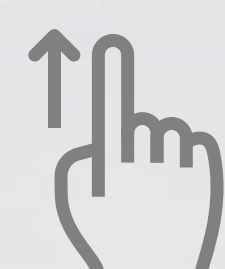


ZWILLING

ZWILLING SOUS-VIDE  
RECETAS CON  
GARANTÍA DE ÉXITO



**SIMPLEMENTE AL PUNTO.**



# CONTENIDO

HUEVOS ONSÉN CON ESPINACA Y BEURRE BLANC



ACHICORIA SOUS-VIDE  
CON CHALOTAS EN ESCABECHE Y PARMESANO



ESPÁRRAGOS SOUS-VIDE CON VINAGRETA DE CEBOLLINO



PECHUGA DE PAVO SOUS-VIDE CON DOS TIPOS  
DE MAÍZ Y GRANO

CHULETA DE CERDO SOUS-VIDE CON RAGÚ DE CEREZAS Y PURÉ DE  
COLIFLOR

ONGLET SOUS-VIDE CON SALSA DE CIRUELAS



ARROZ CON LECHE SOUS-VIDE CON COMPOTA DE CIRUELA



TARTALETAS DE CUAJADA DE NARANJA

TIPO DE COCCIÓN

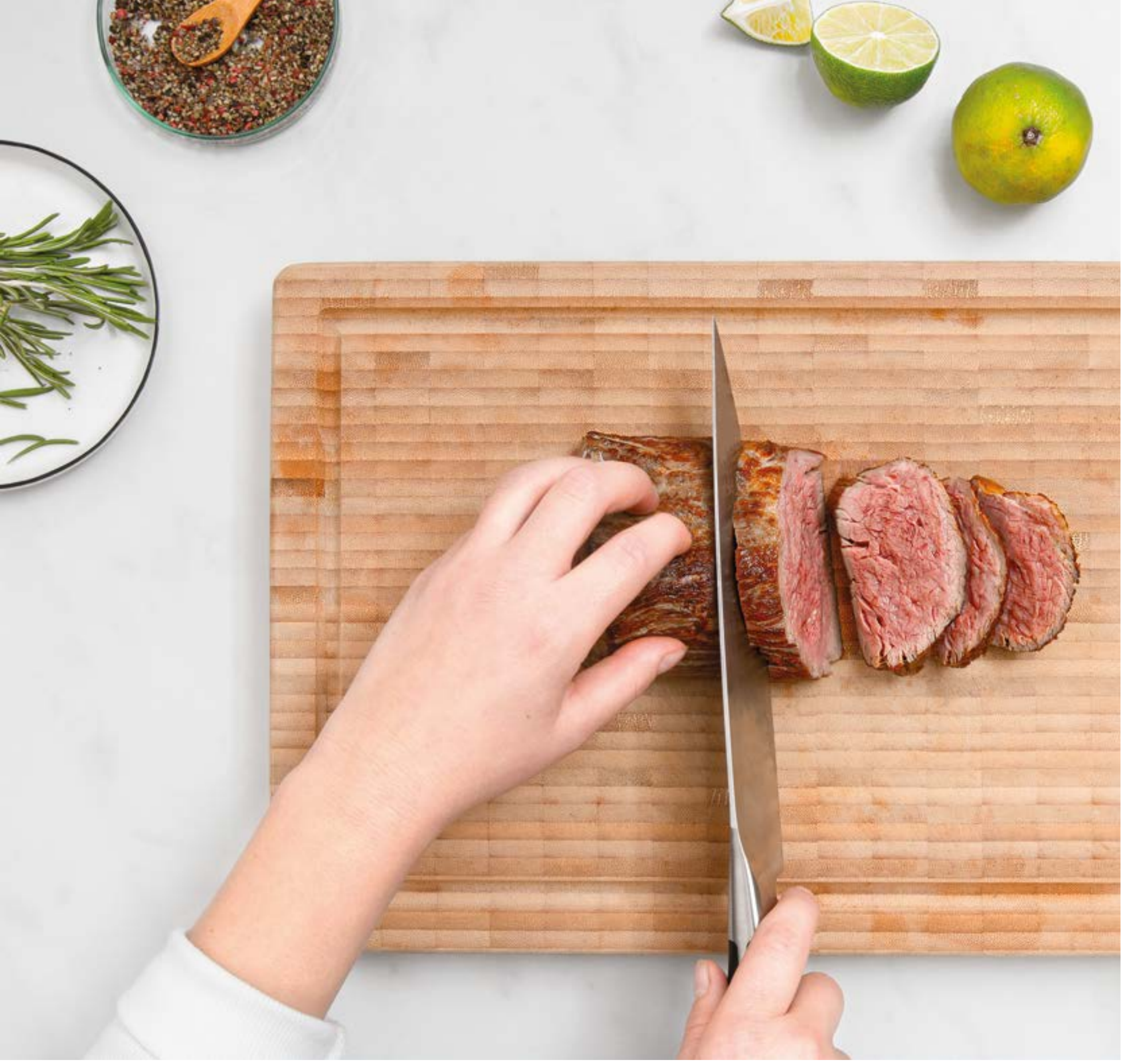


Simplemente haga clic en el nombre de la receta y lo llevaremos a la página de recetas. Para hojear todo el folleto, simplemente desplácese hacia arriba y hacia abajo.

## MÁS IDEAS DE RECETAS

Descubra más recetas deliciosas, inspiración culinaria y mucho más





## HECHO POR PRINCIPIANTES RESULTADO PROFESIONAL

¿Cuántas veces cocinas durante horas y al final no sabe tan bien como esperabas? El filete de pescado está demasiado seco, los vegetales están casi deshechos, el bistec nunca queda en su punto... Ahora todo quedará perfecto con ENFINIGY Sous-vide, nunca ha sido tan fácil.

Este método es ideal para comida de alta calidad, para obtener un resultado de restaurante de lujo. Cuidadosamente cocinado al vacío, sumergido en agua a baja temperatura (Sous-Vide en Francés) puedes conseguir carne tierna mientras mantienes las verduras al dente.

La comida no quedará demasiado cocinada ni se pasará por un exceso de temperatura. Los alimentos se cocinan con un control preciso de la temperatura. Esto se traduce en una mayor conservación de los nutrientes y aromas de los alimentos

Si quiere conseguir el delicioso sabor de la brasa o de la parrilla, puede sellar el bistec en la sartén o en la parrilla bien caliente durante unos segundos después de cocinarlo con el método Sous-vide. Para sellar la carne, lo puede hacer con una sartén de hierro, acero inoxidable o aluminio (ZWILLING, STAUB, DEMEYERE o BALLARINI).

## ¿ES REALMENTE TAN SENCILLO?



¡GARANTIZADO! Cuatro razones por las que estamos absolutamente seguros de esto:

1. La varilla ZWILLING ENFINIGY Sous-Vide mantiene la temperatura de cocción deseada y hace circular el agua de forma fiable todo el tiempo. Por lo tanto, los alimentos sellados al vacío se cierran por todos lados y se cocinan de manera extremadamente suave y controlada.
2. Esto se aplica tanto a las temperaturas como a los tiempos de cocción: los filetes de pescado o carne, las pechugas de pollo o las verduras se cocinan en una bolsa de vacío con exclusión de aire en un baño de agua entre 45°C / 113°F y 85°C / 185°F y están listos para servir después del tiempo ideal de cocción.
3. A diferencia de freír o hervir "normalmente" en una sartén o en una olla, la varilla ZWILLING ENFINIGY Sous-Vide evita fluctuaciones de temperatura no deseadas. Especialmente cuando se preparan piezas de carne de alta calidad o pescados delicados, esto es fundamental, tanto en términos de sabor como de consistencia y textura de los alimentos.
4. Los alimentos se cocinan en una bolsa al vacío en su propio jugo. Esto da como resultado momentos especiales de puro disfrute y prácticamente elimina la cocción excesiva, incluso si pierde la noción del tiempo o si los invitados llegan más tarde de lo planeado para la comida.



## PASO A PASO PARA UN MÁXIMO SABOR



Todo lo que necesita además de la varilla ZWILLING ENFINIGY Sous-Vide para momentos de sabor especial: una olla, una bolsa de vacío adecuada y una envasadora al vacío, como la bomba de vacío ZWILLING FRESH & SAVE y una sartén para dorar.



ZWILLING FRESH & SAVE  
Sous-Vide Set de iniciación



ZWILLING  
Olla alta



ZWILLING PRO  
Sartén

PARA MÁS INFORMACIÓN, HAGA CLICK EN EL PRODUCTO.

DESCUBRA EL MUNDO DE SOUS-VIDE



¿Cuánto tiempo se debe cocinar y a qué temperatura?  
**CLICK AQUÍ.**

# HUEVOS ONSEN

## CON ESPINACA Y BEURRE BLANC

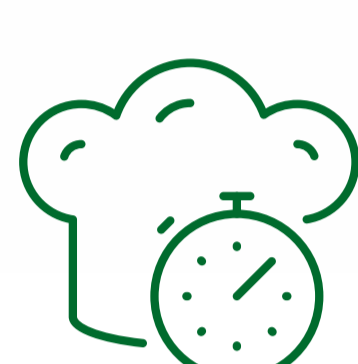


Los huevos onsen se cocinan al vacío durante 60 minutos a 65°C / 149°F y se sirven con espinacas y beurre blanc.

