

Guía con recetas
MULTICHEF PRO DE
imusa®

**FUNCIÓN ARROZ
Y RISOTTO**



Arroz **VALENCIANO**

6 Personas (Nivel 2)

Ingredientes

- 1 taza de arroz premium
- 6 chorizos parrilleros
- 1 libra de camarones refrigerados
- 1 taza de zanahoria en cubos
- 1 taza de arveja fresca
- 1 cebolla de huevo
- 6 dientes de ajo
- 1 pimentón rojo
- ½ taza de aceitunas deshuesadas
- 1 cucharadita de azafrán
- 3 cucharadas de perejil
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y Pimienta al gusto



Preparación

1. Cortar finamente la cebolla, el pimentón y el ajo. Sofreírlos en el aceite en modo Saltear durante 5 minutos.
2. Añadir los camarones y el chorizo picado, sellándolos por 5 minutos sin dejar de revolver.
3. Agregar el azafrán y el arroz. Sofreír y mezclar continuamente por 5 minutos más.
4. Añadir la zanahoria, la arveja, las aceitunas cortadas en láminas, y 1 ½ tazas de agua con salpimienta al gusto. Activa el modo Arroz por 10 minutos.
5. Sacar el vapor, reposar el arroz por al menos 10 minutos, y agregar el perejil picado. Revolver todo muy bien antes de servir.

Tiempo

Preparación: 20 minutos / **Cocción:** 25 minutos



El azafrán son los pistilos de una flor, y es la especia más cara del mundo, podría reemplazarse por "azafrán" en polvo que es una mezcla que en su mayoría se compone de cúrcuma, achiote u otros colorantes.

Arroz **ARABE**

4 Personas (Nivel 1)

Ingredientes

1 taza de arroz Jazmín
½ taza de lentejas
1 cebolla de huevo
6 dientes de ajo
½ taza de almendras
2 cucharadas de perejil
1 cucharada de aceite de ajonjolí
2 cucharadas de aceite de oliva
Sal y Pimienta al gusto



Preparación

1. Hidratar las lentejas en agua por al menos 2 horas, o por 30 minutos en agua caliente si se desea acelerar el proceso.
2. Picar la cebolla y el ajo finamente. Sofríelos en los aceites en modo Saltear por 5 minutos.
3. Agregar el arroz y las almendras picadas. Seguir Sofriendo por 3 minutos más, revolviendo constantemente.
4. Añadir 1 ½ tazas de agua y salpimienta al gusto, revolver y agregar las lentejas, activando el modo arroz por 10 minutos.
5. Reposar el arroz por al menos 10 minutos, y servir acompañado del perejil.

Tiempo

Preparación: 15 minutos / **Cocción:** 20 minutos

La cáscara de las lentejas aporta fibra a la dieta, pero al contener también algunos minerales que pueden ser pesados para el colon, se aconseja pelarlas si se sufre de problemas gastrointestinales.



Arroz **CONGRI**

6 Personas (Nivel 2)

Ingredientes

- 1 taza de arroz blanco
- 1 libra de chicharrón
- ½ taza de frijoles negros hidratados
- 1 pimentón
- 1 cebolla de huevo
- 2 tomates maduros
- 6 dientes de ajo
- 3 cucharadas de cilantro
- Sal y Pimienta al gusto



Preparación

1. Cortar el chicharrón en cubos. Sofreír con un poco de sal y pimienta en modo Saltear por 5 minutos, mezclando continuamente.
2. Tapar la olla y activar el modo Manual durante 5 minutos. Liberar el vapor de la olla y retirar el exceso de grasa a causa de los chicharrones.
3. Picar la cebolla, el pimentón y el ajo finamente. Sofreírlos junto al chicharrón por 5 minutos en modo Saltear.
4. Añadir el arroz y el tomate en cubos. Sofreír por 5 minutos más, agregando luego 1 ½ tazas de agua, salpimienta y los frijoles, activando el modo arroz por 15 minutos.
5. Dejar que el vapor salga por sí solo, destapar, reposar por al menos 10 minutos y servir con el cilantro.

Tiempo

Preparación: 15 minutos / **Cocción:** 35 minutos



Si se desea evitar lo pesado de los frijoles, se les debe dar un hervor (descartando esta agua) después del remojo y antes de agregarlos a la preparación.

