

SUGERENCIAS ÚTILES

Sus recetas favoritas pueden adaptarse para cocinarse en la Olla a Presión Express®.

Disminuya el tiempo de cocción 2/3 partes, ya que en la Olla se requiere sólo de 1/3 del tiempo de cocción con métodos ordinarios. Por la poca evaporación que se produce en la Olla, la cantidad de líquido también deberá reducirse. Añada aproximadamente 1/2 taza más del líquido deseado en su platillo terminado. Siempre debe haber agua u otro líquido en el fondo de la Olla para que se forme el vapor necesario.

- No golpee el borde del cuerpo de la Olla con ningún utensilio de cocina, ya que esto puede causar abolladuras por las que escape el vapor.
- Utilice la Olla sobre un quemador nivelado. Un quemador desnivelado puede interferir con la operación del Regulador de Presión.
- No vierta agua fría dentro de una Olla seca y caliente, puede deformarla.
- Los alimentos se cuecen rápidamente en la Olla, por lo tanto es importante medir los tiempos de cocción adecuadamente para evitar sobrecoccimiento.

REFACCIONES

Las refacciones genuinas PRESTO® son fabricadas con la misma norma de calidad que las Ollas, y están hechas específicamente para ellas. PRESTO® garantiza la calidad y funcionamiento de refacciones genuinas. Las imitaciones no tienen la misma calidad y su funcionamiento no será igual. Para asegurarse de adquirir refacciones genuinas busque la marca PRESTO®.

DESCRIPCIÓN	NO. DE STOCK
ASA CUERPO	79451
EMPAQUE DE HULE Y VALVULA	79222
MANGO CUERPO	79444
MANGO TAPA	79437
REGULADOR DE PRESIÓN	75521

OLLA A PRESIÓN

MODELOS:	75484	6 L
	75439	7 L
	75491	8 L

NO. STOCK 705105

04 - 19

PRESTO®

Olla
Express®
PREMIER



OLLA EXPRESS® CERTIFICADA

LEER **INSTRUCTIVO-GARANTÍA**
ANTES DE USAR SU NUEVA OLLA A PRESIÓN EXPRESS®



Para reducir el riesgo de daño personal o en propiedad,
cuando se utilizan Ollas a Presión,
deben seguirse las siguientes normas básicas de seguridad:

IMPORTANTES NORMAS DE SEGURIDAD

- Lea todas las instrucciones.
- Nunca toque las superficies calientes; utilice los Mangos, Asas o Perillas.
- La supervisión de un adulto es necesaria cuando la Olla se utiliza cerca de niños.
- No coloque la Olla dentro de un horno caliente.
- Extrema la precaución al mover la Olla cuando contenga líquidos calientes.
- No utilice la Olla para otro uso que no sea el de cocer alimentos.
- Esta Olla cocina bajo presión y su uso indebido puede provocar algún daño. Siempre asegúrese de que la Olla esté correctamente cerrada antes de ponerla al fuego. Lea las instrucciones de "CÓMO USAR SU OLLA A PRESIÓN EXPRESS® PRESTO® PREMIER PARA COCINAR".
- No llene la Olla más de 2/3 partes. Cuando cocine alimentos que se expanden durante su cocimiento, no llene la Olla más de la mitad. Un sobrellenado de la Olla puede causar el riesgo de taponar el tubo de escape y desarrollar un exceso de presión.

LEA LAS INSTRUCCIONES DE "CÓMO USAR SU OLLA A PRESIÓN EXPRESS® PRESTO PREMIER PARA COCINAR".

- No cocine alimentos como puré de manzana, cebada, avena u otros cereales, chícharos secos, fideos, macarrón o espagueti. Estos alimentos tienden a formar espuma y a salpicar, lo que podría taponar el Tubo de Escape.
- Siempre revise el Tubo de Escape antes de usar la Olla, quitando el Regulador de Presión de la tapa. Levante la Tapa de la Olla hacia la luz y observe a través del Tubo de Escape para asegurarse de que el orificio del tubo esté libre de obstrucciones.
- Para cerrar correctamente la Olla, el Mango de la Tapa debe estar alineado con el Mango del Cuerpo.
- No abra la Olla hasta que ya no exista presión en el interior, (los indicadores deben estar abajo) y el Regulador de Presión se haya retirado.
- Cuando la presión normal de operación se alcance, baje la flama de tal manera que todo el líquido, el cual crea la presión, no se evapore. Esto le garantiza un considerable ahorro de energía y de dinero.

