



MasterPRO
The professional choice

Recetas
**COCINA
COMO UN CHEF**

COOK LIKE A CHEF







CREATIVIDAD, INNOVACIÓN
Y CIENCIA EN LA COCINA

CREATIVITY, INNOVATION
& SCIENCE IN THE KITCHEN



COOK & CHEF
- I N S T I T U T E -
by Bergner

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.

MISIÓN

"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".

Este objetivo conlleva la generación de conocimientos de alto nivel y la formación de profesionales cualificados: El **Cook & Chef Institute** fomenta la investigación entre los profesionales de la cocina y entre los sectores de actividad directa e indirectamente vinculados a la gastronomía. Esto favorece la transferencia de tecnología y la innovación en el sector.

VISIÓN

La visión de **Cook & Chef Institute** refleja las aspiraciones a largo plazo, los sueños y las esperanzas de la fundación.

Así, la visión es responder a los retos de lograr el desarrollo en la innovación en la gastronomía en general. La sostenibilidad se tiene en cuenta en todas las áreas de actividad, para que las generaciones actuales y futuras puedan disfrutar de una vida mejor.

FILOSOFÍA

Cook & Chef Institute se dedica a reforzar la seguridad alimentaria de los consumidores y mejorar la transparencia de la información. Elige y recomienda productos que han sido sometidos a una auditoría completa y exhaustiva previa por un comité de chefs del instituto.

NUESTROS EMBAJADORES

Cook & Chef Institute reúne a figuras del mundo de la alta cocina internacional, que comparten el pensamiento estratégico sobre la cocina y la innovación tecnológica en utensilios de cocina. Comparten nuevas tendencias y conocimientos para aportar valor añadido a la gastronomía, en su sentido más amplio.



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.

MISSION

"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."

This objective entails generating high level knowledge and training qualified professionals: Fostering research among cooking professionals and the business sectors directly and indirectly linked to gastronomy. Furthering technology transfer and innovation in companies in the sector.

VISION

The vision at **The Cook & Chef Institute** reflects the whole of the long-term aspirations, dreams and hopes of the Foundation.

Thus, our vision is to be able to respond to the challenge of achieving development in innovation in gastronomy at large which is sustainable through all our activity areas so that the current and future generations can enjoy a better life.

PHILOSOPHY

The Cook & Chef Institute in order to contribute to reinforcing food safety guarantees for consumers and to improve information transparency, The Cook & Chef Institute chooses and recommends products which have been subject to a prior full and comprehensive audit by a committee of chefs from the Institute.

OUR AMBASSADORS

The Cook & Chef Institute has figures from the world of international haute cuisine that share strategic thinking about cooking and technological innovation in kitchenware. They share new trends and knowledge that provide added value to gastronomy in its broadest meaning.



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.

Para esta ocasión, además de contar con nuestros Chefs de primer nivel mundial del Cook & Chef Insitute, hemos contado con la ayuda de un colaborador de lujo, como es el Chef Hugo López, quien tras ganar varios premios a mejor cocinero en España y trabajar por algunos de los más reconocidos restaurantes en Aragón, se dedica actualmente a la formación de futuros cocineros en la Escuela de Turismo y Hostelería de Master D; quien ha testado el producto junto a nuestro equipo y nos ha preparado para usted una colección de recetas que les hemos incluido en este libro, para que puedan prepararlas con sus nuevos robots y empiecen a disfrutar de ellos desde el primer uso.

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.



Hugo López, Chef y profesor en MasterD

■ 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.

For this occasion, in addition to having our world-class Chefs from the Cook & Chef Insitute, we have had the help of a luxury collaborator, such as Chef Hugo López, who after winning several awards for best chef in Spain and working for some of the most renowned restaurants in Aragon, is currently dedicated to the training of future cooks at the Master D School of Tourism and Hospitality; who has tested the product with our team and has prepared for you a collection of recipes that we have included in this book, so that you can prepare them with your new robots and start enjoying them from the first use.

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.



Hugo López, Chef and teacher at MasterD

A stylized, handwritten signature in black ink, consisting of a large loop and a vertical line.

