



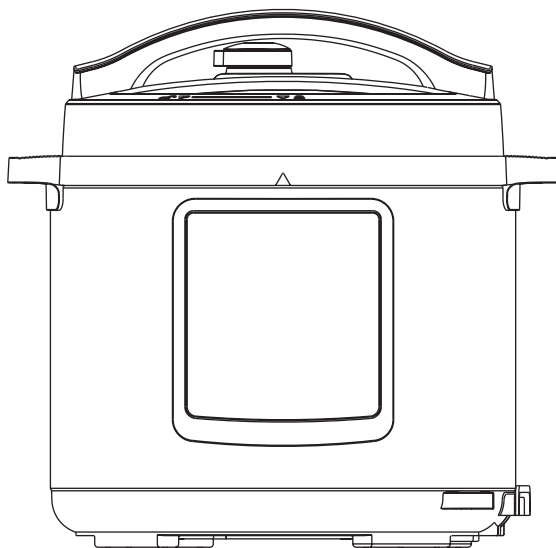
Magic Chef®

Multicooker

Recipe Book

Multicocina

Libro de recetas



Model / Modelo MCSMC10S7

Easy Macaroni and Cheese

Ingredients

1 lb. elbow macaroni, uncooked

2 Tbsp. Worcestershire sauce

1 tsp. salt

2 Tbsp. butter

4 cups water

1 Tbsp. Dijon mustard

½ to 1 cup half and half

3 cups sharp cheddar cheese, shredded

1 cup Monterey Jack cheese

- 1 Place macaroni, Worcestershire sauce, salt, butter, water, and mustard in the Multicooker. Put the lid on and turn the exhaust valve to “Sealing”.
- 2 Select “Manual” and press “-” to reach 4 minutes. Then press the “Start” button.
- 3 When cooking cycle is complete, press “Cancel” and use the quick release method.
- 4 Stir in ½ cup of the half and half and cheese, allowing residual heat to melt cheese. Add additional half and half if needed. Continue adding in cheese and stirring until all cheese has melted.

Steel Cut Oats

Ingredients

2 cups steel cut oats (regular, not quick cook)

6 cups water

2 tsp. vanilla extract

2 tsp. cinnamon

2 Tbsp. brown sugar

Sliced almonds (optional)

Honey (optional)

- 1 Place oats, water, vanilla, and cinnamon in Multicooker. Put the lid on and turn the exhaust valve to “Sealing”.
- 2 Select “Porridge” function and press “Adjust” until “Less” is illuminated, which is a 10 minute setting. Then press the “Start” button.
- 3 When cooking cycle is complete, press “Cancel” and use the natural pressure release. The natural pressure release method will take approximately 20 minutes.
- 4 Open the lid and stir in brown sugar.
- 5 Top each individual serving with almonds and honey if desired.

Basic Yogurt Recipe

Ingredients

Milk (1%, 2%, or whole will work. Higher fat content in milk will typically yield thicker output).

Yogurt starter or plain yogurt

2 cups water

Equipment

You will also need small glass jars or a larger glass or stainless steel bowl to function as the yogurt container. You can use either multiple smaller jars or one larger glass or stainless steel bowl based on your preference.

- 1 Fill glass containers with milk, leaving approximately 1 ½" head space before rim of container.
 - 2 Place water in bottom of Multicooker. Place steamer rack in cooker, then place glass jars or bowl onto rack. Put the lid on and turn the exhaust valve to "Sealing".
 - 3 Select "Manual" and press "-" to reach 1 minute. Then press the "Start" button.
 - 4 When cooking cycle is complete, use natural pressure release method. The natural pressure release method will take approximately 15 minutes.
 - 5 Let milk cool to 115 degrees. This may take anywhere from 20 minutes to an hour depending on the size of the glass vessel used. A general rule of thumb is that if the glass is not too hot to handle, the temperature is cool enough to proceed to the next step.
 - 6 Add approximately 1 tsp. yogurt starter or plain yogurt to milk container(s), and stir until completely dissolved. Use a bit more if you are using a larger glass or steel bowl – a good rule of thumb is 1 tsp. per cup of milk used.
 - 7 Place glass containers back into Multicooker, and onto the steamer rack. There should still be some water left in the Multicooker. Put the lid on and turn the exhaust valve to "Sealing".
 - 8 Press "Yogurt" button and use "+" and "-" buttons to reach desired cook time. 8 hours is the standard cook time, but you may find other recipes that specify less time. Then press the "Start" button.
 - 9 When the yogurt cycle is complete, open the cooker using the quick release method.
- Tip** Chill yogurt in refrigerator approximately 2 hours before eating it. Once you have mastered this basic recipe, you may wish to add fruit, vanilla, or other spices to vary the taste. Also, you may wish to vary cook times and milk type used depending on your preferred taste.

