



**Magefesa**®

# OLLA

## A PRESION RAPIDA

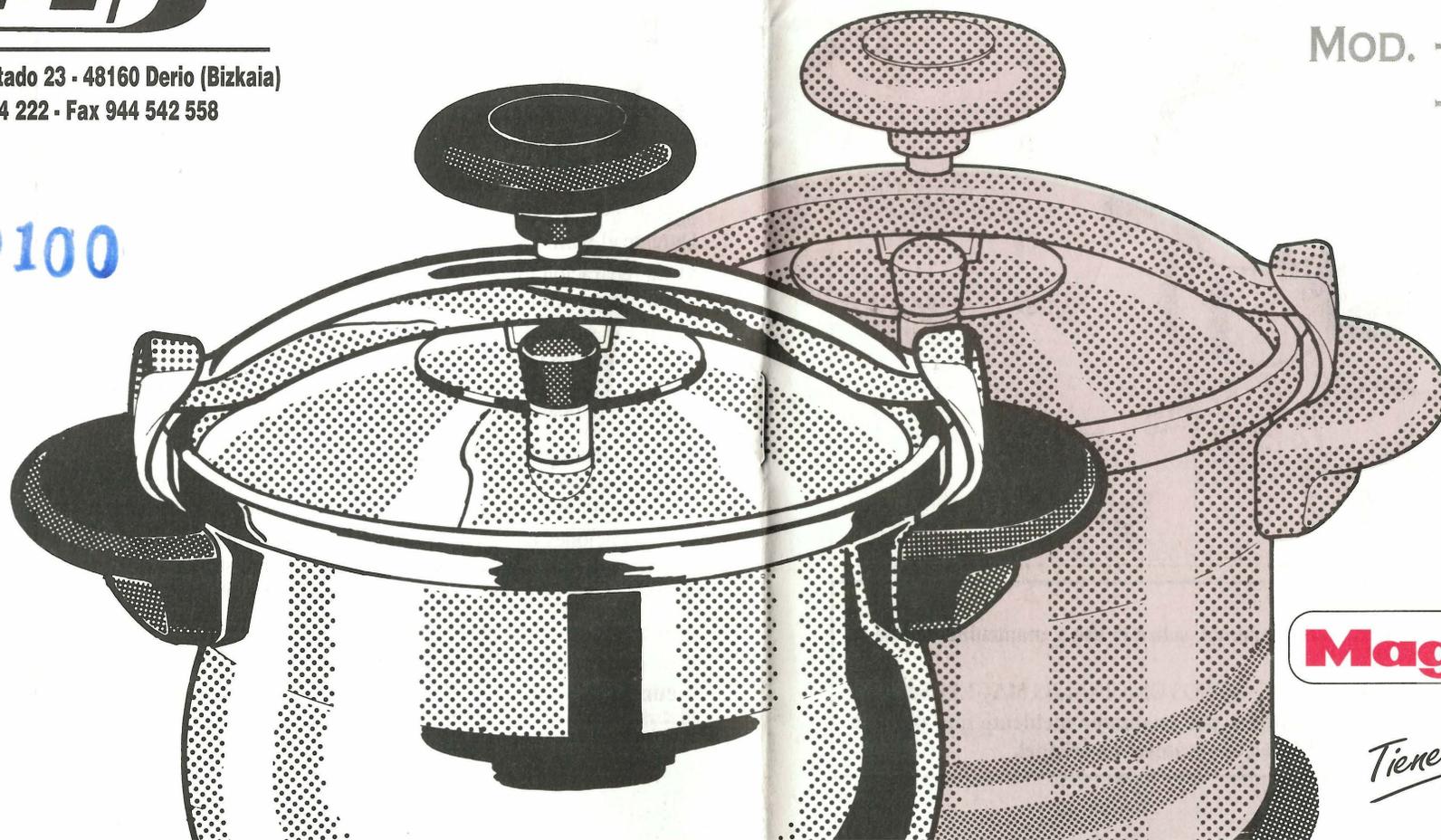
MANUAL DE INSTRUCCIONES Y RECETAS

**MD**

C/Astintze nº6 - Apartado 23 - 48160 Derio (Bizkaia)  
Teléfs. 944 544 222 - Fax 944 542 558

