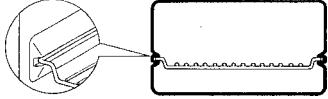
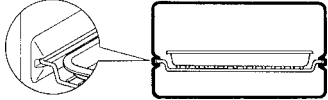
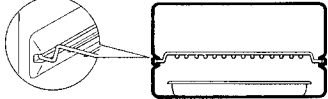
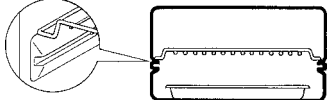
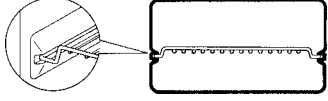
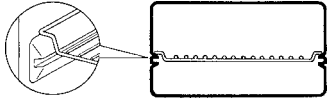
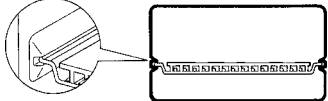


E

PROGRAMAS PARA LA COCCION

Programa	Posición mando superior (ON/OFF + tiempos para tostar)	Posición mando inferior (selector programas/termostato)	Posición parrilla / placa para pizza
Mantener caliente la comida	I	60	 1
Cocción al horno	I	hasta 230°C	 2
Cocción al grill	I		 3  4
Pan tostado	hasta 7 minutos 	TOAST	 5
Tostadas embutidas (sandwiches)	hasta 7 minutos 	TOAST	 6
Pizza	I	PIZZA	 7

CARACTERISTICAS TECNICAS

Tensión de funcionamiento véase placa de características
Potencia eléctrica total absorbida véase placa de características
Este aparato se ajusta a la directiva CEE 89/336 relativa a la compatibilidad electromagnética.

Los materiales y objetos destinados al contacto con alimentos satisfacen las prescripciones de la directiva CEE 89/109.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

Antes de utilizar el horno, verificar cuidadosamente que la tensión de suministro corresponda a la indicada en la placa de características del aparato.

- Conectar el aparato sólo a enchufes que tengan una capacidad mínima de 10 A y dotados de una toma de tierra eficaz.
- Verificar que durante el funcionamiento el cable de alimentación no esté en contacto con las piezas calientes del aparato.
- Lavar cuidadosamente todos los accesorios antes de su utilización.
- Al utilizar el aparato por primera vez, hacerlo funcionar en vacío, con el termostato al máximo, durante al menos 20 minutos para eliminar el olor "a nuevo". Airear la cocina durante esta operación.
- Durante el funcionamiento las superficies metálicas y el vidrio están calientes: actuar sobre el aparato tocando tan sólo los mandos y tiradores de plástico. No dejar el aparato al alcance de los niños.
- No desplazar el aparato mientras está funcionando.
- En caso de sustitución, utilizar sólo cables de alimentación de goma H05 RRF de 3 x 1 mm² de sección, con arreglo a las normas vigentes.

CONSEJOS UTILES

- Si se quiere precalentar el horno, colocar el mando del termostato en la posición deseada: el indicador luminoso se enciende y el horno se calienta; cuando el indicador se apaga el tiempo de precalentamiento ha acabado y se pueden introducir los alimentos a cocer.
- Los tiempos de cocción dependen de la calidad de los productos, de la temperatura de los alimentos y del gusto personal. Los tiempos detallados en las tablas que se indican a continuación por tanto son indicativos y susceptibles de cambio.
- Para la cocción de los alimentos congelados, respetar los tiempos aconsejados en el embalaje de los productos.

PROGRAMAS PARA LA COCCION

1) MANTENER CALIENTE LA COMIDA

Colocar el mando inferior en la temperatura de 60° y girar el mando superior en posición "I" con la parrilla en la posición 1 (ver tabla "Programas para la cocción").

2) COMO COCINAR AL HORNO

- Colocar la parrilla en la posición 2 (ver tabla "Programas para la cocción").
- Poner la bandeja sobre la parrilla u otro recipiente similar (por ej.: fuente de horno).
- El mando superior debe hallarse en la posición "I".
- Girar el mando inferior en el sentido de las agujas de un reloj hasta la temperatura deseada (ver tabla).
- Al finalizar la cocción, para apagar el horno, girar el mando superior hasta la posición "O", y el inferior hasta la posición "O".

