

COCINA CON **WYNWOOD**
SMART HOME

10

Recetas básicas y sencillas
PARA EL DÍA A DÍA



La cocina moderna busca cada vez más practicidad, salud y sabor sin complicaciones. En ese camino, la olla a presión eléctrica de Wynwood Smart Home se ha convertido en una aliada indispensable para quienes desean preparar comidas deliciosas en menos tiempo y con el punto de cocción perfecto. Gracias a su tecnología de cocción programada y su capacidad para mantener la presión y la temperatura de forma precisa, esta olla permite obtener resultados tiernos, jugosos y sabrosos sin esfuerzo.

Aquí encontrarás 16 recetas variadas para desayuno, almuerzo, cena y postres. Desde preparaciones clásicas hasta opciones más creativas y nutritivas, todas adaptadas a las funciones y ventajas de este versátil electrodoméstico.

Ya seas principiante o experto en la cocina, con este recetario descubrirás que comer bien nunca fue tan fácil, rápido y delicioso.

¡Es hora de cocinar al estilo Wynwood!

TORTILLA

ESPAÑOLA

🕒 15 min 🍲 8 min 👥 4

🔺 INGREDIENTES:

- 🥔 4 patatas medianas, peladas y en láminas finas
- 🧅 1 cebolla grande en juliana
- 🥚 6 huevos
- 🧂 1cdita de sal
- 🔍 1cda de aceite (solo para ablandar las patatas en sartén)
- 🥛 1 taza de agua

🔺 PREPARACIÓN:

- 🍳 Ablanda las patatas: Pon las patatas y la cebolla en una sartén con un chorrito de aceite, solo para que se ablanden un poco (2–3 minutos).
- 🍲 A la Wynwood: Introduce patatas, cebolla y el agua.
- 🔥 Modo ARROZ 6 min y CANCELA. La Wynwood hará magia ✨.
- 🔍 Mezcla con los huevos: Escurre el agua y mezcla las patatas con los huevos batidos y la sal.
- 🔔 Cuaja en sartén: La Wynwood ya hizo la parte difícil. Cuaja la mezcla en una sartén a fuego medio por ambos lados.
- 😍 Disfruta: Tortilla jugosa y auténtica



PAN TUMACA

EXPRESS

🕒 10 min 🍲 2 min 👤 2

INGREDIENTES:

- 🍅 2 tomates grandes
- 🌿 2 cdas de aceite de oliva
- 🧂 1 cdita de sal
- 🧄 1 diente de ajo
- 🥖 1 pedazo de pan tipo baguette
- 🥛 1/4 taza agua

PREPARACIÓN:

- 🍷 Ablanda los tomates: Pon los tomates (enteros o en trozos) en la Wynwood con el agua y la sal.
- 🔥 Modo SOPA 2 min y CANCELA Esto es solo para ablandarlos.
- 🍅 Tritura la pulpa: Pásalos por un colador o machácalos bien.
- 🥖 Monta el pan: Tuesta el pan y frótalo con ajo. Luego añade tomate y aceite.
- 😍 Tal cual como en un bar de la Rambla.

MANGÚ

🕒 12 min 🍲 6 min 👤👤 4

🔺 INGREDIENTES:

- 🍌 3 plátanos verdes, pelados y en trozos
- 🥄 2 cucharadas de mantequilla o aceite
- 🥛 1/2 taza de leche o agua caliente
- 🧂 Sal al gusto
- 🧅 Cebolla morada salteada con un poco de vinagre (opcional tradicional)
- 🍷 3 tazas de agua

🔺 PREPARACIÓN:

- 🍲 Cuece los plátanos: Plátanos + agua + sal → directo a la Wynwood.
- 🔥 Modo ARROZ 6 min y CANCELA.
- 👉 Tritura: Añade mantequilla y un chorrito de leche caliente para que quede sedoso.
- 🍽️ Sirve: Puedes acompañarlo con cebolla morada pasada por la sartén con un poco de vinagre.
- 🏠 Cuaja en sartén: La Wynwood ya hizo la parte difícil. Cuaja la mezcla en una sartén a fuego medio por ambos lados. Huevo, queso y salame.
- 💖 Textura suave y cremosa



FRIJOLES NEGROS

🕒 1h10 min 🍲 60 min 👥 4

🔺 INGREDIENTES:

- 🍲 1 taza de frijoles negros
- 🌿 1 cdita de comino
- 🧂 1cdita de sal
- 🌿 1 hoja de laurel
- 🧅 1/2 cebolla picada
- 🍷 4 tazas de agua
- 🧄 1 diente de ajo
- 🛢️ 1 cucharada de aceite

🔺 PREPARACIÓN:

- 🍷 Introduce todos los ingredientes a la Wynwood: Frijoles + agua + cebolla + ajo + especias.
- 🔥 Modo SOPA 60 min y CANCELA Esto es solo para ablandarlos.
- 🛢️ Textura más cremosa: Machaca un poco parte de los frijoles.
- 🍷 Acompañamiento típico: Pan, arepa, tostadas, tortillas
- 🥰 Un desayuno energético y delicioso.

