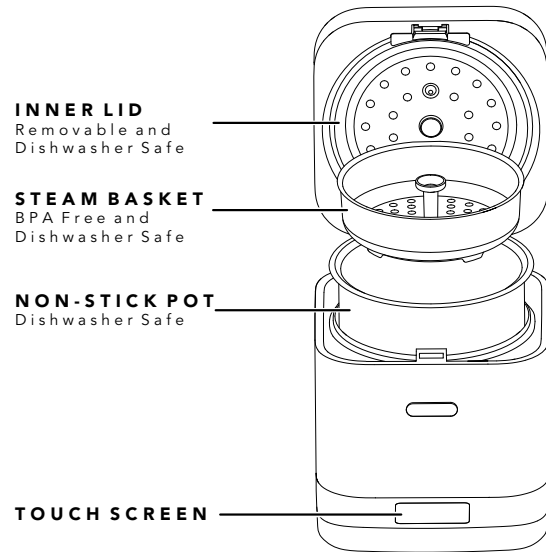


KitchenAid®

WELCOME!
BIENVENUE!
¡BIENVENIDO!



Product Overview



Explore Feature Modes

Automated Cooking Cycle Presets

to measure ingredients and assist you in adding the correct amount of water to achieve optimal results with your preferred texture.

Custom Cooking Cycle Presets

to experiment beyond the automated preset options and save for future use

Learn more



Soak Mode

to prepare grains and beans before cooking

Keep Warm Mode

to keep cooked grains warm for up to 6 hours

Clean Mode

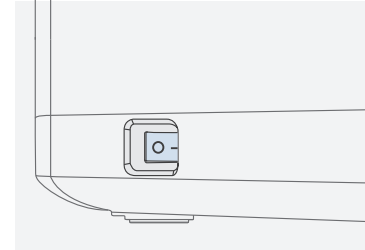
to easily clean and maintain

Quick Start Guide

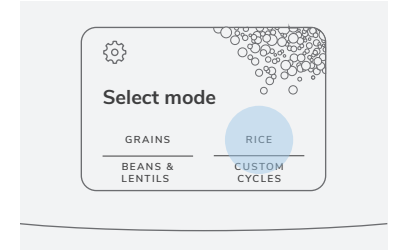
- Pro Tips:** 1. For best results, rinse rice to remove excess starch before cooking.
2. Add a tsp of butter/oil when making oatmeal to help control boil over.

NOTE: Make sure the area around the machine is clear and that nothing is resting on it. Failure to do so could affect the scale in the base of the machine and could lead to inaccurate weight sensing.

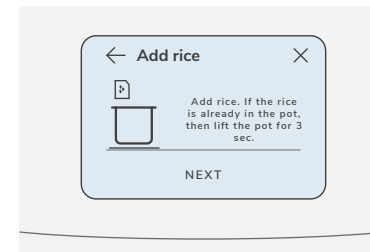
1. Turn on the switch on left side.



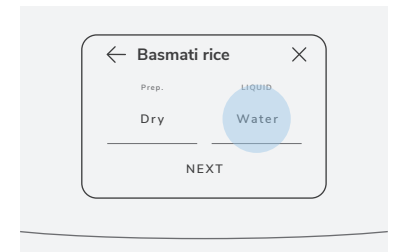
2. Select Mode for Cooking, Steaming, Soaking.



3. Follow prompts for adding food.



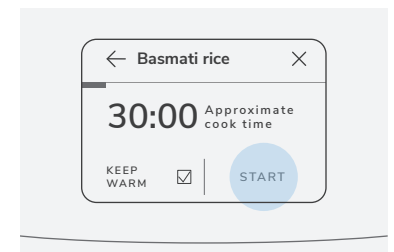
4. Pick your preparation method and liquid type to cook.



5. Follow the instructions for adding the cooking liquid, pouring it slowly until it reaches the target range for your preferred texture.



6. Select Start.



Cook Times and Capacities

		APPROXIMATE COOK TIME	CAPACITY CUPS (GRAMS)			
		Max Capacity Soft Texture	Min (dry)	Max (dry)	Max (rinsed)	Max (soaked)
Grains	Steel Cut Oats	70 minutes	0.5 (88)	2.4 (425)	N/A	N/A
	Rolled Oats	30 minutes	0.5 (48)	2.4 (230)	N/A	N/A
	Quinoa	35 minutes	0.75 (129)	2.4 (415)	2.6 (455)	N/A
	Pearled Barley	90 minutes	0.75 (162)	1.6 (345)	1.9 (415)	2.3 (500)
	Farro	60 minutes	0.75 (156)	1.6 (335)	1.9 (400)	2.4 (490)
Rice	White Rice (short grain)	45 minutes	0.75 (142.5)	3.6 (685)	4.0 (750)	N/A
	Sushi Rice	50 minutes	0.75 (142.5)	3.6 (685)	4.0 (750)	N/A
	White Rice (long grain)	50 minutes	0.75 (142.5)	3.6 (685)	4.0 (750)	N/A
	Brown Rice (short grain)	85 minutes	0.75 (142.5)	3.6 (685)	4.0 (750)	N/A
	Brown Rice (long grain)	90 minutes	0.75 (142.5)	3.6 (685)	4.0 (750)	N/A

		APPROXIMATE COOK TIME	CAPACITY CUPS (GRAMS)			
		Max Capacity Soft Texture	Min (dry)	Max (dry)	Max (rinsed)	Max (soaked)
Rice	Basmati Rice	45 minutes	0.75 (142.5)	3.6 (685)	4.3 (810)	N/A
	Jasmine Rice	45 minutes	0.75 (142.5)	3.6 (685)	4.3 (810)	N/A
Beans	Brown/ Green Lentils	35 minutes	0.5 (90)	1.7 (300)	1.7 (300)	N/A
	Chickpeas	90 minutes (soaked)/ 150 minutes (dry)	0.5 (100)	1.5 (300)	1.5 (300)	2.0 (600)
	Black Beans	90 minutes (soaked)/ 150 minutes (dry)	0.5 (100)	1.5 (300)	1.5 (300)	2.0 (600)
	Pinto Beans	90 minutes (soaked)/ 150 minutes (dry)	0.5 (82)	1.8 (300)	1.8 (300)	2.3 (600)

Recipe Guide



English



Give your dishes an extra dose of deliciousness by putting some of our favorite recipes into play.

Creamy Oats with Caramelized Bananas

Special Equipment: KitchenAid® Compact Grain and Rice Cooker;
12" (30 cm) fry pan

Cook Time: 60 minutes

Servings: 4

Ingredients

1 cup (144 g) steel cut oats
2 Tbsp. (28 g) butter
3 Tbsp. (63 g) honey
2 (135 g each) bananas

For garnish:

Flake salt
Cream or milk of choice

Instructions

1. Using the KitchenAid® Compact Grain and Rice Cooker, select the Steel Cut Oats menu option. Add the specified amount of oats, and select NEXT.
2. Set cooking liquid to water. Add the recommended amount of water to reach "regular" texture. Allow oats to cook.
3. Fry the bananas for 2–3 minutes on medium-high, then use a spatula to flip bananas, reduce heat to medium, and fry the other side. When golden, remove from heat and set aside.
4. When oatmeal is ready, portion into bowls and spoon the caramelized bananas and sauce over the top. Add a splash of milk of choice and sprinkle flake salt over the top. Serve immediately.

PRO TIP

For a vegan option, use coconut oil for the butter and maple syrup for the honey to caramelize the banana slices.





Kimchi Brown Fried Rice

Special Equipment: KitchenAid® Compact Grain and Rice Cooker; 5 quart sauté pan

Cooking Time: 95 minutes

Servings: 4 servings

Ingredients

1 cup (185 g) uncooked long grain brown rice
 3 Tbsp. (40 g) toasted sesame oil, divided
 2 large (4–5 g each) garlic cloves, crushed
 8 oz. (226 g) enoki mushrooms, ends trimmed (See Pro Tip for substitution)
 2 tsp. (12 g) gochujang paste
 1–1 ½ cups (150–225 g) cabbage kimchi
 2 Tbsp. (30 mL) kimchi juice
 3 green onions (45 g), thinly sliced
 2–3 Tbsp. (5–7 g) crumbled dried seaweed (gim or nori)
 Optional add-ins or toppings: fried eggs, sliced Spam

Instructions

1. Using the KitchenAid® Compact Grain and Rice Cooker, select the Long Grain Brown Rice menu option. Add the specified amount of rice, and select NEXT.
2. Set cooking liquid to water. Add the recommended amount of water to reach “regular” texture. Allow rice to cook. When rice is cooked, remove the bowl from the cooker and let it cool uncovered for 10 minutes, fluffing occasionally to release the heat and steam.
3. Thinly slice garlic and then mash with a fork until crushed. Add the garlic and gochujang to the mushrooms, stir, and continue to sauté the mixture for another minute. Use a wooden spatula to scrape the pan and move the mushroom mixture to the side.
4. Swirl the remaining sesame oil in the pan, then add the cooked rice to the oil. Use the spatula to turn the rice in the oil to coat, then pull the mushroom mixture on top of the rice and spread the rice flat into the full bottom of the pan. Allow the rice to fry for a minute, undisturbed, then fry for another 2–3 minutes, stirring occasionally and scraping the pan as you fry.
5. Add in the chopped kimchi and kimchi juice over the rice, stir to fully incorporate, then press rice into a flat layer in the pan. Fry, undisturbed, for another minute. Turn off heat, top with chopped green onions and crumbled seaweed, stir, then serve.

PRO TIP

Use crimini mushrooms as a substitute for enoki mushrooms.



Refried Black Beans

Special Equipment: KitchenAid® Compact Grain and Rice Cooker; large slotted spoon;
5 quart sauté pan

Cook Time: 110 minutes

Servings: 4 servings

Ingredients

- 7 oz. (200 g) dry black beans, rinsed
- 5 Tbsp. (65 g) olive oil
- 1 large (300 g) onion, finely diced
- 4 whole (2 g) dried chile de arbol
- 3 (4–5 g each) garlic cloves, finely minced
- 1 tsp. (4 g) cumin
- 2 tsp. (12 g) sea salt
- 2 Tbsp. (2 g) minced fresh cilantro
- 1 Tbsp. (15 mL) lime juice

Instructions

1. Using the KitchenAid® Compact Grain and Rice Cooker, select the Black Bean menu option. Add the specified amount of beans and select NEXT.
2. Set cooking liquid to water. Add the recommended amount of water and allow the beans to cook.
3. When about ten minutes remain on the bean cooking cycle, heat the sauté pan on medium-high heat and add 2 tablespoons (26 g) oil. Once the oil is sizzling, add the diced onion and reduce heat to medium. Stir onions into oil to fully coat, then cover and sauté for 3–4 minutes, stirring occasionally.
4. Add another tablespoon (13 g) of olive oil, the chiles de arbol, minced garlic and the cumin. Stir to fully incorporate the mixture into the oil, and allow to fry for another minute stirring constantly.
5. Use your spatula to gather all the mixture to the side of the pan. Increase the heat to medium-high, add the remaining oil into the pan, and spoon the cooked

beans into the fry pan 2–3 slotted spoonfuls at a time, mashing with the back of the spoon then stirring, mashing then stirring.

6. When beans are mostly mashed and mixture is thick, add another 2–3 slotted spoonfuls and continue the same process – mash, stir, mash stirring constantly – until all beans are incorporated. Add a bit of bean water at a time if beans start to stick or become too thick during this process. (NOTE: the more bean water you use the looser the final bean consistency.)
7. When beans are desired consistency, turn off heat and stir in minced cilantro, salt, and lime juice.

PRO TIP

Dial up or down the spice levels in this recipe by adding more or fewer chile de arbol, which offers a mild spicy kick.



Aperçu du produit

COUVERCLE INTÉRIEUR

Amovible et lavable au lave-vaisselle

PANIER À VAPEUR

Sans BPA et lavable au lave-vaisselle

POT ANTIADHÉSIF

Lavable au lave-vaisselle

ÉCRAN TACTILE

Explorer les modes de fonctionnement

Préréglages du programme de cuisson automatisé

pour mesurer les ingrédients et vous aider à ajouter la bonne quantité d'eau et obtenir des résultats optimaux et la texture de votre choix.

Programme préréglé de cuisson personnalisée

Pour expérimenter au-delà des options préréglées automatisées et sauvegarder pour une utilisation ultérieure

En savoir plus



Mode trempage

pour préparer les grains et les haricots avant la cuisson

Mode maintien au chaud

Pour maintenir les grains cuits au chaud pendant 6 heures maximum

Mode nettoyage

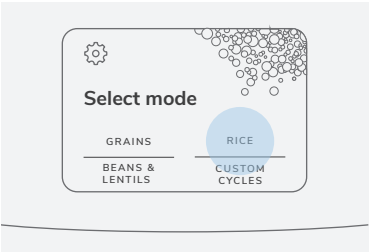
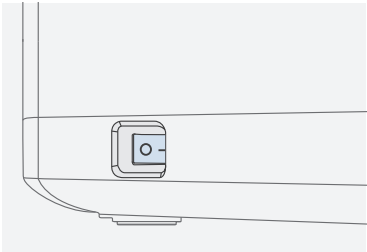
Pour nettoyer et entretenir facilement

Guide de Démarrage rapide

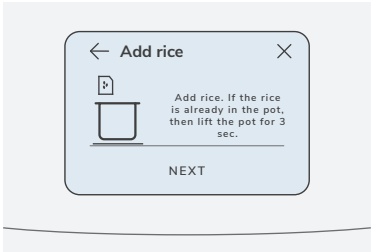
- Astuces d'experts :**
- 1. Pour obtenir les meilleurs résultats, rincer le riz pour éliminer l'excès d'amidon avant de le cuire.
 - 2. Ajouter une cuillère à thé de beurre/d'huile lors de la préparation du gruaud pour aider à limiter les débordements.

REMARQUE : S'assurer qu'il n'y a rien dans la zone autour de la machine et sur la machine. Le non-respect de cette consigne peut affecter la balance située à la base de la machine et entraîner une mauvaise détection du poids.

- 1. **Mettre l'interrupteur** sur le côté gauche sur Marche (On).
- 2. **Sélectionner le mode** Cuisson (Cooking), Cuisson à la vapeur (Steaming) ou Trempage (Soaking).