TABLA DE COCCION	Temperatura °C	Tiempos de cocción	Posición parrilla
Pan	230	45 min.	2
Soufflé	230	30 min.	2
Filetes de pescado	200	30 min.	2
Rape	200	30 min.	2
Pescado gratinado	200	30 min.	2
Truchas	200	30 min.	2
Cerdo asado (1 kg.)	230	80 min.	2
Ternera asada (1 kg.)	230	80 min.	2
Pollo (trozos - 1,0 kg.)	230	75 min.	2
Codornices	230	50 min.	2
Verduras gratinadas	200	12 min.	2
Gratinado de patatas con bechamel	200	45 min.	2
"Pasticcio"	230	38 min.	2
Verduras rellenas	200	50 min.	2
Lasaña	230	38 min.	2
Pastaflora	200	15 min.	2
Pastel glaseado con frutas	200	35 min.	2
Plum cake	200	48 min.	2
Soufflé de frutas	200	22 min.	2
Galletas	200	30 min.	2
Merengues	150	30 min.	2

El uso de la sola resistencia de abajo sirve para cocer los alimentos sobre todo en la parte inferior.

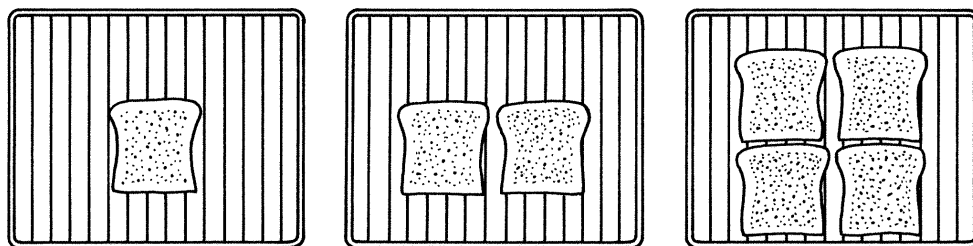
3) COMO COCINAR AL GRILL

- Introducir la parrilla con los alimentos a asar (ver tabla "Programas para la cocción", pos. 3 ó 4).
- Apoyar la bandeja en la resistencia inferior para recoger las gotas de grasa.
- Dejar entreabierta la puerta.
- Girar el mando inferior hasta la posición .
- El mando superior debe hallarse en la posición "I". Al finalizar la cocción, para apagar el horno, girar dicho mando hasta la posición "O".

Tabla de cocción	Tiempos de cocción	Posición parrilla
Chuleta de buey o cerdo de 1 cm. de grosor	10 min. por cada lado	4
Chuleta de buey o cerdo de 2 cm. de grosor	13 min. por cada lado	3
Chuleta de cordero	12 min. por cada lado	3
Salchichas	10 min. por cada lado	3
Bistec	5 min. por cada lado	4
Wurstel	6 min. por cada lado	4
Broquetas	45 min.	3

4) PARA TOSTAR AUTOMATICAMENTE

- Para tostar, colocar las rebanadas de pan, según su cantidad, como se indica en la figura.



1. Introducir la parrilla en la posición 5 para las rebanadas de pan a tostar, o bien en la posición 6 para las tostadas embutidas (sandwiches) (ver tabla "Programas para la cocción").
2. Colocar las rebanadas o las tostadas en el centro de la parrilla como se indica en la figura y cerrar la puerta.
3. Girar el mando inferior hasta la posición TOAST.
Puede que se forme condensación en el vidrio interno de la puerta, pero esto es normal. La condensación desaparecerá al calentarse el minihorno.
4. Programar el mando superior en función de como se quiera tostar (1 a 7 minutos). Más largo es el tiempo programado y más se tostarán los alimentos.
Al utilizar el horno por primera vez, seleccionar una posición intermedia y tostar algunas rebanadas para comprobar su funcionamiento. Luego regular el selector en función del gusto personal.
5. Una vez transcurrido el tiempo programado, una señal acústica indica que ha pasado el tiempo seleccionado. Ya que se ha acabado de tostar, las resistencias se apagan automáticamente.