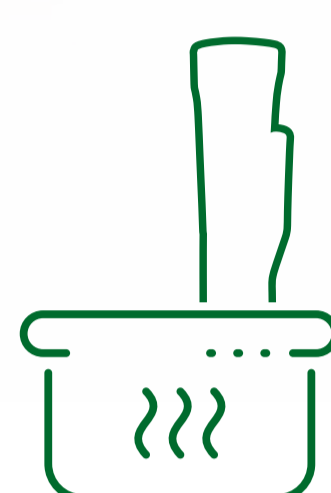
En Japón, los huevos se cocinaban una vez en aguas termales ("onsen"). Esto les da una textura cerosa particularmente suave, una experiencia completamente nueva y deliciosa. El plato se cuece al vacío durante una hora a una temperatura de 65°C / 149°F.



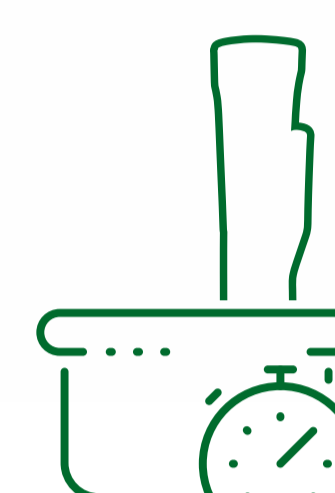
4 raciones



45 minutos



65°C / 149°F



60 minutos

## INGREDIENTES

### HUEVOS ONSEN

#### SOUS-VIDE

4 huevos frescos

#### SERVIR

Pimienta negra recién molida

### ESPINACA

500 g / 17.6 oz  
espinaca fresca

2 chalotas

1 diente de ajo

1 cucharadita de mantequilla clarificada

50 ml de vino blanco

Sal

### BEURRE BLANC

100 g de mantequilla, bien fría

1 chalota

50 ml de vino blanco seco

50 ml de nata

Sal

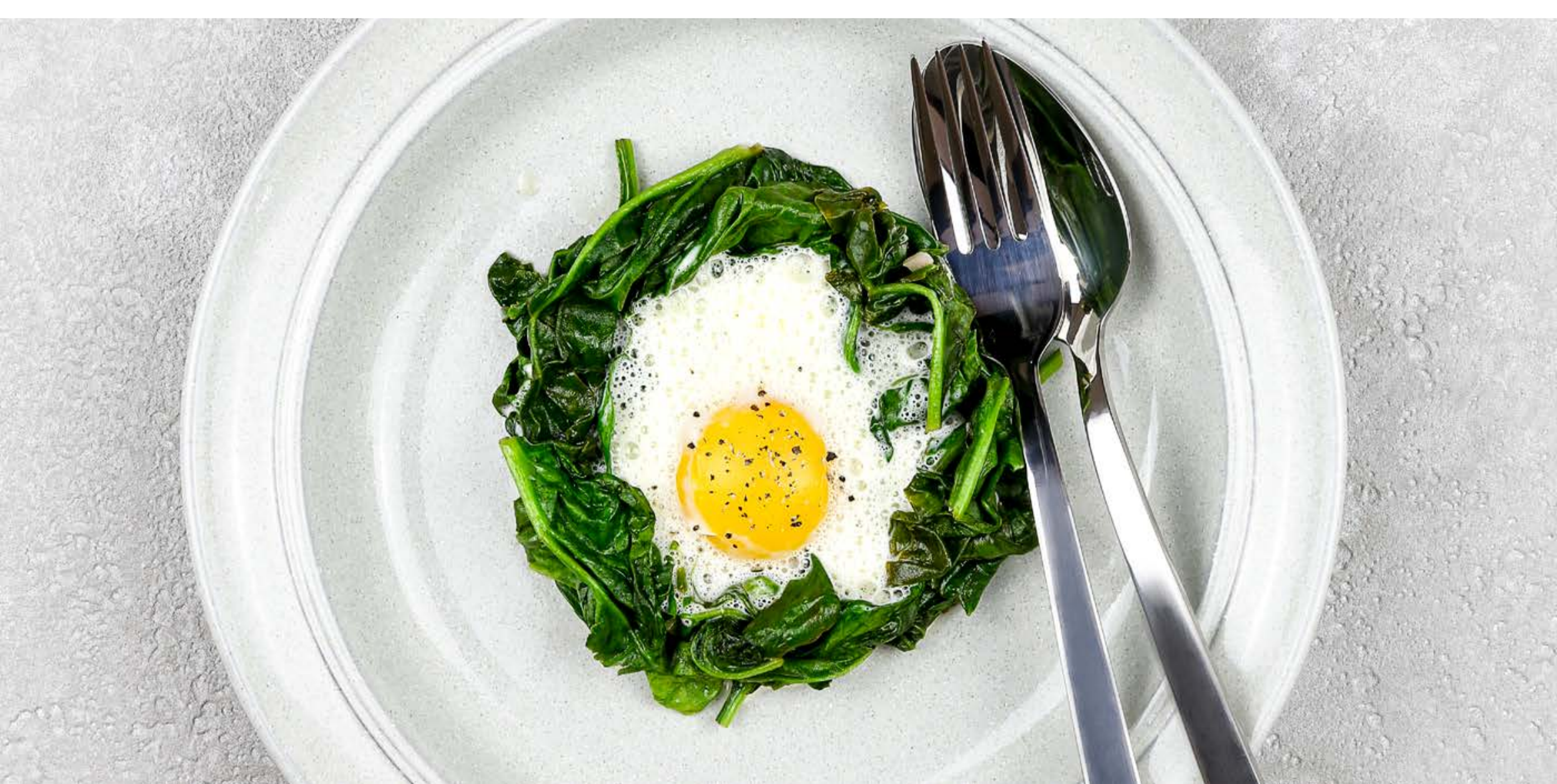
## PREPARACIÓN

Colocar la varilla ZWILLING ENFINIGY Sous-Vide en una olla a juego de ZWILLING Pro. Llenar la olla con agua. Observar el nivel máximo de llenado en la varilla. Precalentar el agua a 65°C / 149°F. Deslice con cuidado los huevos en el agua y cocine durante 60 minutos. Como los huevos están bien protegidos por su cáscara, no es necesario envasarlos al vacío.

Lavar las espinacas y dejar que se sequen bien. Pelar las chalotas y el ajo y picarlos finamente. Calentar la mantequilla en una sartén y saltear las chalotas y el ajo hasta que se vuelvan transparentes. Mojar con vino blanco y reducir el líquido a la mitad. Agregar las espinacas y derretir a fuego lento, revolviendo ocasionalmente. Sazonar con sal.

Para la beurre blanc, pelar la chalota y cortarla en dados finos. Derretir 25g de mantequilla en una sartén. Cortar el resto de la mantequilla en dados y colocar en el congelador. Rehogar la chalota en la mantequilla hasta que quede transparente, pero sin dejar que tome color. Mojar con el vino blanco y reducir el líquido a tres cuartas partes. Verter la nata y reducirla a la mitad.

Revolver gradualmente los cubos de mantequilla helados en la salsa con un batidor hasta que se unan. Sazonar con un poco de sal y mezclar con una batidora de mano hasta que esté espumoso poco antes de servir.



## SERVICIO

Colocar las espinacas en el centro en platos precalentados y añadir 1-2 cucharadas de beurre blanc sobre cada uno. Pelar con cuidado los huevos onsen y colocar un huevo en cada porción de espinacas. Espolvorear con pimienta negra y servir inmediatamente.



En Singapur, los huevos onsen se sirven para el desayuno con 1 o 2 cucharadas, salsa de soja y pimienta negra recién molida, solo pruébelo.

## CONSEJO DE PRODUCTO



Un plato hondo para la cena, ej. de la línea de STAUB, se recomienda para servir los huevos onsen. Es una excelente manera de servir los huevos y también hace que sea más fácil comer en estos platos de cerámica.

[VER MÁS](#)

# ACHICORIA SOUS-VIDE CON CHALOTAS EN ESCABECHE Y PARMESANO



Achicoria cocida al vacío durante 20 minutos a 85°C / 185°F, servida con chalotas en escabeche y queso parmesano.

Esta verdura, a menudo conocida solo como ensalada, tiene una textura agradablemente crujiente y un sabor delicado. Parmesano, chalotas en escabeche y una vinagreta con aromas de mostaza completan el plato ligero.



8 raciones



60 minutos  
(min. 24hs de  
tiempo de reposo)



85°C / 185°F



20 minutos

## INGREDIENTES

### CHALOTAS EN ESCABECHE

6-10 chalotas  
400 ml de agua  
200 ml de vinagre de vino tinto  
200 g / 7,1 oz azúcar  
2 cucharadas de semillas de mostaza  
10 granos de pimienta de Jamaica

### ACHICORIA SOUS-VIDE

4 achicoria  
Sal  
2-3 cucharadas manteca

### VINAGRETA

8 cucharadas de aceite  
2 cucharadas vinagre de vino blanco  
1 cucharadita mostaza  
Azúcar  
Sal

### EMPLATADO

50 g / 1.76 oz parmesano (pieza)  
½ envase de berro



La cantidad de chalotas en escabeche producidos es más de lo que requiere la receta, saben muy bien con un refrigerio o en aderezos para ensaladas.