110100

MOD. - STAR  
- ALUSTAR



  
**Magefesa**®

*Tiene mucho que enseñar*

## 1) DESPIECE DE LA OLLA A PRESION RAPIDA

Su Olla se compone de:

2 Tapa	35 Cuerpo (recto y bombeado)
3 Palanca	36 Válvula giratoria
4 Tornillo sujeción pomo cierre	39 Tornillo sujeción asa + Arandela
5 Pomo cierre	44 Válvula seguridad
9 Roldana	45 Chimenea
11 Guía palanca	53 Cono + Husillo
13 Tuerca central	59 Cazoleta + Anillo rozamiento
14 Junta cierre de silicona	60 Cestillo interior (opcional para 4-6, y 8-10 l.)
15 Asas (4, 6, 8, 10 y 12 l.)	61 Asas (15, 18 y 22 l.)



### ATENCIÓN:

- Lea las instrucciones que se dan en este manual, sobre el uso y mantenimiento de la OLLA antes de usarla.
- UTILICE SIEMPRE Y UNICAMENTE RECAMBIOS ORIGINALES MAGEFESA.
- El fabricante declina toda responsabilidad por cualquier incidente que pudiera producirse al haber incorporado a la Olla algún recambio no original.

## 2) CUALIDADES Y VENTAJAS DE LA OLLA A PRESION RAPIDA

- Esta Olla ha sido fabricada con materiales de alta calidad, capaz de satisfacer las prestaciones que se le exijan y homologada según normas europeas.

### OLLA ACERO 18/10

Cuerpo (35), tapa (2), orejones, palanca (3) y refuerzos son de acero inox. 18/10. La Olla va provista de un fondo difusor térmico (sandwich) para todo tipo de fuegos.

### OLLA DE ALUMINIO

Cuerpo y orejones son de aluminio. Tapa, palanca y refuerzos, son de acero inox.

- En todas las Ollas las asas (15) de bakelita son aislantes del calor.
- Su garantía de funcionamiento y seguridad es absoluta, debido a que lleva **tres dispositivos de seguridad**.
- Ahorra tiempo y energía, tratando los alimentos en brevísimo espacio de tiempo: hierven a más temperatura y se cuecen en pocos minutos.
- Su manejo es práctico y sencillo; y puede ser utilizada en cualquier clase de cocinas: eléctricas, vitrocerámicas, gas, etc.

### NOTA:

Junto con la Olla puede suministrarse, opcionalmente, un cestillo de gran utilidad, sobre todo para cocinar al vapor.

## 3) INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

### • PRIMER USO DE LA OLLA

- Coloque las asas (15) en su posición, introduzca el tornillo con la arandela de bloqueo (39) en el agujero correspondiente y apriete con un destornillador.
- Limpie bien todas las piezas con agua caliente y un detergente no abrasivo, aclarándolas con agua abundante.

### • PARA LLENAR LA OLLA

- Introduzca en la Olla, como **mínimo**, 1/4 litro de agua y, como **máximo**, 2/3 partes del volumen (incluido agua e ingredientes), a fin de evitar que los alimentos salgan por la chimenea (45).
- Si va a cocinar alimentos que producen espumantes al cocer (garbanzos, lentejas, puerros, pastas, arroz, etc.) o verduras que ocupan mucho espacio, **no llenar** la Olla más de la mitad.

### • PARA CERRAR LA OLLA

- Compruebe antes que el orificio de la chimenea no está obstruido. Caso contrario límpielo.
- Gire el pomo (5) en sentido contrario al de las agujas del reloj, hasta que la palanca (3) descienda al máximo sobre la tapa (2).
- Deslice la tapa horizontalmente sobre el borde del cuerpo, asegurándose de que esté bien acoplada y correctamente encajada al cuerpo. Pase para ello los dedos alrededor de la misma.
- Gire el pomo en el sentido de cierre (el de las agujas del reloj), hasta que note una ligera presión. Proceda al cierre definitivo girando el pomo **2 vueltas**, observando que la tapa queda bien cerrada.
- Coloque la válvula giratoria (36) sobre la chimenea fijada en la tapa.