ALGUNOS CONSEJOS PARA TOSTAR PERFECTAMENTE

- Las rebanadas de pan muy gruesas o el pan congelado requieren más tiempo para tostarse.
- Una sola rebanada de pan requiere un tiempo inferior con respecto a muchas rebanadas.
- Cuando se quieren tostar más rebanadas seguidamente, seleccionar con el mando superior un tiempo más breve.

5) COCCION DE LA PIZZA

- Introducir la parrilla en la posición 7 (ver tabla “Programas para la Cocción”) y encima de ésta colocar la placa para pizza.
- Girar el mando superior hasta la posición “I”.
- Colocar el mando inferior sobre la temperatura de 230°C y precalentar el horno durante 5 a 7 minutos.
- Colocar la pizza sobre la placa específica y dejarla cocer a la temperatura de 230°C durante 8 minutos aproximadamente.
- Girar el mando inferior hasta la posición “PIZZA” y dejarla en esa posición durante 8 minutos más hasta que se finalice la cocción.
- Para apagar el aparato, girar el mando superior hasta “O” y el inferior hasta “●”.

N.B. No utilizar aceite o grasa para cocer la pizza.

LIMPIEZA

LIMPIEZA DE LA PLACA PARA PIZZA

- Eliminar los residuos de comida eventuales por medio de una espátula o bien con un cuchillo de hoja ancha. Para una limpieza más profunda, calentar la placa para pizza en el horno y limpiarla con estropajo. Aclarar cuidadosamente con agua caliente. No utilizar detergentes.
- Con el uso, la placa se pondrá más oscura. Esto en absoluto no afecta a sus características.

LIMPIEZA DEL APARATO

- Limpiar el interno del horno con un paño húmedo y no utilizar detergentes abrasivos.
- No utilizar nunca detergentes de amoníaco.
- Una limpieza frecuente evita la formación de humos y malos olores durante la cocción.
- Antes de cualquier operación de limpieza, desenchufar el aparato sacando la clavija de la toma de corriente.
- No introducir nunca el aparato en el agua ni lavarlo debajo del grifo.
- La parrilla y la bandeja se lavan como vajilla normal, tanto a mano como en el lavavajillas.
- Para la limpieza de la armazón utilizar siempre una esponja húmeda. Evitar el uso de productos abrasivos que podrían dañar el barniz.
- Para la limpieza interior del horno de aluminio no utilizar nunca productos que puedan atacar este último (detergentes bajo presión) ni rascar las paredes con objetos puntiagudos o cortantes.
- Para la limpieza del fondo abrir la puerta apretando el cierre (fig. A) y luego poner el horno en posición vertical (fig. B). De esta forma las operaciones para la limpieza resultan más sencillas. Una vez finalizada la limpieza, cerrar la puerta comprobando que se haya enganchado correctamente.