## PREPARACIÓN

Pelar y partir por la mitad las chalotas. Separar con cuidado las capas individuales. Verter las chalotas en un tarro de conservas (capacidad de 1 litro).

Para el caldo, llevar a ebullición el agua, el vinagre de vino tinto, el azúcar y las semillas de mostaza y remover hasta que el azúcar se haya disuelto. Agregar los granos de pimienta de Jamaica. Verter el caldo caliente sobre las chalotas y cerrar herméticamente el tarro de conservas. Dejar durante al menos 24 horas, preferiblemente 3 días en un lugar oscuro y fresco.

Colocar la varilla ZWILLING ENFINIGY Sous-Vide en una olla a juego de ZWILLING Pro. Colocar la rejilla Sous-Vide ZWILLING en la olla. Llenar la olla con agua. Observar el nivel de llenado máximo en la varilla y precalentar a 85°C / 185°F.

Lavar y cortar por la mitad la achicoria y sazonar ligeramente con sal. Colocar cuatro mitades de achicoria en una bolsa de vacío ZWILLING FRESH & SAVE de tamaño M, volteando la abertura de la bolsa para que la tira de cierre no se ensucie. Sellar la bolsa. Añadir al agua precalentada y cocinar la achicoria al vacío durante 20 minutos.

Cortar el parmesano en tiras finas. Lavar los berros, escurrir y cortar las hojas con unas tijeras.

Mezclar el aceite, el vinagre de vino blanco y la mostaza gruesa para la vinagreta. Sazonar con un poco de sal y azúcar.

Retirar la achicoria de las bolsas y secar. Espumar la mantequilla en una sartén y sofreír la achicoria sobre la superficie cortada hasta que tome un poco de color.



## SERVICIO

Emplatado la achicoria y rociar con la vinagreta. Añadir las chalotas en escabeche sobre la achicoria con un poco de caldo, parmesano y berros.



Sirva la achicoria como entrante ligero o para cuatro raciones como tentempié ligero.



La cocción al vacío resalta los sabores de los alimentos. Sin embargo, con la achicoria, no solo se enfatizan los sabores, sino también su intensidad. Los sabores amargos se debilitan y las notas dulces se amplifican, lo que tiene un efecto positivo en la experiencia gustativa.

# ESPÁRRAGOS SOUS-VIDE CON VINAGRETA DE CEBOLLINO



Preparar los espárragos al vacío a 85 °C / 185 °F durante 45 minutos y servir con una vinagreta ligera de cebollino.

Los espárragos sous-vide, a diferencia de la cocción en agua, conservan su sabor intenso. La adición de un poco de azúcar, un poco de sal y mantequilla dorada se suma a su sabor. La vinagreta de cebollino redondea el sabor con acidez y ligeros aromas a cebolla.



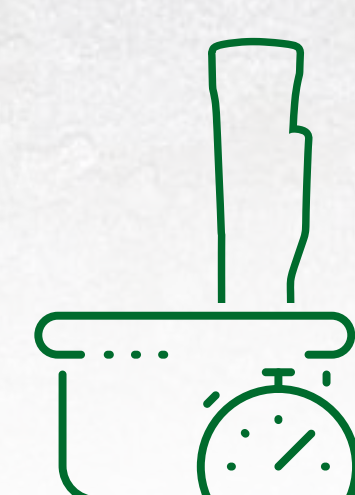
4 raciones



30 minutos



85 °C / 185 °F



45 minutos

## INGREDIENTES

### ESPÁRRAGOS SOUS-VIDE

2 cucharadas  
de mantequilla  
600 g de espárragos  
Sal  
1 cucharadita de azúcar  
cebollino

### VINAGRETA

2 huevos  
1 manojo de cebollino  
1 chalota  
4 cucharadas vinagre de  
vino blanco  
Azúcar  
Sal  
6 cucharadas aceite de  
colza

### EMPLATADO

1 caja de berros Shiso  
rojo

## PREPARACIÓN

Colocar la varilla ZWILLING ENFINIGY Sous-vide en una olla ZWILLING Pro. Si es necesario, coloque la rejilla Sous-Vide ZWILLING en una olla. Llenar con agua hasta el nivel máximo indicado en la varilla y precalentar a 85 °C / 185 °F.

Derretir la mantequilla en una cacerola y calentar hasta que adquiera un color marrón claro y comience a desprender olor. A continuación, retirar la sartén de la placa.

Pelar los espárragos y cortar los extremos leñosos. Colocar las barritas en una bolsa ZWILLING FRESH & SAVE de tamaño M, doblando la abertura de la bolsa para que no se ensucie la tira de cierre. Sazonar con sal y azúcar y agregar la mantequilla dorada. Insertar el accesorio para marinar, cerrar la bolsa y sellar. Añadir al agua precalentada y cocinar los espárragos al vacío durante 45 minutos.

Cocer los huevos duros para la vinagreta. Lavar el cebollino, agítelo para secarlos y picarlo. Pelar las chalotas y picarlas finamente. Mezclar las chalotas troceadas con vinagre de vino blanco, un poco de azúcar y sal y verter el aceite de colza en un chorro fino hasta que se forme una emulsión.

Pelar los huevos y quitar la yema. Picar finamente las claras de huevo, mezclar con el cebollino y la vinagreta. Condimentar de nuevo. Picar con cuidado la yema de huevo.



## SERVICIO

Retirar los espárragos de la bolsa y secar. Servir en platos y verter por encima la vinagreta de cebollino. Por último, repartir la yema de huevo por los platos y decorar con hojas de berro Shiso rojo.

## CONSEJO DE PRODUCTO



La olla ZWILLING Pro es ideal para espárragos. Gracias a su altura, tiene suficiente espacio para su bolsa sous-vide con espárragos sin que sobresalga del agua o incluso de la olla.

[VER MÁS](#)

# PECHUGA DE PAVO SOUS-VIDE

## CON DOS TIPOS DE MAÍZ Y GRANO



La pechuga de pavo se cocina al vacío a 58°C/136°F durante 90 minutos y se sirve con dos tipos de maíz.

Las aves de corral son especialmente adecuadas para cocinar al vacío: la carne no se seca y conserva mejor su sabor. La pechuga de pavo se sirve con mazorcas de maíz cocinadas al vacío y fritas en mantequilla, puré de maíz y granos cocidos aromatizados con mantequilla dorada.



4 raciones



60 minutos



85 °C / 185 °F /  
58 °C / 136 °F



120 minutos

## INGREDIENTES

### SOUS-VIDE DE MAZORCA DE MAÍZ

2 mazorcas de maíz  
1 cucharada manteca  
Sal

### SOUS-VIDE PECHUGA DE PAVO

4 filetes de pechuga de pavo (150g aprox)  
Sal

### PURÉ DE MAÍZ

400 g maíz (lata)  
2 chalotas  
1 cucharadita de mantequilla clarificada  
100 ml de crema  
50 g / 1,76 oz de mantequilla  
Sal

### GRANOS

200 g de mezcla de cereales (espelta, grano de escaña, grano de emmer)  
Sal

### EMPLATADO

3-4 cucharadas de manteca  
Sal  
Hojas de berros shiso

## PREPARACIÓN

Colocar la varilla ZWILLING ENFINIGY Sous-vide en una olla ZWILLING Pro. Colocar la rejilla Sous-Vide ZWILLING en la olla. Llenar la olla con agua. Respetar el nivel máximo de llenado en la varilla y precalentar a 85°C / 185°F.

Pelar las mazorcas de maíz y sazonar ligeramente con sal. Colocar la mantequilla en una bolsa ZWILLING FRESH & SAVE de tamaño S o M. Dar la vuelta a la abertura de la bolsa para que no se ensucie la tira de cierre. Cerrar, sellar y cocinar la mazorca de maíz durante 30 minutos al vacío. Al final del tiempo de cocción, retirar la bolsa del baño de agua, dejar que se enfríe y guardar en el refrigerador hasta su uso posterior.



Este paso se puede preparar y llevar a cabo unas horas antes de preparar la comida.

Precalentar suficiente agua a 58°C / 136°F con la varilla ZWILLING ENFINIGY Sous-Vide y la rejilla ZWILLING Sous-Vide.

Sazonar las pechugas ligeramente con sal. Colocar en una bolsa de vacío ZWILLING FRESH & SAVE de tamaño M, doblando la abertura de la bolsa para que la tira de cierre no se ensucie. Cerrar, sellar y cocinar las pechugas de pavo al vacío durante 90 minutos.

Para hacer el puré, escurrir el maíz y enjuagar brevemente con agua corriente. Pelar y picar finamente las chalotas. Saltear los cubos de chalota en mantequilla clarificada caliente hasta que estén transparentes. Agregar el maíz y cocinar durante 2-3 minutos, luego vierta la crema y cocine a fuego lento durante 10 minutos. Haga un puré fino en una licuadora y cuele la mezcla a través de un colador para eliminar las partes gruesas de las cáscaras de maíz. Agregar el puré a una olla, mezclar con la mantequilla y sazonar con sal. Mantener caliente hasta que esté listo para servir.

Para la guarnición de cereales, poner a hervir abundante agua en una olla y añadir sal. Agregar la mezcla de maíz, reducir el fuego al mínimo y dejar que se hinche durante 20 minutos. Escurrir y mantener caliente.

Retirar las pechugas de pavo y las mazorcas de maíz de las bolsas y secar. En una sartén grande, espumar la mantequilla y freír todo en ella hasta que esté dorado. Cortar en rodajas y sazonar ligeramente con sal.

## SERVICIO

Acomode el puré de maíz, las mazorcas de maíz y los granos en platos. Colocar la pechuga de pavo encima y rociar con un poco de mantequilla dorada. Adornar con berro Shiso.

## CONSEJO DE PRODUCTO



Si solo quiere empezar, el set de iniciación ZWILLING FRESH & SAVE Sous-Vide tiene todo lo que necesita. La pechuga de pavo de la receta se cocina a la perfección utilizando el ajuste de temperatura exacto. Se incluyen varias bolsas a juego de diferentes tamaños para cocinar diferentes alimentos al vacío.

[VER MÁS](#)

# CHULETA DE CERDO SOUS-VIDE CON RAGÚ DE CEREZAS Y PURÉ DE COLIFLOR



Las chuletas de cerdo se cocinan al vacío a 58°C / 136°F durante 60 minutos. Se sirve con ragú de cerezas y puré de coliflor.

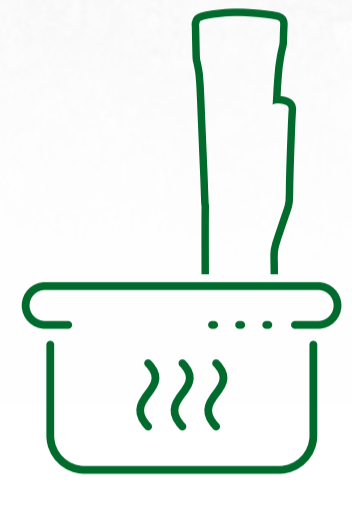
Las chuletas de cerdo deben tener 3cm de grosor y tener una tira de grasa. El grosor asegura que las chuletas permanezcan jugosas durante la cocción. La grasa realza el sabor. La carne de cerdo de buena calidad también puede ser de un rosado delicado ("medio").



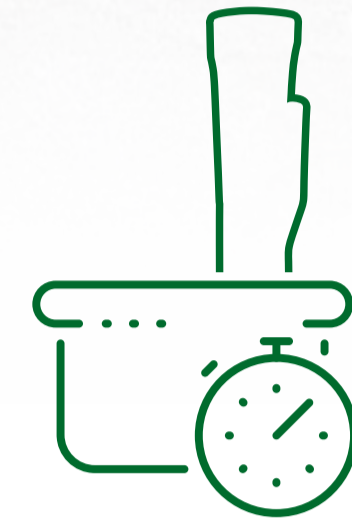
4 raciones



60 minutos



58°C / 136°F



60 minutos

## INGREDIENTES

### CHULETA DE CERDO SOUS-VIDE

4 chuletas de cerdo con tira de grasa (3 cm de grosor)  
Sal  
2 ramitas de romero

### RAGÚ DE CEREZAS

500 g de cerezas ácidas  
4 chalotas  
3 ramitas de romero  
1 limón  
1 cucharada. mantequilla clarificada  
100 ml de vinagre de vino tinto  
150 ml de jugo cereza  
80 g/2,8 oz de azúcar  
2 clavos  
3 granos de pimienta  
Sal pimienta

### PURÉ DE COLIFLOR

500 de coliflor  
Sal  
2-3 cucharadas nata  
50 g / 1,76 oz de mantequilla

### EMPLATADO

3 cucharadas mantequilla clarificada  
Sal

## PREPARACIÓN

Colocar la varilla ZWILLING ENFINIGY Sous-vide en una olla grande. Si es necesario, colocar la rejilla Sous-vide en el agua. Llenar con agua hasta el nivel máximo indicado en la varilla. Precalear el agua a 58°C / 136°F.

Salpimentar las chuletas por ambos lados y colocar dos chuletas en una bolsa ZWILLING FRESH & SAVE de tamaño M doblando la abertura de la bolsa para que la tira de cierre no se ensucie. Lavar el romero, secarlo y cortar las ramitas por la mitad. Colocar media ramita de romero sobre cada chuleta, cerrar la bolsa y sellar. Colocar las bolsas en el baño de agua precalentado y cocinar las chuletas al vacío durante 60 minutos.

Lavar y deshuesar las cerezas para el ragú. Pelar y picar finamente las chalotas. Lavar el romero, secar, retirar las agujas y picar. Exprimir bien los limones. Guisar las chalotas en mantequilla clarificada caliente hasta que estén transparentes. Rociar con vinagre de vino tinto y jugo de cereza, agregar el azúcar, hiervas y revolver hasta que el azúcar se haya disuelto. Dejar que el líquido se reduzca un poco.

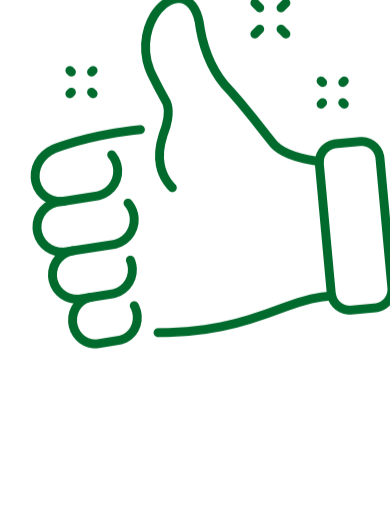
Agregar los clavos, los granos de pimienta de Jamaica y el romero. Reducir el fuego y dejar en infusión durante unos 10 minutos. Verter pasando por un colador en una olla limpia. Agregar las cerezas y cocinar a fuego lento durante aprox. 5 minutos. Luego sazonar con jugo de limón, un poco de sal y pimienta recién molida. Mantener caliente hasta que esté listo para servir.

Para el puré, lavar la coliflor y cortarla en pequeños floretes. Cocer los floretes en una olla a presión con vaporera durante aprox. 20 minutos o hervir en una cacerola con un poco de agua con sal hasta que estén blandas. Luego hacer un puré inmediatamente con la nata y la mantequilla en una licuadora o con una batidora de mano. Sazonar con sal y mantener caliente.

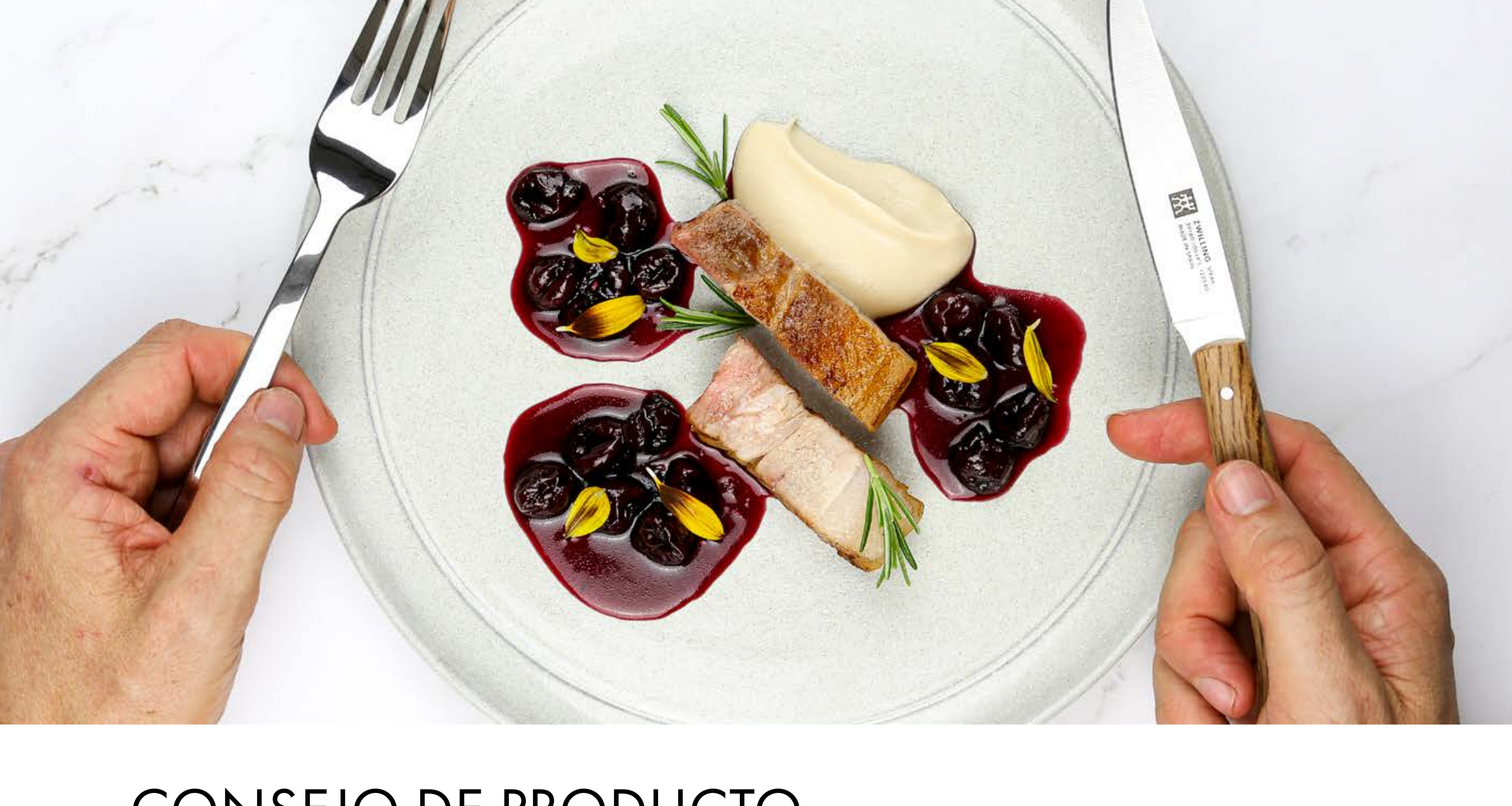
Retirar las chuletas de cerdo de las bolsas y secar. Derretir la mantequilla clarificada en una sartén de hierro fundido STAUB. Dorar las chuletas de cerdo por todas partes, pero no más de 1 minuto por lado. Luego sacar, tapar y dejar reposar aprox. 5 minutos.