Rustic Tomato Soup

Ingredients

1 Tbsp. Butter	1 Tbsp. tomato paste
2 cloves garlic, peeled and minced	½ tsp. black pepper
2 (14.5 oz.) cans chicken broth	1 cup half and half
2 (28 oz.) cans diced tomatoes (or petite diced), drained	1 cup non-fat Greek yogurt
1 (14.5 oz.) can of tomato sauce	Fresh shredded Parmesan cheese (optional)
1 Tbsp. basil	Garlic croutons (optional)

- 1 Select “Sear” and melt butter in pot. Add garlic and sauté for approximately 1 minute.
- 2 Add chicken broth, diced tomatoes, tomato sauce, basil, tomato paste, and pepper to pot. Place the lid on and turn the exhaust valve to “Sealing”.
- 3 Select “Soup” setting and press “Adjust” until “Less” is illuminated, which is a 20 minute setting. Then press the “Start” button.
- 4 When cooking cycle is complete, press “Cancel” and use a quick pressure release method.
- 5 Open lid and stir in half and half and yogurt.
- 6 The soup will have a chunky consistency. If a smoother consistency is desired, remove soup from pot and puree in a blender (or use an immersion blender) until desired consistency is reached.
- 7 Top with parmesan cheese and croutons prior to serving (if desired).

Smoky Turkey Chili

Ingredients

1 lb. ground turkey	Dash of hot sauce
1 Tbsp. olive oil	1 (15 oz.) can kidney beans
½ yellow onion, chopped	1 bell pepper, diced (color of your choice)
3 cloves garlic, minced	1 packet chili seasoning
1 (14.5 oz.) can crushed tomatoes	⅛ tsp. cayenne pepper
1 (14.5 oz.) can petite diced tomatoes, no salt added	1 Tbsp. liquid smoke
1 Tbsp. tomato paste	

- 1 Select “Sear” function and add olive oil to pot. Add garlic and onions and sauté until fragrant, about 3 minutes.
- 2 Add ground turkey and cook until browned. Press “Cancel” and drain excess fat and liquid.
- 3 Add all remaining ingredients to Multicooker and mix well. Put lid on and turn exhaust valve to “Sealing”.
- 4 Select “Beans/Chili” function and press “Adjust” until “Less” is illuminated, which is a 30 minute setting. Then press the “Start” button.
- 5 When cooking cycle is complete, press “Cancel” and use the quick release method.
- 6 Garnish with cheese and sour cream if desired.

Homestyle Pot Roast

Ingredients

3 lbs. chuck or rump roast

2 Tbsp. vegetable oil

1 large onion, sliced into wedges

1 lb. carrots, peeled

1 ½ cups beef broth

1 envelope onion soup mix

Salt and pepper

- 1 Season roast on both sides with salt and pepper to taste.
- 2 Add oil to cooking pot and select “Sear” setting. When oil starts to sizzle, place roast inside and brown on all sides.
- 3 Add onions, carrots, onion soup mix, and broth. Put the lid on and turn the exhaust valve to “Sealing”.
- 4 Select “Meat/Stew” setting and press “Adjust” until “More” is illuminated, which is a 45 minute setting. Then press the “Start” button.
- 5 When cooking cycle is complete, use the natural pressure release. The natural pressure release method will take approximately 25-30 minutes.

Easy Steamed Corn on the Cob

Ingredients

2 cups water

1 tsp. salt

3 ears of corn, husks and silks removed

- 1 Add water and salt to Multicooker.
- 2 Place steel rack into Multicooker and place corn onto rack. Put lid on and turn exhaust valve to “Sealing”.
- 3 Select “Steam” and press “Adjust” until “Less” is illuminated, which is a 5 minute setting.
- 4 When cooking cycle is complete, press “Cancel” and use the quick release method.