■ José Miguel Merino

I N D I C E • I N D E X

ENTRANTES STARTERS

Cous Cous salteado con verduras / Sautéed couscous with vegetables	P. 12
Crema de calabacin con huevo a baja temperatura / Cream of courgette	P. 14
Flamenquines rellenos / Stuffed 'flamenquins'	P. 16
Pochas con sepia / White beans with cuttlefish	P. 18
Rollitos de primavera / Spring rolls	P. 20

SEGUNDOS PLATOS MAIN COURSE

Alitas de pollo fritas / Fried chicken wings	P. 24
Arroz caldoso con borrajas y berberechos / Rice in broth with borage & cockles	P. 26
Bacalao con piperrada / Code à la piperade	P. 28
Carrilleras de cerdo al pedro ximenez / Pork cheeks in pedro ximenez	P. 30
Costilla de cerdo a la miel de romero / Pork ribs in rosemary honey	P. 32
Merluza al vapor con salsa marinera con almejas / Steamed hake in marinara sauce with clams	P. 34
Merluza sous vide en salsa verde / Hake sous vide in green sauce	P. 36
Ragout de ternera / Beef ragout	P. 38
Ribs BBQ / BBQ Ribs	P. 40



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.





E N T R A N T E S
S T A R T E R S



COUS COUS

salteado con verduras

SAUTÉED COUSCOUS
WITH VEGETABLES



INGREDIENTES

- 250 gr de cous-cous
- 100 gr Col de hoja
- ½ calabacín
- ½ Puerro
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 6 u 8 tomates cherrys
- 4 o 5 judías verdes
- Salsa de soja
- Aceite de oliva
- Sal

INGREDIENTS

- 250 g couscous
- 100 g cabbage
- ½ courgette
- ½ leek
- 1 onion
- 1 carrot
- 6 or 8 cherry tomatoes
- 4 or 5 green beans
- Soy sauce
- Olive oil
- Salt

Cortamos la cebolla, el puerro, las judías y zanahoria en daditos, las salteamos al gusto con un poquito de aceite de oliva en el **FryCOOK** en el programa saute-high-vegetables cuando ya las tenemos al gusto añadimos la col en juliana, cuando tenemos la col a nuestro gusto añadimos el calabacín en daditos también, salteamos un poco el calabacín y por ultimo añadimos los tomates cherrys, salteamos sobre un minuto y añadimos ya con el fuego apagado el cous cous hidratado.

Mezclamos bien y si nos gusta podemos añadir un poco de salsa de soja.

Cube the onion, leek, beans and carrot. Then, fry them as desired in a dash of olive oil in the **FryCOOK**, on the saute-highvegetables program. When they are ready to your taste, add in julienne-cut cabbage. Once the cabbage is ready, add in the cubed courgette. Fry the courgette a little. Lastly, add in the cherry tomatoes. Fry for about a minute. With the heat now off, add in the hydrated couscous. Stir well. If you fancy, you could add in s dash of soy sauce.



CREMA DE CALABACIN

*con huevo a baja temperatura
y costrones*

CREAM OF COURGETTE



INGREDIENTES

- 2 piezas de pan de molde
- 500 g de calabacín
- 300 g de patata
- 100 ml de nata
- Sal y pimienta
- 4 huevos
- Aceite

INGREDIENTS

- 2 pieces of sliced bread
- 500 g courgette
- 300 g potato
- 100 ml cream
- Salt & pepper
- 4 eggs
- Oil

PARA LA CREMA DE CALABACIN:

Cortamos los calabacines en rodajas, añadimos la patata cubrimos con agua y las ponemos a cocer en el **FryCOOK** en el programa pressure-vegetables-High, una vez terminado el proceso de cocción lo trituramos y le añadimos un poquito de nata, rectificamos de sal y pimienta.

PARA LOS COSTRONES:

Cortamos el pan en daditos, os introducimos en la cesta de alambres, los pulverizamos con aceite de oliva y freímos en One Touch Air Frying Lid en el programa para patatas a 340 grados Fahrenheit, 5 minutos.

PARA EL HUEVO A BAJA TEMPERATURA:

Llenamos el recipiente de nuestro **FryCOOK** con agua e introducimos dentro los huevos los dejamos cocer en el programa Sous vide-egg- dependiendo el tamaño usaremos el programa Low/med/high.