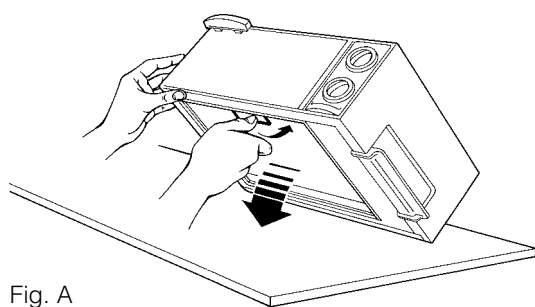


Fig. A

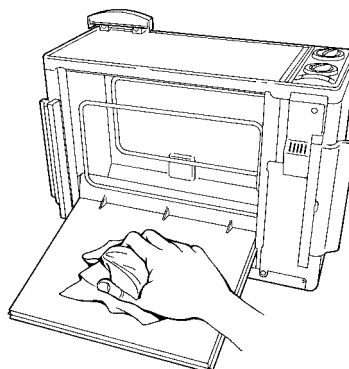


Fig. B

CONSEJOS PARA LA COCCION

Cocción al grill

- Precalentar el horno durante 5 a 8 minutos en la posición GRILL.
- Introducir la parrilla con los alimentos a asar y la bandeja como se indica en la tabla "Programas para la cocción". Las posiciones de la parrilla varían en función del grosor de los alimentos. Parrilla en posición 3 para asar alimentos muy espesos. Parrilla en posición 4 para asar alimentos pequeños.
- Dejar la puerta entreabierta.
- Chuleta de buey o de cerdo (1 cm de grosor) 10 min. por cada lado
- Chuleta de buey o de cerdo (2 cm de grosor) 13 min. por cada lado
- Chuleta de cordero 12 min. por cada lado
- Salchichas 10 min. por cada lado
- Bistec 5 min. por cada lado
- Hamburguesas 9 min. por cada lado
- Broquetas 45 min. totales
- Se aconseja echar medio vaso de agua en la bandeja para facilitar la limpieza y evitar el humo debido a la grasa que se quema.
- Al finalizar la cocción, para apagar el horno, girar el mando superior hasta la posición "O".

Cocción de la pizza (fresca)

- Precalentar el horno a 230°C durante 10 minutos dejando introducida la placa para pizza (parrilla en posición 7 - ver tabla "Programas para la cocción").
- Meter al horno la pizza manteniendo el horno a 230°C
- Girar el mando del selector hasta la posición PIZZA y cocer durante 8 minutos más.
- Al finalizar la cocción, para apagar el horno, girar el mando superior hasta la posición "O".

Pizza congelada

Precalentar el horno a 230°C durante 10 minutos dejando introducida la placa para pizza. Cuando el horno haya alcanzado la temperatura requerida, apoyar la pizza congelada en la placa para pizza y cocer durante 6 minutos a 230°C y 8 minutos más en posición PIZZA (parrilla en posición 7). Servir enseguida.

Para tostar el pan

- Introducir la parrilla con los alimentos a tostar (sin la bandeja) en la posición 5 (ver tabla "Programas para la cocción"). No se debe poner nunca la bandeja encima de la parrilla para el funcionamiento TOAST.
- Girar el mando del selector en la posición TOAST.
- Cerrar la puerta.
- El mando inferior debe hallarse en la posición del tiempo de cocción deseado.
- Al finalizar la cocción, para apagar el horno, girar el mando superior hasta la posición "O".

Cocción tostadas italianas

- Introducir la parrilla con los alimentos a tostar en la posición 6 (ver tabla "Programas para la cocción"). No se debe poner nunca la bandeja encima de la parrilla para el funcionamiento TOAST.
- Girar el mando inferior en la posición TOAST.
- Cerrar la puerta.
- El mando superior debe hallarse en la posición del tiempo de cocción deseado.
- Al finalizar la cocción, para apagar el horno, girar el mando superior hasta la posición "O".

Tostadas italianas

Para 3 personas

- 6 rebanadas de pan a tostar
- 6 lonchas delgadas de queso
- algunas lonchas de jamón de york

Colocar en la parrilla 3 rebanadas de pan a tostar. Colocar encima de cada una de ellas una loncha de queso y otra de jamón, luego otra de queso. Cubrir con las otras 3 rebanadas de pan. Meter al horno, girar el mando del selector en la posición TOAST, parrilla en posición 6 y tostar durante 5 minutos.

