

Hoy, ¡espaguetis! ¡Una receta fácil, rápida y taaan sabrosa!

[Hoy, ¡espaguetis! ¡Una receta fácil, rápida y taaan sabrosa!](#)

[imprimir](#)



Si acabas de desembalar tu máquina y no sabes muy bien cómo empezar a utilizarla, no sufras. Nos hemos encargado de elegir algunas recetas muy simples y deliciosas para que te sea muy fácil arrancar tu robot y comenzar a disfrutarlo. Recuerda que, antes de todo, debes realizar la [primera limpieza](#). Si ya lo has hecho, ¡empezamos a cocinar!

Recetas para principiantes

Hemos seleccionado una serie de recetas adecuadas para tener el primer contacto con la máquina y empezar a conocerla. Las encontrarás al final del manual de instrucciones que viene en la misma caja.

Hay **cinco primeros platos, cinco segundos y cinco postres**, con diversidad de ingredientes y sabores para que pruebes las distintas posibilidades que te ofrece tu **Chef Plus Induction**.

- **Los primeros:** tienes una receta de pasta, otra de arroz y marisco, otra con verduras, una con legumbres y una crema también de verduras.
- **Los segundos:** un plato con pescado, uno con pollo, otro con ternera, uno a base de huevos e incluso un quiche (una tarta salada deliciosa, elaborada en este caso con jamón serrano).
- **Los postres:** platos exquisitos que puedes tomar no sólo después de las comidas, sino también para desayunar o merendar. Elige entre brownies, bizcocho, flan, manzanas asadas o arroz con leche.

Se trata de recetas especialmente elegidas por su sencilla elaboración y por el buen resultado que obtendrás con tu robot. Para empezar, ¿por qué no pruebas con unos [espaguetis a la boloñesa](#)? Te sorprenderá el resultado: pasta perfectamente cocinada sin tener que hervirla por un lado, escurrirla, mezclarla con la salsa... Mete todos los ingredientes en tu **Chef Plus Induction**, cierra la tapa y presiona un botón. ¡Hecho!

En la web tienes la vídeo-receta por si no quieres perderte ningún detalle y asegurarte de que tu primera comida con **Chef Plus Induction** es un éxito.

¡Que aproveche!

Etiquetas

[boloñesa](#)

[chef plus induction](#)

[espaguetis a la boloñesa](#)

[pasta boloñesa](#)

[principiantes](#)

[recetas sencillas](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar