

*Made in Germany!*

## QUE FACIL ES COCINAR CON EL RÖMERTOPF®

El principio del guisado a vapor en el RÖMERTOPF® entusiasma siempre por la inigualable delicia, saludables comidas y porque es facilísimo su manejo. Por las bajas temperaturas de cocción se conservan el aroma, vitaminas y minerales. Ya no se necesita agregar grasa y se evitan calorías. Usted sólo tiene que preparar los ingredientes, el RÖMERTOPF® se encarga completamente solo de la cocción, sin ninguna vigilancia. Usted gana tiempo para otras cosas. La comida siempre le sale bien, no se quema ni se derrama nada y el horno queda limpio.

**Antes del primer uso, enjuague la olla con agua caliente, limpiavajillas y una escobilla.**

Antes de cada uso, remoje brevemente el RÖMERTOPF® en agua para que los poros del barro asimilen el agua. Ahora colóquelo en el RÖMERTOPF® los comestibles preparados según la receta.

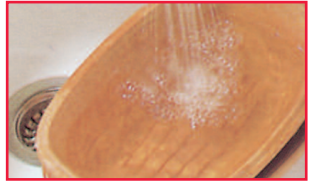
Tápelo y póngalo en la parrilla del horno frío. Luego, regule la temperatura deseada (en cocinas a gas escoja primero el grado más bajo de temperatura y vaya elevando paulatinamente la temperatura hasta el grado deseado).

Al término del tiempo de cocción, retire el RÖMERTOPF® del horno y colóquelo sobre un paño o una base adecuada.

Para limpiar el RÖMERTOPF®, lávelo con agua caliente y limpiavajillas o, simplemente póngalo en la máquina lavavajillas. Después coloque la tapa invertida en el RÖMERTOPF® y guárdelo en un lugar ventilado, por ejemplo sobre una repisa abierta.

Por favor observe las siguientes indicaciones:

- No Colocar nunca el RÖMERTOPF® sobre la hornilla caliente o llamas de gas.
- No exponer nunca el RÖMERTOPF® a grandes variaciones de temperatura
- A las comidas guisadas en el RÖMERTOPF®, si el caso lo requiere, sólo se les debe agregar líquido caliente.



**Temperaturas de una mirada:**

**Cocina eléctrica: de 190°C hasta 250°C**

**Cocina de gas: empezar con nivel 3 y subir lentamente hasta alcanzar la temperatura deseada**



**AVISO:**  
Si usted prepara frecuentemente pescado, le recomendamos de utilizar el RÖMERTOPF® para pescado por la razón que el barro toma el olor del pescado.



Made in Germany!

## TODO SALE BIEN EN EL RÖMERTOPF®

E

### CERDO

#### *Costillas de cerdo rellenas*

*(Escandinavia, Norte de Alemania)*

*Ingredientes: 1200 gr. de costillas gruesas*

*(al hacer la compra, pedir al carnicero que*

*parte la carne para „corden bleu“ (patas),*

*100 gr. de fruta seca, 1 a 2 manzanas ácidas,*

*2 cucharadas de pasas,*

*una cucharada de almendras en*

*astillas, sal, pimienta fresca molida.*

**Tiempo de cocción:**

*1 1/2 hasta 2 horas a 220°C (gas 4-5)*

*Remojar la fruta seca 12 horas antes*

Ecurrir la fruta seca después del tiempo de remojo. Pelar las manzanas, quitarles las semillas y cortarlas en trozos.

Mezclar la fruta seca con los trozos de manzana,

las pasas y almendras.

Lavar la carne, secarla y embadurnarla con sal y pimienta; luego rellenarla con la

mezcla de frutas. Coser el bolso con hilo de algodón o cerarlo con palitos de dientes. Colocar la carne en el RÖMERTOPF® humedecido y tapanlo.

Valor nutritivo:

aprox. 500 kKal = 2093 kJoule

Se sirve con patatas o bolas patata cocida y ensalada.

### AVES

#### *Gallina al vino blanco con estragón*

*(Francia)*

*1 gallina, sal, pimienta fresca molida,*

*dos dientes de ajo, cuatro cucharadas de*

*aceite de oliva, dos tomates, dos cucharadas de*

*estrágón fresco o dos cucharaditas*

*de estrágón seco, 1/4 de litro de vino blanco,*

*100 gr. de nata ácida,*

*una cucharadita de Anisado o Pernod.*

**Tiempo de cocción:**

*1 hora a 220°C (gas 4-5)*

Descuartizar la gallina y lavarla, embadurnar los trozos con sal y pimienta. Triturar el ajo y mezclarlo con el aceite y con esto condimentar la carne (pincel o brocha). Pelar los tomates y cortarlos en cuatro.

Luego colocarlos en el RÖMERTOPF® humedecida. Agregar los trozos de pollo, condimentarlos con el estragón y verter el vino. Cerrar la olla. Después de 30 a 40 minutos, esparza el jugo de fondo sobre la carne y, según el gusto, agregar un poco de vino caliente. Finalmente añadir la nata ácida y condimentar la salsa con sal, pimienta y Anisado.

Valor nutritivo:

aprox 400 kKal.

= 1674 kJoule

En Francia se acompaña con gratinado de patatas o pan blanco.



### PESCADO

#### *Filetes de pescado a*

*la „Baden-Baden“*

*800 gr. de filete de pescado (de agua dulce),*

*una cebolla, 250 gr. de setas al gusto,*

*dos cucharadas de hierbas mixtas picadas,*

*125 gr. de tocino cortado en rajadas delgadas,*

*1/4 de litro de vino blanco,*

*1 diente de ajo, sal, pimienta fresca molida,*

*3 semillas de mostaza, zumo de medio limón,*

*50 gr. de queso rallado, dos cucharadas*

*de perejil picado, dos cucharadas de mantequilla*

**Tiempo de cocción:**

*aprox. 45 minutos a 220°C (gas 4-5)*

Enjuagar el pescado y colocarlo en el RÖMERTOPF® humedecido. Agregar la cebolla corfada en anillos delgados. Preparar las setas, cortarlas en rodajas y repartirlas sobre el pescado.

Añadir las hierbas. El tocino cortado en tiras se coloca encima. Mezclar el vino con el ajo molido, la sal y la pimienta y vertirlo sobre el preparado. Agregar las semillas de mostaza y el zumo de limón. Tapar el RÖMERTOPF®.

Diez minutos antes de que termine el tiempo de cocción, agregar el queso mezclado con el perejil y las bolitas de mantequilla y dejar entonces la olla destapada.

Valor nutritivo:

aprox. 550 kKal = 2300 kJoule

Se acompaña con tostadas con mantequilla y ensalada fresca.

**RÖMERTOPF®**  
Cocina de 4 estrellas