**Para que la Olla coja presión, siempre tiene que tener agua. No se puede utilizar sólo con aceite.**

### • COCCION EN LA OLLA

- Coloque la Olla sobre el foco calorífico regulado al máximo. Cuando la válvula giratoria se ponga en movimiento, dejando escapar vapor, se ha alcanzado la presión necesaria. A partir de ese momento comienza el tiempo de cocción indicado para cada receta.

- Reduzca la potencia calorífica a una posición suficiente para que la válvula gire lentamente emitiendo vapor poco a poco. Esto indica que la presión se mantiene, ya que en el caso contrario se malgasta energía y su cocción no será más rápida.

#### NOTA:

Obtendrá la máxima economía si en cocinas eléctricas, selecciona el diámetro de la placa más próximo al del fondo de la Olla y en cocinas a gas, regula la llama para que no sobresalga de dicho fondo.

#### • PARA ABRIR LA OLLA

- Una vez transcurrido el tiempo de cocción, retire la Olla del fuego y quite la válvula giratoria dejando escapar el vapor hasta que pierda la presión.
- También es posible enfriar la Olla poniéndola bajo un ligero chorro de agua corriente, con lo que conseguirá reducir la presión más rápidamente, evitando además que su cocina se empañe.
- Una vez que haya salido todo el vapor, gire el pomo en sentido contrario al del cierre de la Olla, hasta que la palanca descienda y quede apoyada en la tapa. Levante la tapa y deslícela horizontalmente.

**No sumergir nunca la Olla en agua.**

**No abrir la Olla bajo presión.**

#### 4) CONSEJOS PRACTICOS

Si observa que:

##### *Sale vapor por el borde de la tapa.*

- Si se produce antes de que la válvula giratoria se mueva, es posible que se deba a que tiene usted mal encajada la tapa o **no ha apretado suficientemente el pomo.**  
Vuelva a colocar bien la tapa o apretar el pomo, y la fuga desaparecerá.
- Si la junta de cierre está deteriorada, reemplácela por otra nueva.

##### *La válvula de seguridad deja escapar vapor.*

- **No tiene importancia y no existe ningún peligro.** Si la pérdida es apreciable y la válvula giratoria no mueve bien, retire la Olla del fuego, descomprímala y limpie el orificio de la chimenea.
- La válvula de seguridad dispone de un resorte que reacciona en el caso de que la presión interna sobrepase la de funcionamiento o giratoria.

##### *La válvula giratoria no da vueltas.*

- Es posible que la Olla tenga poco líquido en el interior y por ello la válvula síse.
- Vigile la cantidad de agua e introduzca la necesaria. Vea si falta vapor a fin de evitar que se quemen los alimentos, el deterioro de la junta de cierre y el del fondo de la Olla.

#### ADVERTENCIAS:

- **No accione el pomo si la Olla no está fuera del fuego y hasta que no se haya quedado sin presión.**
- **No deje nunca la Olla sin agua sobre el fuego.**

#### 5) MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Para mantener su Olla MAGEFESA como el primer día le recomendamos, después de cada uso:

- Lavar la Olla con agua caliente y un detergente neutro, aclarándola con agua abundante y secándola con un paño suave.  
Caso de que no pueda limpiar la Olla inmediatamente después de su servicio, llénela con un poco de agua y jabón a fin de evitar que se peguen los restos de comida.

De todas formas, es aconsejable no dejar que los alimentos permanezcan en la Olla después de la cocción (especialmente en las Ollas de aluminio).

- Limpiar el orificio de la chimenea con un chorro fuerte de agua o con la ayuda de un alambre si es necesario.
- Limpiar también la base de la válvula de seguridad, comprobando que ésta funciona normalmente apretando suavemente por el interior de la tapa el vástago de la válvula y viendo que éste se levanta sin dificultad.
- **No meta su Olla de ALUMINIO en el lavavajillas.**
- En ocasiones, y dependiendo de los alimentos y aditivos usados para cocinar, así como del contenido calcáreo del agua utilizada, pueden aparecer en el fondo de la Olla, **manchas azuladas o blancas**, que son depósitos sobre el acero. Por tanto, éste no se ve en absoluto afectado en sus propiedades.  
**Todas estas manchas desaparecen con vinagre.**

**No deben utilizarse detergentes abrasivos.**

**No deje en el interior lejía, ni siquiera diluída en agua, para evitar corrosiones.**

#### MODELO LEÑO:

- Para su limpieza, y a fin de conservar la decoración de sus asas y pomo se aconseja evitar los materiales abrasivos o detergentes agresivos y utilizar únicamente productos neutros.  
**No es aconsejable el lavado de esta Olla en el lavavajillas. Lávela con una esponja con agua y jabón.**

#### JUNTA DE CIERRE

- Está fabricada con silicona de alta calidad, por lo que es de larga duración y toxicidad nula. Así mismo es inalterable a grasas y aceites.

