

WHITELINE

MULTIFUNCIÓN Y SABOR

¡TODO EN UNA SOLA OLLA!

Simplifica tu cocina con recetas prácticas y deliciosas, creadas para aprovechar al máximo tu **olla multifunción**.





¡Transforma tu rutina y convierte cada comida en un festín!

Con esta olla multifunción, ¡ser el chef de tu casa será más fácil que nunca!

Con 10 funciones programadas, podrás cocinar desde arroz perfecto hasta sopas deliciosas con solo presionar un botón.

Su capacidad de **1.8L** es ideal para grandes o pequeñas porciones, mientras que sus **750W** de potencia aseguran resultados perfectos en cada preparación.

WHITELINE

Arroz navideño



tiempo

70 min.



porciones

6-8



dificultad

Fácil

Ingredientes

4 tazas	Arroz blanco
1 ud.	Diente de ajo
1 cda.	Cebolla perla
1 taza	Tocino picado
1/2 taza	Pimiento amarillo
1/2 taza	Pimiento rojo
1/2 taza	Pimiento verde
1/2 taza	Pasas enteras
1/2 taza	Nueces picadas
1 taza	Vino blanco
2 cda.	Aceite
Sal al gusto	

Preparación

Prepara el arroz

1. En su olla multifunción Whiteline, agregue el arroz y cubra con 8 tazas de agua.
2. Seleccione la función **"arroz"** y cocine durante 15 minutos. Una vez finalizado, deje reposar durante 5 minutos antes de abrir la olla.

Prepara los complementos

1. Seleccione la función **"freír"**. Agregue un poco de aceite y cocine el tocino hasta que esté dorado. Luego, añada la cebolla y el ajo picado, y sofría hasta que también estén bien dorados.
2. Incorpore los pimientos, las pasas y las nueces, y cocine todo junto hasta que se mezclen los sabores. Agregue una taza de vino y seleccione la función **"cocción"**, deje hervir hasta que el alcohol se evapore.
3. Añada el arroz ya cocido y mezcle con cuidado para que todos los ingredientes se integren bien.
4. Pruebe la mezcla y ajuste la sal según su gusto.
5. Si lo desea, decore con perejil picado. Sirva caliente.



Estofado de carne



tiempo

60 min.



porciones

6



dificultad

Media

Ingredientes

1 kg	Pajarilla
1 ud.	Cebolla perla
3 uds.	Dientes de ajos
2 cdas.	Aceite de oliva
1 cdta.	Comino molido
1 cdta.	AjÍ para seco o paprika
1 taza	Arvejas frescas
2 uds.	Zanahorias
1 ud.	Papa grande
1 taza	Agua o caldo
1 ud.	Maduro
Sal y pimienta al gusto	

Preparación

Prepara la carne

1. Remueva la grasa o nervios de la carne y córtela en cubos de 3 cm. Sazone con sal y pimienta.
2. Seleccione la función **“freír”** en su olla multifunción Whiteline. Agregue el aceite y deje que caliente.
3. Añada los trozos de carne y dore por todos lados.

Agrega los complementos

1. Incorpore la cebolla y el ajo picado finamente a la carne dorada. Sofría hasta que la cebolla esté transparente.
2. Condimente con el comino y el ajÍ seco o paprika. Añada las zanahorias en rodajas, las arvejas y el agua o caldo. Remueva para integrar todos los ingredientes.
3. Cierre la tapa de la olla multifunción y seleccione la función **“estofado”**. Deje cocinar durante 25-30 minutos.
4. Al finalizar el tiempo, agregue las papas en cubos. Cierre nuevamente y cocine por otros 10-15 minutos en la misma función hasta que las papas estén tiernas.
5. Sirva caliente, con arroz blanco y maduro frito o asado.



Tamal Lojano



tiempo
2 hrs.



porciones
10



dificultad
Difícil

Ingredientes

1 kg	Maíz amarillo seco
1/2 libra	Manteca de cerdo
1/2 libra	Pechuga de pollo
2 uds.	Ramas de cebolla blanca
2 uds.	Dientes de ajo
1 cda.	Aceite de color (achiote)
4 uds.	Huevos
3 uds.	Huevos cocidos
3 uds.	Ajíes
1/2 taza	Arvejas frescas
10 uds.	Hojas de achira o plátano
1 L	Agua
	Sal, pimienta y comino al gusto
	Pasas

Preparación

Prepara el maíz

1. Remoje el maíz en agua fría durante tres días en un tazón, cambiando el agua diariamente. Al finalizar, escúrralo.
2. Muela el maíz finamente y mézclelo con la manteca en otro tazón. Amase bien.

Prepare los complementos

1. Seleccione la función **“sopa”** en su olla multifunción Whiteline, agregue el pollo, el agua, la cebolla troceada y el ajo molido. Sazone con sal, pimienta y comino al gusto.
2. Cocine hasta que el pollo esté suave (20-25 min). Cierna el caldo y resérvelo.
3. Corte el pollo en trocitos e incorpore poco a poco 1 1/2 tazas del caldo caliente a la masa. Amase hasta que esté bien integrada.
4. Bata los huevos, agréguelos a la masa y siga amasando hasta integrar todo.
5. Elija la función **“freír”**, sofría la cebolla picada en aceite de color, añada el pollo desmenuzado y las arvejas. Mezcle bien.
6. Coloque una cucharada de masa, relleno y una tajada de huevo en cada hoja de achira. Envuelva sin apretar.
7. Inserte la vaporera en la olla con suficiente agua en el fondo y seleccione la función **“al vapor”**. Deje cocinar durante 1hr aprox.



WHITELINE