Bayou Steamed Shrimp

Ingredients

1 to 1 ½ lbs. raw shrimp or prawns (13 to 15 ct or U-12 size), deveined

1 lemon, cut into wedges

2 Tbsp. Creole or seafood seasoning

12 oz. beer of choice*

3 cups water

- 1 Place shrimp, water, seasoning, and beer in Multicooker.
 - 2 Squeeze half of the lemon wedges into the water, then add squeezed wedges to pot. Put the lid on the pressure cooker and turn the exhaust valve to “Sealing”.
 - 3 Select “Fish” setting and press “Adjust” until “Less” is illuminated, which is a 3 minute setting. Then press the “Start” button.
 - 4 When cooking cycle is complete, press “Cancel” and use the quick release method.
 - 5 Can be served hot, but can also be chilled if desired. Do not rinse in order to expedite cooling process; chill 2-3 hours in refrigerator. Garnish with remaining lemon wedges and serve with cocktail or remoulade sauce.
- * Beer can be replaced with low sodium broth or non-alcoholic beer if desired.

Non-fried Fried Rice

Ingredients

2 cups brown rice

¾ cup low sodium soy sauce

2 ½ cups water

1 tsp. garlic powder

1 cup canned mixed peas and carrots (or frozen, but thawed)

1 tsp. ground ginger

8 oz. baby corn, chopped

Salt and pepper to taste

3 to 4 green onions, chopped

- 1 Add all ingredients to Multicooker. Put the lid on and turn the exhaust valve to “Sealing”.
- 2 Select “Multigrain” function and press “Adjust” until “Less” is illuminated, which is a 20 minute setting. Then press the “Start” button.
- 3 When cooking cycle is complete, press “Cancel” and use the natural pressure release method. The natural pressure release method will take approximately 15-20 minutes.
- 4 Fluff with fork and add salt and pepper to taste.

Blue Ribbon “Roast” Chicken

Ingredients

3 ½ to 4 lbs. whole chicken	½ small onion, cut into wedges
Salt, pepper, and paprika to taste	2 garlic cloves
1 to 2 Tbsp. coconut oil	2 sprigs fresh rosemary
1 lemon, cut into wedges	2 sprigs fresh thyme
2 celery stalks, washed and cut into 2” to 3” pieces	1 cup chicken broth

- 1 Remove giblet packet (if included) from inside chicken cavity and rinse chicken well inside and out. Pat dry and season with salt, pepper, and paprika.
- 2 Stuff cavity with ½ the lemon wedges, celery, onion wedges, garlic cloves, rosemary and thyme.
- 3 Add oil to pot and select “Sear” setting. When oil starts to sizzle, place chicken inside, breast side down, and brown on all sides.
- 4 Once chicken is browned, press “Cancel”. Remove chicken and add remaining lemon wedges and broth to pot.
- 5 Return chicken to Multicooker, breast side up. Put the lid on and turn the exhaust valve to “Sealing”.
- 6 Select “Poultry” setting and press “Adjust” until “More” is illuminated, which is a 30 minute setting. For larger chickens, use the manual function and cook approximately 6 minutes per pound. Then press the “Start” button.
- 7 When cooking cycle is complete, press “Cancel” and use the natural pressure release. The natural pressure release method will take approximately 20 minutes.
- 8 Discard cavity ingredients before carving.

Macarrones fáciles y queso

Ingredientes

1 libra de macarrones con forma de codo, sin cocinar	1 cucharada sopera de mostaza de Dijon
2 cucharadas de salsa Worcestershire	½ a 1 taza mitad de leche y mitad de crema
1 cucharada de sal	3 tazas de queso cheddar intenso, en hebras
2 cucharadas soperas de mantequilla	1 taza de queso Jack Monterrey
4 tazas de agua	

- 1 Coloque los macarrones, la salsa Worcestershire, la sal, la mantequilla, el agua y la mostaza en la Multicocina. Cierre la tapa y ponga la válvula de escape en “Sellado”.
- 2 Seleccione “Manual” y presione “-” hasta llegar a 4 minutos. Luego presione el botón “Inicio”.
- 3 Una vez completo el ciclo de cocción, presione “Cancelar” y utilice el método de liberación de presión rápida.
- 4 Revuelva la ½ taza de mitad y mitad y el queso, dejando que el calor residual lo funda. Incorpore mitad y mitad adicional según sea necesario. Continúe incorporando el queso y revuelva hasta que se haya fundido.