- Límpiela, al lavar la tapa, sin sacarla de su alojamiento.
- Después de un largo tiempo de uso, debe cambiarla por otra nueva original MAGEFESA, a fin de evitar posibles fugas de vapor en la Olla y asegurar su correcto funcionamiento.  
Proceda del siguiente modo:
  - a) Retire la junta usada y limpie cuidadosamente el canal de alojamiento.
  - b) Coloque los dos extremos de la junta de cierre, juntos, en un punto del canal de alojamiento de la tapa que no coincida con ninguno de los orificios existentes en dicho canal.

Empuje fuertemente sobre estas extremidades, por todo el contorno y con la ayuda de una cuchara, centímetro a centímetro, hasta hacerla entrar bien por todo el canal de la tapa.

- La junta de cierre se considera gastada cuando debido al uso, la Olla empieza a perder por ella y no alcanza la presión suficiente.

EL FABRICANTE NO SE RESPONSABILIZA DE POSIBLES INCIDENTES CAUSADOS POR LA UTILIZACION DE "JUNTAS DE CIERRE "NO ORIGINALES"

#### ADVERTENCIAS:

Una vez limpia la Olla, guardarla con la tapa colocada al revés, sobre el cuerpo, para que se aireen las piezas.

**Si observa alguna anomalía en el funcionamiento de su Olla, no la utilice y llévela al Servicio de Asistencia Técnica Oficial más próximo, para efectuar su revisión pertinente.**

**De cualquier modo, es aconsejable, después de un uso prolongado, llevarla a alguno de estos servicios para revisar el estado del cono + husillo (53).**

UTILIZAR SIEMPRE Y UNICAMENTE RECAMBIOS ORIGINALES MAGEFESA.

## 6) TABLAS ORIENTATIVAS DE TIEMPOS DE COCCION

- El sistema de cocción de esta Olla reduce el consumo de energía por necesitar menos tiempo que otros sistemas de cocinar, incluido el tradicional o normal.
- Los tiempos deben empezar a contarse desde el momento en que la válvula giratoria se ponga en movimiento dejando escapar vapor. Se ha alcanzado ya la presión necesaria. Son orientativos.

<u>SOPAS</u>	<u>minutos</u>	<u>VERDURAS</u>	<u>minutos</u>	<u>CARNES</u>	<u>minutos</u>
De ajo	8	Brecol	2	Estofados	25
De arroz	11	Alcachofas	10	Ragout de ternera	30
De cebolla	10	Judías verdes (vainas)	10	Solomillo de buey	25
De pollo	11	Repollo (berza)	10	Redondo asado	30
De fideos con jamón	10	Coles de Bruselas	8	Cordero a la pastora	20
De pasta	10	Coliflor	10	Pollo al chilindrón	20
De pescado	10	Espárragos	10	Pollo al Jerez	15
De verduras (juliana)	10	Zanahoria	10	Gallina en pepitoria	25
<u>SALSAS</u>		Puerros	8	Conejo Lionesa	15
De tomate	12	Espinacas	8	Albóndigas	15
Vizcaina	25	Habas	8	Callos	50
Española	15	<u>LEGUMBRES</u>		Patatas de cerdo	45
Cazadora	5	Garbanzos	30	Riñones al Jerez	8
Bordelesa	5	Alubias rojas	25	Caracoles	18
<u>PASTAS</u>		Alubias blancas	25	Codornices en salsa	12
Macarrones	10	Lentejas	20	<u>POSTRES</u>	
Espaguettis	8	<u>PESCADOS</u>		Manzanas cocidas	8
Arroz con pollo	10	Chipirones	9	Manzanas a la sidra	4
Arroz blanco	10	Merluza	7	Compota	8
<u>PATATAS</u>		Marmitako	15	Círuelas al vino	3
Cocidas al vapor	10	Mejillones al vapor	3	Peras cocidas en vino	8
A la riojana	10	Trucha	6	Mermelada	10
Con bacalao	15	Pulpo	45	Flan	8
Porrusalda	10			Tarta de plátano	3

