

Bellini Kitchen Master Recetario



bellini®

CMKM510

www.bellini.cl

Consejos Básicos para el uso de su Bellini Kitchen Master

A continuación puedes encontrar instrucciones básicas para comenzar a utilizar tu Bellini Kitchen Master. Podrás notar que este equipo multifuncional es versátil, práctico, rápido y que te ahorrará mucho tiempo. Una vez que te familiarices con el, notarás que es muy fácil de usar. No temas experimentar y poner tu sello y sabores en las recetas que se recomiendan en este libro... no hay límites con tu Bellini Kitchen Master!

Funciones	Accesorio / Velocidad / Tiempo & Temperatura
Batido Huevos (4 - 8 huevos), temperatura ambiente	Herramienta de Mezcla Velocidad 3 / 4 minutos aprox
Hervir 500 ml de Agua 750 gramos de Papas, en cubos (1.5 litros de agua)	Canastillo Velocidad 1 / 5 minutos / temperatura 100°C Velocidad 1 / 15 -20 minutos / temperatura 100°C
Derretir Mantequilla Cortar en cubos	Aspas Sin Filo Velocidad 3 / 40 segundos / temperatura 50°C
Queques Máximo total de ingredientes: 600 gramos	Aspas Sin Filo Velocidad 5 / 30 segundos
Cortar, Moler, Rallar Migas de Pan Zanahoria, Apio, etc. Queso - Cheddar (máximo de 200 gramos) Granos o especias Moler nueces, maní, etc. Cebolla, Ajo, Ají Moler Azúcar a Azúcar Flor	Aspas con Filo Velocidad 6 / 10 segundos Velocidad 5 / 5 segundos Velocidad 6 / 5 - 10 segundos Velocidad 9 / 15 - 90 segundos dependiendo tamaño buscado Velocidad 8 / 10 - 15 segundos Velocidad 5 / 5 segundos Velocidad 8 / 20 segundos, repita hasta alcanzar estado polvo
Triturar Hielo, máximo 400 gramos (usar cubos pequeños)	Aspas Con o Sin Filo Velocidad 5 aumentando hasta 7 - 9 / 20 segundos
(Nota: Utilizar Aspa Con Filo para obtener triturado fino, Aspa Sin Filo para obtener triturado grueso)	
Amasar Masa - máximo 600 gramos de harina	Aspa Sin Filo Al principio Velocidad 6 / 10 segundos Luego, Velocidad 1 / 1 - 2 minutos

Advertencia: NO utilizar la Herramienta de Mezcla para Amasar, y NO utilice velocidades 1-3 al principio del proceso de amasado; existen ALTAS posibilidades de dañar su Bellini Kitchen Master si no sigue estas instrucciones.

Picar

Pollo, 250 gramos (pedazos de 4-5 cm.)
Carnes Rojas, 250 g (pedazos de 4-5 cm.)

Aspas Con Filo

Velocidad 5 / 6 segundos
Velocidad 6 / 6 segundos aprox.
Para un picado más grueso, utilice la Función Turbo 4-5 veces, o hasta obtener tamaño deseado

Arroz

400 gramos de arroz (1 litro de agua)
100°C

Canastillo

Velocidad 3 / 25 minutos / Temperatura

Saltear

Cebolla, carnes

Aspa Sin Filo

Velocidad 1 / 2 minutos aprox. a 100°C

Cocinar al Vapor

Verduras

Pescado / Pollo

Vaporera + 600 ml de Agua en el Vaso

Velocidad 2 / ST hasta obtener cocción deseada

Velocidad 3 / ST hasta obtener cocción deseada

Batir

Crema Espesas – 600 ml.

Mezclador

Velocidad 10 / 10 segundos / raspe la crema hacia abajo del Vaso
Luego: Velocidad 6 / 6 segundos

Consejos Básicos

1. **Turbo:** Nunca utilice la función Turbo para procesar líquidos y/o alimentos calientes. Sólo utilice el turbo para moler ingredientes duros, nunca con líquidos. Siempre apretar por 1 o 2 segundos y en forma alternada.
2. **Aspas:** Todas las recetas están preparadas con las Aspas Con Filo. En aquellos casos que se deba utilizar las Aspas Sin Filo, ello será indicado oportunamente en cada receta.
3. **Velocidad progresiva:** Significa que se debe iniciar en la Velocidad indicada e ir aumentándola lentamente de acuerdo a lo señalado en cada receta (ej: Velocidad 5-9: se deberá partir en Velocidad 5 e ir aumentándola hasta alcanzar la Velocidad 9).
4. **Amasado:** No utilice la herramienta de mezcla cuando quiera amasar para así evitar que las aspas se atasquen. No utilice velocidades de 1-3 en el comienzo del proceso de amasado.
5. **Canastillo como sombrero:** Significa retirar la Tapita y poner sobre la Tapa el Canastillo para así evitar salpicaduras.
6. **Mediciones:** Una cucharada equivale a una cucharada sopera. Una cucharadita equivale a una cucharada de té.
7. **Mezclador:** cuando utilice mezclador NO debe sobrepasar la Velocidad 4. Sólo utilice el mezclador cuando la receta lo indique.
8. **Tiempos de cocción:** tener presente que los tiempos pueden variar dependiendo de la cantidad de ingredientes. Como también cuando modifique algún ingrediente de acuerdo a sus preferencias.
9. Las recetas fueron confeccionadas con ingredientes frescos, no congelados (salvo que lo indique). Debe considerarse porque puede variar el resultado final.
10. La harina usada es siempre sin polvos de hornear. Excepto que indique lo contrario. La Levadura es seca, en polvo.
11. Los huevos y leche siempre son a temperatura ambiente, salvo que se indique lo contrario.
12. Cuando bata crema, asegúrese que esté muy helada, ya que espesan con más facilidad. Es importante considerar que el tiempo de batido dependerá del tipo de crema que se use: fresca o larga vida. Estas varían en su consistencia.
13. Utilice CURRY de buena calidad, ya que se pueden teñir los utensilios.
14. Cuando bata claras agregue siempre una pizca de sal, para que endurezcan más.
15. En caso que el vaso y/o tapa tomen el olor de la comida, deje remojando con bicarbonato o vinagre.

16. **Jugos:** en la preparación de jugos no agregue más de 300 ml de agua. Cuando esté listo, vacíe el líquido en el jarro donde se servirá, agregue el agua a gusto y revuelva.
17. Uso de la vaporera: es conveniente cubrir la tapa de ésta con un paño de cocina, para así mantener la temperatura y lograr la cocción en el tiempo esperado.