## SERVICIO

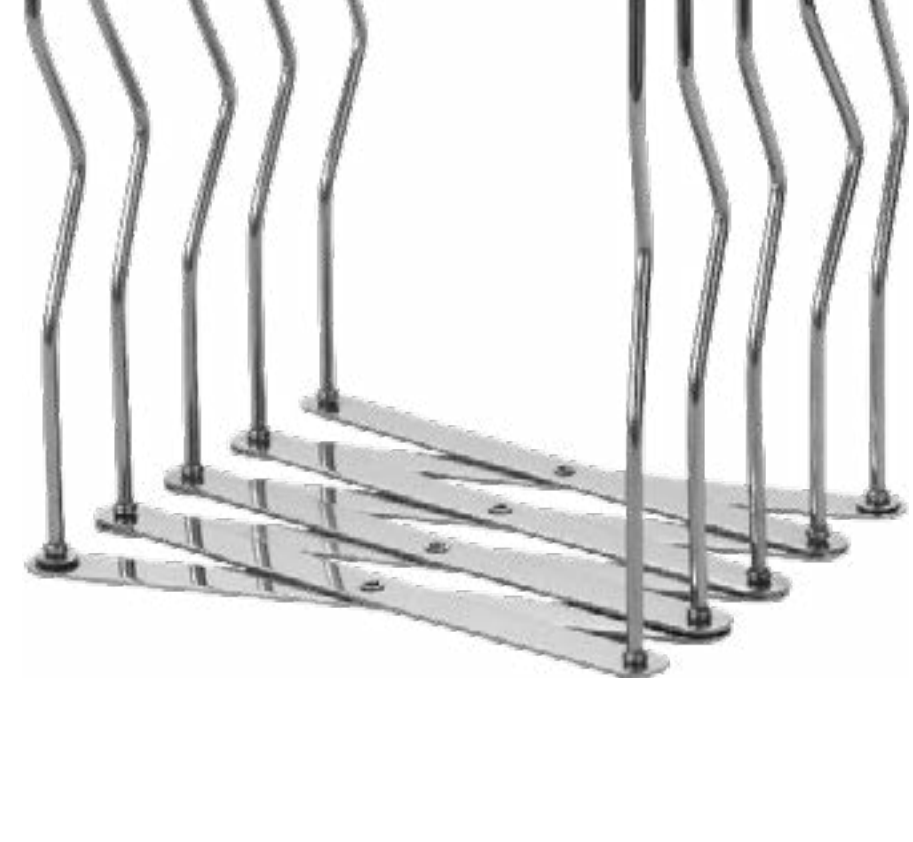
Repartir el puré de coliflor en platos y emplatar el ragú de cerezas. Rebanar las chuletas de cerdo, sazonar ligeramente con sal, colocar en los platos y servir de inmediato.



El nivel de cocción de las chuletas de cerdo a 58°C / 136°F es "medio", para "bien hecho" calentar el agua a 60-65°C/140-149°F.



## CONSEJO DE PRODUCTO



La rejilla Sous-Vide de ZWILLING garantiza una circulación óptima del agua y mantiene las bolsas completamente sumergidas. Esto significa que su comida se cocina perfectamente por todos lados y siempre tiene una visión general.

[VER MÁS](#)



# ONGLET SOUS-VIDE

## CON SALSA DE CIRUELAS



El onglet, también conocido como entrama de ternera, se cuece al vacío durante 3 horas a 55°C/131°F. Esto va perfectamente con una salsa aromática de ciruelas.

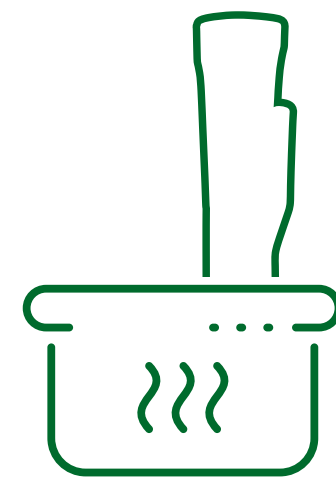
Los onglets tienen un pronunciado sabor a carne y un bocado firme. Las fibras largas de la carne requieren un tiempo de cocción al vacío de 3 horas. La carne también tolera altas temperaturas para rematar con pronunciados aromas tostados. Esto va bien con sabores afrutados y especiados, como un chimichurri argentino o una salsa de ciruelas con chile.



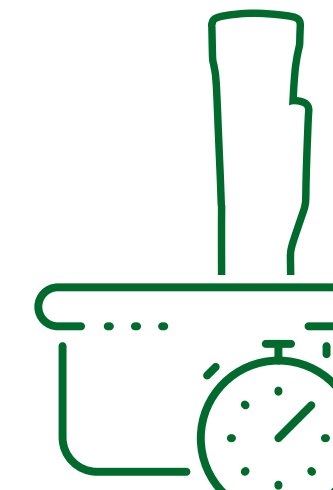
4 raciones



30 minutos



55°C / 131°F



180 minutos

## INGREDIENTES

### ONGLET SOUS-VIDE

1 onglet de ternera  
(tierno, aprox. 700 g)  
Sal  
1 cucharada. manteca

### SALSA DE CIRUELA

500 g de ciruelas  
1 cebolla roja  
2 dientes de ajo  
1-2 chiles rojos  
1 manojo de perejil  
1 cucharada. aceite de  
oliva  
1-2 cucharadas vinagre  
de vino tinto  
1 cucharada. azúcar  
Sal

### EMPLATADO

3 cucharadas  
mantequilla clarificada  
Escamas de sal marina

## PREPARACIÓN

Colocar la varilla ZWILLING ENFINIGY Sous-vide en una olla adecuada. Si es necesario, colocar la rejilla Sous-Vide ZWILLING en el agua. Llenar la olla con agua hasta el nivel de llenado máximo. Precalear el agua a 55°C / 131°F.

Retirar el tendón central del onglet. Para hacer esto, aflojar el onglet a lo largo del tendón con un cuchillo afilado. Pedir a su carnicero de confianza que lo haga con anticipación.

Salar ligeramente la carne y colocar en una bolsa ZWILLING FRESH & SAVE de tamaño M junto con la mantequilla, volteando la abertura de la bolsa para que la tira de cierre no se ensucie. Cerrar y sellar la bolsa. Verter al baño maría precalentado y cocer el onglet al vacío durante 3 horas.

Para la salsa, lavar las ciruelas, quitarles los huesos y trocear. Pelar la cebolla roja y el ajo y picarlos finamente. Lavar, cortar los chiles por la mitad a lo largo, retirar las semillas y luego picar finamente. Lavar el perejil, sacudirlo para secarlo, arrancar las hojas y picarlo finamente. Mezclar los ingredientes y sazonar con aceite de oliva, vinagre, azúcar y sal. Dejar reposar durante unos minutos.

Retirar el onglet de la bolsa y secar. Precalear una sartén de hierro fundido STAUB, con la mantequilla clarificada. Dore el onglet por todos los lados hasta que haya tomado un color claro, pero no más de 1 o 2 minutos por lado. Luego sacar, tapar y dejar reposar aprox. 5-10 minutos.

## SERVICIO

Cortar el onglet y colocarlo en un plato. Espolvorear con las escamas de sal marina y servir con la salsa de ciruelas.



La temperatura de cocción establecida aquí cocina el onglet "medio", para el nivel de cocción "bien hecho", ajuste la temperatura a 57-60°C / 135-140°F.



## CONSEJO DE PRODUCTO



La cocción al vacío lleva tiempo. Dependiendo de la comida, la varilla sous-vide debe mantener el agua a la temperatura seleccionada durante mucho tiempo. La tapa Sous-Vide de ZWILLING es un complemento ideal para garantizar que no se consuma más energía y agua de la necesaria.