Avena cortada a máquina tipo irlandesa

Ingredientes

2 tazas de avena cortada a máquina tipo irlandesa (regular, no de cocina rápida)	2 cucharadas de canela
6 tazas de agua	2 cucharadas soperas de azúcar negro
2 cucharadas de esencia de vainilla	Almendras fileteadas (opcional)
	Miel (opcional)

- 1 Coloque la avena, el agua, la vainilla y la canela en la Multicocina. Cierre la tapa y ponga la válvula de escape en “Sellado”.
- 2 Seleccione la configuración “Potajes” y presione “Ajustar” hasta que se ilumine “Menos”, que es una configuración de 10 minutos. Luego presione el botón “Inicio”.
- 3 Una vez completo el ciclo de cocción, presione “Cancelar” y utilice la liberación de presión natural. El método de liberación de presión natural demorará aproximadamente unos 20 minutos.
- 4 Abra la tapa e incorpore el azúcar negro revolviéndolo.
- 5 Corone cada porción individual con almendras y miel si así lo desea.

Receta básica de yogurt

Ingredientes

Leche (descremada, 1%, 2% o entera funcionará también). Cuanto mayor sea el tenor graso de la leche, mayor será la viscosidad producida).

Fermento base de yogurt o yogurt natural

2 tazas de agua

Equipo

También necesitará pequeños tarros de vidrio o un cuenco más grande de vidrio o acero inoxidable para que funcione como contenedor del yogurt. Puede utilizar múltiples tarros más pequeños o bien un cuenco más grande de vidrio o de acero inoxidable según cuál sea su preferencia.

- 1 Llene los contenedores de vidrio con leche y deje aproximadamente 1 ½" de espacio superior antes del borde del contenedor.
- 2 Coloque agua en el fondo de la Multicocina. Coloque el anaquel para la olla de vapor dentro de la cocina y luego ponga los tarros o el cuenco de vidrio sobre el anaquel. Cierre la tapa y ponga la válvula de escape en "Sellado".
- 3 Seleccione "Manual" y presione "-" hasta llegar a 1 minuto. Luego presione el botón "Inicio".
- 4 Una vez completo el ciclo de cocción, utilice el método de liberación de presión natural. El método de liberación de presión natural demorará aproximadamente unos 15 minutos.
- 5 Deje que la leche se enfríe hasta los 115°F. Esto puede demorar entre unos 20 minutos y 1 hora dependiendo del tamaño del contenedor de vidrio que se utilice. Por lo general, si el vidrio no está demasiado caliente para manipular, la temperatura será lo suficientemente tibia como para proseguir con el próximo paso.
- 6 Agregue aproximadamente 1 cucharada de fermento base para yogurt o yogurt natural al contenedor de la leche y revuelva hasta que se disuelva por completo. Utilice un poco más en caso de estar usando un cuenco más grande de vidrio o acero inoxidable, por lo general es de una cucharada sopera por taza de leche utilizada.
- 7 Vuelva a colocar los contenedores de vidrio dentro de la Multicocina, y sobre el anaquel para la olla de vapor. Debería seguir habiendo algo de agua en la Multicocina. Cierre la tapa y ponga la válvula de escape en "Sellado".
- 8 Presione el botón "Yogurt" y use los botones "+" o "-" para llegar al tiempo de cocción deseado. 8 horas es el tiempo de cocción estándar, pero podrá encontrar otras recetas que especifican menos tiempo. Luego presione el botón "Inicio".
- 9 Una vez completo el ciclo del yogurt, abra la cocina utilizando el método de liberación rápida.
- * Enfríe el yogurt en un refrigerador durante aproximadamente 2 horas antes de comerlo. Una vez dominada la receta básica, es probable que desee incorporarle frutas, vainilla u otras especias para variar los gustos. Además, quizás desee variar los tiempos de cocción y el tipo de leche utilizada según su gusto preferido.

Sopa de tomate rústica

Ingredientes

1 cucharada sopera de mantequilla	1 cucharada sopera de extracto de tomate
2 dientes de ajo, pelados y picados	½ cucharada de pimienta negra
2 latas de 14,5 onzas de caldo de pollo	1 taza mitad de leche y mitad de crema
2 latas de 28 onzas de tomates cubeteados (o trozados pequeños), escurridos	1 taza de yogurt griego 0% de grasa
1 lata de 14,5 onzas de salsa de tomate	Queso parmesano fresco en hebras (opcional)
1 cucharada sopera de albahaca	Crutones saborizados con ajo (opcional)