RECETAS

1. Entradas y Salsas

Cebollas acarameladas.....	13	Salsa blanca o bechamel	10
Cebolla saltada/dorada	12	Salsa de champiñones.....	11
Guacamole	14	Salsa de roquefort.....	14
Huevos cocidos.....	12	Salsa de tomates natural	20
Mantequilla.....	11	Salsa holandesa	17
Mayonesa	10	Salsa tres quesos para pastas y/o aperitivos.....	18
Paté de higaditos de pollo	19	Vinagreta	15
Pebre	13	Vinagreta balsámica.....	15
Pesto	16	Vinagreta de aceto con vino	16
Puerros a la crema.....	19		
Salsa bearnaise	17		

2. Sopas y Cremas

Crema de alcachofas.....	27	Crema de zanahorias.....	21
Crema de champiñones	26	Crema de zapallitos italianos	22
Crema de choclos.....	25	Crema de zapallo.....	23
Crema de espinacas.....	28	Sopa de verduras para guaguas	29
Crema de tomates	24	Vichyssoise	30

3. Platos de Fondo

Ají de gallina.....	74	Pastel de choclos.....	57
Ají de gallina peruano.....	76	Pastelera	56
Arroz.....	31	Pescado en papel de aluminio	47
Budín de atún	61	Pescados en papel aluminio con tomates y alcaparras	49
Budín de espinacas	70	Pino	41
Budín de zapallitos italianos.....	63	Pizza	40
Carbonada.....	71	Plateadas de chanco al curry	36
Carne arvejada	64	Pollo al curry	44
Carne primavera	51	Pollo con maní.....	37
Charquicán	68	Porotos de invierno	69
Choclos a la crema	60	Porotos granados.....	58
Chupe de pollo.....	34	Puré de papas casero.....	65
Desmenuzar pollo	59	Puré de papas cremoso	32
Espinacas a la crema.....	35	Puré de verduras para niños.....	75
Espinacas a la crema con pollo y champiñones	38	Quiche de alcachofas.....	54
Filete a la sal	65	Quiche de queso y tocino.....	45
Garbanzos	62	Quiche lorraine.....	52
Humitas.....	67	Risotto de callampas y champiñones	50
Lentejas	42	Risotto de camarones y/o mariscos	53
Locro falso.....	59	Risotto de espárragos.....	55
Mote a la crema	41	Risotto de pollo y champiñones.....	43
Omelette al vapor de champiñones ..	72	Salmón al vapor	48
Omelettes al vapor.....	73	Salsa boloñesa	32
Pastas	31	Solomillos de cerdo con hierbas.....	75
Pastas a la carbonara.....	39		

3. Platos de Fondo

Strogonoff de filete	46
Strogonoff de pollo	33
Tomaticán.....	66

4. Queques, Panes y Masas

Alfajores chilenos	100	Pancitos rápidos.....	84
Bizcocho de piña.....	93	Queque de manzanas.....	99
Brazo de reina	87	Queque de miel.....	94
Brownies	82	Queque de nuez.....	95
Calzones rotos	91	Queque inglés.....	92
Chancaca	96	Queque mármol	88
Empolvados chilenos.....	97	Queque	83
Galletas con chips de chocolate.....	85	Queque o bizcocho rápido.....	84
Grissinis.....	98	Quequitos de zanahoria	78
Hojuelas.....	101	Sopaipillas con chancaca	96
Magdalenas de chocolate y nueces.....	81		
Masa de empanadas para freír.....	77		
Masa de galletas para cheesecake ..	89		
Masa de pan blanco	79		
Masa de pan blanco	80		
Masa de quiche.....	80		
Masa para crepes	86		
Masa para tartas dulces	90		
Masa quebrada	89		

5. Postres

Bavarois de naranja.....	142	Leche asada	114
Bomba de chocolate.....	118	Leche con frutas y yogurt para niños	141
Cheesecake de arándanos.....	120	Marquise de chocolate relleno con manjar	143
Compota de duraznos.....	125	Merengue con almíbar	106
Compota de manzanas	112	Mousse de piña.....	122
Compota de peras.....	119	Mousse de chocolate	109
Crema de chantilly	130	Mousse de chocolate blanco con salsa de berries	138
Crema pastelera.....	127	Mousse de chocolate y menta.....	140
Creme brulee	116	Mousse de frutillas	129
Crumble de duraznos.....	125	Mousse de limón	119
Crumble de manzanas	131	Mousse de maracuyá	115
Espuma rápida de frutas	107	Papilla de frutas y yogurt para niños	142
Flan de chocolate	113	Pie de limón	128
Flan de coco	137	Piña al jugo	113
Flan de leche condensada.....	121	Postre helado de limón o helado de invierno	134
Flan de manjar	139	Postre tres leches.....	145
Granizado de sandía.....	122	Profiteroles.....	111
Helado de frambuesas.....	121	Puré de frutas para niños	112
Helado de frambuesas.....	132	Quindins	103
Helado de frutillas	104	Salsa amarilla o vainilla	128
Helado de frutillas	117	Salsa de berries	139
Helado de manjar.....	114	Salsa de caramelo o butterscotch....	127
Helados	132	Salsa de chocolate	117
Helado semifreddo de vainilla	123		
Helado stracciatella	126		

5. Postres

Salsa de frutillas	129	Sorbete de naranjas	143
Salsa deliciosa de naranja para panqueques	133	Suspiro limeño	105
Salsa de manjar	144	Tarta de duraznos	103
Semifreddo de chocolate blanco y negro con almendras tostadas	124	Tarta de manzanas	102
Sorbete de fruta natural	104	Tarte tatin o tarta de manzanas acarameladas	136
Sorbete de frutas	108	Turrón de vino con nueces tostadas	135
Sorbete de limón	116	Volcán de chocolate	110
Sorbete de melón	130		

6. Mermeladas y Dulces

Almíbar claro	151	Mermelada de ciruelas	149
Dulce de camote	148	Mermelada de damascos	146
Dulce de castaña	148	Mermelada de frambuesas	146
Dulce de membrillo	147	Mermelada de frutillas	150
Glaseado para cobertura	150	Mermelada de naranjas	147
Glaseado para relleno	149		

7. Jugos y Tragos

Café frapé	155	Limonada	153
Chocolate caliente	153	Piña colada	155
Jugo de frutillas	154	Pisco sour	152
Jugo naranja-plátano-zanahoria	154	Pisco sour con limón de pica	152

Salsa blanca o bechamel

Ingredientes:

100 g de harina
1 lt. de leche
40 g de mantequilla
Sal y pimienta
200 ml. crema

Preparación:

1. Ponga todos los ingredientes en el vaso, salvo la crema y cocine.

T: 10 min. T: 90°C V: 3

2. Agregue la crema y revuelva.

T: 30 seg. V: 3

Nota: Si quiere hacer salsa de queso, agregue tiras de queso, mientras la máquina está funcionando.

Mayonesa (230 gramos aprox.)

Ingredientes:

250 ml de aceite de maravilla y/o de oliva
1 huevo
Sal y pimienta
1 cucharada de jugo de limón

Preparación:

1. Coloque en el vaso el huevo, la sal, la pimienta y el limón.

T: 10 seg. V: 5

2. En seguida revuelva. Durante este proceso vierta muy lentamente el aceite por el bocal del vaso.

T: 2 min. V: 5

Mantequilla (100g)

Ingredientes:

250 ml crema fresca
½ cucharadita de sal

Preparación:

1. Coloque todos los ingredientes en el vaso y programe.
T: 2 min. V: 4
1. Escurrir el agua que quedó en el vaso, y poner la mantequilla en un molde.
Refrigerar.

Salsa de champiñones

Ingredientes:

250 g champiñones laminados
50 ml aceite o mantequilla
1 cucharada harina sin polvos de hornear
50 ml vino blanco
150 ml crema larga vida
Sal y pimienta

Preparación:

1. Colocar las aspas sin filo.
2. Coloque en el vaso el aceite, champiñones, sal y pimienta.
T: 6 min. T: ST V: 1
3. Cuando falten 3 minutos para terminar, agregue el vino por el bocal.
4. Añada la harina.
T: 3 min. T: ST V: 1
Cuando falte 1min.30 seg. agregue la crema también por el bocal.

Huevos cocidos

Ingredientes:

500 g. agua
4-8 huevos

Preparación:

1. Poner el agua en el vaso.
Poner el canastillo dentro del vaso y colocar los huevos.
2. Cocinar por el tiempo indicado.
T: 100°C V: 1
Huevos a la copa: 10 minutos
Huevos Poché: 11 minutos
Huevos duros: 15 minutos

Cebolla saltada/dorada

Ingredientes:

100 g de cebolla pelada y en trozos
20 ml de aceite

Preparación:

1. Ponga la cebolla en el vaso y programe.
T: 8-10 seg. V: 7
2. Con la espátula baje los restos de cebolla.
3. Agregue el aceite y cocine.
T: 3 min. T: 100°C V: 1

Cebollas acarameladas

Ingredientes:

200 g cebolla trozada
50 ml cognac o brandy
50 ml aceite de oliva
50 g azúcar rubia
Sal y pimienta

Preparación:

1. Ponga la cebolla en el vaso y programe.
T: 5 seg. V: 6
2. Con la espátula baje los restos de cebolla del vaso. Ponga el mezclador y agregue el resto de los ingredientes. Cocine.
T: 20 min. T: 90°C V: 2

Pebre

Ingredientes:

2 o 3 tomates pelados y partidos en 4.
1 taza de cilantro
3 cebollines o ½ cebolla
20 ml de aceite
Sal
1 o 2 ají verde
El jugo de 1/2 limón

Preparación:

1. Colocar todos los ingredientes en el vaso. Programar.
T: 10 seg. V: 5

Nota: conviene poner los ingredientes más duros al fondo del vaso, como el ají y cilantro.

Guacamole

Ingredientes:

50 g de cebolla, cebollín o cebolla morada trozados
2 paltas maduras
1-2 tomates trozados
¼ - ½ taza de cilantro
El jugo de ½ limón
Sal y pimienta

Preparación:

1. Ponga la cebolla en el vaso y programe.
T: 5 seg. V: 8
2. Agregue el resto de los ingredientes y mezcle.
T: 15 seg. V: 6

Nota: si lo quiere más cremoso ponga el mezclador y programe.

T: 30 seg. V: 4

También puede agregarle sour cream.

Salsa de roquefort (500 g aprox)

Ingredientes:

200 g queso roquefort
300 ml crema larga vida
Pimienta

Preparación:

1. Coloque todos los ingredientes en el vaso y programe.
T: 10 min. T: 100°C V: 2

Nota: Esta salsa sirve para acompañar carnes, ensaladas y para aperitivos.

Vinagreta balsámica

Ingredientes:

¼ taza vinagre balsámico
1 taza aceite de oliva
1 taza aceite maravilla
2 cucharadas de miel
1 cucharadita de ciboulette picado
1 cucharadita sal

Preparación:

1. Coloque todos los ingredientes en el vaso y mezcle.
T: 1 min. V: 8

Nota: esta salsa sirve para aliñar ensaladas. Guarde en un frasco en el refrigerador.

Vinagreta

Ingredientes:

1 cucharada de mostaza
350 ml aceite de oliva
150 ml vinagre
1 cucharada de orégano
Sal

Preparación:

1. Coloque todos los ingredientes en el vaso y mezcle.
T: 1 min. V: 8
Rectifique la sal si es necesario.

Nota: esta salsa sirve para aliñar ensaladas. Guarde en un frasco en el refrigerador.

Vinagreta de aceto con vino

Ingredientes:

500 ml de aceto balsámico
500 ml de vino tinto
500 g de azúcar rubia

Preparación:

1. Coloque todos los ingredientes en el vaso. Retire la tapita, para permitir la evaporación del alcohol.
T: 60 min. T: 100°C V: 1
2. La mezcla se reduce y queda más espesa.
3. Guarde en un frasco y refrigere.

Nota: Sirve para aliñar ensaladas.

Pesto (400 g aprox.)

Ingredientes:

50 g de hojas de albahaca lavadas
200 ml aceite oliva
50 g queso parmesano trozado
30 g de nueces
Sal

Preparación:

1. Coloque el queso en el vaso. Presione turbo 4 o 5 veces. Luego programe.
T: 5 seg. V: 7
2. Añada el resto de los ingredientes y programe.
T: 45 seg. V: 7

Guarde en un frasco, se puede congelar.

Nota: sirve para aperitivos, rellenar lasañas, tallarines, etc.

Salsa bearnaise

Ingredientes:

200 g. mantequilla
30 ml. vino blanco
30 ml. vinagre vino blanco
3 yemas
Estragón a gusto
1 chalota
Sal y pimienta

Preparación:

1. Coloque en el vaso la chalota y estragón. Presione el Turbo 3 veces.
2. Agregue el vino y vinagre.
T: 5 min. T: 100°C V: 1
3. Añada la mantequilla y las yemas.
T: 6 min. T: 30°C V: 3

Nota: Esta salsa sirve para acompañar carnes y pescados.

Salsa holandesa

Ingredientes:

150 g. mantequilla
3 yemas
60 ml. agua
Jugo de ½ limón
Sal y pimienta

Preparación:

1. Coloque todos los ingredientes en el vaso. Programe.
T: 11 min. T: 80°C V: 3

Nota: Esta salsa sirve para acompañar pescados y espárragos.

Salsa tres quesos para pastas y/o aperitivos (6 porciones)

Ingredientes:

100 g. queso parmesano rallado
50 g. queso crema trozado
100 g. queso Brie o Camembert trozado
500 ml. crema
Pimienta
2 cucharadas de maicena

Preparación:

1. Coloque la crema en el vaso. Calentar.
T: 4 min. T: 90°C V: 1
2. Programe la máquina y mientras esté funcionando agregue los trozos de queso por el bocal.
T: 3 min. T: 90°C V: 1
Verifique que estén derretidos.
3. Agregue la pimienta y maicena, para que la salsa espese un poco.
T: 2 min. T: 90°C V: 1

Cocine la pasta que desea, y vierta la salsa sobre ésta, decore con orégano.

Nota: Puede usar otros quesos como: gauda, roquefort, gorgonzola, emmental, etc.

Paté de higaditos de pollo (500 g. Aprox.)

Ingredientes:

250 g. higaditos de pollo, lavados y sin nervios
 100 g. pollo trozado
 250 g. mantequilla blanda
 150 ml. vino blanco
 20 ml. Jerez u Oporto
 1 hoja de laurel
 Sal y pimienta

Preparación:

1. Coloque los higaditos, pollo, vino y hoja de laurel. Programe.
 T: 8 min. T: 90°C V: 2
 Cuele con el canastillo, dejando sólo los higaditos y pollo en el vaso.
2. Agregue la mantequilla, jerez, sal y pimienta. Espere que se enfríe y luego triture.
 T: 1 min. V: 5-9 progresiva
 Compruebe que esté bien molido, sino agregue unos segundos más.
3. Vierta en un molde forrado con papel plástico y deje en el refrigerador.
 Sirva acompañado de galletas.