Para terminar, cascamos el huevo encima de la crema y decoramos con los costrones.

FOR THE CREAM OF COURGETTE

Cut the courgettes into slices crosswise; add in the potato. Cover with water and cook in the FryCOOK on the pressure-vegetables-High program. Once cooked, blend the vegetables, adding in a little cream. Add salt and pepper as necessary.

FOR THE CROUTONS

Cub the bread. Place the cubes in the wire basket and spray them with olive oil. Fry them in the One Touch Air Frying Lid the program for potatoes at 340° Fahrenheit for 5 minutes.

FOR THE 'LOW TEMPERATURE' EGG

Fill the FryCOOK container with water and then add in the eggs. Leave them to cook on the Sous vide-egg program. Depending on their size, use the Low/med/high program. Finish by breaking the egg into the cream and decorating with the croutons.



FLAMENQUINES

rellenos

STUFFED 'FLAMENQUINS'

INGREDIENTES

- 8 filetes de lomo de cerdo
- Sal y pimienta
- 4 lonchas de queso fundible
- 4 huevos cocidos
- 4 filetes de jamon serrano
- 4 tomates secos en aceite
- Harina
- Huevo
- Panko

INGREDIENTS

- 8 pork loin fillets
- Salt & pepper
- 4 slices of meltable cheese
- 4 boiled egg
- 4 serrano cured ham fillets
- 4 dried tomatoes in oil
- Flour
- Egg
- Panko (Japanese breadcrumbs)

Espalmamos los filetes de lomo, los salpimentamos, los cubrimos con media loncha de queso y los rellenamos con un picadillo de huevo cocido, jamón serrano, tomate seco enrollamos y los empanamos, los pasamos por harina, huevo batido y panko, los colocamos en la rejilla niveladora pulverizamos de aceite de nuestro **FryCOOK**, en el programa para ternera 15 minutos a 460 grados Fahrenheit.

Flatten out the fillets, then season them. Cover with a half slice of cheese and stuff with diced boiled egg, ham and dried tomato. Roll them up and bread them. In other words, roll them through flour, whisked egg and panko. Place them on the self-levelling mesh in the **FryCOOK** and spray them with oil. Place on the beef program for 15 minutes at 460° Fahrenheit.



POCHAS

con sepia

WHITE BEANS WITH CUTTLEFISH



INGREDIENTES

- 800 g de pochadas congeladas
- 1 Sepia
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- Pimiento rojo y verde
- Vino blanco
- Azafrán
- Sal y pimienta

INGREDIENTS

- 800 g white beans (frozen)
- 1 cuttlefish
- 2 clove garlic
- 1 onion
- Red & green peppers
- White wine
- Saffron
- Salt & pepper

Picamos el ajo, la cebolla y los pimientos y las echamos en el **FryCOOK** en el programa saute-med-vegetables una vez están pochadas a nuestro gusto, añadimos la sepia en daditos, una chorradita de vino blanco, las pochadas frescas congeladas, el azafrán y cubrimos con fumet, cocinamos en el programa pressure-beans-med del **FryCOOK** en una vez cocidas a nuestro gusto rectificamos de sal.

Dice the garlic, onion and peppers and put them in the **FryCOOK** on the saute-med-vegetables program. Once fried to your taste, add in cubes of cuttlefish, a drizzle of white wine, the frozen fresh beans and saffron. Cover with fumet. Cook on the pressure-beans-med program on the **FryCOOK**. Once cooked as you prefer, add in salt.



ROLLITOS

de primavera

SPRING ROLLS



INGREDIENTES

- 8 láminas de pasta de rollito de primavera
- ½ Col tipo repollo
- 1 Zanahoria
- 1 cebolla
- 300 g Carne picada
- ½ puerro
- Sal y pimienta

INGREDIENTS

- 8 spring roll wrappers
- ½ white cabbage
- 1 carrot
- 1 onion
- 300 g minced meat
- ½ leek
- Salt & pepper

Se cortan la zanahoria, la cebolla y el puerro en juliana y se pochán en el **FryCOOK** en el programa saute-med-vegetables con un poco de aceite y sal, una vez pochadas se añade la col también cortada en juliana y dejamos cocinar de nuevo en el programa saute-med-vegetables de nuestro **FryCOOK** una vez cocinada incorporamos la carne picada y cocinamos con el programa saute-med-Poultry, hasta que cambie de color (marrón gris) se rectifica de sal y pimienta. Con esta mezcla rellenamos las láminas de rollitos de primavera, cerramos herméticamente con forma de rollito.