- 3. **Suivre les instructions** pour ajouter des aliments.
- 4. **Choisir la méthode** de préparation et le type de liquide pour la cuisson.



- 5. **Suivre les instructions** pour ajouter le liquide de cuisson, en le versant lentement jusqu'à ce qu'il atteigne la quantité cible nécessaire pour obtenir la texture souhaitée.
- 6. **Sélectionner Mise en marche (Start)**



Temps de cuisson et capacités

		DURÉE DE CUISSON APPROXIMATIVE	CAPACITÉ TASSES (GRAMMES)			
		Capacité maximale Texture moelleuse	Min (sec)	Max (sec)	Max (rincé)	Max (trempé)
Grains	Avoine concassée	70 minutes	0,5 (88)	2,4 (425)	S. O.	S. O.
	Flocons d'avoine	30 minutes	0,5 (48)	2,4 (230)	S. O.	S. O.
	Quinoa	35 minutes	0,75 (129)	2,4 (415)	2,6 (455)	S. O.
	Orge perlé	90 minutes	0,75 (162)	1,6 (345)	1,9 (415)	2,3 (500)
	Farro	60 minutes	0,75 (156)	1,6 (335)	1,9 (400)	2,4 (490)
Riz	Riz blanc (grains courts)	45 minutes	0,75 (142,5)	3,6 (685)	4,0 (750)	S. O.
	Riz à sushi	50 minutes	0,75 (142,5)	3,6 (685)	4,0 (750)	S. O.
	Riz blanc (grains longs)	50 minutes	0,75 (142,5)	3,6 (685)	4,0 (750)	S. O.
	Riz brun (grains courts)	85 minutes	0,75 (142,5)	3,6 (685)	4,0 (750)	S. O.
	Riz brun (grains longs)	90 minutes	0,75 (142,5)	3,6 (685)	4,0 (750)	S. O.

		DURÉE DE CUISSON APPROXIMATIVE	CAPACITÉ TASSES (GRAMMES)			
		Capacité maximale Texture moelleuse	Min (sec)	Max (sec)	Max (rincé)	Max (trempé)
Riz	Riz basmati	45 minutes	0,75 (142,5)	3,6 (685)	4,3 (810)	S. O.
	Riz au jasmin	45 minutes	0,75 (142,5)	3,6 (685)	4,3 (810)	S. O.
Haricots	Lentilles brunes/vertes	35 minutes	0,5 (90)	1,7 (300)	1,7 (300)	S. O.
	Pois chiches	90 minutes (trempé)/ 150 minutes (sec)	0,5 (100)	1,5 (300)	1,5 (300)	2,0 (600)
	Haricots noirs	90 minutes (trempé)/ 150 minutes (sec)	0,5 (100)	1,5 (300)	1,5 (300)	2,0 (600)
	Haricots pinto	90 minutes (trempé)/ 150 minutes (sec)	0,5 (82)	1,8 (300)	1,8 (300)	2,3 (600)

Guide de recettes



Rendez vos plats encore plus délicieux en utilisant nos recettes préférées.

Flocons d'avoine crémeux aux bananes caramélisées

Équipement spécial : Cuiseur de riz et de grains compact KitchenAid®;
poêle à frire de 12 po (30 cm)
Durée de cuisson : 60 minutes
Portions : 4

Ingrédients

1 tasse (144 g) d'avoine concassée
2 c. à table (28 g) de beurre
3 c. à table (63 g) de miel
2 (135 g chacune) bananes

Pour la garniture :

Sel en flocons
Crème ou lait au choix

Instructions

1. À l'aide du cuiseur de riz et de grains compact KitchenAid®, sélectionner l'option de menu SAvoine concassée (Steel Cut Oats). Ajouter la quantité d'avoine spécifiée et sélectionner SUIVANT (NEXT).
2. Placer le liquide de cuisson à Eau (Water). Ajouter la quantité d'eau recommandée pour obtenir la texture « normale » (regular). Laisser cuire l'avoine.
3. Faire frire les bananes de 2 à 3 minutes à feu moyen-élevé, puis utiliser une spatule pour retourner les bananes, réduire le feu à moyen, et faire frire l'autre côté. Lorsqu'elles sont bien dorées, retirer du feu et garder de côté.
4. Lorsque les flocons d'avoine sont prêts, les verser en portions dans des bols et ajouter les bananes caramélisées et la sauce sur le dessus. Ajouter un filet de lait de votre choix et saupoudrer de sel en flocons. Servez immédiatement.

ASTUCE D'EXPERT

Pour une option végétalienne, utiliser de l'huile de noix de coco à la place du beurre et du sirop d'érable.