Si los indicadores de presión no han bajado, eso indica que aún hay presión en el interior; entonces no quite el Regulador hasta que estos hayan bajado, enfrie la olla y espere hasta que esto ocurra. No intente abrir la tapa por la fuerza.

- **PRECAUCIÓN:** Para garantizar una operación segura y el buen funcionamiento de su Olla, cambie la Válvula de Seguridad, el Empaque de la tapa y el Empaque del Interlock, si nota que se vuelve rígida o se deforma. Se recomienda cambiarlos cada 6 meses.
- No utilice esta Olla para freír con aceite bajo presión.
- Nunca use una Olla que tenga señales de estar dañada.
- No almacene alimentos dentro de su Olla por más de 24 horas.
- Use sólo refacciones originales.
- No deje que la Olla se quede sin agua bajo el fuego cuando esté en uso, ya que se genera una mayor presión interna provocando que se infle el cuerpo y el empaque se queme o ya no realice su función de sellar.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE PRODUCTO ES ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

PRODUCTO: _____ MODELO: _____

CONSUMIDOR: _____

DOMICILIO: _____

_____ C.P.: _____

FECHA Y LUGAR DE ADQUISICIÓN: _____

SELLO DEL DISTRIBUIDOR: _____

Para cualquier duda acerca del funcionamiento o del cumplimiento de esta garantía y estar en condiciones de brindarle un servicio efectivo, le recomendamos siempre llamar al: (01 800) 504 15 25 ATENCIÓN A CLIENTES.

Visita nuestra tienda en línea:
lavasconia.com



OLLA EXPRESS® CERTIFICADA

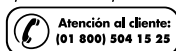


PÓLIZA DE GARANTÍA

VASCONIA BRANDS S.A. de C.V. garantiza por 30 años este producto en todas sus partes de cuerpo y tapa, sea de aluminio o de acero así como mano de obra, en los términos de esta garantía de acuerdo con la Norma Oficial Mexicana NOM-054-SCFI-1998, Utensilios Domésticos-Ollas a Presión-Seguridad, que este vigente, a partir de que el consumidor adquiere la olla de presión.

1.- Para hacer efectiva esta garantía es indispensable presentar ésta póliza junto con el producto y su comprobante de venta en el almacén donde efectuó la compra o en nuestro centro de servicio autorizado:

- VASCONIA BRANDS S.A. de C.V., Avenida 16 de Septiembre No. 346, Col. El Partidor, Cuautitlán, Edo. de México, México • C.P. 54879. Tel. 5899 0200 • Fax. 5382 3221.



Domicilio en el que podrá adquirir refacciones y partes originales.

- 2.- VASCONIA BRANDS S.A. de C.V., se compromete a reparar o cambiar el producto, así como las piezas y componentes defectuosos sin ningún cargo para el consumidor en los términos de esta póliza.
- 3.- Para ser efectiva esta garantía acuda al establecimiento comercial donde adquirió su producto y/o enviarlo a VASCONIA BRANDS S.A. de C.V., quien cubrirá los gastos necesarios de transportación erogados cuando haya adquirido el producto en diverso domicilio de la zona metropolitana de la CDMX.
- 4.- El tiempo de reparación del producto no será mayor de treinta días a partir de la recepción del mismo.
- 5.- En caso de extravíar esta póliza, el consumidor puede recurrir a su proveedor para que le expida otra póliza de garantía, previa presentación del comprobante de venta.

LIMITACIONES:

- a) Esta garantía no cubre partes de hule, baquelita, válvulas y accesorios, etc. que su período de garantía será de acuerdo con la Ley.
- b) Utilizar el producto en uso que no sea domestico y/o no operar el producto de acuerdo a lo indicado en el Instructivo.
- c) Ser reparada la olla por personal no autorizado, así como utilizar refacciones o accesorios que no sean originales VASCONIA.
- d) Esta garantía no cubre golpes ó caídas del producto.
- e) En caso de manchas del producto, remítase al Instructivo.