Puerros a la crema (6 porciones)

Ingredientes:

5-6 puerros lavados en agua tibia y cortados en rodajas delgadas
 20 g. mantequilla blanda
 200 ml. crema
 ½ taza queso rallado
 Sal y pimienta

Preparación:

1. Coloque las aspás sin filo.
2. Poner la mantequilla y puerros en el vaso.
 T: 18-20 min. T: 100°C V: 1 (hasta que estén transparentes.)
3. Agregue la crema y cocine.
 T: 25 min. T: 100°C V: 1
 Unos 5 minutos antes que termine agregue por el bocal el queso, sal y pimienta.

Nota: Sirva caliente y espolvorear queso rallado. Sirve para acompañar carnes, pollos, etc.

Salsa de tomates natural

Ingredientes:

- 1 cebolla pelada y trozada
- 50 ml aceite oliva
- 1 kg de tomates maduros, sin pelar y partidos en 4
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharadita de orégano

Preparación:

1. Coloque la cebolla y trozar.
T: 12 seg V: 7 Reservar
2. Vierta el aceite al vaso y caliente.
T: 3 min T: ST V: 1
3. Agregue la cebolla reservada y sofría.
T: 7 min T: ST V: 1
4. Agregue el tomate, azúcar, sal y orégano. Cocine.
T: 30 min. T: ST V: 2
5. Si salpica mucho puede poner el canastillo como sombrero.
6. Guarde en un frasco.

Crema de zanahorias (5-6 porciones)

Ingredientes:

500 g de zanahorias peladas y picadas
50 g de cebolla pelada y trozada
30 ml aceite
650 ml de agua
Sal y pimienta
Eneldo a gusto

Preparación:

1. Ponga en el vaso la cebolla y aceite.
T: 5 min. T: ST V: 2
2. Añada las zanahorias.
T: 5 seg. V: 3
3. Agregue el agua y la sal. Cocine.
T: 25 min. T: 100°C V: 1
4. Espere que se enfríe y triture.
T: 1 min. V: 8

Nota: Si quiere puede agregarle eneldo, pimienta, un poco de crema y vino blanco, después de triturar.

Crema de zapallitos italianos (6 porciones)

Ingredientes:

500 g de zapallitos italianos pelados y en rebanadas
20 g de mantequilla
20 ml de aceite
40 g de cebolla pelada y trozada
200 ml de agua
200 ml de leche
½ caldo de verduras
Sal y pimienta

Preparación:

1. Ponga la cebolla, aceite y mantequilla en el vaso.
T: 5 min. T: ST V: 2
2. Agregue los zapallitos y cocine.
T: 5 min. T: ST V: 2
3. Incorpore la leche, el agua, caldo, sal y pimienta.
T: 20 min. T: 90°C V: 2
4. Espere que se enfríe un poco y triture.
T: 40 seg. V: 7
Si lo quiere más molido, triture unos segundos más.

Crema de zapallo (6 porciones)

Ingredientes:

600 g zapallo pelado y trozado
100 g cebolla pelada y trozada
30 ml aceite
400 ml agua
½ caldo de ave
1 cucharadita de curry
100 ml crema larga vida
Sal y pimienta

Preparación:

1. Poner la cebolla en el vaso.
T: 10 seg. V: 7
2. Baje con la espátula los restos adheridos al vaso.
Agregue el aceite.
T: 5 min. T: ST V:
3. Añada el zapallo, curry, agua, caldo, sal y pimienta.
T: 30 min. T: 100°C V: 1
4. Espere que se enfríe y triture.
T: 1 min. V: 3 y aumentar progresivamente a V: 5
5. Agregue la crema antes de servir y mezcle.
T: 20 seg. V: 1

Nota: Servir con almendras laminadas y tostadas o cilantro picado.

Crema de tomates (6 porciones)

Ingredientes:

550 g. tomates maduros, pelados y partidos en 4
100 g. cebolla pelada y trozada
20 ml. aceite
1 taza agua
1 caldo de verduras
1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de orégano
1 ½ cucharadas de harina sin polvos de hornear
Sal

Preparación:

1. Coloque la cebolla en el vaso. Triture.
T: 12 seg. V: 7
2. Agregue el aceite y orégano. Sofreír.
T: 7 min. T: 100°C V: 1
3. Añada los tomates, espere que se enfríe y triture.
T: 30 seg. V: 8
4. Agregue el caldo de verduras, agua y sal.
T: 15 min. T: 100°C V: 1
5. Programe y mientras la máquina esté funcionando, agregue por el bocal la harina y azúcar.
T: 5 min. T: 100°C V: 3

Nota: Espolvorear ciboulette picado u orégano.

Crema de choclos (8 porciones)

Ingredientes:

800 g choclos pasteleros desgranados frescos (3-4 choclos)
2 ½ tazas de leche
80 g. cebolla pelada y trozada
1 taza de agua
15 g. mantequilla
20 ml. aceite
Sal y pimienta

Preparación:

1. Coloque los choclos y 1 taza de leche, triture.
T: 1 min. 30 seg. V: 8
Reservar en un bolo.
2. Lave el vaso. Coloque la cebolla y triture.
T: 10 seg. V: 7
3. Agregue el aceite y sofría.
T: 7 min. T: 100°C V: 1
4. Añada los choclos, colándolos con el canastillo, 1 taza de agua, 1 ½ de leche, 15 g. mantequilla, sal y pimienta. Cocinar.
T: 15 min. T: 100°C V: 1

Nota: Sirva ineditamente y espolvorear ciboulette picado.

Crema de champiñones (6 porciones)

Ingredientes:

200 g. de champiñones frescos
1 tapita de medición de arroz crudo
50 g. mantequilla
20 ml. aceite de oliva
700 ml. leche
500 ml. de agua con ½ caldo de verduras
Jugo de ½ limón
1 cucharadita de maicena
Sal, pimienta y nuez moscada

Preparación:

1. Coloque el arroz en el vaso y triture.
T: 1 min. V: 10
Verifique que esté bien molido, sino ponga unos minutos más.
2. Agregue los champiñones y el jugo de limón.
T: 15 seg. V: 7
3. Baje los restos adheridos al vaso, y agregue la mantequilla y aceite.
T: 2 min. T: 100°C V: 2
4. Agregue la leche, el agua con el caldo, la maicena, sal, pimienta y nuez moscada. Cocine.
T: 20 min. T: 90°C V: 3

Nota: Sirva con perejil picado muy fino.