- 1 Seleccione “Dorado” y derrita la mantequilla que está en el recipiente. Agregue ajo y saltéelo durante aproximadamente 1 minuto.
- 2 Incorpore al recipiente el caldo de pollo, los tomates cubeteados, la salsa de tomate, la albahaca, el extracto de tomate y la pimienta. Cierre la tapa y ponga la válvula de escape en “Sellado”.
- 3 Seleccione la configuración “Sopa” y presione “Ajustar” hasta que se ilumine “Menos”, que es una configuración de 20 minutos. Luego presione el botón “Inicio”.
- 4 Una vez completo el ciclo de cocción, presione “Cancelar” y utilice el método de liberación de presión rápida.
- 5 Abra la tapa y revuelva la mezcla mitad leche y mitad crema y el yogurt.
- 6 La sopa tendrá una consistencia espesa. Si se desea una consistencia más suave, saque la sopa del recipiente y pásela por una licuadora (o use una licuadora de inmersión) hasta lograr la consistencia deseada.
- 7 Corone con queso parmesano y crutones antes de servir (si así lo desea).

Chiles con pavo ahumado

Ingredientes

1 libra de pavo molido	Una pizca de salsa picante
1 cucharada sopera de aceite de oliva	1 lata de 15 onzas de porotos
½ cebolla amarilla, picada	1 pimiento, cubeteado (del color de su elección)
3 dientes de ajo, picados	1 paquete de sazón a base de chiles
1 lata de 14,5 onzas de tomates triturados	⅛ de cucharada de pimienta de Cayena
1 cucharada sopera de extracto de tomate	1 cucharada sopera de humo líquido
1 lata de 14,5 onzas de tomates cubeteados, sin sal agregada	

- 1 Seleccione la función “Dorado” y agregue el aceite de oliva al recipiente. Agregue ajo y saltéelo hasta que libere su perfume, durante aproximadamente 3 minutos.
- 2 Incorpore el pavo molido y cocínelo hasta dorarlo. Presione “Cancelar” y quite el exceso de grasa y líquido.
- 3 Incorpore todos los demás ingredientes a la Multicocina y mézclelos bien. Cierre la tapa y ponga la válvula de escape en “Sellado”.
- 4 Seleccione la configuración “Porotos/Chiles” y presione “Ajustar” hasta que se ilumine “Menos”, que es una configuración de 30 minutos. Luego presione el botón “Inicio”.
- 5 Una vez completo el ciclo de cocción, presione “Cancelar” y utilice el método de liberación de presión rápida.
- 6 Aderécelo con queso y ricota si así lo desea.

Carne a la cacerola al estilo casero

Ingredientes

3 libras de bola de lomo o cuarto trasero

2 cucharadas soperas de aceite vegetal

1 cebolla grande, cortada en pluma

1 libra de zanahorias, peladas

1 ½ taza de caldo de carne

1 sobre de sopa en polvo de cebolla

Sal y pimienta

- 1 Sazonar la carne de ambos lados con sal y pimienta a gusto.
- 2 Agregue aceite al recipiente de cocción y seleccionar la configuración “Dorado”. Cuando el aceite empiece a crepitar, coloque la carne dentro y séllela de todos lados.
- 3 Incorpore cebollas, zanahorias, sopa en polvo de cebolla y caldo. Cierre la tapa y ponga la válvula de escape en “Sellado”.
- 4 Seleccione la configuración “Carnes/guisos” y presione “Ajustar” hasta que se ilumine “Más”, que es una configuración de 45 minutos. Luego presione el botón “Inicio”.
- 5 Una vez completo el ciclo de cocción, utilice la liberación de presión natural. El método de liberación de presión natural demorará aproximadamente unos 25 a 30 minutos.

Maíz en mazorca cocinado al vapor en forma sencilla

Ingredientes

2 tazas de agua

1 cucharada de sal

3 mazorcas de maíz, sin chalas ni barbas

- 1 Agregue agua y sal a la Multicocina.
- 2 Coloque el anaquel metálico en la Multicocina y disponga el maíz sobre él. Cierre la tapa y ponga la válvula de escape en “Sellado”.
- 3 Seleccione la configuración “Vapor” y presione “Ajustar” hasta que se ilumine “Menos”, que es una configuración de 5 minutos.
- 4 Una vez completo el ciclo de cocción, presione “Cancelar” y utilice el método de liberación de presión rápida.