1. CONOCIENDO SU OLLA A PRESIÓN EXPRESS® PRESTO® PREMIER

Es importante que Ud. se familiarice con las partes y dispositivos de su nueva Olla y que lea todas las instrucciones de "CÓMO USAR SU OLLA A PRESIÓN EXPRESS® PRESTO® PREMIER" antes de usarla por primera vez. La ilustración siguiente muestra las partes más importantes :

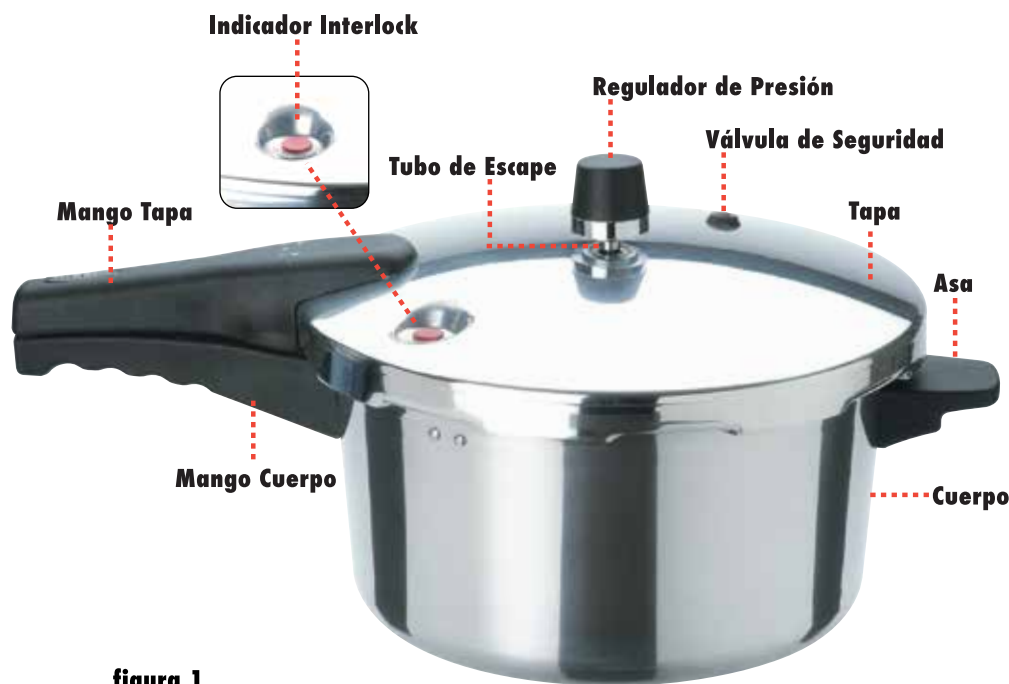


figura 1

2. CÓMO ABRIR Y CERRAR SU OLLA A PRESIÓN EXPRESS® PRESTO® PREMIER

Para abrir, sostenga el Mango Cuerpo con la mano izquierda mientras que con la derecha gira el Mango de la Tapa también hacia la derecha hasta que sienta el tope de apertura. Entonces simplemente levante la Tapa.

Para cerrar, coloque la Tapa sobre la Olla de manera que el triángulo "▽" ubicado en la tapa al lado izquierdo del Mango, esté alineado a la mitad del Mango Cuerpo. Confirme que la Tapa esté bien asentada en todo el rededor y gire la Tapa hacia la izquierda hasta sentir el tope.



figura 2

Para abrir la Olla gire el Mango Tapa hacia la derecha, hasta sentir el tope; el triángulo "▽" de marca quedará al centro del Mango Cuerpo como en la (figura 3).

Para cerrar coloque la Tapa con la marca de referencia alineado al centro del Mango Cuerpo, permita que asiente bien la tapa y gire a la izquierda.



figura 3

3. CÓMO FUNCIONA

Su Olla es como una olla convencional sólo que tiene una Tapa que sella herméticamente con el Cuerpo por medio de un Empaque de Hule, lo cual impide que escape el vapor hasta que éste alcance una presión pre-determinada y una temperatura de aproximadamente 120 ° C en el interior. Es esta alta temperatura la que hace que los alimentos se cuezan más rápido mientras que el vapor hace que se suavicen naturalmente.

4. SU SEGURIDAD

Su nueva Olla consta de 7 Sistemas de Seguridad que la hacen más segura y fácil de usar :

4.1 CONFIABLE REGULADOR DE PRESIÓN

Permite la salida de vapor en las cantidades necesarias para mantener estable la presión en el interior de la Olla.

