

The Tata logo is a stylized, white, cursive script. It features a large, flowing 't' that extends into the 'a', which is also highly stylized with a long, sweeping tail. The letters are clean and modern, set against a background of a wooden table and a slow cooker.

Tata

DESDE 1943



10 RECETAS

CON OLLAS LENTAS

Disfruta de las mejores recetas en tu hogar



Lata
TERRACOTA
SLOW COOK

TEMP. BAJA
0
TEMP. ALTA
CALENTANDO

OLLA LENTA MECÁNICA

- Olla de cocción lenta mecánica para preparar todo tipo de platos
- Capacidad 3,5 litros
- Cuba ovalada cerámica en Terracota. Cocina sana y tradicional
- Cuba apta para su uso en el horno max 250°
- Cuba extraíble para fácil limpieza, apta para el lavavajillas
- 3 niveles de calor: alto, bajo y mantenimiento de temperatura
- Tapa de cristal
- Asas laterales
- Indicador luminoso
- Voltaje 230 V
- Potencia 180 W



OLLA LENTA DIGITAL

- Olla de cocción lenta digital para preparar todo tipo de platos
- Capacidad 5 litros
- Cuba ovalada cerámica de Terracota. Cocina sana y tradicional
- Programable con temporizador hasta 20 horas
- Función de mantenimiento de temperatura
- Display informativo LCD multifunción
- Cuba apta para su uso en el horno max 250°
- Cuba extraíble para fácil limpieza, apta para el lavavajillas
- 3 niveles de calor: alto, bajo y mantenimiento de temperatura
- Tapa de cristal
- Asas laterales
- Voltaje 230 V
- Potencia 210 W





ÍNDICE

- 10 Recetas con Ollas Lentas de Jata -

Flan de café	6
Sardinas en escabeche	7
Costillas de ternera braseadas al vino tinto	8
Albóndigas con tomate	9
Pisto manchego	10
Caldo de puchero	11
Fabada asturiana	12
Pollo asado	13
Costillas a BBQ	14
Potaje de garbanzos con bacalao	15



FLAN DE CAFÉ

- En olla lenta mecánica de Jata -



2,5h



Ref. JEOL2135



6 raciones

INGREDIENTES

- 4 huevos
- 200g de leche entera
- 400g de leche condensada
- 200ml de café
- 100g de azúcar

PREPARACIÓN

1. Echamos el azúcar en una sartén y hacemos un caramelo a fuego lento.
2. Batimos los huevos.
3. Vertemos la leche condensada, la leche y el café
4. Cubrimos la base y las paredes de la flanera con el caramelo. Dejamos enfriar.
5. Añadimos agua caliente.
6. Echamos la mezcla en la flanera hasta cubrir algo más de la mitad de su capacidad.
7. Introducimos la flanera al baño María cuando el agua esté hirviendo.
8. Dejamos 2,5 horas a temperatura alta.
9. Sacamos desmoldamos y servimos



SARDINAS EN ESCABECHE

- En olla lenta mecánica de Jata -



4,5h



Ref. JEOL2135



2 raciones

INGREDIENTES

- 6 sardinas
- 2 zanahorias
- 3 cebollas
- 1 hoja de laurel
- 1 cabeza de ajos
- 200ml de aceite de oliva
- 125ml de vinagre de manzana
- 250ml de agua
- 10 granos de pimienta negra
- Sal
- Harina

PREPARACIÓN

1. Salpimentamos y enharinamos las sardinas.
2. Echamos un poco de aceite en la cuba.
3. Cortamos la cebolla, el ajo y las zanahorias. Las colocamos en la olla.
4. En una sartén con aceite freímos las sardinas.
5. Salpimentamos y añadimos el laurel, el agua y el vinagre.
6. Cocinamos durante 3,5 horas a temperatura alta.
7. Añadimos las sardinas y dejamos otra hora más.
8. Dejamos enfriar y servimos.



COSTILLAS DE TERNERA BRASEADAS AL VINO TINTO

- En olla lenta mecánica de Jata -



6h



Ref. JEOL2135



2 raciones

INGREDIENTES

- 1kg de costilla de ternera
- 500ml de caldo de ternera
- 500ml de vino tinto
- 2 zanahorias
- 2 chalotas
- Un puerro
- Una cebolla
- 20g de azúcar
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN

1. Pelamos y cortamos todas las verduras y hortalizas.
2. Salpimentamos la costilla de ternera.
3. Sellamos hasta dorarla con un poco de aceite de oliva.
4. Vertemos el caldo de ternera.
5. Pochamos las verduras en la sartén.
6. Colocamos la costilla, las verduras y el vino tinto.
7. Cocinamos durante 6 horas a temperatura alta.
8. Sacamos la costilla, colamos y dejamos reducir. Apagamos y servimos.



ALBÓNDIGAS CON TOMATE

- En olla lenta mecánica de Jata -



2h



Ref. JEOL2135



4 raciones

INGREDIENTES

- 600g de carne picada de ternera
- 70g de miga de pan
- 100ml de leche
- 1 huevo
- 2 dientes de ajo
- Perejil fresco picado
- Queso Grana padano rallado
- Pimienta negra
- 300ml de salsa de tomate
- Sal

PREPARACIÓN

1. Desmenuzamos el pan y picamos el ajo y el perejil.
2. Incorporamos el queso rallado previamente.
3. Añadimos el huevo y la carne picada.
4. Mezclamos todo muy bien.
5. Añadimos la salsa de tomate y la pimienta recién molida a la cuba.
6. Damos forma a las albóndigas.
7. Marcamos las albóndigas en una sartén.
8. Añadimos las albóndigas y cocinamos durante 2h a temperatura alta.
9. Apagamos y servimos.



PISTO MANCHEGO

- En olla lenta mecánica de Jata -



4h



Ref. JEOL2135



4 raciones

INGREDIENTES

- Una cebolla grande
- 2 pimientos verdes italianos
- Un pimiento rojo
- 300g de tomate triturado
- 3 dientes de ajo
- Un calabacín grande
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

PREPARACIÓN

1. Echamos en la cuba un chorrito de aceite.
2. Cortamos el calabacín y el pimiento verde italiano.
3. Hacemos lo mismo con el pimiento rojo.
4. Cortamos también la cebolla y añadimos.
5. Picamos el ajo y añadimos a la cuba junto con el tomate triturado.
6. Cocinamos durante 4 horas a temperatura alta. Apagamos y servimos.

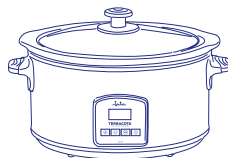


CALDO DE PUCHERO

- En olla lenta digital de Jata -



4h



Ref. JEOL2145



6 raciones

INGREDIENTES

- 200g de garbanzos ya cocidos
- 200g de fideos
- 200g de carne de ternera para estofar
- Un hueso de costilla de cerdo salado
- Un trozo de tocino fresco salado
- Un hueso de espinazo salado
- Un hueso de jamón
- 2 muslos de pollo
- Un puerro y un nabo
- 2 zanahorias
- 2 patatas
- Medio tallo de apio

PREPARACIÓN

1. Pelamos y cortamos todas las verduras y hortalizas.
2. En una olla aparte cocinamos todas las carnes.
3. Encendemos y programamos 4 horas aproximadamente.
4. Incorporamos las carnes a la olla lenta y dejamos cocinar.
5. Añadimos las verduras y hortalizas troceadas.
6. Cuando queden pocos minutos añadimos los fideos y los garbanzos cocidos.
7. Servimos el caldo y las carnes al gusto.

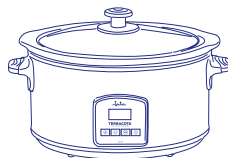


FABADA ASTURIANA

- En olla lenta digital de Jata -



4h



Ref. JEOL2145



6 raciones

INGREDIENTES

- 500g de fabes previamente remojadas durante 12h
- 6 hebras de azafrán
- Compango (chorizo, morcilla y panceta)
- Un diente de ajo
- 200ml de agua
- Sal (opcional)

PREPARACIÓN

1. Encendemos y programamos 4 horas aproximadamente.
2. Añadimos agua fría y las fabes previamente remojadas.
3. Añadimos el ajo y el compango.
4. Vertemos el agua caliente sobre las hebras de azafrán. Añadimos.
5. Dejamos cocinar lentamente.
6. Extraemos la cuba de la olla y servimos.

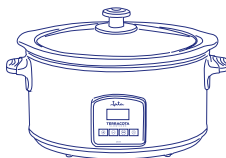


POLLO ASADO

- En olla lenta digital de Jata -



6h



Ref. JEOL2145



4 raciones

INGREDIENTES

- Un pollo de 1,5kg aproximadamente
- Una chalota
- Un limón
- Una cabeza de ajo
- 2 cucharadas de orégano
- Verduras al gusto como guarnición
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva

PREPARACIÓN

1. Encendemos y programamos 6 horas aproximadamente.
2. Cortamos el limón, la chalota y la cabeza de ajo.
3. Espolvoreamos el orégano por toda la superficie.
4. Introducimos el pollo y añadimos un poco de aceite.
5. Mientras, hacemos a la plancha unas verduras como guarnición.
6. Precalentamos el horno a 220° y horneamos 10 minutos en modo grill.

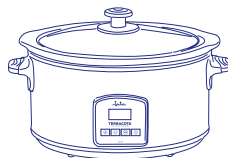


COSTILLAS A LA BBQ

- En olla lenta digital de Jata -



3h



Ref. JEOL2145



2 raciones

INGREDIENTES

- 1,2kg de costillas de cerdo
- 2 cucharaditas de pimentón dulce
- 2 cucharaditas de ajo en polvo
- 2 cucharaditas de cebolla en polvo
- 250ml de cerveza
- 200g de salsa barbacoa
- Sal
- Pimienta

PREPARACIÓN

1. En un bowl mezclamos la sal y la pimienta.
2. Hacemos lo mismo con el ajo, el pimentón y la cebolla en polvo.
3. Mezclamos todo muy bien.
4. Encendemos y programamos 3h a temperatura alta.
5. Añadimos la cerveza.
6. Adobamos las costillas con la mezcla de especias.
7. Introducimos las costillas dentro de la cuba.
8. Sacamos las costillas y las cubrimos con salsa barbacoa.
9. Horneamos durante 10 minutos en horno precalentado a 220° y función grill.
10. Servimos con un poco de cebollino picado por encima.



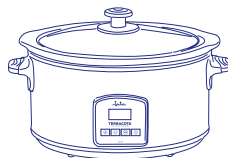


POTAJE DE GARBANZOS CON BACALAO

- En olla lenta digital de Jata -



4h



Ref. JEOL2145



6 raciones

INGREDIENTES

- 500g de garbanzos cocidos
- 300g de bacalao desmigado y desalado
- 150g de espinacas frescas
- 3 huevos
- 250g de tomate triturado
- Una cebolla, un puerro y un pimiento verde
- Un diente de ajo
- Una hoja de laurel
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y perejil

PREPARACIÓN

1. Programamos 4 horas a temperatura alta.
2. Echamos un chorrito de aceite.
3. Picamos el puerro y lo añadimos.
4. Hacemos lo mismo con el ajo y el pimiento verde.
5. Picamos también las espinacas y las añadimos a la cuba.
6. Añadimos el tomate triturado.







10 RECETAS

CON OLLAS LENTAS

Disfruta de las mejores recetas en tu hogar

Lata
DESDE 1943