

tienda  
cnfl

RECETARIO PARA

# OLLA A PRESIÓN

*Royal Crown*

MULTIFUNCIONAL

## 12 FUNCIONES EN UNA



tinfo



tiendacnfl.com



Tienda CNFL



@tiendacnfl



# Preparación

## 1. Preparar la mezcla navideña

En un tazón mezclá:

- Miel
- Mostaza
- Salsa inglesa
- Jugo de naranja
- Paprika
- Ajo
- Cebolla
- Romero
- Sal y pimienta.

## 2. Marinar el pollo:

Cubrí las piezas con la salsa y dejalas reposar mínimo 5 minutos (si tu tiempo es corto, podés hacerlo de inmediato).

## 3. Asar en la Royal Crown

- Agregá un chorrito de aceite en la cubeta.
- Colocá el pollo con la piel hacia abajo (si tiene).
- Asá 10-12 minutos por lado hasta dorar.
- Verté el resto de la salsa encima y dejá cocinar hasta que espese y caramelicé (3-5 minutos más).

LA OLLA LE DA ESE DORADO JUGOSO  
SIN RESECAR EL POLLO

## 4. Serví con estilo navideño y decorá con:

- Rodajas de naranja
- Romero fresco
- Arándanos o uvas para color

POLLO  
NAVIDEÑO

# Asado

tienda  
cnfl



## INGREDIENTES

- 6 muslos o entrepiernas de pollo (podés usar pechugas si preferís).
- 2 cdas. de aceite
- 2 cdas. de miel
- 1 cda. de mostaza
- 1 cda. de salsa inglesa
- ½ cdita. de paprika
- ½ cdita. de ajo en polvo
- ½ cdita. de cebolla en polvo
- ½ cdita. de romero seco o 1 ramita fresca
- Jugo de ½ naranja
- Sal y pimienta al gusto

## FUNCIÓN: ASAR

- Encendé la olla y presioná el botón "Asar".
- No cambiés la válvula. Dejálala abierta o en dirección hacia "Open".
- Colocá la tapa, pero sin sellado de presión.
- Dejá cocinar el tiempo indicado.

TIEMPO: 30 MINUTOS

RINDE: 4-5 PORCIONES



## FUNCIÓN *carne*

- Guisos.
- Estofados.
- Carne en salsa.



#1

## FUNCIÓN *pollo*

- Desde filetes jugosos hasta sopas caseras.



#2

## FUNCIÓN *vegetales*

- Al vapor o salteados.
- Frescos y nutritivos.



#3



## **FUNCIÓN** *vapor*

- Pescado al vapor con limón y ajo.
- Dumplings.



#4

## **FUNCIÓN** *cocción lenta*

- Recetas tradicionales o caldos concentrados.

#5



## **FUNCIÓN** *saltear*

- Verduras, pollo o camarones al instante.



#6

## FUNCIÓN *flan*

- Postres suaves y cremosos sin esfuerzo.



#7

## FUNCIÓN *sopa*

- Verduras
- Pollo
- Mariscos
- Olla de carne

#8



## FUNCIÓN *costillas*

- Tiernas y llenas de sabor.



#9

## FUNCIÓN *arroz*

- Blanco
- Integral
- Con vegetales



#10

## FUNCIÓN *bríjoles*

- Listos en menos tiempo y con la textura ideal.

#11



## Temporizador de retardo

Este botón permite programar la olla para que empiece a cocinar más tarde.

## Temporizador de cocción

Este botón permite ajustar el tiempo exacto que deseas que la olla cocine una vez iniciado el programa.