TABLA DE COCCION AL HORNO	Temperatura °C	Tiempos de cocción	Posición parrilla
Lasaña	230°C	38 min	2
Macarrones cortados	230°C	30 min	2
Pechuga de pollo	230°C	40 min	2
Pollo en trozos	230°C	75 min	2
Pastel de carne picada	230°C	70 min	2
Merluza	200°C	30 min	2
Lomos	200°C	35 min	2
Trucha	200°C	30 min	2
Espárragos	230°C	18 min	2
Patatas rellenas	230°C	65 min	2
Tomates	230°C	35 min	2
Galletas	200°C	30 min	2
Bollos	200°C	35 min	2
Tarta de mermelada	200°C	35 min	2
Merengues	150°C	30 min	2
Melocotones	175°C	30 min	2
Pastel de requesón	200°C	45 min	2

RECETAS

Masa para pizza

Ingredientes:

- 500 g de harina
- 20 g de levadura de cerveza fresca
- aceite de oliva
- sal

Trocear la levadura dentro de una taza y derretirla con 2 cucharadas de agua tibia. Poner sobre la mesa la harina en forma de volcán junto con la sal, mezclar estos dos ingredientes, y colocar en el centro una cucharada de aceite de oliva, la levadura derretida y lentamente la cantidad necesaria de agua. Amasarlo enérgicamente hasta obtener una masa ligada. Luego colocar la masa en un bol previamente enharinado, hacerle un corte en forma de cruz y taparla con un trapo limpio y enharinado. Dejar reposar la masa en un sitio templado y sin corrientes de aire para que leude; tendrá que duplicar su volumen. En el momento de utilizarla, amasarla un poco antes de estirla y repartir sobre ella los ingredientes para la pizza.

Pizza cuatro estaciones

Ingredientes para 4 personas

- 300 g de masa para pizza
- 200 g de pulpa de tomate
- 150 g de mozzarella
- unos filetes de anchoas
- 50 g de aceitunas negras
- 50 g de alcachofas en aceite
- 50 g de jamón de york
- sal, orégano, un chorrito de aceite de oliva

Precalentar el horno a 230°C durante 10 minutos dejando introducida la pizza stone. Mientras tanto estirar la masa (fina) formando un disco. Cubrir con la pulpa de tomate y dividir la masa en cuatro partes con un ligero corte en cruz. Sobre un cuarto repartir las alcachofas, sobre otro las aceitunas negras deshuesadas y las anchoas troceadas, sobre otro el jamón de york y sobre el último la mozzarella cortada en daditos. Sazonar con sal y condimentar con el aceite y orégano. Con el auxilio de una pala, apoyar la masa en la pizza stone. Cocer durante 6 minutos a 230°C y 8 minutos más en posición PIZZA (parrilla en posición 7). Servir enseguida.

Pizza pullesa

Ingredientes para 4 personas

- 300 g de masa para pizza
- 1 cebolla de medio tamaño
- queso "pecorino" rallado
- orégano, sal, un chorrito de aceite de oliva

Precalentar el horno a 230°C durante 10 minutos dejando introducida la pizza stone. Mientras tanto estirar la masa (fina) formando un disco. Cubrir con la cebolla cruda picada. Sazonar con sal y condimentar con el aceite y orégano, luego esparcir el queso rallado, a ser posible muy picante. Con el auxilio de una pala, apoyar la masa en la pizza stone. Cocer durante 6 minutos a 230°C y 8 minutos más en posición PIZZA (parrilla en posición 7). La cebolla se debe cocer hasta que se ponga crujiente, el aceite y el queso "pecorino" deben formar casi una costra. Servir enseguida.

Pizza con pimientos

Ingredientes para 4 personas

- 300 g de masa para pizza
- 200 g de pulpa de tomate
- 150 g de mozzarella
- 1 pimiento cortado en tiras finas
- sal
- un chorrito de aceite de oliva

Precalentar el horno a 230°C durante 10 minutos dejando introducida la pizza stone. Mientras tanto estirar la masa (fina) formando un disco. Cubrir con la pulpa de tomate y luego con las lonchas de mozzarella y las tiras de pimiento. Sazonar con sal y condimentar con el aceite. Con el auxilio de una pala, apoyar la masa en la pizza stone. Cocer durante 6 minutos a 230°C y 8 minutos más en posición PIZZA (parrilla en posición 7). Servir enseguida.

