

Postres



- Arroz con Leche
- Compota de Frutas Secas
- Compota de Manzana
- Flan a la Olla
- Manzanas Cocidas
- Mermeladas
- Peras al Vino
- Torta de Plátano



POSTRES

Aunque muchas amas de casa no la utilizan para esto, la verdad es que con la Olla MAGEFESA se pueden conseguir muy buenos postres, con la misma calidad de los que se hacen con otros utensilios y en muchísimo menos tiempo.

La pega de muchos postres, hechos de la manera tradicional, es el control de temperaturas a que deben ajustarse utilizando la Olla.

Pero con la Olla MAGEFESA, no hay problemas, puesto que su temperatura interior, si se maneja correctamente, es siempre igual.

Pruebe, por ejemplo, con arroz con leche o el tocino de cielo. Vera que bien quedan.

A TENER EN CUENTA:

- Las recetas están calculadas para 4 personas.
- Los moldes no deben ponerse nunca sobre el fondo de la Olla, sino sobre un cestillo con soporte colocado en dicho fondo.
- No lavar ni pelar las frutas hasta el momento en que se vayan a cocer. Así, conservan mejor sus vitaminas.
- Algunas clases de manzanas o peras, cuecen mas rápidamente que otras. Los tiempos indicados aquí son para frutas de buena calidad . Es usted quien ha de juzgar si la cocción debe prolongarse para variedades frutales mas duras.
- El arroz se cuece en muy poco tiempo. Y puede pegarse fácilmente. Para que no ocurra, atégase estrictamente al tiempo de cocción indicado en las recetas y procure hacerlo con fuego suave. El resultado tiene que ser perfecto, utilizando la Olla MAGEFESA.

6

MINUTOS

ARROZ CON LECHE**INGREDIENTES**

- 1 litro y medio de leche
- 200 grs. de arroz
- 200 grs. de azúcar
- 1 corteza de limón
- Canela en rama
- Canela en polvo

Ponemos todo en la Olla, cerramos y la ponemos en el fuego.

Cerramos la Olla, le damos la cocción indicada en la receta, cuando el tiempo haya transcurrido, dejamos descomprimir y abrimos.

Sacamos el contenido a una fuente honda y dejamos que se enfríe, espolvoreándola con canela en polvo.

**6**

MINUTOS

COMPOTA DE FRUTAS SECAS**INGREDIENTES**

- 200 grs. de ciruelas
- 200 grs. de higos secos
- 200 grs. albaricoques secos
- 200 grs. de uvas pasas
- 200 grs. dátiles
- 100 grs. de azúcar
- 100 grs. almendra
- 3 vasos de agua

Lavamos bien todas la frutas. Las dejamos en remojo durante algunas horas (menos los dátiles).

Ponemos en la Olla todas las frutas secas, añadiendo también los dátiles, el agua y el azúcar.

Cerramos la Olla, dejamos cocer durante el tiempo indicado, pasado este, dejamos descomprimir y abrimos.

Este postre se sirve completamente frío, acompañado de almendras o de nueces peladas.

4

MINUTOS

COMPOTA DE MAZANAS**INGREDIENTES**

- 1 kg. de manzanas
- 50 grs. de azúcar

Pelamos las manzanas, las quitamos el corazón y las troceamos.

Las ponemos en la Olla, las rociamos con el azúcar y un baso grande de agua.

Cerramos la Olla, de damos una cocción de 4 minutos, dejamos descomprimir de forma natural y abrimos.

5

MINUTOS

FLAN A LA OLLA**INGREDIENTES**

Cantidades para un flan de tamaño normal:

- 7 yemas
- 7 cucharadas de azúcar
- 3/4 de litro de leche
- Canela en rama
- Corteza de limón

Cocemos la leche con la canela hasta que la primera tome gusto. Unos 10 minutos.

Añadimos el azúcar. Se disuelve bien y se separa del fuego hasta que se vaya enfriando, en un bol, ponemos las 7 yemas, que se rompen sin batirlas, y se les va incorporando el cocimiento de azúcar, leche y canela poco a poco.

Teniendo mucho cuidado de que el liquido este templado o, al menos, que no quemee los dedos.

Obtenida la mezcla, la ponemos en una flanera, que se habrá caramelizado poniendo en ella azúcar (unas dos cucharadas) y un poco de agua. Procuramos que quede muy bien caramelizado no solamente el fondo, sino también las paredes laterales.

La llenamos con la preparación obtenida y la cubrimos bien con papel de aluminio. Ya obtenida la estanqueidad, se pone en la Olla con agua hasta la mitad del molde. Se pone al fuego. Contamos los 5 minutos de cocción y, pasado el tiempo, se apaga el fuego y se deja enfriar.

7

MINUTOS

MANZANAS COCIDAS

INGREDIENTES

- 12 manzanas
- Azúcar
- Limón

Pelamos las manzanas, se les quita las pepitas y el corazón, las cortamos en 4 trozos. Los trozos los pasamos por limón y los dejamos en una fuente con agua fría.

Ponemos la Olla con 1/2 litro de agua y cuando este hirviendo, incorporamos los trozos de manzana. Cerramos la Olla, le damos una cocción de 7 minutos.

Pasados estos descomprimos, sacamos los trozos de manzana y los pasamos a una fuente.

En el agua de la Olla, ponemos los corazones y los pellejos de las manzanas y les damos una cocción de 6 minutos.

Transcurridos estos, lo pasamos todo por un pasapurés MAGEFESA y lo incorporamos por encima de las manzanas, que permite acompañarlas con azúcar por encima.

Otra forma de prepararlas es poniéndolas al horno y gratinarlas con el azúcar.

10

MINUTOS

MERMELADAS

INGREDIENTES

- Frutas al gusto
- Azúcar

Pelamos y troceamos las frutas deseadas.

Se añade tanto de azúcar como el peso de las frutas. La mantenemos en el frigorífico toda la noche.

Al día siguiente las ponemos en la Olla, se añade un poco de agua con azúcar. Cerramos la Olla, dejamos cocer durante el tiempo indicado, pasado este dejamos que salga todo el vapor de su interior y abrimos.

Pasamos todo el contenido de la Olla por un pasapurés MAGEFESA y tendremos hecha la mermelada.

4

MINUTOS

PERAS AL VINO TINTO

INGREDIENTES

- 8 peras tipo medio especiales para asar
- 2 vasos de vino tinto
- 100 grs. de azúcar
- 1 rama de canela

Ponemos el vino, la canela y el azúcar en la Olla junto con las peras peladas.

Cerramos la Olla, contamos los 4 minutos.

Sacamos la Olla del fuego y dejamos que salga todo el vapor y abrimos.

Separamos las peras del vino, colocándolas en una fuente. Filtramos todo el líquido de la Olla con un colador fino y lo vertimos sobre las peras.

Las dejamos enfriar en frigorífico, y se sirven frías.

3

MINUTOS

TORTA DE PLATANO

INGREDIENTES

- 8 plátanos
- 100 grs. de azúcar
- 1 copa de anís
- 75 c.c. de aceite de oliva
- 2 huevos
- Canela
- Zumo de limón
- 1 cucharada de harina

Pelamos y cocemos los plátanos al vapor durante 3 minutos.

Amasamos los plátanos con el resto de los ingredientes. Si la masa la encontramos ligera, le añadimos un poco mas de harina, y si esta muy espesa añadimos un poco mas de anís o de zumo de limón.

Con las manos enharinadas, hacemos con esta masa, bolitas o bien la aplastamos y la cortamos en cuadraditos.

Bien sean bolitas o cuadraditos, los freímos bien y les ponemos un poco de miel por encima.