4.2 VÁLVULA DE SEGURIDAD DE DOBLE ACCIÓN.

Esta Válvula trabaja en 3 posiciones. Es importante que usted verifique la posición del Perno de aluminio. Si no está usando la Olla, el Perno debe estar en la posición como se ve en la (figura 4). Cuando la Olla está trabajando y adquiere una presión mínima de trabajo, el Perno sube a una posición intermedia, convirtiéndose así en un Indicador de Presión. (figura 5)

TIEMPOS DE COCCIÓN

VERDURAS Y LEGUMBRES

TIEMPO

LÍQUIDO

Acelga, espinaca, verdolaga,col, coliflor, calabacita, apio, cebolla, berenjenas, chayotes, papas

5 minutos

1 taza con parrilla

Elotes en mazorca, camote, enteras, nabos, betabeles

10 a 15 minutos

2 tazas

Alcachofas, calabaza, chícharos, ejotes zanahorias, hongos grandes

6 a 8 minutos

1 1/2 tazas

Frijol bayo gordo remojado

30 minutos

1 1/2 L

Frijol bayo gordo sin remojar

60 minutos

1 1/2 L

Frijol canarios remojados

25 minutos

1 L

Garbanzo remojado

10 minutos

2 tazas

POSTRES

Flanes

30 a 35 minutos

2 tazas con parrilla

Budines

35 a 40 minutos

2 tazas con parrilla

Pasteles de caja

20 minutos

sin líquido

Pastel imposible

40 minutos

sin líquido

TIEMPOS DE COCCIÓN

CARNES	PESO	TIEMPO	LÍQUIDO
Carne de res en trozo	3/4 a 1 kg	25 a 35 minutos	3 tazas
Cuete	1 kg	60 minutos	1 L
Carne en rollo	3/4 a 1 kg	30 minutos	3 tazas
Carne con hueso	1 kg	25 a 35 minutos	1 1/2 L
Costillas de res	1 kg	35 minutos	4 tazas
Albóndigas	1 kg	5 minutos	2 a 3 tazas
Pollo en piezas	1 kg	5 minutos	1 L
Pollo entero	1 kg	5 a 8 minutos	1 1/2 L
Cecina	3/4 a 1 kg.	15 minutos	1 a 2 tazas
Trozos de cerdo	1 kg.	25 minutos	1 L
Maciza o pulpa de cerdo	1 kg.	20 a 25 minutos	1 L
Patatas de Cerdo	1 kg.	30 minutos	1 L
Costillas de cerdo	1 kg	15 minutos	1 L
Lengua de res	3/4 kg.	35 a 45 minutos	1 L
Riñones de res	1 kg.	10 a 15 minutos	1 L
Pecho de cordero	1 kg	30 minutos	1 L
Conejo	1 kg.	30 minutos	1 L
Pescado	1 kg.	1 a 2 minutos	1 L

En caso de sobrepresión el Perno funciona en 2 pasos, lo que permite una operación más confiable y segura :

1° El Indicador sube ligeramente, liberando la presión excedente. (figura 6)

2° Sólo en caso extremo, expulsaría la Válvula completa

Perno Indicador de Válvula de Seguridad en reposo.



figura 4

Indicador de Válvula de Seguridad con Olla funcionando normalmente.



figura 5

Indicador de Válvula de Seguridad liberando la presión excedente.



figura 6

4.3 DOBLE INDICADOR DE PRESIÓN

Un indicador incorporado en la Válvula de Seguridad y otro en el Seguro Interlock muestran cuando hay presión en el interior de la Olla, pues se levantan de su posición normal.

Indicador en Válvula de Seguridad, en reposo y cuando hay presión en la Olla.



figura 7

figura 8



Posición del Interlock cuando no hay presión en la Olla

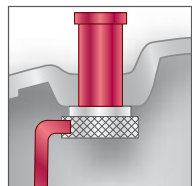
figura 9



Posición del Interlock cuando hay presión en la Olla

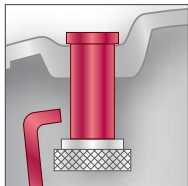
4.4 EXCLUSIVO SEGURO CONTRA APERTURA (SISTEMA INTERLOCK)

- Impide que se pueda abrir la olla si todavía hay presión en el interior pues estando el indicador rojo arriba, no permitirá que se gire la tapa (figura 9-A). Para abrirla, espere a que se enfrie la olla y baje el Indicador Interlock.
- Impide que se genere presión si la tapa no está bien cerrada, pues en ese caso se cierra el paso del indicador rojo y este no subirá totalmente por lo que no sellará la olla. (figura 9-B)



Si el Indicador del Seguro Interlok está arriba, no podrá abrir la olla, no la fuerce.

figura 9-A



Si la Olla no está bien cerrada, no subirá el Indicador y no se genera presión interior.

figura 9-B

4.5 TOPE DE CIERRE Y APERTURA

Asegura el cierre de la Olla, alineando correctamente los Mangos.