Pizza napolitana

Ingredientes para 4 personas

- 300 g de masa para pizza
- 200 g de pulpa de tomate
- 150 g de mozzarella
- unos filetes de anchoas
- sal, orégano
- un chorrito de aceite de oliva

Precalentar el horno a 230°C durante 10 minutos dejando introducida la pizza stone. Mientras tanto estirar la masa (fina) formando un disco. Cubrir con la pulpa de tomate y luego con las lonchas de mozzarella y las anchoas. Sazonar con sal y condimentar con el aceite y orégano. Con el auxilio de una pala, apoyar la masa en la pizza stone. Cocer durante 6 minutos a 230°C y 8 minutos más en posición PIZZA (parrilla en posición 7). Servir enseguida.

Pizza margarita

Ingredientes para 4 personas

- 300 g de masa para pizza
- 200 g de pulpa de tomate
- 150 g de mozzarella
- orégano, sal
- un chorrito de aceite de oliva

Precalentar el horno a 230°C durante 10 minutos dejando introducida la pizza stone. Mientras tanto estirar la masa (fina) formando un disco. Cubrir con la pulpa de tomate y luego con las lonchas de mozzarella. Sazonar con sal y condimentar con el aceite y orégano. Con el auxilio de una pala, apoyar la masa en la pizza stone. Cocer durante 6 minutos a 230°C y 8 minutos más en posición PIZZA (parrilla en posición 7). Servir enseguida.

Lasaña

Ingredientes para 4 personas

- 200 g de hojas de pasta de huevo
- 300 g de pulpa de novillo picada
- cebolla, zanahoria y apio picados
- 2 cucharadas soperas de pulpa de tomate
- 30 g de mantequilla, queso rallado
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- bechamel (con 35 g de harina aproximadamente, mantequilla, 1/2 litro de leche, sal, queso rallado y nuez moscada)
- sal y pimienta

Primero se debe preparar la salsa boloñesa. En una cazuela poner la cebolla, con el apio y zanahoria todo picado, añadir la carne, aceite de oliva, mantequilla, sal y pimienta. Dar unas vueltas y dejar cocer a fuego lento durante algunos minutos. Cuando las verduras están tiernas y la carne empieza a dorarse incorporar un poco de agua y la pulpa de tomate, al romper el hervor tapar y dejar cocer hasta finalizar la cocción (una hora aproximadamente).

Cocer las hojas de pasta, pocas a la vez, en abundante agua con sal durante 5 minutos aproximadamente.

Escurrir con la espumadera, extender sobre un trapo limpio y dejar enfriar. Preparar la bechamel del modo siguiente: derretir la mantequilla a fuego lento. Echar la harina y mezclar hasta obtener una salsa lisa. Cuando la mezcla empieza a espumar (no se debe dorar), echar la leche y seguir removiendo. Incorporar el queso rallado, la nuez moscada y la sal (tiempo de cocción 10 a 15 minutos).

La bechamel debe resultar algo líquida. Cuando todos los ingredientes están listos, precalentar el horno a 230°C y untar de mantequilla una fuente de horno; forrar el fondo con una capa de hojas de pasta, verter un poco de salsa boloñesa, espolvorear de queso rallado y añadir la bechamel echándole encima algunos trocitos de mantequilla. Seguir adelante formando varias capas, la última de bechamel. Meter al horno y cocer durante 38 minutos siempre a 230°C, parrilla en posición 2.

Patatas rellenas

Ingredientes para 4 personas

- 8 patatas de medio tamaño
- 100 g de jamón de york
- 100 g de champiñones
- 2 huevos
- mantequilla, queso rallado
- perejil picado, sal y pimienta

Precalentar el horno a 230°C (parrilla en posición 2). Al alcanzar la temperatura, asar en el horno durante 25 minutos las patatas sin pelarlas, lo que se debe hacer después, sacando también la pulpa para poderlas rellenar. En sartén saltear con la mantequilla los champiñones en láminas, mezclarlos con el jamón, el perejil todo ello picado, agregar la pulpa de las patatas que se había reservado, ligar con los huevos y salpimentar. Rellenar las patatas, ponerlas en una fuente de horno untada de mantequilla, espolvorear con el queso rallado y algunos pequeños trocitos de mantequilla. Hornear 40 minutos.