Crema de alcachofas (6 porciones)

Ingredientes:

La carne de 4 alcachofas grandes cocidas (300 g. aprox.)
40 g. cebolla pelada y trozada
400 ml. leche
200 ml. agua con $\frac{1}{2}$ caldo de ave
20 g. mantequilla blanda
20 ml. aceite
100 ml. crema
Sal y pimienta
1 cucharada rasa de harina sin polvos de hornear

Preparación:

1. Coloque la cebolla en el vaso y triture.
T: 6 seg. V: 7
2. Baje con la espátula los restos adheridos al vaso, agregue el aceite y sofría.
T: 6 min. T: ST V: 1
3. Espere que se enfríe, añada las alcachofas y triture.
T: 8 seg. V: 6
4. Baje los restos con la espátula y vuelva a triturar.
T: 6 seg. V: 6
5. Agregue la leche, mantequilla, agua con el caldo de ave, sal y pimienta. Cocine. Cuando la máquina empiece a funcionar agregue por el bocal la cucharada de harina.
T: 10 min. T: 100°C V: 2
6. Antes de servir añada la crema. Revuelva.
T: 20 seg. V: 2

Crema de espinacas (6 porciones)

Ingredientes:

350 g. espinacas cocidas
80 g. cebolla pelada y trozada
20 ml. aceite
20 g. mantequilla blanda
100 ml. leche
100 ml. agua con ½ caldo de ave
Sal, pimienta y nuez moscada
100 ml. crema

Preparación:

1. Coloque la cebolla en el vaso y triture.
T: 8 seg. V: 7
2. Baje con la espátula los restos adheridos al vaso, agregue el aceite y sofría.
T: 5 min. T: ST V: 1
3. Espere que se enfríe y luego añada las espinacas y triture.
T: 8 seg. V: 6
4. Agregue la leche, mantequilla, agua con el caldo de ave, sal, pimienta y nuez moscada. Cocine.
T: 10 min. T: 100°C V: 2
5. Antes de servir añada la crema y revuelva.
T: 20 seg. V: 1

Nota: Si la quiere más espesa puede agregar una cucharada de maicena disuelta en un poco de agua.

T: 1 min. T: 100°C V: 2

Sopa de verduras para guaguas

Ingredientes:

Zapallo pelado y cortado en cuadritos
Papas peladas y cortadas en cuadritos
Zanahorias peladas y en rebanadas
Acelgas o espinacas lavadas
Zapallo italiano pelado y en rebanadas
Otras verduras de su elección
Sal a gusto

Preparación:

1. Coloque todas las verduras en el vaso, agregue agua hasta la mitad de las verduras. Cocine.
T: 25 min. T: 100°C V: 1
Verifique que estén cocidas, sino agregue unos minutos más.

2. Espere que se enfríe y triture.
T: 1 min. V: 7

Nota: Si usa carne o pollo, lo puede agregar junto con las verduras y cocinar. También puede sofreír la carne o pollo en un poco de aceite, y luego agregar las verduras.

T: 5 min. T: 100°C V: 1

Optativo: puede agregar arroz o fideos por el bocal, unos 10 min. antes que termine la cocción.

Vichyssoise (crema de puerros) (6 porciones)

Ingredientes:

330 g. puerros pelados y en rebanadas
40 ml. aceite de oliva
50 g. cebolla pelada y trozada
250 g. papas peladas y cortadas en cuadritos
1 caldo de ave
700 ml. agua
Sal y pimienta
Crema a gusto

Preparación:

1. Coloque los puerros y cebolla en el vaso. Triture.
T: 10 seg. V: 6
2. Añada el aceite y sofría.
T: 15 min. T: ST V: 1
3. Agregue las papas, caldo, agua, sal y pimienta. Cocinar.
T: 20 min. T: 100°C V: 1
4. Deje enfriar. Luego triture.
T: 45 seg. V: 7
5. Agregue la crema y sirva.

Nota: Decore con perejil o cilantro picado y queso rallado.
Si la quiere más líquida, puede agregar un poco de leche.

ARROZ (6-8 porciones)

Ingredientes:

400 g arroz grano largo (no pre graneado)
 1.3 lts agua
 Sal
 Un hilo de aceite

Preparación:

1. Coloque en el vaso el agua, sal y aceite.
2. Poner el canastillo dentro del vaso y luego vaciar el arroz. Programe.
 T: 22 min. T: 100°C V: 3
3. Con la espátula, mueva ocasionalmente el arroz.
4. Cuando termine, deje reposar unos 15 minutos.

Nota: Puede agregar al agua verduras como pimentón, zanahoria, cebolla o hierbas. Lo importante será que el nivel máximo de agua, incluyendo las verduras, no sobrepase 1,3 litros de agua.

Pastas

Ingredientes:

1 litro de agua
 Sal
 400 g. de pasta

Preparación:

1. Coloque las espas sin filo.
2. Agregue el agua y la sal en el vaso y programe.
 T: 14 min. T: 100°C V: 1
3. Agregue la pasta y cocine.
 T: 8-10 min. T: 100°C V: 1
 Programe el tiempo indicado en el paquete de la pasta, ya que el tiempo varía dependiendo del tipo de pasta que se use.
4. Escorra la pasta con el canastillo.

Puré de papas cremoso (6 porciones)

Ingredientes:

800 g de papas peladas y cortadas en cubos de 2 cms.
 20 g de mantequilla
 250 ml de leche
 Sal

Preparación:

1. Coloque las papas, la leche y la sal. Cocine.
T: 30 min. T: 90°C V: 1
2. Agregue la mantequilla, y revise la sal. Programe.
T: 1 min. V: 3
3. Si quiere más molido y cremoso, añádale leche, espere que se enfríe un poco y programe.
T: 30 seg. V: 5

Salsa boloñesa

Ingredientes:

200 g de cebolla trozada
 70 g de zanahoria trozada
 50 ml de aceite
 400 g de carne molida
 50 ml de vino tinto
 400 g de salsa de tomates
 ½ caldo de carne
 Una hoja de laurel
 Sal y pimienta

Preparación:

1. Ponga en el vaso la cebolla y zanahorias. Corte.
T: 5 seg. V: 6
2. Agregue el aceite, sofría.
T: 3 min. T: 100°C V: 1
3. Inserte el mezclador, añada la carne y programe.
T: 5 min . T: 100°C V: 1
4. Agregue el vino, la salsa de tomates, el caldo, sal y pimienta. Cocine.
T: 15 min. T: 100°C V: 1

Nota: Esta salsa sirve para acompañar pastas, rellenar zapañillos italianos, berenjenas, lasañas, canellonis, etc.

Strogonoff de pollo (8 porciones)

Ingredientes:

1 k pollo cortado en cubos
1 cebolla trozada
1 cucharada de mostaza
150 ml vino blanco
200 g champiñones en rebanadas
½ caldo ave
2 cucharadas de maicena
50 ml. aceite
100 -150 ml crema ácida o crema
Sal y pimienta
1 cucharada de estragón

Preparación:

1. Coloque las aspas sin filo. Ponga la cebolla en el vaso. Corte.
T: 12 seg. V: 6
2. Agregue el aceite y sofría.
T: 4 min. T: 100°C V: 1
3. Añada el pollo, maicena, mostaza, sal y pimienta.
Programa.
T: 10 min. T: 100°C V: 1
4. Agregue el caldo, champiñones, vino, crema y estragón. Cocine.
T: 25 min. T: 100°C V: 1

Nota: Se puede acompañar con arroz.