[VER MÁS](#)

# ARROZ CON LECHE SOUS-VIDE

## CON COMPOTA DE CIRUELA

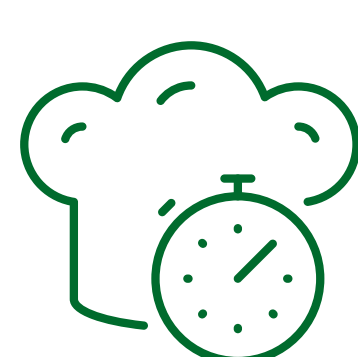


Alimento para el alma! El arroz con leche se sirve con compota de ciruelas al vacío cocinada a 75°C / 167°F.

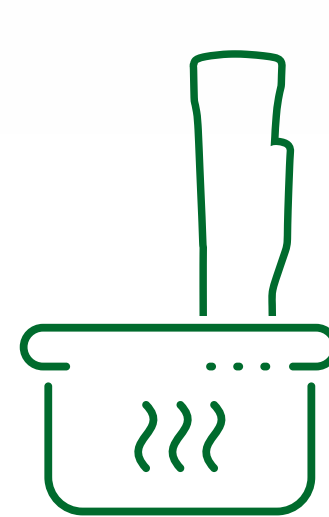
Además de la probada compota de manzana, la compota de ciruelas es una excelente alternativa. Esto se puede cocinar suavemente al vacío para que se mantenga la consistencia de las ciruelas. Cocinarlo en las especias intensifica aún más el aroma.



4 raciones



45 minutos



75°C / 167°F



30 minutos

## INGREDIENTES

### ARROZ CON LECHE

1 litro de leche  
280 g / 9,9 ozs de arroz  
50 g / 1,76 ozs de azúcar

### COMPOTA DE CIRUELA

500 g de ciruelas  
20 g de mantequilla  
½ cucharadita de canela  
3 cucharadas de mermelada de albaricoque  
100 ml de jugo de manzana turbio  
½ vaina de vainilla

### EMPLATADO

1 cucharadita canela  
2 cucharadas de azúcar

## PREPARACIÓN

Calentar la leche. Añadir el arroz y el azúcar y cocinar a fuego lento durante unos 45 minutos sin dejar de remover hasta que el arroz esté tierno y tenga la consistencia adecuada. Retirar de la placa de cocción, cubrir y dejar que se hinche durante aprox. 10 minutos.

Colocar la varilla ZWILLING ENFINIGY Sous-Vide en una olla a juego de ZWILLING Pro. Si es necesario, colocar la rejilla Sous-Vide ZWILLING en el agua. Llenar la olla con agua. Observar el nivel máximo de llenado en la varilla. Precalentar el agua a 75°C / 167°F.

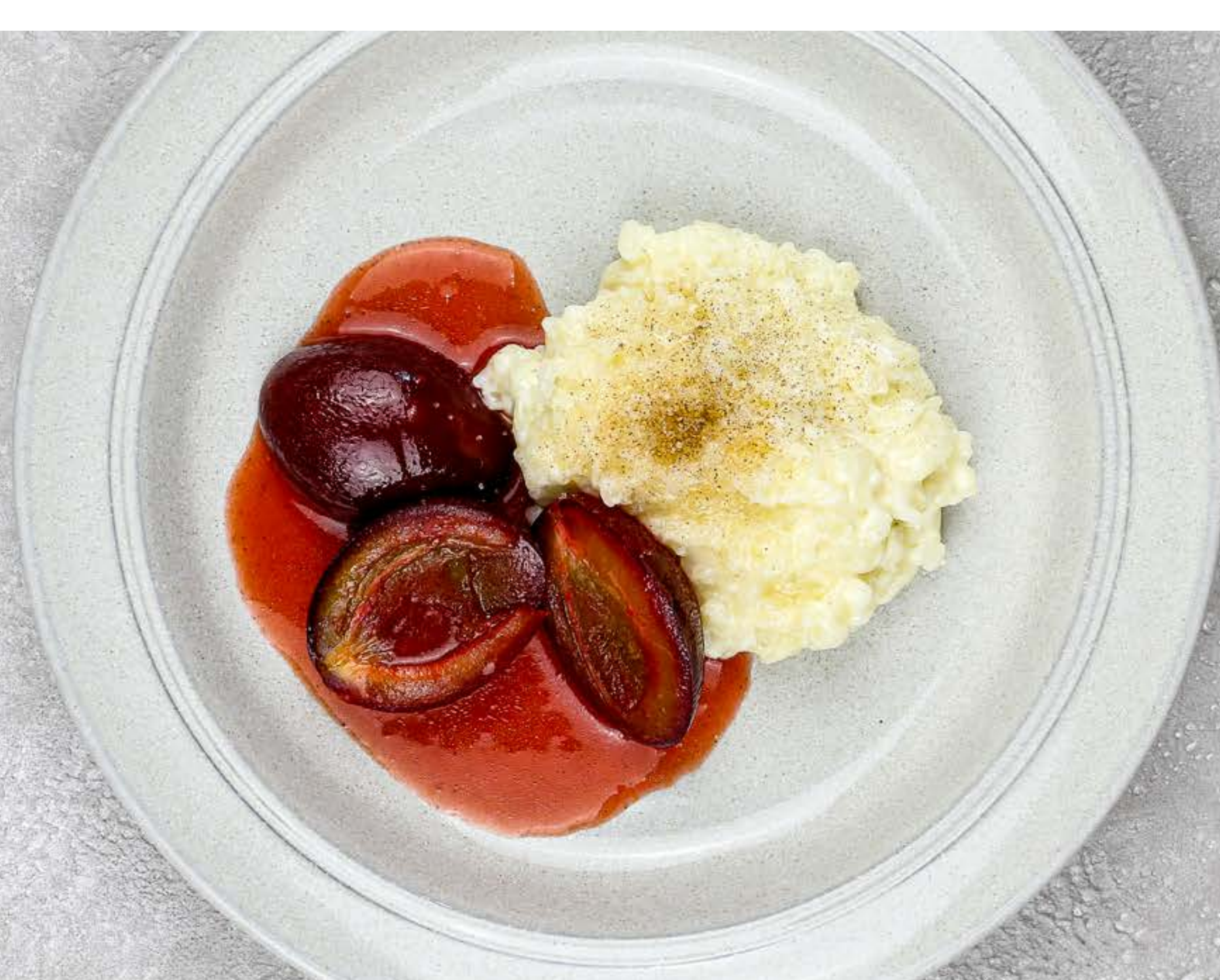
Para la compota, lavar las ciruelas, partirlas por la mitad y quitarles el hueso. Derretir la mantequilla a baja temperatura. Mezclar con canela, mermelada de albaricoque y jugo de manzana. Raspar la pulpa de la vaina de vainilla y remover.

Llenar una bolsa de vacío ZWILLING FRESH & SAVE de tamaño M con ciruelas, especias y la vaina de vainilla raspada, dando la vuelta a la abertura de la bolsa para que la tira de cierre no se ensucie. Insertar el accesorio para marinar, cerrar la bolsa y sellar con cuidado para evitar que entre líquido en la bomba. Colocar la bolsa en el baño de agua precalentado y cocinar la compota sous-vide durante aprox. 30 minutos.

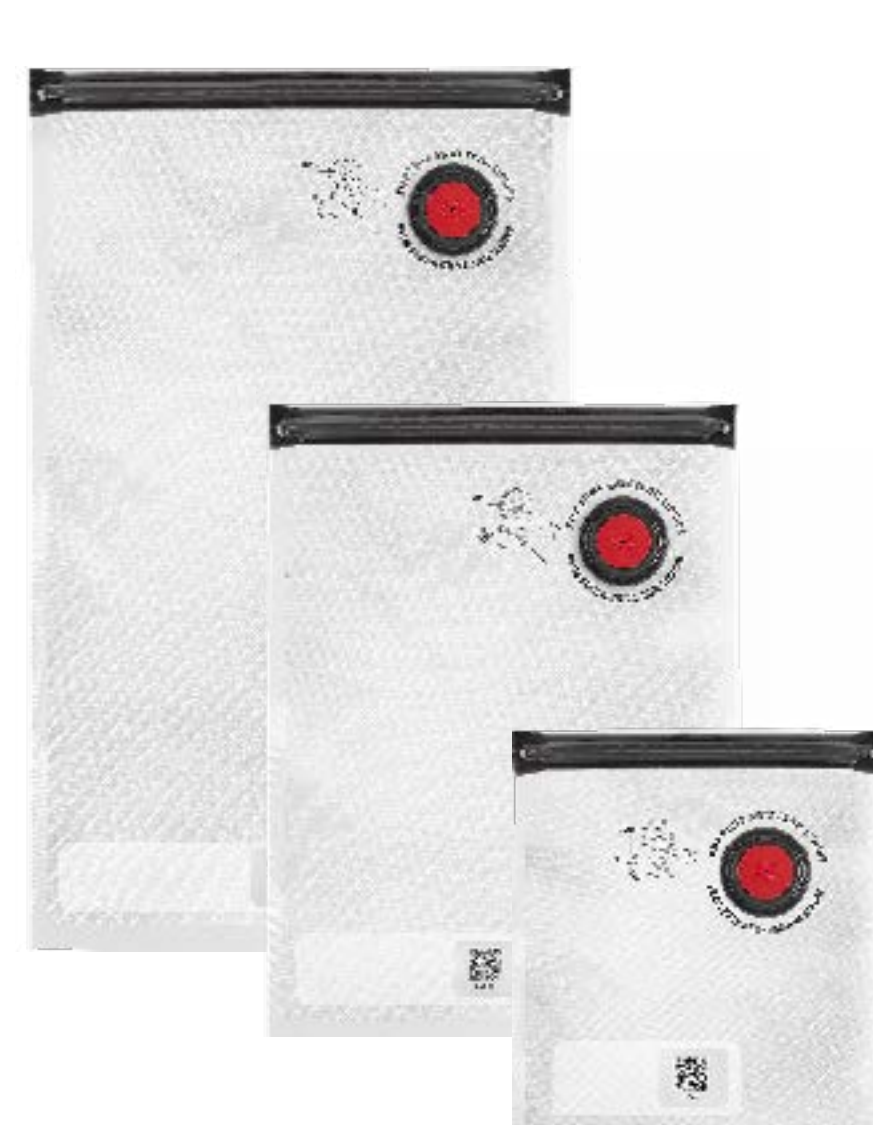
Mezclar la canela y el azúcar. Verter las ciruelas de la bolsa directamente en un colador y recoger las especias en una olla. Retirar la vaina de vainilla. Llevar el caldo a ebullición y reducirlo a la mitad hasta que tenga una consistencia de jarabe.

