

tienda  
cnfl

RECETARIO PARA

# OLLA A PRESIÓN

## Royal Crown

MULTIFUNCIONAL

12 FUNCIONES  
EN UNA



+info

[www.tiendacnfl.com](http://www.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 dejálas 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 caramelice (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*

## 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
- $\frac{1}{2}$  cdita. de paprika
- $\frac{1}{2}$  cdita. de ajo en polvo
- $\frac{1}{2}$  cdita. de cebolla en polvo
- $\frac{1}{2}$  cdita. de romero seco o 1 ramita fresca
- Jugo de  $\frac{1}{2}$  naranja
- Sal y pimienta al gusto

### FUNCIÓN: ASAR

- Encendé la olla y presioná el botón "Asar".
- No cambiés la válvula. Dejála 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



#3

## FUNCIÓN *vapor*

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



#4

## FUNCIÓN *cocción lenta*

- Recetas tradicionales o caldos concentrados.

#5



#6



## FUNCTION *flan*

- Postres suaves y cremosos sin esfuerzo.



#7

## FUNCTION *sopa*

- Verduras
- Pollo
- Mariscos
- Olla de carne

#8



## FUNCTION *costillas*

- Tiernas y llenas de sabor.



#9

## FUNCTION *arroz*

- Blanco
- Integral
- Con vegetales



## FUNCTION *frijoles*

- Listos en menos tiempo y con la textura ideal.



## 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.