Gratinado de macarrones y alcachofas

Ingredientes para 4 personas

- 250 g de corazones de alcachofas (también congeladas)
- 500 g de bechamel
- 250 g de macarrones cortados frescos
- 50 g de queso parmesano
- ajo y perejil picados
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- sal y pimienta

Cortar en láminas los corazones de alcachofas y cocerlos durante 15 minutos con el ajo, perejil, aceite de oliva, sal y pimienta. Cocer al dente los macarrones. Preparar la bechamel y en el entretiempo, triturar las alcachofas. Agregar un par de cucharadas de bechamel a la salsa de alcachofas y añadir el queso parmesano. Mezclarlo muy bien y verterlo en una fuente de horno. Cubrir con una capa de bechamel. Mientras tanto precalentar el horno a 230°C con la parrilla en posición 2. Meter al horno y cocer durante 30 minutos. Servir caliente.

Broquetas de carne a la parrilla

Ingredientes para 2 personas

- 400 g de carne variada de cerdo, ternera, pavo y pollo
- un pimiento
- 100 g de bacon en una única loncha
- algunas hojas de salvia
- sal

Cortar en trozos de medio tamaño la carne, el bacon y el pimiento e introducirlos en los palillos, alternándolos e interponiendo las hojas de salvia. Mientras tanto, precalentar el horno en la posición Grill durante 5 a 10 minutos. Luego colocar las broquetas (parrilla en posición 3 - 4) en la parrilla y cocer 45 minutos en total, dando un par de vueltas a las broquetas durante la cocción. A lo largo de la cocción, para sacar el máximo provecho, se aconseja dejar la puerta entreabierta y colocar la bandeja en el fondo de modo que se pueda recoger la grasa eventual. (Para evitar humos y olores, es aconsejable poner un poco de agua en el fondo de la bandeja).

Tomates amarillos

Ingredientes para 4 personas

- 4 tomates grandes
- 3 huevos
- medio vaso de leche
- 2 cucharadas soperas de queso rallado
- mantequilla y sal

Quitar la tapa a los tomates y eliminar las pepitas, luego sacarles parte de la pulpa. En un bol, batir los huevos, sazonar con sal, agregar el queso rallado y la leche. Colocar los tomates en una fuente de horno untada de mantequilla, rellenarlos con la mezcla obtenida, poner sobre cada tomate un trocito de mantequilla. Mientras tanto encender el horno y precalentarlo a 230°C. Hornear 35 minutos en total, parrilla en posición 2.

Trucha con aceitunas

Ingredientes para 2 personas

- 500 g de trucha asalmonada cortada por la mitad
- 50 g de aceitunas negras deshuesadas
- abundante cebolla y perejil picados
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- medio vaso de vino blanco seco
- sal y pimienta

Precalentar el horno a 200°C. Limpiar y lavar con esmero la trucha. Colocarla en una fuente de horno junto con la cebolla y el perejil picados, aceite, vino blanco, aceitunas, sal y pimienta. Meter al horno y cocer durante 30 minutos, parrilla en posición 2. Durante la cocción, rociar el pescado con su jugo.

Pollo asado

Ingredientes para 4 personas

- 1 kg de pollo troceado
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 125 g de vino blanco espumoso
- un diente de ajo, algunas hojas de salvia y romero
- un cubito de caldo, sal y pimienta

Lavar muy bien el pollo, luego secarlo. En una fuente de horno colocar el pollo, agregar el cubito de caldo troceado, el diente de ajo, salvia, romero, vino blanco, aceite de oliva y pimienta. En el entretiempo, precalentar el horno a 230°C y cocer durante 75 minutos con la parrilla en la posición 2. Durante la cocción, dar un par de vueltas al pollo.

