado: 10min.

Ingredientes:

para las berenjenas

30 ml de salsa de soja

2 cdas. de miel

2 gotas de tabasco

½ lima

2 berenjenas

Piñones

Brotes verdes

para el pesto

1 diente de ajo

10 g de albahaca

30 g de piñones

30 g de queso Parmesano

100 ml de aceite de oliva virgen extra

Sal

(For 4 people)

Preparation time: 15 mins

Cooking time: 10 mins

Ingredients:

for the aubergines

30 ml soy sauce

2 tablespoons honey

2 drops of Tabasco sauce

½ lime

2 aubergines

Pine nuts

Green shoots

for the pesto

1 clove of garlic

10 g basil

30 g pine nuts

30 g Parmesan cheese

100 ml extra virgin olive oil

Salt



1. Para las berenjenas: juntar en un bol la salsa de soja, la miel , el tabasco y el zumo de la lima. Batir y reservar.
2. Cortar las berenjenas en láminas de unos 2 centímetros de grosor, pincelar por ambos dados con la salsa anterior y colocar sobre la bandeja formando una sola capa.
3. Precalentar en la posición GRILL HIGH y cocinar las berenjenas durante 5 minutos, dar la vuelta y cocinar por el otro lado durante 5 minutos más. Reservar.
4. Para el pesto: triturar en una picadora los dientes de ajo sin hebra interior junto al resto de ingredientes hasta que quede una salsa homogénea, con ligeros grumos.
5. Servir las berenjenas junto al pesto y decorar con piñones y brotes verdes al gusto.

1. For the aubergines: in a bowl, mix together the soy sauce, honey, tabasco sauce and lime juice. Whisk and set aside.
2. Slice the aubergines into slices of a 2cm thickness, brush on both sides with the sauce and place on a tray in a single layer.
3. Pre-heat in the HIGH GRILL position and cook the aubergines for 5 minutes, turn over and cook on the other side for a further 5 minutes. Set aside.
4. For the pesto: remove the core from the garlic clove and grind the clove in a chopper together with the rest of the ingredients until you get a homogeneous sauce, with a few lumps.
5. Serve the aubergines with the pesto and decorate with pine nuts and green shoots to taste



P O S T R E S
D E S S E R T S





MELOCOTÓN

con helado de vainilla

PEACHES WITH VANILLA ICE CREAM

Sinfonía de jugosos melocotones amarillos y helado de vainilla casero, con un toque de miel, frambuesas y menta fresca.

Symphony of juicy yellow peaches and homemade vanilla ice cream, with a touch of honey, raspberries and fresh mint.



(Para 4 personas)
Tiempo de prep.: 15 min.
Tiempo de cocinado: 8 min.
Ingredientes:
2 melocotones
Helado de vainilla
Frambuesas
Menta fresca
Miel

(Serves 4)
Prep Time: 15 min
Cook Time: 8 min
Ingredients:
2 peaches
Vanilla ice cream
Strawberries
Fresh mint
Honey

1. Lavar los melocotones, cortarlos por la mitad como un aguacate y retirar el hueso con ayuda de un cuchillo.
2. Seleccionar GRILL y poner la temperatura en la posición HIGH (alta) durante 8 minutos. Colocar cada mitad de los melocotones con el lado de la carne hacia arriba sobre la parrilla. Cerrar la cubierta.
3. Emplatar los melocotones en una fuente, servir un poco de helado sobre cada uno, frambuesas al gusto, hojas de menta y un poco de miel al lado.

1. Wash the peaches, cut them in half like an avocado and remove the stone with the help of a knife.
2. Select the GRILL and move the temperature to the HIGH position for 8 minutes. Place each peach half with the flesh side facing upwards on the grill. Close the lid.
3. Serve the peaches in a bowl with a little ice cream on each one, strawberries to taste, mint leaves and some honey on the side.



TOSTADA FRANCESA

a la parrilla

GRILLED FRENCH TOAST

La clásica tostada francesa, pero a la parrilla. Rematada con plátanos, fresas naturales, moras, sirope de arce y para terminar, una nuez de mantequilla

Classic French toast, but grilled. Topped with bananas, fresh strawberries, blackberries, maple syrup and to finish, a nut butter.



(Para 4 personas)
Tiempo de prep.: 20 min.
Tiempo de cocinado: 8 min.
Ingredientes:
para las tostadas francesas
4 rebanadas de pan brioche
3 huevos
250 ml de leche
2 cdtas. de canela molida
1 cdta. de nuez moscada
1 cdta. de extracto de vainilla
2 cdas. de azúcar
para los acompañamientos
Frambuesas
Arándanos
Sirope de arce
Mantequilla
Tomillo fresco (opcional)

(For 4 people)
Preparation time: 20 mins.
Cooking time: 8 mins.
Ingredients:
For the French toast:
4 slices brioche bread
3 eggs
250 ml milk
2 teaspoons ground cinnamon
1 teaspoon nutmeg
1 teaspoon vanilla extract
2 tablespoons sugar
For the accompaniment:
Strawberries
Cranberries
Maple syrup
Butter
Fresh thyme (optional)

1. En un plato hondo, juntar los huevos con la leche, la canela, nuez moscada, extracto de vainilla y azúcar. Mezclar bien hasta conseguir un resultado homogéneo.
2. Seleccionar GRILL y ajustar la temperatura en la posición HIGH (alta) durante 8 minutos.
3. Una vez precalentado, tomar cada trozo de pan y empaparlo en la mezcla de leche y huevo al gusto y colocarlo inmediatamente sobre la parrilla. Consejo: No empapar las rebanadas que no se vayan a meter al momento en la parrilla, esperar hasta el último momento.
4. A los 4 minutos de cocinado, dar la vuelta a cada trozo de pan y cocinar durante el resto del tiempo.
5. Colocar la tostada francesa sobre la fuente de servicio. Añadir una nuez de mantequilla sobre cada una recién horneadas y servir con fruta fresca y sirope al gusto. Opcional: decorar con hojas de tomillo fresco.

