

DUROMATIC® TABLA DE LOS TIEMPOS DE COCCIÓN



VERDURA

	TIEMPO DE COCCIÓN (MIN.)	NIVEL DE COCCIÓN	AÑADIDO DE LIQUIDOS
Alcachofas (entero)	20	2	hasta la altura de la rejilla, 1 dl mínimo
Bulbo de apio (palitos)	3	1	hasta la altura de la rejilla, 1 dl mínimo
Castañas	6	1	hasta la altura de la rejilla, 1 dl mínimo
Col blanca cortado en dos	20	1	hasta la altura de la rejilla, 1 dl mínimo
Coles de Bruselas	4	2	según receta, 1 dl mínimo
Coliflor (floretes)	2	1	hasta la altura de la rejilla, 1 dl mínimo
Colinabo en rodajas	6	2	hasta la altura de la rejilla, 1 dl mínimo
Col lombarda	15	2	según receta, 2 dl mínimo
Choucroute crudo	25	2	según receta, 1 dl mínimo
Espárragos (blancos)	8	1	hasta la altura de la rejilla, 1 dl mínimo
Hinojo (cortada en cuatro)	8	2	hasta la altura de la rejilla, 1 dl mínimo
Judías secas	15	2	cubrir apenas con agua
Judías (verde)	3	2	según receta, 1 dl mínimo
Mazorcas de maíz	7	2	hasta la altura de la rejilla, 1 dl mínimo
Puerro en rodajitas	3	2	hasta la altura de la rejilla, 1 dl mínimo
Remolacha	35	2	hasta la altura de la rejilla, 1 dl mínimo
Tallos de acelga (pedazos)	3	2	hasta la altura de la rejilla, 1 dl mínimo
Zanahorias (palitos)	4	2	según receta, 1 dl mínimo

CARNES

Asado de cerdo	35	2	según receta, 1 dl mínimo
Asado de ternera	30	2	según receta, 1 dl mínimo
Asado de vaca/asado adobado con vinagre	45	2	según receta, 1 dl mínimo
Costillas de cerdo ahumada	20	2	según receta, 1 dl mínimo
Filetes de vaca en su jugo	15	2	según receta, 1 dl mínimo
Guiso de carne de cerdo (goulash)	25	2	según receta, 1 dl mínimo
Guiso de carne de vaca (goulash)	25	2	según receta, 1 dl mínimo
Goulash de ternera	20	2	según receta, 1 dl mínimo
Jarrete de ternera en filetes	30	2	según receta, 1 dl mínimo
Lonchas de cerdo	13	2	según receta, 1 dl mínimo
Lonchas de ternera	15	2	según receta, 1 dl mínimo
Lonchas de vaca	15	2	según receta, 1 dl mínimo
Rollos de carne rellenos	15	2	según receta, 1 dl mínimo
Tocino ahumado, salado	25	2	cubrir totalmente con agua

Los tiempos de cocción detallados en la siguiente tabla pueden variar ligeramente – según el producto, el almacenamiento y la calidad del alimento. | Art. 41908 04/24

DUROMATIC® TABLA DE LOS TIEMPOS DE COCCIÓN



TIEMPO DE
COCCIÓN (MIN.)

NIVEL DE
COCCIÓN

AÑADIDO DE LIQUIDOS

CORDERO

Asado de cordero	30	2	según receta, 1 dl mínimo
Guiso de cordero (gulash)	25	2	según receta, 1 dl mínimo

AVES

Aves en trozos	15	2	según receta, 1 dl mínimo
Pollo entero	20	2	según receta, 1 dl mínimo

CAZA

Guiso picante de caza	20	2	según receta, 1 dl mínimo
Lonchas de caza	15	2	según receta, 1 dl mínimo

PESCADO (nel cesta para cocinar al vapor)

Pescado entero, p. ej. dorada	18	1	1 dl mínimo
-------------------------------	----	---	-------------

ACOMPAÑAMIENTOS

Patatas: evaporar lentamente

(El tiempo de cocción de las patatas nuevas se reduce en un tercio)

Patatas cocidas con sal, troceadas	5	2	con rejilla, 2 dl. mínimo
Patatas sin pelar, pequeñas	8	2	con rejilla, 2 dl. mínimo
Patatas sin pelar, grandes	12	2	con rejilla, 2 dl. mínimo

Cereales: Cantidades para los p. ej. 1 : 2 = 1 taza de arroz, 2 tazas de agua

Arroz			
Arroz integral	30	2	1 : 2
(sin haber estado a remojo)	7	2	1 : 2
Arroz (Risotto)	7	1	1 : 3
Arroz silvestre	7	2	1 : 2
Maíz grueso (Bramata)	20	1	1 : 4

LEGUMBRES SECAS

Deben haber estado a remojo durante la noche o durante 12 horas. En las legumbres que no hayan estado a remojo, el tiempo de cocción se incrementará en un tercio aproximadamente. Las legumbres deberán ser sazonadas con sal después de la cocción, ya que de lo contrario, aumentaría el tiempo de cocción.

Garbanzos	7	1	3 veces más agua que alimento
Judías rojas	10	1	3 veces más agua que alimento
Lentejas verdes y pardas (sin haber estado a remojo)	7	1	3 veces más agua que alimento

Los tiempos de cocción detallados en la siguiente tabla pueden variar ligeramente – según el producto, el almacenamiento y la calidad del alimento. | Art. 41908 04/24