Colocamos en nuestro **FryCOOK**, en las rejillas niveladoras, los pulverizamos con aceite y los freímos en el programa para patatas de nuestro **FryCOOK** durante 10 minutos, si nos gusta más dorados aumentamos el tiempo.

Julienne cut the carrot, onion and leek and fry them in the **FryCOOK** on the saute-med-vegetables program with a little oil and salt. Once fried, add in the julienne-cut cabbage and leave to cook once more on the **FryCOOK** saute-med-vegetables program. Once cooked, add in the mince. Cook on the saute-med-Poultry program until it starts to change colour (brown/grey). Add in salt and pepper as needed. Fill the spring roll wrappers with this mixture. Roll them up into the typical spring roll shape.

Fry in the **FryCOOK** on the self-levelling grill. Spray them with oil and fry them on the potato program in the **FryCOOK** for 10 minutes. For a more golden look, fry them for longer.





S E G U N D O S
M A I N C O U R S E





ALITAS DE POLLO

fritas

FRIED CHICKEN WINGS



INGREDIENTES

- Alitas de pollo
- Sal y pimienta

INGREDIENTS

- Chicken wings
- Salt & pepper

Colocamos las alitas (las podemos adobar con antelación) en la rejilla niveladora **FryCOOK**, en el programa para pollo 20 minutos a 400 grados Fahrenheit, pasado este comprobamos el grado de dorado (dependerá del grosor de las alitas) si las queremos más tostadas las ponemos más tiempo a la misma temperatura.

Place the wings (perhaps marinated previously) on the **FryCook** self-levelling grill for 20 minutes at 400° Fahrenheit on the program for chicken. After this time, check how the wings are browning (depends on how chunky they are). If they need to be done more, cook them for longer at the same temperature.



ARROZ CALDOSO
con borrajas y berberechos

**RICE IN BROTH WITH
BORRAGE & COCKLES**

INGREDIENTES

- 250 g de arroz
- 3 dientes de Ajo
- Perejil
- 250 g de berberechos
- 1 mata de borrajas
- Fumet de pescado
- Aceite de oliva
- Sal
- Vino blanco

INGREDIENTS

- 250 g rice
- 3 cloves garlic
- Parsley
- 250 g cockles
- 1 clump borage
- Fish fumet
- Olive oil
- Salt
- White wine

PARA LAS BORRAJAS:

Limpiamos bien los tallos de borraja y los cortamos en bastoncitos de más o menos igual tamaño.

Los cocemos al vapor en el **FryCOOK** programa Steam-vegetables-Low y enfriamos en agua con hielo. Reservamos.

PARA EL ARROZ:

Ponemos el arroz blanco junto con el agua o fumet de pescado y lo cocemos en el programa de pressure del **FryCOOK** White rice-low, y lo añadiremos al sofrito.

PARA EL ARROZ CALDOSO:

Picamos el ajo y la cebolla las echamos en el **FryCOOK** en el programa saute-med-vegetables una vez están pochadas a nuestro gusto, añadimos los berberechos (dejamos filtrar con agua salada y una cucharadita de harina un mínimo de ½ hora) junto a un poquito de vino blanco conforme se van abriendo los vamos sacando y reservando, añadimos las bastoncitos de borrajas que teníamos cocidos, el arroz blanco cocido y un poquito de fumet, dejamos cocinar en el **FryCOOK** en el programa saute-med-vegetables hasta conseguir la textura deseada, removiendo de vez en cuando, rectificamos de sal y pimienta, añadimos los berberechos y espolvoreamos con perejil fresco picado.

FOR THE BORAGE

Carefully clean the borage stalks, then cut them into roughly equal-sized lengths.

Steam them using the **FryCOOK** Steam-vegetables-Low program. Cool down in iced water. Put aside.

FOR THE RICE:

Put the white rice into the water/fish fumet and cook it on the **FryCOOK** White Rice-Low pressure program and add in the fried ingredients.