Chupe de pollo (6 porciones)

Ingredientes:

1 bandeja filetillos de pollo trozados
4 tajadas de pan de molde sin bordes
50 ml. de aceite
150 g de cebolla pelada y trozada
1 zanahoria pelada y trozada
½ pimiento rojo
2 tomates pelados y trozados
150 ml de vino blanco
Perejil y/o ciboulette
200 ml de crema larga vida
Queso rallado
Sal y pimienta

Preparación:

1. Ponga en el vaso las tajadas de pan con el perejil y/o ciboulette.
T: 10 seg. V: 7
Reservar. No lavar el vaso.
2. Ponga en el vaso la cebolla, zanahoria, pimiento y tomates.
T: 10 seg. V: 7
3. Añada el aceite.
T: 5 min. T: 100°C V: 1
4. Inserte el mezclador. Agregue el pollo trozado, vino, sal y pimienta. Cocine.
T: 15 min. T: 100°C V: 1
5. Retire el mezclador, vacíe el jugo en una fuente dejando sólo el pollo. Espere que se enfríe y programe.
T: 4 seg. V: 4
6. Junte en la fuente que reservó el jugo, el pollo, el pan y la crema. Revuelva con una cuchara hasta incorporar todos los ingredientes. Vaciar en una fuente de horno, y espolvorear queso rallado. Puede poner rodajas de huevo duro para decorar.
7. Hornear hasta que esté gratinado.

Nota: Se puede acompañar con arroz o papas.

Espinacas a la crema (3-4 porciones)

Ingredientes:

500 g de espinacas cocidas
50 ml de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
1/3 taza de harina sin polvos de hornear
500 ml de leche
30 g de mantequilla
1 pizca de nuez moscada
1 pizca de pimienta
Queso rallado
Huevos

Preparación:

1. Coloque las aspas sin filo.
2. Añada el aceite, las espinacas y la sal.
T: 5 min. T: ST V: 1
3. Añada la harina al vaso.
T: 1 min. T: 100°C V: 2
4. Agregue la leche, mantequilla, nuez moscada y pimienta.
T: 7 min. T: 100°C V: 2
5. En pailas individuales, vierta la mitad de las espinacas, quiebre un huevo y cubra con el resto. Agregue queso rallado y poner al horno durante 10 min.

Nota: para cocer las espinacas, colóquelas en la Vaporera. Para 500 g de espinacas, ponga 500 ml de agua. Programe. Tiempo: 15 min. Temperatura: ST Velocidad: 2

Plateadas de chancho al curry (6 porciones)

Ingredientes:

- 1 kg de carne en trozos
- Sal y pimienta
- 1 cucharada de curry
- 150 g de cebolla en trozos
- 50 ml de aceite
- 2 cucharadas de coco rallado
- 1 yogurt natural
- 120 ml de crema larga vida

Preparación:

1. Coloque las aspapas sin filo.
2. Poner la cebolla en el vaso.
T: 12 seg. V: 6
3. Vierta el aceite y sofría.
T: 2 min. T: ST V: 1
4. Incorpore la carne, sal y pimienta.
T: 10 min. T: ST V: 1
5. Agregue el curry, coco y yogurt.
T: 5 min. T: ST V: 1
6. Añada la crema.
T: 20 min. T: 100°C V: 1

Nota: También puede hacerse con pollo.

Pollo con maní (8 porciones)

Ingredientes:

1 kg de carne de pollo cortada en tiras o dados
150 g de maní tostado
500 g de tomates pelados y trozados
150 g de cebolla trozada
100 ml. de agua
30 ml. de aceite
1/2 caldo de ave
1 pizca de clavo de olor
Sal y pimienta

Preparación:

1. Coloque las aspás sin filo.
2. Ponga el maní en el vaso y triture.
T: 10 seg. V: 6
3. Agregue la cebolla, los tomates y el agua. Programe.
T: 15 seg. V: 5 a 9 progresiva
4. Agregue el aceite, el caldo, sal, pimienta, clavo de olor y el pollo. Cocine.
T: 30 min. T: 100°C V: 1

Coloque el pollo en una fuente. Sirva acompañado de arroz.

Nota: Si lo quiere más espeso agregue una cucharada de harina o maicena y cocine por unos minutos más.

Espinacas a la crema con pollo y champiñones (8 porciones)

Ingredientes:

1 bandeja de filetillos de pollo trozados
30 ml de aceite
400 g espinacas cocidas
100 g de tocino
100 g de champiñones laminados
40 g de harina sin polvos de hornear
500 ml de leche
15 g de mantequilla
Sal, pimienta y nuez moscada a gusto

Preparación:

1. Coloque las aspas sin filo.
2. Agregar las espinacas cocidas. Pícar.
T: 10 seg. V: 4
Poner unos segundos más si las quiere más picadas.
3. Insertar el mezclador, agregar el aceite, pollo, tocino y champiñones. Programar.
T: 7 min. T: ST V: 1
4. Con la espátula baje los restos de la pared del vaso. Añada la harina y programe.
T: 1 min. T: 100°C V: 2
5. Agregue la leche, mantequilla, sal, pimienta y nuez moscada. Programe.
T: 7 min. T: 100°C V: 1
6. Vaciar todo en un bolo, retirar el mezclador. Luego separar el pollo de los demás ingredientes, y vaciar nuevamente en el vaso. Programar.
T: 10 seg. V: 3
7. Unir el pollo con los demás ingredientes en el bolo.

Nota: este relleno sirve para lasañas y canellones.

Pastas a la carbonara

Ingredientes:

400 g de pasta
30 g cebolla trozada
150 g tocino
20 ml aceite de oliva
3 huevos
1 yema
60 g queso rallado
Sal y pimienta

Preparación:

1. Coloque las aspás sin filo.
2. Ponga en el vaso la cebolla y el tocino.
T: 10 seg. V: 6
Repita unos segundos más si lo quiere más molido.
3. Añada el aceite y sofría.
T: 5 min. T: ST V: 1
Vierta en un bolo y reserve.
4. Sin lavar el vaso, ponga los huevos, la yema, el queso, sal y pimienta. Mezcle.
T: 20 seg. V: 3
Reserve junto con la cebolla y tocino.
5. Sin lavar el vaso, ponga 1.5 lts agua y programe.
T: 12 min. T: 100°C V: 1
6. Abra la tapa e introduzca la pasta, agregue sal.
Tiempo: el que indica el paquete
T: 100°C V: 1
7. Cuele la pasta y vacíela en el bolo que tiene la mezcla, revuelva y sirva inmediatamente.
8. Agregue queso rallado.

Pizza (2 medianas)

Ingredientes:

500 g harina sin polvos de hornear
200 ml agua
25 g levadura
1 pizca de azúcar
Sal
1 huevo
30 ml aceite

Preparación:

1. Coloque en el vaso la harina, levadura, azúcar y sal. Programe:
T: 15 seg. V: 4
2. Agregue el aceite, agua, huevo, y amase.
T: 30 seg. V: 4
3. Programe nuevamente y mientras la máquina esté funcionando deje sin la tapita y revuelva con la espátula para bajar los ingredientes.
T: 2 min. V: 1
4. Retire la masa, amase un poco con las manos y luego extiéndala con uslero. Coloque en horno precalentado por unos 10 minutos aprox. o hasta que vea la masa dorada.
5. Rellene con los ingredientes de su gusto y coloque nuevamente en el horno, hasta que se derrita el queso y los ingredientes estén cocidos.

Nota: Si usa sólo una, congele la otra mitad de masa.