## SERVICIO

Extienda el caldo de especias en los platos y colocar un poco de arroz con leche en cada uno. Disponer las ciruelas y espolvorear el arroz con leche con un poco de canela y la mezcla de azúcar. Servir inmediatamente.



## CONSEJO DE PRODUCTO



Las bolsas de vacío ZWILLING FRESH & SAVE no solo sirven para artículos grandes como carne y pescado. Cuando cocine guarniciones como ciruelas u otras frutas y verduras, también puede usar las bolsas en tamaños más pequeños.

[VER MÁS](#)

# TARDALETAS DE CUAJADA DE NARANJA



Se garantiza que la cuajada de naranja será un éxito, simplemente cocinada al vacío.

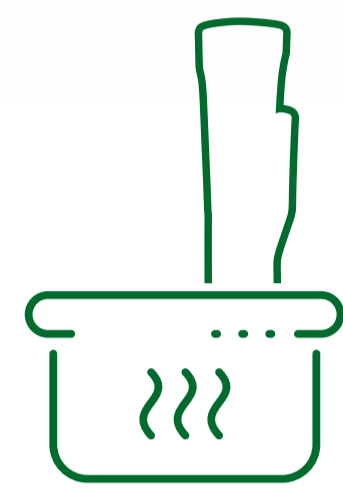
Las tartaletas de cuajada de naranja son pequeñas delicias que enriquecerán cualquier mesa de café. Las tartaletas en sí están hechas de una masa quebrada simple. La cuajada de naranja se cocina al vacío, lo que evita que la yema se cuaje por el calor excesivo. La gelatina en la cuajada de naranja la hace un poco más suave, pero también se puede omitir.



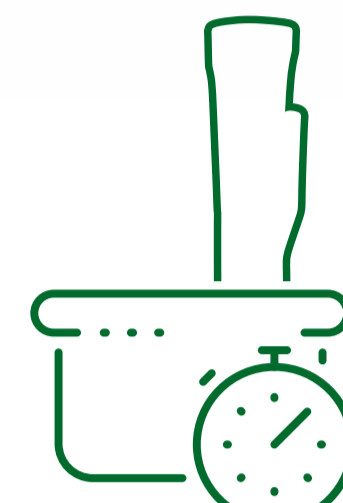
6 raciones



60 minutos



75°C / 167°F



60 minutos

## INGREDIENTES

### CUAJADA DE NARANJA

3 hojas de gelatina (opcional)  
3 naranjas sin tratar  
175 g / 6,2 oz azúcar  
200 g de mantequilla  
120 g de yema de huevo (aprox. 6 piezas)  
1 pizca de sal  
Cubitos de hielo

### TARDALETAS

250 g / 8.8 oz harina de trigo  
1 pizca de polvo de hornear  
125 g / 4.4 oz mantequilla blanda  
80 g / 2.8 oz azúcar  
1 huevo  
1 cucharada de vino blanco (opcional)

### ADICIONAL

6 aros de postre (Ø 8 cm)  
Mantequilla para engrasar  
Harina integral  
Perlas para hornear

## PREPARACIÓN

Colocar la varilla ZWILLING ENFINIGY Sous-Vide en una olla a juego de ZWILLING Pro. Si es necesario, colocar la rejilla sous-vide en el agua. Llenar la olla con agua. Observar el nivel máximo de llenado en la varilla. Precalear el agua a 75°C / 167°F.

Ablandar la gelatina en agua fría. Lavar una naranja en agua caliente, secar y rallar finamente la cáscara. Exprimir el jugo de todas las naranjas. Se requieren 150g de jugo de naranja.

Calentar ligeramente el zumo de naranja y disolver en él la gelatina. Mezclar con la ralladura de naranja, el azúcar, la mantequilla, las yemas de huevo y la sal y llenar una bolsa de vacío ZWILLING FRESH & SAVE de tamaño M, dando la vuelta a la abertura de la bolsa para que la tira de cierre no se ensucie. Insertar el accesorio para marinar, cerrar la bolsa y sellar con cuidado para evitar que entre líquido en la bomba. Añadir al agua y cocinar la cuajada de naranja al vacío durante 60 minutos.

Retirar la bolsa del baño de agua después de 60 minutos. Colar el contenido a través de un tamiz y luego mezclar en una batidora durante 30-60 segundos hasta que la cuajada de naranja ya no se vuelva más clara y se forme una emulsión estable. Verter la cuajada de naranja en un bol y dejar enfriar al baño maría con hielo durante unos 30 minutos.

Para las tartaletas, precalentar el horno a 200°C / 392°F ventilador (220°C / 428°F calor arriba/abajo). Cubrir una bandeja para hornear con papel para hornear. Engrasar los aros de postre con mantequilla y colocarlos en la bandeja.

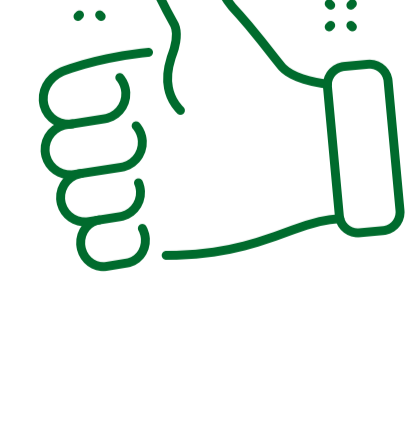
Amasar la harina, el polvo de hornear, la mantequilla, el azúcar, el huevo y el vino blanco hasta obtener una masa suave en un procesador de alimentos. Luego amasar la masa nuevamente vigorosamente con las manos sobre una superficie de trabajo ligeramente enharinada. Tapar y dejar reposar en el frigorífico unos 30 minutos.

Estirar la masa finamente sobre una superficie de trabajo ligeramente enharinada. Recortar círculos de Ø 12 cm. Alinar los aros de postre engrasados para que el borde también quede cubierto y, si es necesario, eliminar el exceso de masa.