Arroz **PAJARITO**

4 Personas (Nivel 1)

Ingredientes

1 taza de arroz parbolizado
250 gramos de tocineta
1 plátano mediano maduro
1 pimentón rojo
2 tallos de cebolla de rama
3 cucharadas de cilantro
1 cucharadita de comino en polvo
Sal y Pimienta al gusto



Preparación

1. Picar finamente la tocineta, la cebolla y el pimentón en cubos. Sofreírlos en modo Saltear durante 5 minutos.
2. Agregar el arroz y el plátano en cubos. Seguir Sofreír por 5 minutos más.
3. Cambiar a modo Arroz. Agregar 1 ½ tazas de agua, salpimienta al gusto, comino y cocinar durante 10 minutos.
4. Liberar el vapor de la olla manualmente y dejar reposar el arroz por al menos 10 minutos.
5. Servir con el cilantro finamente picado y disfrutar.



Tiempo

Preparación: 15 minutos / **Cocción:** 20 minutos

El pimentón puede reemplazarse por ajíes dulces, que son menos pesados, si se pretende disminuir los problemas de colon.

Arroz con dulce **DE LECHE**

8 Personas (Nivel 2)

Ingredientes

- 1 taza de arroz blanco
- 1 litro de leche líquida
- 1 taza de arequipe
- ½ taza de crema de leche
- ½ libra de cuajada
- 3 astillas de canela
- ½ cucharada de esencia de vainilla
- 1 cucharadita de ralladura de limón
- 4 cucharadas de crema irlandesa
- Sal y Azúcar al gusto



Preparación

1. Cocinar el arroz en modo Arroz, con la canela, ralladura de limón, unas pizcas de sal y 3 tazas de agua durante 8 minutos.
2. Dejar salir el vapor por sí solo, destapar, retirar la canela y agregar el litro de leche, revolviendo muy bien.
3. Activar el modo Saltear por 1 minuto. Agregar el arequipe, la crema irlandesa y la vainilla, mezclando continuamente.
4. Añadir la crema de leche y azúcar al gusto si se desea mayor dulzor, incorporando los ingredientes homogéneamente.
5. Reposar por 5 minutos y servir acompañado con la cuajada rallada o en cubos

Tiempo

Preparación: 15 minutos / **Cocción:** 10 minutos



El arequipe puede ser reemplazado por leche condensada para hacer un arroz de las tres leches.

Risotto **CAPRESE**

6 Personas (Nivel 2)

Ingredientes

- 1 taza de arroz arbóreo
- 1 taza de tomate en cubos
- 3 dientes de ajo
- 1 taza de mozzarella rallado
- 6 cucharadas de albahaca picada
- 3 cucharadas de pasta de tomate
- 3 ½ tazas de fondo de pollo
- 3 cucharadas de mantequilla
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 6 cucharadas de vino
- Sal y Pimienta al gusto



Preparación

1. Picar finamente el ajo y sofreír en el aceite junto al tomate, en modo Saltear durante 2 minutos, adicionando luego el arroz para continuar sofriendo por 3 minutos más.
2. Adicionar la pasta de tomate, 2 ½ tazas del fondo, salpimenta al gusto y revolver muy bien, activando el modo Arroz por 5 minutos.
3. Liberar la presión de la olla manualmente. Agregar el fondo restante, el vino, la mitad del queso, la mantequilla, y revolver muy bien.
4. Servir inmediatamente con la albahaca y el queso restante. Hora de disfrutar.

Tiempo

Preparación: 10 minutos / **Cocción:** 10 minutos



Los risottos se caracterizan por tener el grano de arroz al dente y una consistencia externa cremosa.

Risotto dulce **DE PERA**

4 Personas (Nivel 2)

Ingredientes

- 1 taza de arroz arbóreo
- 6 peras pequeñas
- 1 taza de queso parmesano
- 2 ½ tazas de gaseosa de jengibre
- 3 cucharadas de brandy
- 1 taza de crema de leche
- 1 cucharadita de nuez moscada
- 3 cucharadas de perejil
- 3 cucharadas de aceite mantequilla
- Sal y Pimienta al gusto



Preparación

1. Pelar y cortar las peras en cubos descartando los corazones. Llevarlas a la olla con la mantequilla activando el modo Saltear durante 2 minutos, revolviendo constantemente.
2. Añadir el arroz y el brandy. Continuar sofriendo en modo Saltear por 3 minutos más sin dejar de revolver.
3. Agregar la gaseosa y salpimienta al gusto, revolviendo y tapando la olla para activar el modo Arroz durante 5 minutos.
4. Liberar el vapor manualmente, destapar la olla y agregar la crema de leche, nuez moscada y el queso parmesano, incorporándolos muy bien.
5. Servir inmediatamente decorando con el perejil.