## 7) RECETAS

- Los tiempos de cocción que les indicamos en las recetas, deben tomarlos como una orientación adaptable a sus gustos personales, forma de cocinar, dureza del agua, ingredientes que utilice, etc.
- Las recetas que se dan a continuación, están concebidas para 4 personas.

### Sopa de Pescado a la vasca

10 minutos

**INGREDIENTES:** 3/4 l. de agua • 1/2 kg. de trocitos de pescado fresco • 1/2 kg. de carnes de pescados diversos • 100 grs. de cebolla • 100 grs. de zanahorias • 2 dientes de ajo • 1 vaso de vino blanco seco • 1 copa de coñac • Perejil, clavillo, laurel, pimienta y cayena a discreción. • Sal • 100 grs. de puré de tomate • Pan frito en rebanadas.

Se comienza preparando el caldo, poniendo, en la Olla el agua y las pieles y cabezas desprovistas de carne. Se ponen 20 grs. de sal y todas las verduras, el vino blanco y el coñac. También se ponen las especias. Se cierra la Olla y se pone al fuego. Cuando salga vapor se coloca la válvula giratoria y se cuentan 10 minutos.

Mientras tanto, en una cazuela corriente, freiremos las verduras finamente troceadas con aceite, cebolla, ajo, perejil, puerro y zanahoria, todo finisimamente picado.

Cuando está hecho, se añade el tomate y, después, el caldo de pescado que hemos obtenido en la Olla, pasado por un trapo fino. A este caldo se le añaden los trozos de pan. Se da un hervor de 2 minutos y la sopa está hecha.

### Salsa de tomate

12 minutos

**INGREDIENTES:** 1 Kg. de tomate • 1 diente de ajo • 1 cebolla • 1 cucharada de aceite • Tomillo, laurel • 1/2 cucharadita de azúcar • 1 zanahoria • Pimienta, apio y sal.

Picar muy fino: la cebolla, las hierbas, el apio y la zanahoria. Calentar en la Olla el aceite y rehogar las verduras, añadir los tomates cortados en pequeño trozos.

A continuación se pone laurel, tomillo, azúcar, sal y pimienta. Se cierra la Olla y se mantiene en cocción durante 12 minutos.

Abrimos la Olla y pasamos el contenido por un pasapurés. Comprobar el punto de sal y sazonar nuevamente si fuera preciso.

### Sopa Juliana

10 minutos

**INGREDIENTES:** 100 grs. de zanahoria • 50 nabitos • 100 grs. de puerro • 100 grs. de apio • 100 grs. de hojas blancas de berza • 50 grs. de cebolla • 50 grs. de guisantes tiernos o congelados • 100 grs. de lechuga • 50 grs. de jamón picado • 100 grs. de mantequilla • 3/4 de litro de agua • 1 pastilla de caldo concentrado.

Se ponen en la Olla la mantequilla, el agua, el jamón y el caldo concentrado. Cuando hierven, se unen poco a poco las verduras para no cortar el hervor.

Se cierra la tapa y se espera a que salga vapor, colocando seguidamente la válvula giratoria.

Se cuentan 10 minutos de cocción y se deja enfriar la Olla.

Ya está hecha la Sopa Juliana, sabrosa, nutritiva y con todas sus vitaminas y minerales.

### Macarrones gratinados

10 minutos

**INGREDIENTES:** 300 grs. de macarrones • 1.1/2 litros de agua • 400 grs. de puré de tomate • 100 grs. de queso rallado • 50 grs. de mantequilla • 2 cucharadas de aceite • Sal.

Ponemos en la Olla, el agua, la sal y dos cucharadas de aceite. Una vez en el fuego, cuando empiece a hervir, añadimos los macarrones, revolviendo con una espumadera para que no se peguen. Cerramos la Olla y mantenemos la cocción durante 10 minutos.