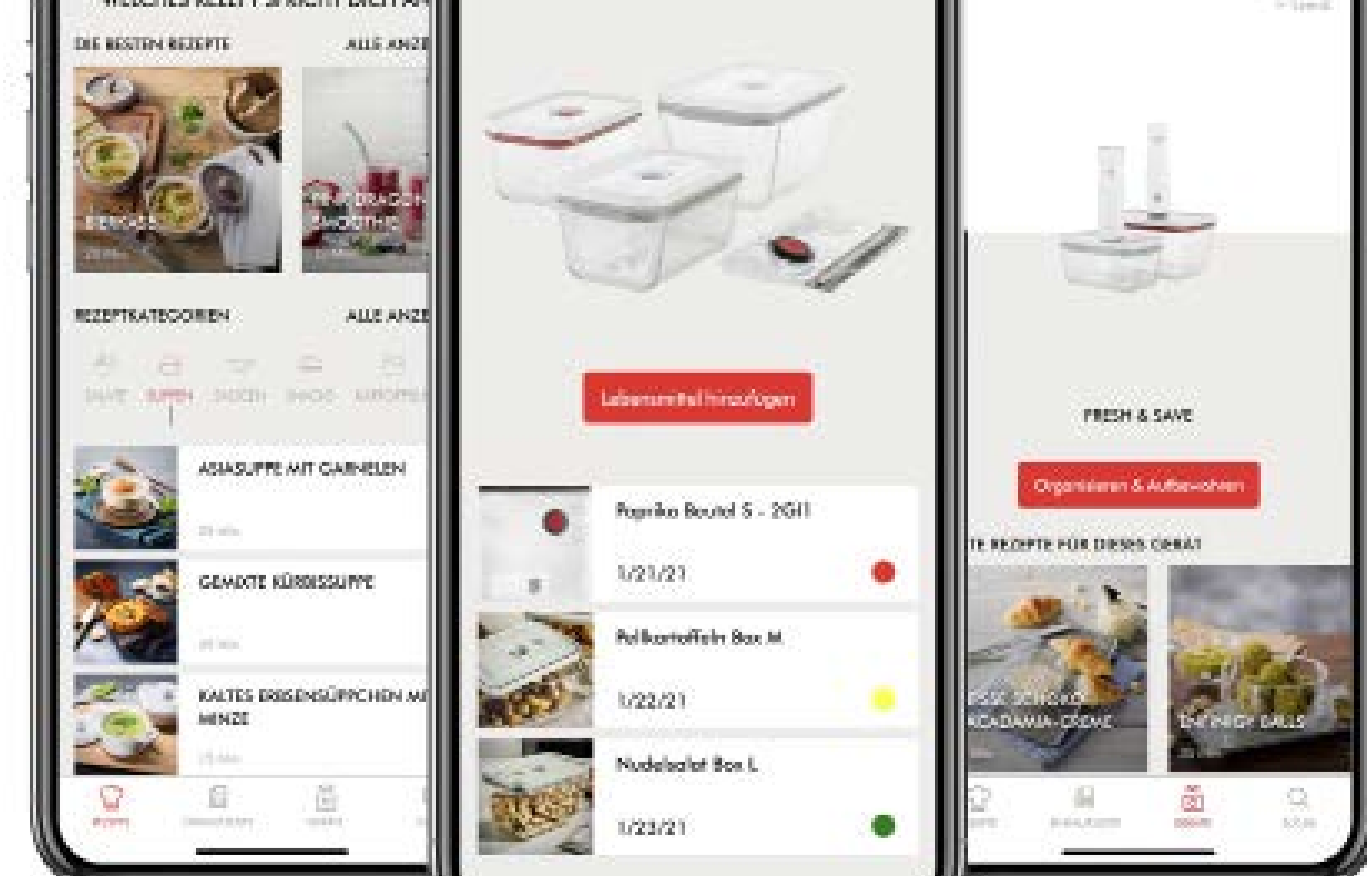
Pinchar las bases de la masa varias veces con un tenedor, cubrir con trozos de papel de horno y rellenar con perlas de horno. Hornear en el tercio inferior del horno durante aprox. 30 minutos. Luego retirar los anillos con cuidado y dejar que las bases se enfríen.

## SERVICIO

Llenar la cuajada de naranja en una manga pastelera y verter en las tartaletas frías. Servir inmediatamente o refrigerar hasta que esté listo para comer.



En lugar de aros de postre, también puedes usar moldes para tartaletas o muffins.




Descubra más recetas deliciosas, inspiración culinaria y mucho más en la aplicación ZWILLING Culinary World. Simplemente descargue aquí:



# TIPOS DE COCCIÓN – ¿CUÁN TIERNA DEBE SER?

Dos factores son cruciales en la cocción al vacío: la temperatura central y el tiempo de cocción, es decir, el tiempo que se tarda en alcanzar la temperatura deseada. Tanto el uno como el otro varía dependiendo de la comida. El pescado se cocina en un rango de 41 °C a 65 °C, la carne de res o cerdo, así como las aves, entre 50 °C y 75 °C. Las frutas y verduras toleran entre 65 °C y 85 °C, y las legumbres se cocinan cerca del punto de ebullición. La tabla muestra los valores medios de referencia para la preparación.


## TERNERA

		Poco hecho	Medio (Al punto)	Bien hecho
		 50–55 °C / 122–131 °F	55–57 °C / 131–135 °F	57–60 °C / 135–140 °F
Filete, carne asada, chuletón, entrecot, bistec.	2 cm	60 min	60 min	60 min
	3 cm	100 min	100 min	100 min
	4 cm	150 min	150 min	150 min
	5 cm	200 min	200 min	200 min

## CARNE DE CERDO

		Poco hecho	Medio (Al punto)	Bien hecho
		 54 °C / 129 °F	58 °C / 136 °F	60–65 °C / 140–149 °F
Lomo de cerdo	4–5 cm	90 min	90 min	90 min
Chuleta	2–3 cm	60 min	60 min	60 min
Cuello de cerdo	2–3 cm	60 min	60 min	60 min

## AVES

			Medio	Bien hecho
			 55–60 °C / 131–140 °F	60–65 °C / 140–149 °F
Magret de pato	2–3 cm		150 min	150 min
Muslo de pato	6–8 cm		8 h	8 h
Pechuga de ganso	3–4 cm		120 min	120 min
Pechuga de pollo	2–3 cm		75 min	75 min
Pechuga de pavo	2–3 cm		90 min	90 min

## VENADO/CORDERO



		Poco hecho	Medio	Bien hecho
		 52–55 °C / 126–131 °F	55–60 °C / 131–140 °F	60–65 °C / 140–149 °F
Filete de cordero	2 cm	40 min	40 min	40 min
Medallón de cordero	3 cm	50 min	50 min	50 min
Pata de cordero	–	24 h	24 h	24 h
Lomo de cordero	–	150 min	150 min	150 min
Filete de venado	2–3 cm	40 min	40 min	40 min
Lomo de venado	2–3 cm	40 min	40 min	40 min
Jabalí	5 cm	120 min	120 min	120 min
Lomo de venado	2–3 cm	50 min	50 min	50 min

## PESCADO



		GLASEADO	TIERNO	FIRME	BIEN HECHO
		 38–40 °C / 100–104 °F	40–45 °C / 104–113 °F	42–50 °C / 108–122 °F	46–55 °C / 115–131 °F
Salmón	2 cm	30 min	30 min	30 min	30 min
	3 cm	45 min	45 min	45 min	45 min
	4 cm	60 min	60 min	60 min	60 min
	5 cm	75 min	75 min	75 min	75 min

		GLASEADO	TIERNO	FIRME	BIEN HECHO
		 40 °C / 104 °F	40–47 °C / 104–117 °F	45–55 °C / 113–131 °F	52–61 °C / 126–142 °F
Perca, rodaballo	2 cm	30 min	30 min	30 min	30 min
	3 cm	45 min	45 min	45 min	45 min
	4 cm	60 min	60 min	60 min	60 min
	5 cm	75 min	75 min	75 min	75 min
	6 cm	90 min	90 min	90 min	90 min
Camarones, gambas	1–2 cm	40 min	40 min	40 min	40 min
Vieiras	2 cm	30 min	30 min	30 min	30 min



## VERDURAS

		
Coliflor	85 °C / 185 °F	40 min
Hinojo	85 °C / 185 °F	50 min
Colinabo	85 °C / 185 °F	60 min
Calabaza	85 °C / 185 °F	60 min
Zanahorias	85 °C / 185 °F	60 min
Mini Zanahorias	85 °C / 185 °F	20 min
Ruibarbo	85 °C / 185 °F	20 min
Remolacha	85 °C / 185 °F	60 min
Espárragos	85 °C / 185 °F	30 min
Espárragos blancos	85 °C / 185 °F	45 min

## FRUTA

		
Fresas, plátanos	60 °C / 140 °F	20 min
Melocotones, ciruelas	75 °C / 167 °F	80 min
Manzanas, peras	80 °C / 176 °F	75 min
Puré de frutas	85 °C / 185 °F	45 min

## HUEVOS

		
Pochados	62 °C   144 °F	60 min   15 min
Huevo Onsen	65 °C / 149 °F	60 min
Pasados por agua	68 °C / 154 °F	60 min
Duros	72 °C / 162 °F	60 min

## PRODUCTOS SOUS-VIDE



### ZWILLING SOUS-VIDE SET INICIACIÓN

El set incluye todo lo necesario para cocinar al vacío.

[VER MÁS](#)



### ZWILLING SOUS-VIDE VARILLA

Con la varilla puede implementar fácilmente una cocción precisa.

[VER MÁS](#)



### ZWILLING SOUS-VIDE REJILLA

Para evitar que las bolsas de vacío floten en la olla y permitir que el agua circule, use la rejilla ajustable.

[VER MÁS](#)



### ZWILLING SOUS-VIDE TAPA, PRO S, 24 CM

Usar la tapa puede ahorrar hasta un 50% de energía.

[VER MÁS](#)



### ZWILLING PRO OLLA ALTA, 24 CM

Esta olla alta es ideal para cocinar al vacío.

[VER MÁS](#)



### ZWILLING PRO SARTÉN 28 CM, ACERO INOXIDABLE

La sartén es ideal para dorar brevemente los alimentos.

[VER MÁS](#)

## PRODUCTOS FRESH & SAVE



### ZWILLING FRESH & SAVE BOMBA DE VACÍO

Sellado silencioso en segundos con solo presionar un botón.

[VER MÁS](#)



### ZWILLING BOLSAS DE VACÍO

Bolsas resistentes al calor y libres de BPA, se pueden reutilizar gracias al cierre de cremallera.

[VER MÁS](#)



### ZWILLING TÁPERS, VIDRIO

Los tápers están hechos de vidrio de borosilicato y son aptos para microondas, congelador y lavavajillas.

[VER MÁS](#)



### ZWILLING TÁPERS, PLÁSTICO

Estos tápers de vacío se pueden utilizar en el microondas, congelador y son aptos para el lavavajillas.

[VER MÁS](#)



### ZWILLING FIAMBRERAS Y BANDAS ELÁSTICAS

Estos recipientes son aptos para microondas, congelador y lavavajillas.

[VER MÁS](#)