FOR THE RICE WITH BROTH

Dice the garlic and onion. Put them into the **FryCOOK** on the saute-medvegetables program. Once fried to your satisfaction, add in the cockles (leave them in salt water and a spoonful of flour for at least ½ hour) and a little white wine. Remove them as they start opening and set them aside. Add the sticks of cooked borage, the cooked white rice and a little fumet. Leave to cook in the **FryCOOK** on the saute-med-vegetables program until the right texture is achieved, stirring from time to time. Add in salt and pepper as necessary. Add in the cockles and sprinkle with fresh chopped parsley.



BACALAO

con piperrada

CODE À LA PIPERADE



INGREDIENTES

- 4 tranchas de bacalao
- Sal y pimienta
- 1 cebolla
- Pimiento verde y rojo
- 2 o 3 dientes de ajo
- Vino blanco
- Aceite de oliva

INGREDIENTS

- 4 tranchas of cod
- Salt & pepper
- 1 onion
- Green & red peppers
- 2 or 3 cloves garlic
- White wine
- Olive oil

PARA EL BACALAO:

Cortamos el bacalao en tacos grandes y los "freímos" en el **FryCOOK** en el programa para pescado a 380 grados Fahrenheit unos 8 minutos.

PARA LA SALSA:

Picamos el ajo y lo echamos en el **FryCOOK** en el programa saute-high-vegetables con un poquito de aceite, una vez esta dorado añadimos la cebolla y los pimientos cortados en juliana, dejamos cocinar hasta conseguir la textura deseada, añadimos un chorrada de vino blanco y rectificamos de sal y pimienta.

Una vez al gusto vertemos la piperada por encima del bacalao.

FOR THE COD:

Cut the cod into large squares and 'fry' them in the FryCOOK on the fish program at 380° Fahrenheit for about 8 minutes.

FOR THE SAUCE:

Dice the garlic and put it into the FryCOOK on the saute-high-vegetables program with a dash of oil. Once browned, add in the onion and the julienne-cut peppers.

Leave them to cook to the desired texture. Add in a drizzle of white wine. Add salt and pepper as required. Once ready to your taste, pour the 'piperade' over the cod.



CARRILLERAS DE CERDO

al pedro ximenez

PORK CHEEKS
IN PEDRO XIMENNEZ



INGREDIENTES

- 8 carrileras de cerdo
- 2 dientes de ajo
- 250 ml de Vino Pedro Ximenez
- 1 cebolla
- Aceite
- Sal y pimienta

INGREDIENTS

- 8 pork cheeks
- 2 cloves of garlic
- 250 ml Pedro Ximenez wine
- 1 onion
- Oil
- Salt & pepper

Laminamos el ajo y lo introducimos en el **FryCOOK** junto con la cebolla en juliana la cebolla en el programa saute-vegetables-med una vez están bien pochadas añadimos las carrilleras las cubrimos con Vino Pedro Ximenez y las cocinamos en el programa Pressure-pork-Medun una vez cocinadas al gusto, separamos las carrilleras de los jugos y verduras y trituramos estos jugos con las verduras, pasamos por un colador y servimos como salsa.

Slice the garlic and place it in the **FryCOOK** with the julienne-cut onion on the saute-vegetables-med program. Once properly fried, add the pork. Cover them with Pedro Ximenez wine and cook them on the Pressure-pork-Med program. Once cooked as you prefer, remove the pork from the juices and vegetables. Blend the juices with the vegetables. Strain, then serve as the sauce.



COSTILLA DE CERDO

a la miel de romero

PORK RIBS IN
ROSEMARY HONEY



INGREDIENTES

- 1 kg de costilla de cerdo
- 6 dientes de ajo
- Miel de romero
- Romero fresco
- 250 ml de vino blanco
- Aceite
- Sal y pimienta en grano

INGREDIENTS

- 1 kg pork ribs
- 6 cloves of garlic
- Rosemary honey
- Fresh rosemary
- 250 ml of white wine
- Oil
- Salt & peppercorns

Salteamos unos dientes el ajo con un poquito de aceite en el **FryCOOK** en el programa saute-vegetables-med una vez están bien dorados añadimos la costilla de cerdo saipimentada, una buen chorrada de miel de romero, vino blanco, una ramita de romero y unos granos de pimienta las cocinamos en el programa Pressure-pork- el tiempo dependerá del grosor de las costillas.