Riz brun frit au kimchi

Équipement spécial : Cuiseur de riz et de grains compact KitchenAid®; poêle à sauter de 5 pintes

Durée de cuisson : 95 minutes

Portions : 4 portions

Ingrédients

1 tasse (185 g) de riz brun à grains longs non cuit
 3 c. à table (40 g) d'huile de sésame grillée, divisée
 2 grosses gousses d'ail (4 à 5 g chacune), écrasées
 8 oz (226 g) de champignons enoki, extrémités parées (voir l'astuce d'expert pour une substitution)
 2 c. à thé (12 g) de pâte de gochujang
 1 à 1 ½ tasse (150 à 225 g) de choux kimchi
 2 c. à table (30 ml) de jus kimchi
 3 oignons verts (45 g), finement tranchés
 2 à 3 c. à table (5 à 7 g) d'algues séchées émiettées (gim ou nori)
 Compléments ou garnitures en option : œufs frits, Spam en tranches

Instructions

1. À l'aide du cuiseur de riz et de grains compact KitchenAid®, sélectionner l'option de menu Riz brun à grains longs (Long Grain Brown Rice). Ajouter la quantité de riz spécifiée et sélectionner SUIVANT (NEXT).
2. Placer le liquide de cuisson à Eau (Water). Ajouter la quantité d'eau recommandée pour obtenir la texture « normale » (regular). Laisser cuire le riz. Lorsque le riz est cuit, retirer le bol du cuiseur et laisser refroidir sans couvrir pendant 10 minutes en touillant à l'occasion pour laisser sortir la chaleur et la vapeur.
3. Couper l'ail en fines tranches, puis les écraser avec une fourchette. Ajouter l'ail et la pâte de gochujang aux champignons, touiller et continuer à faire sauter le tout pendant une autre minute. Utiliser une spatule en bois pour racler la poêle et placer le mélange de champignons sur un côté.
4. Ajouter ce qu'il reste d'huile de sésame dans la poêle, puis le riz cuit sur l'huile. Utiliser la spatule pour mélanger le riz et l'huile, puis ramener les champignons sur le dessus du riz et répartir le riz sur toute la surface de la poêle. Laisser le riz frire pendant une minute sans toucher à rien, puis un autre 2 à 3 minutes en touillant et raclant la poêle à l'occasion.
5. Ajouter le kimchi haché et le jus de kimchi sur le riz, touiller pour bien incorporer, puis presser sur le riz pour en faire une couche plate dans la poêle. Laisser frire sans toucher pendant une autre minute. Fermer le feu, ajouter des oignons verts et des algues en miettes, touiller, puis servir.

ASTUCE D'EXPERT

Utiliser des champignons crimini à la place des champignons enoki.



Haricots noirs frits

Équipement spécial : Cuiseur de riz et de grains compact KitchenAid®; grande cuillère à égoutter; poêle à sauter de 5 pintes

Durée de cuisson : 110 minutes

Portions : 4 portions

Ingrédients

- 7 oz (200 g) de haricots noirs secs, rincés
- 5 c. à table (65 g) d'huile d'olive
- 1 gros oignon (300 g), finement coupé en dés
- 4 piments de árbol entier (2 g) séché
- 3 (4 à 5 g chacun) gousses d'ail, finement hachées
- 1 c. à thé (4 g) de cumin
- 2 c. à thé (12 g) de sel
- 2 c. à table (2 g) de coriandre fraîche hachée
- 1 c. à table (15 ml) de jus de lime

Instructions

1. À l'aide du cuiseur de riz et de grains compact KitchenAid®, sélectionner l'option de menu Haricot noir (Black Bean). Ajouter la quantité de haricots spécifiée et sélectionner SUIVANT (NEXT).
2. Placer le liquide de cuisson à Eau (Water). Ajouter la quantité d'eau recommandée et laisser cuire les haricots.
3. Lorsqu'il ne reste plus que 10 minutes au programme de cuisson des haricots, faire chauffer la poêle à sauter à feu moyen-élevé et ajouter 2 c. à table (26 g) d'huile. Dès que l'huile grésille, ajouter l'oignon et réduire le feu à moyen. Touiller les oignons pour bien les recouvrir d'huile, puis couvrir et faire sauter de 3 à 4 minutes en touillant à l'occasion.
4. Ajouter une autre c. à table (13 g) d'huile d'olive, les piments de árbol, l'ail émincé et le cumin. Touiller pour bien tout mélanger avec l'huile et laisser frire une autre minute en touillant à l'occasion.
5. Utiliser une spatule pour placer tous les ingrédients sur un côté de la poêle. Augmenter le feu à moyen-élevé, ajouter

l'huile restante dans la poêle, puis ajouter les haricots cuits à raison de 2 à 3 cuillères à égoutter à la fois, écraser avec le dos de la cuillère, touiller, écraser et touiller à nouveau.

