[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Madrid. el 29/06/2022

# [Tres recetas sostenibles para proteger el planeta y cuidar la salud con Miele](http://www.notasdeprensa.es)

## Hoy en día, la sociedad está acostumbrada a consumir una gran variedad de productos en cualquier época del año. Sin embargo, decantarse por alimentos que son típicos de otras temporadas aumenta la huella de carbono de estos alimentos porque genera más emisiones durante el transporte y el mantenimiento de estos

Consciente de ello, Miele anima a sus consumidores a priorizar los alimentos de temporada, es decir, aquellos que han sido recogidos en su momento óptimo de maduración, ya que no sólo ayuda a proteger el planeta, sino que además ayudan a cuidar de la salud y el bienestar de las personas. Si bien es cierto que, gracias a la innovación de la marca, los alimentos pueden conservarse durante más tiempo en sus frigoríficos, como en el caso la Generación 7000 de frío que gracias a su función PerfectFresh Active, es posible conservar los alimentos frescos hasta cinco veces más tiempo garantizando así unas condiciones de almacenamiento perfectas, ya que atomiza las gotas de agua en forma de niebla y las libera del cajón. La marca de electrodomésticos premium recomienda consumir alimentos de temporada ya que permiten una alimentación más equilibrada y planear las recetas según la época del año. En junio, las frutas típicas de esta temporada como las cerezas, las fresas, los limones o los maracuyás contienen más vitamina A y mucha más agua para proteger la piel frente al sol y aportar un extra de hidratación, mientras que las verduras veraniegas como los espárragos, las espinacas o los calabacines son más nutritivas y jugosas. Gracias al envasador al vacío de Miele, es posible comprar grandes cantidades de alimentos y guardarlos durante más tiempo, hacer porciones, marinar o sellarlos de nuevo. Incluso permite conservar recetas ya preparadas. Además, los hornos al vapor de Miele ofrecen una amplia variedad de funciones entre las que encontrarás una muy especial para preparar conservas. De esta manera, se aprovechan aquellos alimentos que no da tiempo a consumir, utilizándonos para realizar conservas y consumirlos meses más tarde. Una de las ventajas diferenciales de este producto es que da la posibilidad de diferenciar entre tres niveles diferentes de vacío según el alimento. De este modo, podrás proteger los alimentos de una forma óptima y obtener los mejores resultados. Así, con el objetivo de concienciar sobre la importancia de apostar por una cocina que tiene en cuenta el origen de los ingredientes, cómo estos se cultivan y llegan tanto a nuestros mercados como a nuestros platos, Miele propone tres recetas que apuestan por productos de temporada. Con todo ello, Miele recuerda la importancia de conocer la procedencia y los procesos que han pasado los alimentos que se consumen para actuar en consecuencia. En este sentido, y para aportar su granito de arena, la marca continuamente recomienda a través de su canal de Youtube diferentes recetas y consejos para aprovechar los alimentos de temporada. Ensalada templada de puerros confitadosTiempo total de preparación: 10 minutosTiempo de cocción: 120 minutosPorciones: 6 Ingredientes 3 puerros finos Aceite de oliva virgen extra Sal Vinagre de jerez Pimienta molida 2 hojas de laurel 1 lata de conserva de anchoas 100 gr de almendras tostadas Brotes verdes MenajeBolsa de vacío MorteroGrill gourmet Preparación: Cortar las hojas y raíz de los puerros y quitar la primera capa. Cortarlo en rodajas de 3 cm y lavarlos. Introducirlos en la bolsa de vacío, añadir un buen chorro de aceite, sal, pimienta y las hojas de laurel. Envasar al vacío y cocinar según los ajustes de cocción. En un mortero, añadir las almendras tostadas y las machacarlas. Añadir también vinagre de jerez al gusto y un buen chorro de aceite de oliva. Remover bien y reservar. Precalentar el grill gourmet a potencia 8 y marcar los puerros por ambas caras. Emplatar y cubrir con una anchoa por cada puerro y por encima de ésta con la vinagreta de almendras. Acompñar de unos brotes verdes y servir. Ajustes de cocción:Electrodoméstico: Horno a vapor combinadoModo: Sous videTemperatura: 90ºDuración: 120 minutosNivel: 2 Zanahoria PrimaveraTiempo total de preparación: 40 minutosTiempo de cocción: 10 minutosPorciones: 6 Ingredientes 6 zanahorias grandes Salmón marinado (eneldo, sal ahumada, pimienta, AOVE) 50 gr queso feta o queso de burgos desmenuzado 1 pepino en daditos 300 gr de fresas 8 gr de azúcar Pimienta negra /Jamaica 200 almendras tostadas 20 ml de Vinagre de jerez AOVE MenajeBolsa de envasar al vacío x2Bandeja perfect cleanMortero Preparación: Lavar y cortar las zanahorias a la mitad a lo largo, y disponierlas sobre la bandeja inox perforada par después cocinar según los ajustes de cocción. Mientras se cocinan las zanahorias, preparar el salmón. Lonchearlo muy finito e introducirlo en una bolsa de vacío junto al resto de ingredientes con un chorrito de aceite de oliva virgen extra. Envasarlo 100% al vacío y reservarlo a temperatura ambiente hasta emplatar. Desmenuzar los quesos y reservarlos refrigerados. Envasar al vacío las fresas junto con 10 ml de vinagre de jerez, el azúcar y un toque de pimienta. Cocinar según los ajustes de cocción (2). En un mortero triturar las almendras y hacer una vinagreta con 10 ml de vinagre y aceite de oliva virgen extra. Sobre las zanahorias colocar una cucharadita de queso desmenuzado y lonchitas plegadas de salmón marinado. Cubrirlo con la vinagreta, los daditos de pepino y finalmente con una o dos fresas en vinagre. Con el jugo de las fresas, dibujar un círculo alrededor de las zanahorias para terminar el emplatado. Ajustes de cocción. Paso 1. Electrodoméstico: Horno multifunciónModo: función ClimaTemperatura: 220Duración: 10 minutosNivel: 2 Ajustes de cocción. Paso 2. Electrodoméstico: Horno a vapor con microondasModo: función vaporTemperatura: 100Duración: 5 minutosNivel: 2 Fresas al vinagre de jerezTiempo total de preparación: 2 minutosTiempo de cocción: 5 minutosPorciones: 6 Ingredientes 1 kg de Fresas 10 ml de vinagre de Jerez 20 gr de azúcar blanco o pasta de dátil o eritritol ½ cucharadita de pimienta negra recién molida MenajeBolsa de vacío termorresistente Miele Preparación: Lavar y quitar el pedúnculo de hojas verdes de las fresas. Introducir las fresas en la bolsa de vacío y el resto de ingredientes. Envasar al vacío al 100% y cocinar según los ajustes de cocción. Se pueden utilizar como guarnición para carnes guisadas o como postre acompañado de yogur griego, mascarpone, nata montada, etc. Ajustes de cocciónElectrodoméstico: Horno a vapor con microondasModo: vapor + microondasTemperatura: 100ºHumedad: 100%Duración: 5 minutos

**Datos de contacto:**

Miele

91 330 23 23

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/tres-recetas-sostenibles-para-proteger-el\_1](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Ecología Restauración Sostenibilidad Innovación Tecnológica

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)