Transcurrido ese tiempo, abrimos la Olla. Lavamos los macarrones en agua fría y los escurrimos. Ponemos los macarrones en una fuente para horno y añadimos el tomate y el queso rallado. Ponemos la fuente al horno y lo mantenemos unos minutos hasta que estén ligeramente gratinados.

## **Coliflor a la española** 10 minutos

**INGREDIENTES:** 750 grs. de coliflor • 200 grs. de patatas • 2 dientes de ajo • Perejil • Pimentón • Aceite y agua.

Cortamos la coliflor en floretes y las patatas en trozos del tamaño de una nuez. En un poco de aceite, en sartén aparte, ponemos a dorar los ajos.

Ponemos 2 tazas de agua en la Olla y le añadimos las patatas y la coliflor con un poco de sal. Dejamos en cocción durante 10 minutos y abrimos la Olla.

Le añadimos el aceite con los ajos dorados y al gusto, una pizca de pimentón y perejil.

## **Alubias con chorizo** 25 minutos

**INGREDIENTES:** 300 grs. de alubias • 100 grs. de tocino • 200 grs. de patatas peladas • 50 grs. de cebolla • 2 dientes de ajo • Chorizo.

Es fundamental que las alubias estén puestas a remojo, desde 12 horas antes de su cocción, en agua salada y con una pizca de bicarbonato.

Poner las alubias en la Olla cubiertas con agua, de forma que ésta las cubra por unos dos dedos. Se ponen juntamente el chorizo y el tocino a fuego muy lento o muy suave.

Se tapa y se espera a que salga vapor. Se coloca la válvula giratoria y se mantiene la cocción durante 20 minutos. Se aparta del fuego y se espera a poder abrir.

Se comprueba si le hace falta más agua. Se le pone las patatas y una fritada de cebolla y ajo y, entonces, sin presión, se sigue hirviendo hasta que la patata esté cocida. A la Olla se le dan unos meneos para que se vaya espesando la salsa. Esta última operación lleva como unos 5 minutos. Es el momento de mirar la alubia, tomarle el punto.

Si hemos puesto demasiada agua, se machacan con un tenedor unas alubias y con este puré engordaremos el caldo.

## **Patatas a la Riojana** 10 minutos

**INGREDIENTES:** 800 grs. de patatas peladas • 200 grs. de chorizo • 50 grs. de tocino • 50 c.c. de aceite • 200 grs. de cebolla Pimentón a discreción • 2 pimientos choriceros • 2 dientes de ajo • 1/2 litro de agua.

Se ponen en la Olla y se rehogan en élla con aceite, el tocino muy picado y el chorizo en rodajas. Se añade una pizca de pimentón picante y los pimientos. También la cebolla y el ajo, muy picaditos. Se colocan las patatas en trozos y se revuelve todo.

Se añade agua hirviendo hasta que cubra bien todo lo que teníamos sofriendo. Puede rebasar las patatas, pero no mucho. Se cubre la Olla y se espera a que salga vapor. Se coloca la válvula giratoria y se cuentan 6 minutos, pasados los cuales se retira la Olla del fuego y se deja que pierda vapor en forma natural.

## **Lentejas al estilo de Burgos** 20 minutos

**INGREDIENTES:** 300 grs. de lentejas • 200 grs. de cebolla • 2 dientes de ajo • 1 cubito de caldo concentrado • Pimentón, pimienta, perejil y sal a discreción • 200 grs. de morcilla • 100 c.c. de aceite.

Se ponen en la Olla las lentejas que habrán sido remojadas durante 12 horas con agua que sobrepase dos dedos sobre ellas, y la cebolla y el ajo muy finamente picados; así como el perejil, la pimienta negra y el aceite.

Se cubre la Olla y se pone al fuego, manteniendo la cocción durante 12 minutos.

Se abre la Olla y se pone la morcilla, el pimentón, la sal y el cubito de caldo.

Se vuelve a cerrar la Olla y se le da una cocción de 8 minutos.

## **Marmitako** 15 minutos

**INGREDIENTES:** 500 grs. de patatas crudas • 700 grs. de bonito o atún • 200 grs. de cebolla • 200 grs. de tomate fresco • 100 c.c. de aceite • 2 dientes de ajo • Perejil, sal y pimienta a discreción • 4 pimientos verdes o rojos • Guindilla a discreción y una pizca de laurel.