Melocotones rellenos

Ingredientes para 4 personas

- 5 melocotones amarillos
- algunos "amaretti"
- 1 + 1/2 vaso de vino tinto
- 1 vaso pequeño de marrasquino
- 1 yema de huevo
- 50 g de azúcar

Cortar por la mitad cuatro melocotones sin pelarlos, deshuesarlos y con una cucharilla sacar un poco de pulpa. En un bol poner la pulpa sacada y aquella del melocotón reservado; mezclarla con los "amaretti" desmigados, la yema, una cucharadita de azúcar y el marrasquino. Rellenar los huecos de los melocotones. Mientras tanto precalentar el horno a 175°C durante diez minutos aproximadamente. Colocar los melocotones en placa de horno, rociar con el vino mezclado con azúcar, y espolvorear con una cucharada más de azúcar. Meter al horno y cocer 30 minutos, parrilla en posición 2. Servir los melocotones cubriéndolos con su jugo caliente.

Tarta de requesón

Ingredientes para 4 personas

- 250 g de hojaldre
- 1 yema de huevo
- 350 g de requesón muy fresco
- 3 higos frescos pequeños o de medio tamaño
- 3 cucharadas soperas de azúcar
- 2 cucharadas soperas de cacao
- esencia o ralladura de limón (sólo la parte amarilla)
- 5-6 "amaretti" desmigados

Estirar el hojaldre y forrar una tortera de 22-24 cm. de diámetro. Amasar en el robot el requesón, la yema de huevo, el azúcar, el cacao, los higos sin pelar y los "amaretti". Antes de verter la mezcla, añadir la esencia o la ralladura de limón. Antes de meter al horno, desmigar 1 ó 2 "amaretti" sobre la mezcla. Decorar con recortes de la misma masa. Mientras tanto precalentar el horno a 200°C, luego hornear 45 minutos con la parrilla en posición 2.

Merengues con nata montada

Ingredientes para 6 personas

- 3 claras de huevo
- 150 g de azúcar
- 1/2 litro de nata montada
- mantequilla, poca harina

Con estos ingredientes, se pueden hacer 24 medios merengues. Con la batidora montar las claras a punto de nieve. Poco a poco agregar el azúcar, hacerlo suavemente para que el merengue quede firme. Untar de mantequilla, pero no en exceso, una placa de horno, espolvorearla con poca harina eliminando lo sobrante. En el entretiempo, precalentar el horno a la temperatura de 150°C. Poner el merengue en manga pastelera y formar unas bolitas; espolvorear con azúcar. Hornear 30 minutos, parrilla en posición 2. Hacer cuidado, pues los merengues no se deben dorar, sino tan sólo solidificar. Cuando estén fríos, cavarlos ligeramente con una cucharilla y llenarlos de nata montada, juntándolos de dos en dos.

Tarta con mermelada

Ingredientes para 4 personas

- 200 g de harina
- 100 g de azúcar
- 100 gramos entre margarina y mantequilla
- 3 yemas de huevo
- una pizca de sal
- ralladura de limón o naranja
- 1 yema de huevo
- un bote de mermelada de ciruela u otra fruta

Primero preparar la pasta brisa. Poner sobre la mesa la harina en forma de volcán junto con el azúcar y colocar en el centro una pizca de sal, las 3 yemas de huevo, la mantequilla y la margarina en trozos pequeños y ablandada, la ralladura de limón o naranja. Amasar lentamente los ingredientes hasta obtener una masa ligada. Cuando la masa esté lisa y homogénea, hacer una bola, enharinar, taparla con un trapo limpio y dejarla reposar media hora o algo más en un lugar fresco. Una vez transcurrido el tiempo de reposo, precalentar el horno a 200°C. Mientr tanto estirar la masa con el rodillo y disponerla en una tortera untada con mantequilla, formando un borde de 2 cm. de alto aproximadamente. Repartir la mermelada y decorar la tarta con tiras de masa dispuesta formando una red. Pintar con la yema de huevo batida la superficie de la masa visible y meter al horno 35 minutos, parrilla en posición 2.