5. ANTES DE USARLA POR PRIMERA VEZ

Es conveniente lavar la Olla y sus partes para quitar cualquier eventual residuo del proceso de fabricación. Proceda como sigue :

5.1 RETIRE LA VÁLVULA DE SEGURIDAD empujándola desde afuera hacia dentro de la Tapa, retire también el Empaque de Hule jalándolo hacia el centro de la Tapa, también retire el Regulador de Presión.

5.2 LAVE ESTAS PARTES ASÍ COMO LA TAPA Y EL CUERPO con agua jabonosa caliente, enjuáguelas con agua tibia y séquelas.

5.3 REINSTALE EL EMPAQUE CUIDANDO QUE QUEDE BIEN COLOCADO y haga lo mismo con la Válvula de Seguridad, empujándola esta vez desde adentro de la Tapa hacia fuera y al mismo tiempo girándola ligeramente para facilitar su entrada. Confirme que quedó en la posición correcta y el indicador en la Válvula está en posición normal (figura 4) cure su Olla antes de usarla por primera vez.

COMO CURAR SU OLLA: Coloque 2/3 partes de agua, agregue 1/2 barra de mantequilla, 1/4 de vinagre y 1/2 cebolla, ponga a trabajar su Olla a Presión normal por 45 minutos y vuelva a lavar su Olla.

6. CÓMO USAR SU OLLA A PRESIÓN EXPRESS® PRESTO® PREMIER

6.1 COLOQUE EL ALIMENTO QUE VAYA A COCINAR DENTRO DE LA OLLA así como el agua o líquido sugerido en la receta, de manera que nunca se exceda de 2/3 partes de su capacidad, ya que algunos alimentos se expanden y podría taparse el Tubo de Escape.

6.2 ANTES DE COLOCAR Y CERRAR LA TAPA VERIFIQUE QUE :

- La Válvula de Seguridad y el Indicador de Presión en la Válvula están en la posición correcta. (figura 4).
- El Empaque de la Tapa esté limpio, seco y debidamente colocado.
- El Tubo de Escape está libre de cualquier obstrucción, la luz debe pasar libremente a través del tubo, si no fuera así, destápelo usando un "clip" o algo similar.

6.3 COLOQUE LA TAPA Y CIÉRRELA siguiendo las instrucciones del punto 2.

ARROZ CON LECHE

Rendimiento: 4 porciones



1/2 taza de arroz blanco crudo
1 cucharadita de mantequilla
6 cucharadas de azúcar
2 1/2 tazas de leche
1 cucharada de pasas
1 cucharadita de ralladura de limón
1 pieza de canela en vara

- Lavar y escurrir el arroz.
- Poner los ingredientes en la Olla a Presión Express® Presto® y revolver bien.
- Tapar la olla y cocinar a presión durante 10 minutos.
- Enfrie la olla inmediatamente. Servir.

FLAN DE CANELA

Rendimiento: 6 porciones



5 piezas de huevos
1 lata de leche condensada
1 lata de leche evaporada
6 cucharadas de azúcar
1 vara de canela

- Derretir a fuego medio el azúcar en una flanera de 18 cm, hasta obtener un caramelo claro.
- Mover la flanera de modo que el caramelo cubra el fondo y un poco de los lados.
- Licuar huevos, leche condensada y leche evaporada. Vaciar en la flanera ya preparada con el caramelo.
- Colocar encima la canela en vara. Poner 2 tazas de agua en la Olla a Presión Express® Presto®.
- Colocar una parrilla para cocinar y encima poner la flanera bien tapada.
- Tapar la olla y cocinar a presión durante 25 minutos.
- Enfriar la olla inmediatamente.
- Sacar la flanera y desmoldar el postre ya que esté frío. Servir.
- Se puede decorar con un poco de canela en polvo o crema batida.