Sauté some cloves of garlic in a little oil in the **FryCOOK** on the sautevegetables-med program. Once properly browned, add in the seasoned pork ribs, a good dose of rosemary honey, white wine, a sprig of rosemary and some peppercorns. Put them on the Pressure-pork program. The time will depend on the thickness of the ribs.



MERLUZA AL VAPOR

con salsa marina con almejas

STEAMED HAKE IN MARINARA
SAUCE WITH CLAMS



INGREDIENTES

- 4 tranchas de merluza
- Sal y pimienta
- Para la salsa marinera:
 - Almejas
 - Ajo y perejil
 - Azafrán
 - Tomate frito
 - Vino blanco
 - Cebolla
 - Pan rallado
 - Sal y pimienta

INGREDIENTS

- 4 tranchas hake
- Salt & pepper
- For the marinara sauce
 - Clams
 - Garlic & parsley
 - Saffron
 - Tomato sauce
 - White wine
 - Onion
 - Breadcrumbs
 - Salt & pepper

PARA LA MERLUZA:

Cocemos la merluza limpia al vapor en el **FryCOOK** con el programa Steam-fish-med más o menos tiempo dependiendo del grosor de la merluza.

PARA LA SALSA:

Picamos la cebolla y la echamos en el **FryCOOK** en el programa saute-med-vegetables con un poquito de aceite, una vez esta pochada, añadimos una mezcla de ajo perejil con aceite turbinado (ponemos 3 o 4 diente de ajo con un manojo de hoja de perejil cubrimos con aceite de oliva y turbinamos hasta que quede una mezcla verde espesa) dejamos que fría levemente, añadimos el azafrán, el vino blanco, un poquito de tomate frito y las almejas, dejamos que se abran y una vez abiertas los sacamos de la salsa, añadimos un poquito de pan rallado para que ligue la salsa, rectificamos de sal y pimienta y vertemos a la merluza.

FOR THE HAKE

Steam the cleaned hake in the **FryCOOK** on the Steam-fish-med program. Use more or less time depending on the thickness of the fish.

FOR THE SAUCE:

Dice the onion and put it into the **FryCOOK** on the saute-med-vegetables program with a dash of oil. Once fried, add in a spun garlic/parsley and oil mixture (use 3 or 4 cloves of garlic plus a handful of parsely leaves, covering them with olive oil, spinning this to create a thick greenish mixture).

Leave to cool down a little. Add in the saffron, , white wine, a little tomato sauce and the clams. Allow these to open, then remove them from the sauce. Add some breadcrumbs to thicken the sauce. Add salt and pepper as needed and pour the sauce over the hake.



MERLUZA SOUS VIDE

en salsa verde

HAKE SOUS VIDE
IN GREEN SAUCE



INGREDIENTES

- 4 tranchas de merluza
- Sal y pimienta
- laurel
- harina
- 2 o 3 dientes de ajo
- Fumet de pescado
- Aceite de oliva
- Yemas de espárragos
- Gulas
- Perejil
- Vino blanco

INGREDIENTS

- 4 tranchas hake
- Salt & pepper
- Laurel
- Flour
- 2 or 3 cloves garlic
- Fish fumet
- Olive oil
- Asparagus tips
- 'Gulas' (Imitation elver)
- Parsley
- White wine

PARA LA MERLUZA:

Envasamos al vacío, la merluza limpia con un poquito de aceite, sal, pimienta y una hojita de laurel, la introducimos en la cubeta del **FryCOOK** con agua en el programa Sous Vide-fish más o menos tiempo dependiendo del grosor de la merluza.

PARA LA SALSA:

Picamos el ajo y lo echamos en el **FryCOOK** en el programa saute-med-vegetables con un poquito de aceite, una vez esta dorado añadimos un poquito de harina mezclamos bien y vertemos una chorradita de vino blanco, el caldo de los espárragos y un poquito de fumet, dejamos cocinar en el **FryCOOK** en el programa saute-med-vegetables hasta conseguir la textura deseada, removiendo de vez en cuando, rectificamos de sal y pimienta, añadimos las yemas de espárragos y las gulas, y vertemos esta salsa encima de la merluza sacada de la bolsa de vacío, por último espolvoreamos con perejil fresco picado.