Pino

Ingredientes:

500 g carne molida o picada en cuadrillos
 300 g cebolla trozada
 50 ml aceite
 1 cucharadita pimentón en polvo
 ½ caldo de carne
 Sal y pimienta

Preparación:

1. Ponga las aspás sin filo.
2. Ponga la cebolla y corte.
T: 12 seg. V: 6
3. Agregue el aceite, pimentón, caldo de carne, sal y pimienta. Retire la tapita y programe.
T: 3 min. T: 100°C V: 1
4. Añada la carne y cocine.
T: 4 min. T: ST V: 1

Nota: el pino puede usarse para diferentes guisos: pastel de choclo, pastel de papas, empanadas, etc...

Mote a la crema (6 porciones)

Ingredientes:

500 g mote lavado
 250 ml leche
 250 ml agua
 30 g mantequilla o margarina
 Crema larga vida
 Sal y pimienta

Preparación:

1. Coloque las aspás sin filo.
2. Ponga el mote, leche, agua y mantequilla en el vaso.
T: 20 min. T: 90°C V: 1
3. Agregue sal, pimienta y crema a gusto. Revuelva.
T: 1 min. V: 1
4. Sirva inmediatamente.

Lentejas (5-6 Porciones)

Ingredientes:

500 g de lentejas previamente remojadas
600 ml agua
200 g de zanahorias peladas y trozadas
½ pimentón verde, pelado y trozado
1 cucharadita de pimentón en polvo
50 ml. de aceite
100 g de cebolla en trozos
100 g de tocino (opcional)
Sal a gusto

Preparación:

1. Coloque las aspás sin filo.
2. Echar en el vaso: cebolla, zanahorias, tocino y pimentón. Triturar.
T: 12 seg. V: 7
Baje los restos adheridos al vaso.
3. Agregue el aceite y sofría.
T: 10 min. T: 100°C V: 1
4. Agregar las lentejas, agua y sal. Cocine.
T: 30 min. T: 100°C V: 1
5. Si las quiere más molidas, ponga un minuto con V: 2
6. Si las quiere más líquidas, puede agregarle un poco de leche.

Risotto de pollo y champiñones (6 porciones)

Ingredientes:

1 cebolla mediana trozada (150 g.)
30 ml de aceite oliva
250 g pollo cortado en dados
200 g champiñones laminados
350 g de arroz grano largo (no pre graneado)
1 caldo de ave
800 ml. agua
200 ml. vino blanco
Sal y pimienta

Preparación:

1. Coloque las espas sin filo.
2. Ponga en el vaso la cebolla. Triture.
T: 10 seg. V: 7
3. Con la espátula baje los restos adheridos al vaso. Añada el aceite y el pollo, programe.
T: 4 min. T: 100°C V: 1
(Hasta aquí puede dejar preparado).
4. Agregue el arroz, los champiñones, el caldo de ave, el agua, vino, sal y pimienta. Cocine.
T: 20 min. T: 100°C V: 1
5. Verifique que el arroz esté cocido, en el caso que necesite le puede poner unos minutos más.
6. Deje reposar por 5 min. y sirva inmediatamente.

Nota: Espolvorear queso rallado, trocitos de mantequilla, o perejil picado.

Nota 2: Si usa otro tipo de arroz, probablemente necesite menos agua.

Pollo al curry (6 personas)

Ingredientes:

1 kg pollo cortado en dados
1 cucharada de curry
150 g cebolla pelada y trozada
50 ml aceite
2 cucharadas de maicena
1 yogurt natural
150 ml crema ácida o crema larga vida
Sal y pimienta

Preparación:

1. Coloque en el vaso las aspás sin filo.
2. Poner la cebolla y cortar.
T: 10 seg. V: 6
3. Agregue el aceite y sofría.
T: 2 min. T: 100°C V: 1
4. Añada el pollo, sal y pimienta.
T: 10 min. T: 100°C V: 1
5. Añada el curry, yogurt y maicena.
T: 5 min. T: 100°C V: 1
6. Añada la crema y cocine.
T: 20 min. T: 100°C V: 1

Nota: Servir acompañado de arroz.

Quiche de queso y tocino (8 porciones)

Para hacer la masa use la receta de "Masa de Quiche"

Ingredientes para relleno:

250 ml leche
3 huevos
300 ml crema larga vida
250 g tocino en cubos
150 g queso mantecoso en trozos
Sal, pimienta y nuez moscada

Preparación:

1. Inserte el mezclador en las aspas. Agregue el tocino.
T: 5 min T: ST V: 2
2. Agregue la leche, crema y huevos.
T: 40 seg. V: 3
3. Agregue el queso.
T: 10 seg. V: 3
4. Vierta sobre la masa precocida y lleve a horno precalentado a 200°C , por 30-40 minutos aproximadamente.
Sirva inmediatamente.

Strogonoff de filete (6 porciones)

Ingredientes:

1 kg carne cortada en tiritas aliñada con sal y pimienta
150 g cebolla trozada
50 ml aceite
100 ml vino blanco
1 cucharada de mostaza
100 ml crema larga vida
200 g champiñones laminados
½ caldo carne
1 cucharada de salsa inglesa
1 cucharada de maicena
1 cucharada de romero
Sal y pimienta

Preparación:

1. Coloque las aspas sin filo.
2. Eche la cebolla al vaso y pique.
T: 12 seg. V: 6
3. Vierta el aceite.
T: 5 min. T: ST V: 1
4. Agregue los champiñones, romero y vino.
T: 3 min. T: ST V: 1
5. Añada la carne, el caldo y salsa inglesa.
T: 20 min. T: 100°C V: 1
6. Incorpore la crema, mostaza y maicena. Verifique la sal.
T: 12 min T: ST V: 1

Nota: Espolvorear perejil picado.

Pescado en papel de aluminio (4 porciones)

Ingredientes:

4 Filetes de pescado (600 g aprox.)
60 g mantequilla o aceite de oliva para bañar
Jugo de un limón
Cebolla pluma (opcional)
Sal y pimienta
Papel de aluminio

Preparación:

1. Coloque los filetes de pescado por separado en papel de aluminio. Aliñe con los ingredientes y cierre. Poner en la vaporera.
2. Eche un litro de agua al vaso y coloque la vaporera sobre éste. Programe.
T: 30-40 min. T: ST V: 1
3. Retire la bandeja y verifique si está cocido, sino agregue unos minutos más.

Nota: Si quiere puede agregar hierbas como estragón o tomillo.

El tiempo de cocción puede variar dependiendo del tamaño y grosor del pescado. Recuerde cubrir la tapa con un paño.

Salmón al vapor (4 porciones)

Ingredientes:

Filetes de salmón (4)
Jugo de 2 limones
60 ml aceite
150 g mantequilla
Sal y pimienta

Preparación:

1. Aliñe el salmón con aceite, jugo de un limón, sal y pimienta. Deje marinar unos minutos.
2. Eche un litro de agua al vaso y coloque la vaporera sobre éste. Coloque el salmón en la bandeja y programe.
T: 40 min T: ST V: 2
Verifique que esté cocido, sino agregue unos minutos más.
3. Retire el agua del vaso y seque. Ponga la mantequilla.
T: 1 min. T: 50°C V: 1
4. Agregue el jugo de un limón y programe.
T: 1 min. T: 50°C V: 1
Retire el salmón y vierta la mantequilla sobre él.