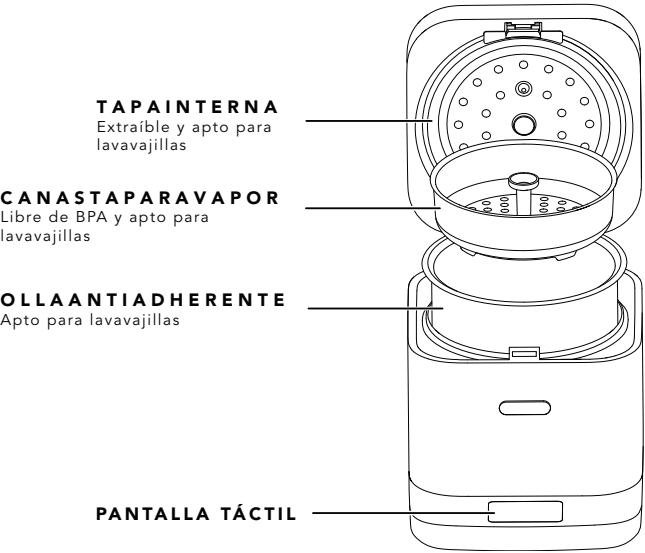
6. Lorsque les haricots sont bien écrasés et que le tout donne un mélange épais, ajouter 2 à 3 autres cuillères à égoutter et poursuivre avec la même méthode : écraser, touiller, écraser, touiller continuellement jusqu'à ce que tous les haricots aient été ajoutés. Ajouter un peu de l'eau de cuisson des haricots à la fois si les haricots commencent à coller ou deviennent trop épais pendant cette opération. (REMARQUE : plus il y a d'eau ajoutée, plus le résultat final sera liquide.)
7. Lorsque les haricots atteignent la consistance souhaitée, fermer le feu et ajouter la coriandre émincée, le sel et le jus de lime.

ASTUCE D'EXPERT

Modifier l'assaisonnement de la recette en ajoutant plus ou moins de piments de árbol, lequel ajoute une touche épicée.



Descripción general del producto



Explorar los Modos de Función

Preajustes de ciclos de cocción automatizados para medir los ingredientes y ayudarle a agregar la cantidad correcta de agua para lograr resultados óptimos con la textura que prefiera.

Preajustes de ciclos de cocción personalizados para experimentar más allá de las opciones preestablecidas automatizadas y guardarlas para usarlas en el futuro



Modo Remojo para preparar cereales y frijoles antes de cocinarlos

Modo Mantener caliente para mantener calientes los cereales cocidos hasta 6 horas.

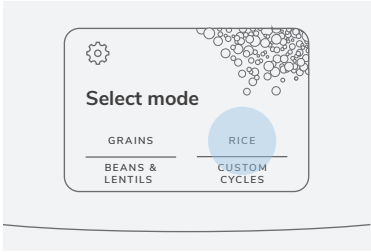
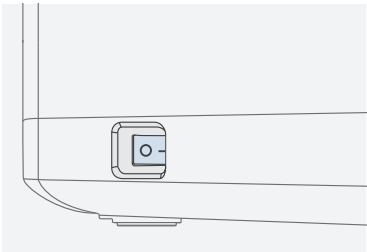
Modo Limpiar para una fácil limpieza y mantenimiento

Guía de inicio rápido

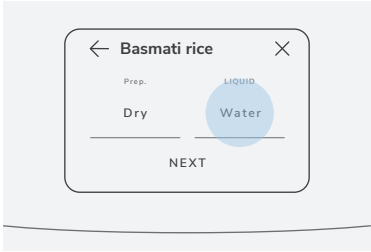
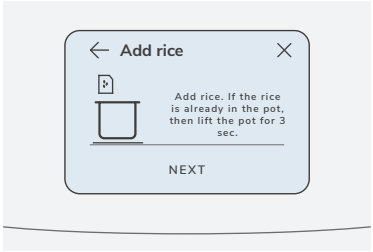
Consejos profesionales: 1. Para los mejores resultados, enjuague el arroz para eliminar el exceso de almidón antes de cocinarlo.
2. Agregue una cucharadita de mantequilla/aceite al hacer avena para ayudar a controlar la ebullición.

NOTA: Asegúrese de que el área alrededor de la máquina esté despejada y que nada descansa sobre ella. No hacerlo podría afectar la báscula en la base de la máquina y podría dar lugar a una detección de peso inexacta.

1. Encienda el interruptor del lado izquierdo.
2. Seleccione el modo para cocción (Cooking), vapor (Steaming), remojo (Soaking).