Camarón al vapor estilo Bayou

Ingredientes

1 a 1 ½ libras de camarones o langostinos crudos (13 a 15 unidades o de tamaño U-12), desvenados	3 tazas de agua
2 cucharadas soperas de sazón Creole o para mariscos	1 limón, cortado en gajos
	12 onzas de cerveza a elección*

- 1 Coloque el camarón, el agua, la sazón y la cerveza en la Multicocina.
 - 2 Exprima la mitad de los gajos de limón dentro del agua, y luego incorpórelos al recipiente. Póngale la tapa a la cocina a presión y ponga la válvula de escape en “Sellado”.
 - 3 Seleccione la configuración “Pescados” y presione “Ajustar” hasta que se ilumine “Menos”, que es una configuración de 3 minutos. Luego presione el botón “Inicio”.
 - 4 Una vez completo el ciclo de cocción, presione “Cancelar” y utilice el método de liberación de presión rápida.
 - 5 Se puede servir caliente, pero también frío si así lo desea. No los enjuague para poder acelerar el proceso de enfriamiento; enfríelos unas 2 ó 3 horas en el refrigerador. Aderécelos con los gajos de limón restantes y sívalos con salsa cóctel o remoulade.
- * La cerveza se puede reemplazar con otra sin alcohol o caldo de bajo sodio si así lo desea.

Arroz frito no frito

Ingredientes

2 tazas de arroz integral	3 a 4 cebollas de verdeo, cortadas
2 ½ tazas de agua	¾ taza de salsa de soja baja en sodio
1 taza de arvejas y zanahorias mezcladas enlatadas (o congeladas, pero a temperatura ambiente)	1 cucharada de ajo en polvo
8 onzas de mini-mazorcas de maíz, cortadas	1 cucharada de jengibre molido
	Sal y pimienta a gusto

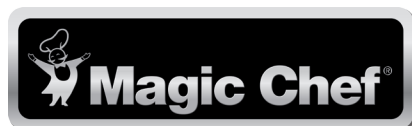
- 1 Incorpore todos los ingredientes a la Multicocina. Cierre la tapa y ponga la válvula de escape en “Sellado”.
- 2 Seleccione la configuración “Multicereales” y presione “Ajustar” hasta que se ilumine “Menos”, que es una configuración de 20 minutos. Luego presione el botón “Inicio”.
- 3 Una vez completo el ciclo de cocción, presione “Cancelar” y utilice el método de liberación de presión natural. El método de liberación de presión natural demorará aproximadamente unos 15 a 20 minutos.
- 4 Ahueque con un tenedor y agregue sal y pimienta a gusto.

Pollo “asado” de primera calidad

Ingredientes

un pollo entero de 3 ½ a 4 libras	½ cebolla pequeña, cortada en pluma
Sal, pimienta y paprika a gusto	2 dientes de ajo
1 ó 2 cucharadas soperas de aceite de coco	2 ramitas de romero fresco
1 limón, cortado en gajos	2 ramitas de tomillo fresco
2 tallos de apio, lavados y cortados en trozos de 2” a 3”	1 taza de caldo de pollo

- 1 Saque el paquete de menudos (si está incluido) del interior del pollo y enjuáguelo bien por dentro y por fuera. Séquelo palmeándolo y sazónelo con sal, pimienta y paprika.
- 2 Rellene la cavidad con los gajos de ½ limón, las plumas de la cebolla, los dientes de ajo, el romero y el tomillo.
- 3 Agregue aceite al recipiente y seleccione la configuración “Dorado”. Cuando el aceite empiece a crepitar, coloque el pollo adentro, con la pechuga hacia abajo y séllelo de todos lados.
- 4 Una vez dorado el pollo, presiones “Cancelar”. Saque el pollo e incorpore al recipiente los demás gajos de limón y el caldo.
- 5 Vuelva a colocar el pollo en la Multicocina, pero con la pechuga hacia arriba. Cierre la tapa y ponga la válvula de escape en “Sellado”.
- 6 Seleccione la configuración “Aves” y presione “Ajustar” hasta que se ilumine “Más”, que es una configuración de 30 minutos. Para pollos más grandes, use la función manual y cocínelos aproximadamente durante 6 minutos por cada libra de peso. Luego presione el botón “Inicio”.
- 7 Una vez completo el ciclo de cocción, presione “Cancelar” y utilice la liberación de presión natural. El método de liberación de presión natural demorará aproximadamente unos 20 minutos.
- 8 Descarte los ingredientes de la cavidad antes de trincharlo.



**CNA International, Inc. d/b/a MC Appliance Corporation. All rights reserved.
Magic Chef® logo is a registered trademark of CNA International, Inc.**

**CNA International, Inc. realiza negocios bajo el nombre de MC Appliance
Corporation. Derechos reservados.**

El logotipo Magic Chef® es una marca registrada de CNA International, Inc.