1. In a deep dish, mix the eggs with the milk, cinnamon, nutmeg, vanilla extract and sugar. Mix well until you achieve a uniform result.
2. Select the GRILL and adjust the temperature to the HIGH position for 8 minutes.
3. Once pre-heated, take each slice of bread and soak it in the milk and egg mixture to taste, place it immediately on the grill. Tip: Don't soak the slices of bread that are not ready to put on the grill straight away, wait until the last minute.
4. After cooking for 4 minutes, turn each slice of bread over and cook for the remaining time.
5. Place the French toast in the serving dish. Add a knob of butter to each one as soon as they come off the grill and serve with fresh fruit and syrup to taste. Optional: decorate with fresh thyme leaves.



FRESAS DESHIDRATADAS

con yogur

DEHYDRATED STRAWBERRIES WITH YOGHURT

Una capa de fresas deshidratadas acompañadas con yogur, almendras, pistachos triturados, unas pocas pasas, cacao espolvoreado y sirope de agave.

A layer of dehydrated strawberries accompanied with yoghurt, almonds, crushed pistachios, a few sultanas, sprinkled cocoa and agave syrup.



(Para 4 personas)
Tiempo de prep.: 70 min.
Tiempo de cocinado: 60 min.
Ingredientes:
200 g de fresas
150 ml de yogur líquido
Almendras
Pistachos
Pasas
Cacao en polvo
Sirope de agave

(For 4 people)
Preparation time: 70 mins
Cooking time: 60 mins
Ingredients:
200 g strawberries
150 ml liquid yoghurt
Almonds
Pistachios
Raisins
Cocoa powder
Agave syrup

1. Laminar las fresas y colocarlas en la bandeja formando una sola capa con cuidado para no superponerlas. Seleccionar el modo DESHIDRATAR a la temperatura estándar, durante 1 hora.
2. Pasado ese tiempo, sacarlas a una bandeja alargada y esperar a que se enfríen. Almacenar en un recipiente hermético para evitar que les entre humedad.
3. Servir opcionalmente acompañadas de yogur, almendras y pistachos triturados, unas pocas pasas, cacao espolvoreado y sirope de agave.
4. También pueden utilizarse como decoración de postres, o para infusiones, acompañadas de hierbas aromáticas al gusto.

1. Slice the strawberries and place them on the tray forming a single layer, taking care not to overlap them. Select the DEHYDRATE mode at the standard temperature, for one hour.
2. After this time, remove and place them onto a long tray and wait for them to cool down. Store in an airtight container to prevent any moisture from entering.
3. Optionally serve accompanied with yoghurt, ground almonds and pistachios, a few raisins, cocoa powder and agave syrup.
4. They can also be used as decoration for desserts or infusions, accompanied by aromatic herbs to taste.



QUESADILLAS DE ARANDANOS

y brie

CRANBERRY AND BRIE QUESADILLA

Deliciosa quesadilla untada de queso brie y acompañada con arándanos y nueces

Delicious quesadilla spread with brie cheese and served with blueberries and walnuts.



(Para 4 personas)
- Tiempo de prep.: 5 min.
- Tiempo de cocinado: 5 min.

Ingredientes

Para las quesadillas
- 2 tortillas de trigo
- 150 g queso brie
- 150 g arándanos
- 3 cucharadas de nueces
Para el glaseado
- 30 g azúcar en polvo
- 1 cucharada leche
- 1 cucharada de azúcar moreno
- 1/4 cucharadita de canela

(For 4 people)
- Preparation time: 5 mins
- Cooking time: 5 mins

Ingredients

For the quesadillas:
- 2 wheat tortillas
- 50 g brie cheese
- 150 g cranberries
- 3 tablespoons walnuts
For the glaze:
- 30 g icing sugar
- 1 tablespoon milk
- 1 tablespoon brown sugar
- 1/4 teaspoon cinnamon



1. Para las quesadillas: Seleccionar GRILL y ajustar la temperatura en la posición HIGH (alta) durante 10 minutos. Mientras se precalienta la parrilla, untar el queso brie en cada tortilla. Colocar la tortilla en el GRILL caliente y cubrir con la mitad de los arándanos y las nueces. Espolvorear con canela y azúcar. Doblar y presionar.
2. Dar la vuelta pasado un minuto y cocinar por el otro lado. Repetir este proceso para la segunda tortilla.
3. Para el glaseado: mezclar el azúcar en polvo, la leche, el azúcar y la canela.
4. Cortar cada quesadilla en cuartos y servir con el glaseado.

1. For the quesadillas: Select the GRILL and adjust the temperature to the HIGH position for 10 minutes. While the grill pre-heats, spread the brie cheese on each tortilla. Place the tortilla on the hot GRILL and cover with half of the cranberries and walnuts. Sprinkle with cinnamon and icing sugar. Fold and press down.
2. After one minute, turn over and cook on the other side. Repeat this process for the second tortilla.
3. For the glaze: mix the icing sugar, milk, sugar and cinnamon.
4. Cut each quesadilla into quarters and serve with the glaze.



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 reserche and industrial design institutes to create a portfolio of highly profesional products of exceptional quality.

www.masterpro-collection.com