3. Siga las instrucciones para añadir alimentos.
4. Elija el método de preparación y el tipo de líquido para cocinar.



5. Siga las instrucciones para agregar el líquido de cocción, vertiéndolo lentamente hasta que alcance el rango objetivo para su textura preferida.
6. Seleccione Inicio (Start)



Tiempos de cocción y capacidades

		TIEMPO DE COCCIÓN APROX.	CAPACIDAD TAZAS (GRAMOS)			
		Capacidad máxima Textura suave	Mín. (seco)	Máx. (seco)	Máx. (enjuagado)	Máx. (remojado)
Cereales	Avena cortada	70 minutos	0,5 (88)	2,4 (425)	N/D	N/D
	Copos de avena	30 minutos	0,5 (48)	2,4 (230)	N/D	N/D
	Quinoa	35 minutos	0,75 (129)	2,4 (415)	2,6 (455)	N/D
	Cebada perlada	90 minutos	0,75 (162)	1,6 (345)	1,9 (415)	2,3 (500)
	Farro	60 minutos	0,75 (156)	1,6 (335)	1,9 (400)	2,4 (490)
Arroz	Arroz blanco (grano corto)	45 minutos	0,75 (142,5)	3,6 (685)	4,0 (750)	N/D
	Arroz sushi	50 minutos	0,75 (142,5)	3,6 (685)	4,0 (750)	N/D
	Arroz blanco (grano largo)	50 minutos	0,75 (142,5)	3,6 (685)	4,0 (750)	N/D
	Arroz integral (grano corto)	85 minutos	0,75 (142,5)	3,6 (685)	4,0 (750)	N/D
	Arroz integral (grano largo)	90 minutos	0,75 (142,5)	3,6 (685)	4,0 (750)	N/D

		TIEMPO DE COCCIÓN APROX.	CAPACIDAD TAZAS (GRAMOS)			
		Capacidad máxima Textura suave	Mín. (seco)	Máx. (seco)	Máx. (enjuagado)	Máx. (remojado)
Arroz	Arroz basmati	45 minutos	0,75 (142,5)	3,6 (685)	4,3 (810)	N/D
	Arroz jazmín	45 minutos	0,75 (142,5)	3,6 (685)	4,3 (810)	N/D
Frijoles	Lentejas marrones/verdes	35 minutos	0,5 (90)	1,7 (300)	1,7 (300)	N/D
	Garbanzos	90 minutos (remojado)/ 150 minutos (seco)	0,5 (100)	1,5 (300)	1,5 (300)	2,0 (600)
	Frijoles negros	90 minutos (remojado)/ 150 minutos (seco)	0,5 (100)	1,5 (300)	1,5 (300)	2,0 (600)
	Frijoles pintos	90 minutos (remojado)/ 150 minutos (seco)	0,5 (82)	1,8 (300)	1,8 (300)	2,3 (600)

Guía de recetas



Dé a sus platos una dosis extra de exquisitez poniendo en juego algunas de nuestras recetas favoritas.

Avena cremosa con bananas caramelizadas

Equipamiento especial: Cocedor de arroz y cereales compacto KitchenAid® ;
Sartén de 12" (30 cm)
Tiempo de cocción: 60 minutos
Porciones: 4

Ingredientes

1 taza (144 g) de avena cortada
2 cucharadas (28 g) de mantequilla
3 cucharadas (63 g) de miel
2 bananas (135 g cada uno)

Para acompañar:

Sal en escamas
Nata o leche a elegir

Instrucciones

1. Con el cocedor de arroz y cereales compacto KitchenAid®, seleccione la opción del menú Avena cortada (Steal Cut Oats). Agregue la cantidad especificada de avena y seleccione SIGUIENTE (NEXT).
2. Ponga el líquido de cocción en Agua (Water). Agregue la cantidad de agua recomendada para alcanzar la textura "regular". Deje que la avena se cocine.
3. Fría las bananas durante 2–3 minutos a fuego medio-alto, después utilice una espátula para darles la vuelta, reduzca el fuego a medio y fría el otro lado. Cuando estén doradas, retírelas del fuego y resérvelas.
4. Cuando los copos de avena estén listos, repártalos en cuencos y vierta por encima las bananas caramelizadas y la salsa. Añada un chorrito de leche de su elección y espolvoree sal en escamas por encima. Sirva de inmediato.

CONSEJO PROFESIONAL:

Para una opción vegana, utilice aceite de coco en lugar de la mantequilla y sirope de arce en lugar de la miel para caramelizar las rodajas de banana.





Arroz frito integral con kimchi

Equipamiento especial: Cocedor de arroz y cereales compacto KitchenAid® ; Sartén para sofreír de 5 cuartos

Tiempo de cocción: 95 minutos

Porciones: 4 porciones

Ingredientes

1 taza (185 g) de arroz integral de grano largo sin cocer
 3 cucharadas (40 g) de aceite de sésamo tostado, dividido
 2 dientes de ajo grandes (4–5 g cada uno), triturados
 8 oz. (226 g) de hongos enoki, extremos recortados (consulte el Consejo profesional para sustitución)
 2 cucharaditas (12 g) de pasta de gochujang
 1–1 ½ tazas (150–225 g) de kimchi de repollo
 2 cucharadas (30 mL) de jugo de kimchi
 3 cebollas verdes (45 g), en rebanadas delgadas
 2–3 cucharadas (5–7 g) de algas desmenuzadas secas (gim o nori)
 Complementos o aderezos opcionales: huevos fritos, lonchas de jamón