Tiempo

Preparación: 15 minutos / **Cocción:** 10 minutos

Los risottos deben prepararse y servirse de inmediato, de lo contrario, el arroz perderá la textura correcta por el calor residual y la humedad de la preparación, poniéndose como una masa.



Pasta a la **BOLOGNESE**

4 Personas (Nivel 2)

Ingredientes

½ libra de pasta
1 libra de carne molida
1 taza de tomate picado
1 cebolla de huevo
4 dientes de ajo
4 cucharadas de pasta de tomate
8 hojas de albahaca fresca
1 cucharadita de orégano seco
2 cucharadas de mantequilla
4 cucharadas de aceite de oliva
Sal y Pimienta al gusto



Preparación

1. Picar finamente el ajo y la cebolla. Freírlos con el aceite en modo Saltear durante 3 minutos, agregando posteriormente la carne y sofríendola por otros 5 minutos.
2. Añadir el tomate, pasta de tomate, orégano y salpimienta al gusto. Revolver y terminar de sofreír durante 2 minutos más.
3. Retirar la carne de la olla y reservarla. Añadir 2 tazas de agua junto a la pasta y salpimienta, activando el modo Arroz durante 5 minutos.
4. Sacar el vapor de la olla manualmente, agregar mantequilla y la carne nuevamente, revolviendo todo muy bien y dejándolo reposar por 2 minutos.
5. Servir con las hojas de albahaca picada, y disfrutar.

Tiempo

Preparación: 10 minutos / **Cocción:** 15 minutos



La pasta no debe sobrecoser en términos de tiempo y cantidad de líquidos, para evitar que se deshaga, pierda su forma, o no tenga una consistencia y presentación agradables.

Macarrones **CON QUESO**

4 Personas (Nivel 1)

Ingredientes

1 libra de macarrones
2 tazas de fondo de pollo
4 cucharadas de queso crema
½ taza de queso cheddar
2 cucharadas de cebollín
Sal y Pimienta al gusto



Preparación

1. Cocinar la pasta con el fondo y salpimienta al gusto, en modo Arroz durante 5 minutos.
2. Expulsar el vapor manualmente, adicionar queso crema, queso cheddar y revolver.
3. Servir de inmediato, y decorar con el cebollín picado.

Tiempo

Preparación: 8 minutos / **Cocción:** 5 minutos



Los macarrones con queso pueden ser parte de un plato balanceado si se acompañan de vegetales (ensalada) y proteína (carne).

Quinoa **TERIYAKI**

6 Personas (Nivel 2)

Ingredientes

- 1 taza de quinoa
- 1 libra de cañón de cerdo
- 3 tallos de cebolla de rama
- 1 pimentón rojo
- 1 zanahoria
- 4 cucharadas de salsa soya
- 4 cucharadas de salsa de ostras
- ½ cucharada de jengibre rallado
- 2 cucharadas de cilantro
- 1 ½ tazas de fondo de vegetales
- 3 cucharadas de aceite
- Sal y Pimienta al gusto



Preparación

1. Cortar el cerdo en cubos, agregar sal y pimienta. Sofreírlo con el aceite en modo Saltear durante 3 minutos.
2. Picar el pimentón en julianas, cebolla finamente y zanahoria en cubos. Agregarlos a la olla y sofreírlos por 5 minutos más.
3. Agregar la quinoa, jengibre y el fondo, activando el modo Arroz durante 5 minutos.
4. Permitir que el vapor salga por sí solo, destapar la olla, añadir las salsas mezclándolas muy bien, y dejar reposar por 5 minutos.
5. Servir decorando con el cilantro picado, y disfrutar.

Tiempo

Preparación: 8 minutos / **Cocción:** 10 minutos



La quinoa cuenta con un alto contenido de proteína, por lo cual es denominado como un superalimento.



imusa[®]

MULTICHEF PRO
OLLA MULTIFUNCIÓN

Para más recetas en nuestra olla Multichef puedes visitar nuestro sitio web www.multichefimusa.com o hacer parte de nuestro grupo en **Facebook Multichef IMUSA**. ¡Qué esperas! Allí encontrarás una comunidad que comparte recetas e inquietudes alrededor de nuestra olla.