En la Olla se pone el aceite, la cebolla y los ajos muy picados y se doran. Después, se pone el tomate pelado y sin pepitas y el perejil muy picado.

Las patatas, en trozos grandes, se rehogan bien. Se puede poner también el pimiento troceado, la guindilla y las especias.

Se añaden 4 vasos de agua. Se cierra la Olla y se da una cocción normal de patata (10 minutos).

Pasado el tiempo de cocción, se abre la Olla con cuidado. Veremos que el contenido siga hirviendo. Se añade el bonito o atún troceado, por poco tiempo, el justo para que el pescado se haga. Es cuestión de unos 5 minutos más.

El atún o bonito, con el cocimiento justo, es mucho mejor que el sobre-cocido.

## **Pollo al jerez** 15 minutos

**INGREDIENTES:** 1 kg. de pollo • 100 grs. de champiñones limpios • 1 vasito de jerez oloroso • Pimienta a discreción • 200 grs. de cebolla muy picada • Ajo muy picado • 100 grs. de manteca de cerdo • 1 taza de agua.

En la Olla se doran muy bien en manteca los trozos de pollo.

A media operación, se le añade la cebolla picada y el ajo. Cuando toman color, se añaden los champiñones ya muy limpios y la pimienta.

Se pone el jerez y la taza de agua. Cerramos la Olla y mantenemos la cocción durante 15 minutos.

Se sacan los trozos de la Olla y se cubren con lo que nos haya quedado en la Olla, una vez pasado por el pasapurés.

## **Solomillo de buey** 25 minutos

**INGREDIENTES:** 1,5 kg. de solomillo • 150 grs. de manteca • 200 grs. de cebolla • Pimienta • Sal • 1 vaso de agua.

Ponemos la manteca en la Olla y cuando esté bien doramos completamente la carne. Añadimos la cebolla picada muy fina y cuando esté blanda echamos la pimienta y la sal. Añadimos el agua, sin que toque la carne, poniendo para ello una rejilla. Cerramos la Olla y mantenemos en cocción 25 minutos.

Sacamos la carne de la Olla y la colocamos en una fuente cortada en lonchas. Con lo que ha quedado en la Olla se puede hacer una salsa para añadir a las tajadas de solomillo.

## **Chilindrón de cordero** 20 minutos

**INGREDIENTES:** 1 kg. de cordero • 100 c.c. de aceite • 75 grs. de jamón • 150 grs. de cebolla • 100 grs. de tomate • 50 grs. de almendra molida • 4 pimientos • 2 dientes de ajo • Sal • Pimienta • Agua • Vino tinto.

En la Olla, en la que se ha tostado un ajo, se fríe la carne, previamente troceada en trozos normales. Cuando están dorados, se espolvorea la sal y pimienta en polvo. Se añaden trocitos de jamón curado y una cebolla regular muy picada. Cuando vemos que la cebolla quiere tomar color, se ponen pimientos frescos o de lata (en la proporción de uno por comensal); también pueden ser verdes y cortados en tiras.

Cuando ha pasado un rato, se añade como 100 grs. de tomate pelado (puede ser de lata), y se rehoga todo. Se pone un poco de agua y otro tanto de vino tinto y se espolvorea con almendra molida.

Se cierra la Olla y se le da una cocción de 20 minutos a partir de la salida de vapor y colocación de la válvula giratoria. Pasado este tiempo, se retira la Olla del fuego y una vez descomprimida, se abre y se sirve. Tendremos a nuestra disposición un plato pleno de sabor y aromas.

### **Torta de plátanos** 3 minutos

**INGREDIENTES:** 8 plátanos • 100 grs. de azúcar • 1 copita de anís • 75 c.c. de aceite de oliva • 2 huevos • Canela a discreción • El zumo de un limón • Una cucharada rasa de harina.

Se pelan y cuecen al vapor los plátanos en la Olla. Se les da un cocimiento al vapor de tres minutos.

Se amasan el resto de los ingredientes que damos. Si la masa la encontramos ligera, le añadimos un poco más de harina, y si espesa, un poco más de anís y zumo de limón.