FOR THE HAKE

Place the cleaned hake sous vide with a splash of oil, salt, pepper and a laurel leaf. Place this on the tray in the FryCOOK with water on the Sous Vide-fish program for more or less time depending on the thickness of the fish.

FOR THE SAUCE:

Dice the garlic and put it into the FryCOOK on the saute-med-vegetables program with a splash of oil. Once cooked, add in a little flour. Mix well and add a dash of white wine, the broth from the asparagus and a little fumet. Then, let it cook in the FryCOOK on the saute-med-vegetables program until the desired texture is attained. Stir from time to time. Add any salt and pepper as needed. Add in the asparagus tips and the 'gulas'. Pour this sauce over the hake, once removed from its sous vide bag. Lastly, sprinkle with chopped fresh parsley.



RAGOUT

de Ternera

BEEF RAGOUT



INGREDIENTES

- 600 g de tacos de carne de vacuno
- 2 zanahorias
- 2 dientes de ajo
- 250 ml de vino tinto
- 1 cebolla
- 1/2 pimiento rojo y 1 verde
- Aceite
- Hierbas aromáticas
- Sal y pimienta

INGREDIENTS

- 600 g chunks of beef
- 2 carrot
- 2 cloves garlic
- 250 ml red wine
- 1 onion
- 1/2 red pepper and 1 green
- Oil
- Aromatic herbs
- Salt & pepper

Picamos el ajo, la cebolla y los pimientos y las echamos en el **FryCOOK** en el programa saute-med-vegetables una vez están pochadas a nuestro gusto, añadimos la zanahoria en rodajas y los tacos de carne de vacuno salpimentados, las hierbas aromáticas y cubrimos con vino tinto.

Dejamos cocinar en el programa pressure-beef-med del **FryCOOK**.

Chop the garlic, onion and peppers and put them into the **FryCOOK** on the saute-med-vegetables program. Once cooked to taste, add in the carrot in slices and the seasoned chunks of beef, the aromatic herbs and cover it all with red wine.

Leave to cook on the **FryCOOK** pressure-beef-med program.



RIBS

bbq

RIBS BBQ



INGREDIENTES

- Salsa barbacoa
- 1 tira de costilla baby de cerdo
- 3 dientes de ajo
- 1 medida de vino blanco
- 1 medida de agua
- Liquid smoke
- Sal y pimienta

INGREDIENTS

- BBQ sauce
- 1 rack baby back ribs
- 3 cloves garlic
- 1 measure white wine
- 1 measure water
- Liquid smoke
- Salt & pepper

Cortamos en dos la costilla de cerdo, la salpimentamos y la ponemos a cocer en el **FryCOOK** en el programa pressure Ribs-High, con los tres dientes de ajo, una cucharada de liquid smoke y una medida de vino blanco y otra medida de agua, una vez terminado el proceso de cocción en el **FryCOOK** dejamos **FryCOOK** enfriar.

Una vez frías, las pintamos con salsa BBQ por el exterior de las mismas y las colocamos **FryCOOK** en la rejilla niveladora, en el programa para pollo 10 minutos a 400 grados Fahrenheit, pasado este tiempo damos la vuelta a las costillas y si hiciese falta volvemos a pintar con salsa BBQ, volvemos a cocinar en el programa de pollo otros 10 minutos de nuestro **FryCOOK**.

Chop the rack of ribs in two, season and put it on to cook in the **FryCOOK** on the pressure Ribs-High program, with the 3 cloves of garlic, a spoonful of liquid smoke and one measure of white wine and another of water. Once cooking has finished in the **FryCOOK**, leave them to cool.

Once cold, brush with the BBQ sauce and place them in the self-levelling grill in the **FryCOOK** on the chicken program for 10 minutes at 400° Fahrenheit. Then, turn the ribs over and, if necessary, brush them again with the BBQ sauce. Cook the ribs once more on the chicken program for another 10 minutes in the **FryCOOK**.



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 professional products of exceptional quality.



www.bergnerhome.com