LOMO A LA MOSTAZA

Rendimiento: 6 porciones



1.350 kg. de lomo de cerdo
1 cucharada de aceite vegetal
4 cucharadas de mostaza
1 pieza de cebolla rebanada en rodajas
3 tazas de agua

- Poner el aceite en la Olla a Presión Express® Presto® y calentar.
- Dorar el lomo por todos sus lados para sellarlo. Retirar de la olla.
- Untar el lomo con la mostaza. Agregar sal y pimienta. Regresar el lomo a la olla.
- Agregar la cebolla y el agua.
- Tapar la olla y cocinar a presión durante 1 hora.
- Rectificar la sazón. Servir.

ARROZ AMARILLO

Rendimiento: 10 porciones



2 tazas de arroz
5 tazas de agua
1/2 taza de aceite
3 cdas. de consomé de pollo en polvo
1 ajo
1/2 cebolla
2 cdas. de azafrán molido
sal

- El arroz se lava y se remoja en agua caliente por diez minutos.
- En su Olla a Presión Express® Presto®, se coloca el aceite y se frie el arroz previamente escurrido.
- Una vez dorado el arroz, se le agrega la cebolla, el ajo, el consomé y el azafrán disuelto con las 5 tazas de agua, se sazona con sal al gusto.
- Se cocina a presión a fuego medio durante 5 minutos.

6.4 PONGA LA OLLA EN EL FUEGO Y coloque el Regulador de Presión.

6.5 AL CABO DE UNOS MINUTOS SUBIRÁN LOS DOS INDICADORES DE PRESIÓN: el de la Válvula y el del "Interlock", indicando que empieza a subir la presión del vapor en el interior de la Olla.

NOTA: AL INICIO DEL PROCESO DE COCCIÓN ES NORMAL LA FORMACIÓN DE PEQUEÑAS GOTAS ALREDEDOR DEL REGULADOR DE PRESIÓN, VÁLVULA DE SEGURIDAD E INDICADOR INTERLOCK. ESTAS GOTAS SE FORMAN POR CONDENSACIÓN DEL VAPOR DE LÍQUIDO Y DESAPARECEN RAPIDAMENTE.

6.6 CUANDO SE ALCANCE LA PRESIÓN DE TRABAJO NORMAL del Regulador de Presión se escuchará una salida de vapor fuerte y constante indicando que se ha alcanzado la presión especificada. En ese momento baje la flama hasta que se mantenga una salida de vapor suave y continuo. A partir de este momento se empieza a contar el tiempo sugerido de cocción en su receta, el no bajar la flama provocará que el regulador libere el exceso de presión inclinándose y regresando a su posición normal.

SI SE PRESENTA ESCAPE DE LÍQUIDO ENTRE LA OLLA Y LA TAPA, VERIFIQUE QUE EL EMPAQUE ESTÉ BIEN INSTALADO Y SIN DAÑOS. EN CASO DE QUE EL PROBLEMA PERSISTA, CAMBIE EL EMPAQUE.

6.7 AL TERMINAR EL TIEMPO DE COCCIÓN SUGERIDO, apague el fuego y permita que la Olla se enfríe sola, o si usted quiere apresurar el enfriamiento colóquela bajo el chorro de agua, o sumergir la mitad de la Olla en agua.

PRECAUCIÓN: AUNQUE SU OLLA PRESTO® CUENTA CON UN DISPOSITIVO PARA EVITAR QUE SE PUEDA ABRIR CUANDO EXISTA PRESIÓN EN EL INTERIOR, NO INTENTE ABRIRLA O QUITAR EL REGULADOR MIENTRAS LOS INDICADORES DE PRESIÓN SIGAN ARRIBA, DEJE QUE LOS INDICADORES BAJEN.

6.8 CUANDO LOS INDICADORES DE PRESIÓN ESTÉN ABAJO, abra la Olla siguiendo las instrucciones del punto 2.

7. CUIDADOS Y MANTENIMIENTO

7.1 LIMPIEZA: Debido a que en algunas zonas del país el contenido de cloro y sales en el agua es muy alto, el interior de su olla podría mancharse. Aunque tales manchas no tienen ningún efecto dañino para la salud, pueden reducirse o eliminarse si se vierte una mezcla de 2/3 partes de agua hasta cubrir la zona manchada y agregar 200 g de jamaica y ponga a trabajar su olla durante 45 minutos a presión normal, al terminar lave la olla con agua jabonosa caliente.

7.2 TUBO DE ESCAPE: Manténgalo siempre limpio y en buenas condiciones. Retire el Regulador y use un alambre para limpiar el Tubo de Escape por posible acumulación de cochambre o residuos de alimento.