Instrucciones

1. Con el cocedor de arroz y cereales compacto KitchenAid®, seleccione la opción del menú Arroz integral de grano largo (Long Grain Brown Rice). Agregue la cantidad especificada de arroz y seleccione SIGUIENTE (NEXT).
2. Ponga el líquido de cocción en Agua (Water). Agregue la cantidad de agua recomendada para alcanzar la textura “regular”. Deje que el arroz se cocine. Cuando el arroz esté cocido, retire el tazón del cocedor y déjelo enfriar destapado durante 10 minutos, esponjándolo de vez en cuando para que suelte el calor y el vapor.
3. Corte el ajo en láminas finas y aplástelo con un tenedor hasta que quede machacado. Añada el ajo y el gochujang a los hongos, remueva y siga salteando la mezcla un minuto más. Utilice una espátula de madera para raspar la sartén y apartar la mezcla de hongos.
4. Remueva el resto del aceite de sésamo en la sartén y añada el arroz cocido al aceite. Utilice la espátula para dar la vuelta al arroz en el aceite para cubrirlo, luego ponga la mezcla de hongos encima del arroz y extienda el arroz de forma plana en todo el fondo de la sartén. Deje que el arroz se fría durante un minuto, sin removerlo, y después fríalo durante otros 2–3 minutos, removiendo de vez en cuando y rascando la sartén mientras se fríe.
5. Añada el kimchi picado y el jugo de kimchi sobre el arroz, remuévalo para incorporarlo completamente y, a continuación, presione el arroz hasta formar una capa plana en la sartén. Fría, sin remover, durante otro minuto. Apague el fuego, cubra con cebollas de verdeo picadas y algas desmenuzadas, revuelva y luego sirva.

CONSEJO PROFESIONAL:

Utilice hongos crimini como sustituto de los hongos enoki.



Frijoles negros refritos

Equipamiento especial: Cocedor de arroz y cereales compacto KitchenAid® ; Cuchara ranurada grande;

Sartén para sofreír de 5 cuartos

Tiempo de cocción: 110 minutos

Porciones: 4 porciones

Ingredientes

- 7 oz. (200 g) de frijoles negros secos, remojados
- 5 cucharadas (65 g) de aceite de oliva
- 1 cebolla grande (300 g), cortada en dados finos
- 4 chiles de árbol enteros (2 g) secos
- 3 (4–5 g cada uno) dientes de ajo, finamente picados
- 1 cucharadita (4 g) de comino
- 2 cucharaditas (12 g) de sal marina
- 2 cucharadas (2 g) cilantro fresco picado
- 1 cucharadas (15 mL) de jugo de lima

Instrucciones

1. Con el cocedor de arroz y cereales compacto KitchenAid®, seleccione la opción del menú Frijoles negros (Black Bean). Agregue la cantidad especificada de frijoles y seleccione SIGUIENTE (NEXT).
2. Ponga el líquido de cocción en Agua (Water). Agregue la cantidad de agua recomendada y deje que los frijoles se cocinen.
3. Cuando queden unos diez minutos del ciclo de cocción de los frijoles, caliente la sartén a fuego medio-alto y añada 2 cucharadas (26 g) de aceite. Una vez que el aceite esté chisporroteando, añada la cebolla picada y reduzca el fuego a medio. Remueva las cebollas en el aceite para cubrir las completamente, luego tapar y saltear durante 3–4 minutos, removiendo de vez en cuando.
4. Añada otra cucharada (13 g) de aceite de oliva, los chiles de árbol, el ajo picado y el comino. Remueva para incorporar completamente la mezcla al aceite, y deje freír durante otro minuto removiendo constantemente.
5. Utilice la espátula para recoger toda

la mezcla a un lado de la sartén. Suba el fuego a medio-alto, añada el aceite restante en la sartén y eche los frijoles cocidos con la cuchara ranurada, de 2 a 3 cucharadas cada vez, machacándolos con el dorso de la cuchara y removiéndolos, machacándolos y luego removiéndolos.

6. Cuando los frijoles estén casi machacados y la mezcla esté espesa, añada otras 2–3 cucharadas y continúe el mismo proceso, machacar, remover y machacar, removiendo constantemente hasta que todos los frijoles estén incorporados. Añada un poco de agua de frijoles cada vez si estos empiezan a pegarse o se espesan demasiado durante este proceso. (NOTA: cuanto más agua de frijoles utilice, más suelta será la consistencia final de los frijoles.)
7. Cuando los frijoles tengan la consistencia deseada, apague el fuego y añada el cilantro picado, la sal y el jugo de lima.

CONSEJO PROFESIONAL:

Aumente o reduzca el nivel de picante de esta receta añadiendo más o menos chile de árbol, que ofrece un suave toque picante.



KitchenAid®



®/™ © 2025 KitchenAid. All rights reserved. Printed in China.
Tous droits réservés. Imprimé en Chine.
Todos los derechos reservados. Impreso en China.
D220289KP. W11797722B.