Con las manos enharinadas, haremos con esta masa pequeñas bolitas, o bien, se la aplasta y se corta en cuadrillos.

Bien sean bolitas o cuadrillos, se fríen bien y se les pone un poco de miel por encima.

### **Compota de manzanas** 8 minutos

**INGREDIENTES:** 1 kg. de manzanas • 50 grs. de azúcar • 50 grs. de frutos secos (ciruelas, higos, etc.).

Se pelan y se trocean las manzanas. Se colocan en la Olla junto con los frutos secos en pedazos pequeños, se rocía con el azúcar y se agrega un vaso de agua.

Cocinar durante el tiempo indicado. Enfriar la Olla.

### **Peras al vino tinto** 8 minutos

**INGREDIENTES:** 8 peras tipo medio especiales para asar • 2 vasos de vino tinto (uno puede ser moscatel) • 100 grs. de azúcar • 1 palo de canela.

Se ponen el vino, la canela y el azúcar en la Olla junto con las peras bien peladas.

Puesta al fuego le damos 8 minutos de cocción. Se deja luego enfriar por sí misma y, abierta la Olla, separamos las peras del líquido. Filtramos éste por un colador muy fino y se vierte sobre las peras. Las dejamos enfriar en frigorífico y se sirven frías.

### **Flan a la Olla** 8 minutos

*Cantidades para un flan de tamaño normal:*

**INGREDIENTES:** 7 yemas • 7 cucharadas de azúcar • 3/4 l. de leche • 2 cms. de buena canela • 1 cortecita de limón.

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

Se le añade el azúcar. Se disuelve bien y se separa del fuego hasta que se vaya enfriando. En un perol, se ponen las 7 yemas, que se rompen sin batirlas, y se les va incorporando el cocimiento de azúcar, leche y canela poco a poco. Tener mucho cuidado de que el líquido esté templado o al menos, de que no quememos los dedos.

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

Se llena con la preparación obtenida y se cubre muy bien con papel de aluminio. Ya obtenida la estanqueidad, se pone en la Olla con agua hasta la mitad del molde. Se pone al fuego.

Se cuentan 8 minutos de cocción y, pasado este tiempo, se apaga el fuego y se deja enfriar.

### **Mermeladas** 10 minutos

**INGREDIENTES:** Frutas al gusto • Azúcar.

Se pelan, trocean y limpian totalmente las frutas deseadas. Se añade tanto azúcar como el peso de las frutas. Se mantienen en el frigorífico toda la noche. Al día siguiente se ponen en la Olla, se añade un poco de agua con azúcar y se mantiene en cocción durante 10 minutos. Transcurrido este tiempo, pasamos todo el contenido de la Olla por una pasapurés y tendremos lista la mermelada.

## CERTIFICADO DE GARANTIA

### OLLA A PRESION RAPIDA

### ESTABLECIMIENTO VENDEDOR

NOMBRE DEL COMPRADOR	SELLO
DIRECCION	
POBLACION	
PROVINCIA	
FECHA DE COMPRA...../...../.....	



Esta Olla está garantizada durante el plazo de **1 año** a partir de la fecha de compra, contra todo defecto de fabricación.

Durante el período de vigencia de esta garantía, el titular de la misma tendrá derecho a:

- La reparación totalmente gratuita de los vicios o defectos originarios y de los daños y perjuicios por ellos ocasionados.
- En los supuestos en que la reparación efectuada no fuera satisfactoria y la Olla no revistiese las condiciones óptimas para cumplir el uso a que estuviese destinada, el titular de esta garantía tendrá derecho a la sustitución de la Olla adquirida por otra de idénticas características o a la devolución del precio pagado.

#### **NO ENTRAN EN GARANTIA:**

- Defectos producidos por un mal uso de la Olla, como pueden ser: golpes, acción del fuego o reacciones electroquímicas por lejías, productos de limpieza, u otros.
- Reparaciones efectuadas por personal no autorizado o inclusión de recambios no originales, ni aquellas piezas que por su uso habitual sufren un desgaste propio de su utilización, como junta de cierre, conjunto cono-husillo y las piezas de bakelita.

**La garantía sólo será efectiva, en el caso de que sea totalmente cumplimentada por el establecimiento vendedor, en el momento de la compra.**

Parte de la garantía a conservar por el usuario