

Miele

CON LAS LECTORAS DE EL MUEBLE

TALLER DE COCINA DE MIELE

CON PACO RONCERO

Durante unas horas, el Miele Center de Madrid se convirtió en un gran taller de cocina dirigido por Paco Roncero, el reconocido chef con dos estrellas Michelin. Los 15 lectores de EL MUEBLE, que habían sido elegidos por sorteo, asistieron a esta clase magistral donde la cocina y los electrodomésticos fueron los grandes protagonistas. Algunos de los "pinches" venían de Madrid, otros de Córdoba o Barcelona..., y todos ellos pudieron disfrutar de las ventajas de

cocinar con los electrodomésticos de última generación de Miele (como los hornos a vapor, el tepanyaki o el wok de inducción) para preparar un menú muy sofisticado. Roncero nos sorprendió con platos originales pero sencillos de hacer y que siempre funcionan. Además, destacó la importancia de elegir electrodomésticos que nos hagan la vida más fácil. Como los hornos de Miele, que incorporan efecto antiadherente para evitar que la comida se pegue, proporcionando una fácil limpieza, o una

sonda térmica, para controlar en todo momento la temperatura exacta de cocción, sin necesidad de vigilar.

TÚ TAMBIÉN PUEDES: Si quieres asistir a talleres de cocina, aprender a sacar más partido a tus electrodomésticos, o conocer nuevas técnicas de cocción, visita los Miele Center con más de 250 electrodomésticos en exposición. Disfruta de la experiencia Miele en Barcelona (Vía Augusta, 24-26. Telf. 93 2920450) o en La Moraleja-Madrid (Avda Bruselas, 31. Telf. 91 1115666).



UN MENÚ

MUY ESPECIAL





** El chef, con dos estrellas Michelin y tres Soles Repsol, fue el encargado de dirigir este taller de cocina creativa, capaz de sorprender al mejor gourmet*

** Los hornos a vapor, el tepanyaki y la placa de inducción de Miele fueron los otros protagonistas de la jornada, gracias a sus prestaciones y a su fácil e intuitivo manejo*

Recetas premium

La philopizza (en el vaso), la tortilla de patata del S.XXI y la espaldita de cordero fueron algunos platos triunfadores de la jornada. Una propuesta perfecta para Navidad que podrás disfrutar si buscas el menú Miele en la web [elmueble.es/casa sana](http://elmueble.es/casa_sana).

Los mejores ayudantes

La Generación 6000 de Miele es una gama de cocción que ofrece un equilibrio perfecto entre lo familiar y lo técnico. Con un moderno diseño, cuenta con hornos a vapor, hornos convencionales, calentaplatos, máquinas de café empotrables y placas de cocción.