7.3 VÁLVULA DE SEGURIDAD: Manténgala limpia y libre de cochambre. Observe que el hule no esté duro o con grietas; si fuera así reemplázela, también si ya tiene más de 6 meses de servicio. Para quitar y volver a instalar la Válvula, proceda como se indica en el punto 5.

7.4 EMPAQUE DE HULE: También debe estar suave, y libre de daños como grietas o rasgaduras. Igualmente reemplázelo si tiene algún daño o más de 6 meses de uso. Para quitarlo siga las instrucciones del punto 5.

7.5 ALMACENAMIENTO: Lave y seque la Olla y todas sus partes, y guárdela colocando la tapa invertida sobre la Olla para que se ventile y evite guardar olores.

7.6 REFACCIONES: Para asegurar el buen funcionamiento y larga vida de su Olla, use siempre refacciones originales.

SOPA DE CEBOLLA

Rendimiento: 6 porciones



5 cucharadas de mantequilla
5 piezas de cebollas blancas en rebanadas delgadas
1 lt. de consomé de res
6 rebanadas de bolillo tostado y queso parmesano rallado

- Poner la mantequilla en la Olla a Presión Express® Presto® y derretirla a fuego medio. Agregar la cebolla y sofreír hasta que esté transparente.
- Añadir el consomé de res. Tapar la olla y cocinar a presión durante 5 minutos.
- Dejar que la presión baje por sí misma. Abrir la olla. Sazonar la sopa con sal y pimienta.
- Servir la sopa con una rebanada de bolillo tostado encima.
- Espolvorear con queso parmesano.

CREMA DE CILANTRO

Rendimiento: 8 porciones



50 grs de mantequilla
2 litros de caldo de pollo
3 piezas de papas medianas picadas
1/2 pieza de cebolla fileteada
2 tazas de cilantro sal y pimienta
1 paquete de queso crema grande
1/4 litro crema
6 pzas Tortillas
100 grs Queso panela
Consomé de pollo en polvo

- En la Olla a Presión Express® Presto® se frien con mantequilla, las papas y la cebolla, cuando empiezan a dorarse se añade el cilantro, se salpimenta y se agrega el consomé, se le pone el consomé en polvo y se cocina a presión durante 10 minutos.
- Cuando ya están cocidos los ingredientes anteriores, se licúan con el queso crema y la crema.
- Se rectifica y si se requiere, se le agrega un poco de cilantro crudo.
- Se cortan las tortillas en Juliana delgada. Se doran en aceite caliente y se desgrasan. El queso panela se corta en cubos pequeños. Esto es la guarnición de la crema

POLLO A LA NARANJA

Rendimiento: 6 porciones



1 pollo grande cortado en piezas sin piel
1/2 cucharada de consomé de pollo en polvo
2 tazas de jugo de naranja
1 pieza de chile jalapeño en vinagre picado
1/2 cucharadita de orégano
1/2 taza de agua
3 cucharadas de aceite

- Poner el aceite en la Olla a Presión Express® Presto® y calentarlo.
- Dorar el pollo.
- Agregar el consomé en polvo, jugo de naranja, chile jalapeño, orégano y agua.
- Tapar la olla y cocinar a presión durante 10 minutos.
- Enfriar la olla inmediatamente. Salpimentar.
- Rectificar la sazón. Servir.

CUETE AL VINO TINTO

Rendimiento: 8 porciones



1 pieza de cuete de res de 1 kg.
1/2 cucharadita de sal de ajo
1/2 cucharadita de pimienta negra molida
2 piezas de cebollas medianas
1 ramita de mejorana
2 cucharadas de aceite vegetal
1 lt. de agua
1/2 taza de vino tinto
harina

- Espolvorear la carne con sal, pimienta y harina suficiente de modo que toda la carne quede cubierta.
- Poner el aceite en la Olla a Presión Express® Presto® y calentarlo.
- Dorar el cuete por todos sus lados para sellarlo.
- Agregar el agua, la cebolla y mejorana.
- Tapar la olla y cocinar a presión durante 1 hora.
- Dejar que la presión baje por sí misma.
- Retirar el cuete de la olla.
- Ya frío el cuete, rebanarlo y regresarlo al caldo.
- Dejar que hierva 5 minutos. Agregar el vino.
- Rectificar la sazón. Servir.