LENTEJAS

ESTOFADAS

🕒 35 min 🍲 25 min 👤👤 4

INGREDIENTES:

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 🌱 1 taza de lentejas pardinas (secas) | 🌿 1/2 cucharadita de comino |
| 🥕 1 zanahoria en rodajas | 🧂 1 cucharadita de sal |
| 🥔 1 patata pequeña en cubos | 🫒 1 cucharada de aceite de oliva |
| 🧅 1/2 cebolla picada | 🥛 3 tazas de agua |
| 🧄 1 diente de ajo picado | 🌭 1 chorizo en rodajas |
| 🌿 1 hoja de laurel | 🥓 1/2 morcilla en rodajas |
| 🌶️ 1 cucharadita de pimentón dulce | 🥓 100 g de tocino o panceta en cubitos |

PREPARACIÓN:

- 🍲 Todo a la olla: lentejas + zanahoria + patata + cebolla + ajo + chorizo + morcilla + tocino + laurel + pimentón + comino + sal + aceite + agua. → todo a la Wynwood.
- 🔥 Modo GUIOSOS → 25 minutos ⌚ Cuando llegue a 25 min... ¡CANCELA!.
- 🥄 Textura final: Abre con cuidado, remueve suavemente para que el caldo espese y las lentejas queden melositas.
- 🍽️ Sirve caliente, muy caliente: Puedes acompañarlo con pan.



Pollo al Ajillo

EXPRESS

🕒 30 min 🍲 18 min 👥 4

INGREDIENTES:

- 🍗 1 kg de pollo troceado
- 🧄 6 dientes de ajo golpeados
- 🧂 1 cdita de sal
- 🌿 1 hoja de laurel
- 🌶️ 1 pizca de pimienta
- 🍷 1/2 taza de vino blanco
- 🍷 1/4 taza de agua
- 🛢️ 1 cucharada de aceite

PREPARACIÓN:

- 🍷 Introduce todos los ingredientes a la Wynwood: Pollo + ajos + laurel + sal + vino + agua.
- 🔥 Modo CARNE 18 min + CANCELA
- 🍗 Dale un toque final: Si quieres, dora el pollo rápidamente en sartén para dejarlo crujiente.
- 🍽️ Acompañalo con patatas o ensalada



CERDO

GUISADO

🕒 35 min 🍲 25 min 👥 4

🔺 INGREDIENTES:

- 🐷 1 kg de carne de cerdo en dados
- 🧅 1/2 cebolla picada
- 🍅 1 tomate picado
- 🌿 1 cdita de orégano
- 🧄 1 diente de ajo picado
- 🥣 1 cdita de adobo
- 🧂 1 cdita de sal

🔺 PREPARACIÓN:

- 🍲 Introduce todos los ingredientes: Cerdo + tomate + especias + agua.
- 🔥 Modo CARNE 22 min + CANCELA
- 🥄 Textura perfecta: Remueve un minuto para que el jugo espese.
- 🔔 Sirve caliente y acompáñalo con arroz y ensalada



Arroz con Habichuelas

🕒 1h 05 min 🍲 55 min 👥 4

🔺 INGREDIENTES:

- 🥘 1 taza de judías rojas
- 🥛 4 tazas de agua
- 🧅 1/2 cebolla picada
- 🥛 1 cucharada de aceite
- 🧂 1cdita de sal

🔺 PREPARACIÓN:

- 🍲 Todo directo a la olla: judías rojas + agua + cebolla + sal + comino + laurel.
- 🔥 Modo FRIJOLES 55 min + CANCELA
- 🥄 Mezcla ligera: Remueve para que el caldo quede más espeso
- 🍽️ Sirve con arroz blanco



Pulpo a la GALLEGA

🕒 22 min 🍲 12 min 👥 4

🔺 INGREDIENTES:

- 🐙 1 pulpo pequeño (1-1.2 kg) limpio
- 🥛 1 taza de agua
- 🌿 Pimentón dulce o picante (al gusto)
- 🫒 Aceite de oliva virgen extra
- 🥔 2 patatas cocidas aparte (para acompañar)
- 🧂 1cdita de sal

🔺 PREPARACIÓN:

- 🍲 Pulpo dentro, sin miedo: Introduce el pulpo, el agua y la sal. (No hace falta "asustarlo", aquí la Wynwood manda).
- 🔥 Modo CARNE 15 min + CANCELA
- 🐙 Comprueba textura: Si quieres más tierno, deja reposar 5 min con la tapa cerrada.
- 🥔 Sirve al estilo tradicional: Pulpo en rodajas → patata → sal gruesa → pimentón → aceite de oliva.



PISTO MANCHEGO

CON HUEVOS



22 min



12 min



4

INGREDIENTES:

-  1 calabacín en cubos
-  Pimentón dulce o picante (al gusto)
-  1 pimiento rojo
-  1 cebolla
-  2 tomates grandes picados
-  1cdita de sal
-  1 pizca de pimienta
-  1 cucharada de aceite
-  2-3 huevos para servir

PREPARACIÓN:

-  Introduce las verduras: Todo picadito dentro de la Wynwood con sal y aceite.
-  Modo SOPA 12 min + CANCELA
-  Huevos para rematar: Fríelos o cuájalos encima del pisto en sartén.
-  A la mesa: Clásico, casero y reconfortante.