Nota: el tiempo de cocción puede variar dependiendo del tamaño y grosor del pescado.

Recuerde cubrir la tapa con un paño.

Pescados en papel aluminio con tomates y alcaparras (4 porciones)

Ingredientes:

4 Filetes de pescado 600 g aprox.
60 g mantequilla
Jugo de un limón
120 g de tomates en cubos
20 g de alcaparras
Cebolla pluma (opcional)

Preparación:

1. Coloque los filetes de pescado por separado en papel de aluminio. Aliñe con los ingredientes, luego cierre bien. Disponga en la vaporera.
2. Eche 1 litro de agua al vaso, coloque la vaporera sobre éste. Programe.
T: 30-40 min. T: ST V: 1
3. Retire la bandeja y verifique que esté cocido. Si no agregue unos minutos más.

Nota: El tiempo de cocción puede variar dependiendo del tamaño y grosor del pescado.

Recuerde cubrir la tapa con un paño.

Risotto de callampas y champiñones

(6 porciones)

Ingredientes:

150 g cebolla trozada o cebollín
30 ml aceite oliva
200 g champiñones laminados
Callampas secas remojadas (bolsa de 35 g) y picadas
350 g arroz grano largo (no pre graneado)
1 caldo ave
800 ml agua
200 ml vino blanco
Sal y pimienta

Preparación:

1. Coloque las aspás sin filo.
2. Agregue la cebolla y corte.
T: 10 seg. V: 7
3. Con la espátula baje los restos adheridos al vaso, y añada el aceite.
T: 4 min. T: 100°C V: 1
(Hasta aquí puede dejar preparado).
4. Agregue el arroz, champiñones, callampas, callampas caldo de ave, agua, vino, sal y pimienta.
T: 20 min. T: 100°C V: 1
5. Verifique que el arroz esté cocido, en caso que que necesite le puede poner unos minutos más.
Deje reposar por 5 minutos, luego sirva.

Nota: Espolvorear queso rallado y trozos de mantequilla.

Nota 2: Si usa otro tipo de arroz, probablemente necesite menos agua.

Carne primavera (6 porciones)

Ingredientes:

500 g carne molida
200 g cebolla trozada
120 g zanahoria pelada y trozada
½ pimentón pelado y trozado
40 ml aceite
½ caldo de carne
1 hoja de laurel
250 g salsa de tomates
300 g choclo natural o congelado
Sal y pimienta

Preparación:

1. Coloque las aspás sin filo.
2. Poner la cebolla, zanahoria y pimentón en el vaso. Corte.
T: 10 seg. V: 5
3. Añada el aceite y sofría.
T: 5 min. T: ST V: 1
4. Agregue la carne, caldo de carne, laurel, sal y pimienta.
T: 3 min. T: 100°C V: 1
5. Finalmente, la salsa de tomates y choclos.
T: 3 min. T: 100°C V: 1

Nota: Sirva acompañado de arroz.

Quiche lorraine (8 porciones)

Para hacer la masa use la receta de "Masa de Quiche"

Ingredientes para el relleno:

400 ml leche
200 ml crema larga vida
4 huevos
5 tajadas de jamón cortado en cuadritos
120 g queso mantecoso en cuadritos

Preparación:

1. Sobre la masa de quiche ya cocida, coloque el queso y jamón.
2. Coloque en el vaso la leche, huevos, crema, sal y pimienta y mezcle.
T: 30 seg. V: 4
Vierta sobre la masa.
3. Coloque a horno precalentado a 180°C por 45-50 minutos aproximadamente.

Nota: Cuando esté listo sirva inmediatamente.

Risotto de camarones y/o mariscos

(6 porciones)

Ingredientes:

Bolsa de camarones y/o mariscos (400 g)
30 ml. aceite
800 ml de agua
1 caldo de pollo o pescado
200 ml vino blanco
100 g cebolla trozada
350 g arroz grano largo (no pregraneado)

Preparación:

1. Coloque las aspás sin filo.
2. Poner la cebolla.
T: 12 seg. V: 7
3. Añada el aceite y programe.
T: 7 min. T: 100°C V: 1
4. Agregue el arroz, agua, caldo, vino, sal y pimienta. Cocine.
T: 20 min. T: 100°C V: 1

Cuando falten 6 minutos, añada los camarones por el bocal.
Deje reposar 5 minutos y sirva. Espolvorear queso rallado, trocitos de mantequilla y/o perejil picado.

Nota: Saltear los camarones en una sartén con aceite de oliva y aliños de su gusto, antes de echarlos al vaso.

Nota 2: Si usa otro tipo de arroz, probablemente necesite menos agua.

Quiche de alcachofas (8 porciones)

Para hacer la masa use la receta de "Masa de Quiche".

Ingredientes:

La carne de 6 alcachofas cocidas
4 huevos
50 ml crema larga vida
Salsa blanca (sólo la mitad de la receta)
Sal y pimienta

Preparación:

1. Junte en un bolo la salsa blanca con las alcachofas, crema, sal y pimienta.
2. Aparte, mezcle bien los huevos y junte con la mezcla anterior.
3. Vierta sobre la masa precocida, espolvorear queso rallado y llevar a horno precalentado a 200°C por 35-45 minutos.
4. Sirva de inmediato.

Risotto de espárragos (6 porciones)

Ingredientes:

8 espárragos pelados y trozados (230 g.)
150 g cebolla trozada
30 ml aceite
80 g zanahoria trozada
60 g pimentón verde trozado
800 ml de agua
1 caldo pollo
300 g arroz grano largo (no pre graneado)
100 ml vino blanco
125 g jamón en cubos (opcional)
Sal y pimienta

Preparación:

1. Coloque las aspás sin filo.
2. Agregue la cebolla, zanahoria y pimentón.
T: 10 seg. V: 7
3. Añada el aceite y sofría.
T: 10 min. T: ST V: 1
4. Agregue el arroz, agua, caldo, espárragos, vino, sal y pimienta.
T: 20 min. T: 100°C V: 1
Cuando falten 5 minutos para terminar agregue por el bocal el jamón.
5. Verifique que el arroz esté cocido, en caso que necesite le puede poner unos minutos más.
Deje reposar por 5 minutos y sirva.

Nota: Espolvorear perejil picado y queso rallado.

Nota 2: Si usa otro tipo de arroz, probablemente necesite menos agua.

Pastelera (5 porciones)

Ingredientes:

4-5 choclos pasteleros grandes (rebanados)
 1 taza de leche
 Una ramita de albahaca
 3 huevos
 Azúcar granulada o rubia para gratinar
 1 cucharadita de azúcar para la mezcla
 1 cucharada de manteca
 Sal
 1 cebolla (opcional)

Preparación:

1. Muela el choclo en 2 tandas, y luego reserve.
T: 1 min. V: 8
2. Añada la manteca y derrita.
T: 2 min. T: ST V: 1
3. Agregue el choclo molido, la cucharada de azúcar, albahaca, leche y sal.
Cocine.
T: 30 min. T: 100°C V: 1
Reserve en un bolo el choclo cocido y deje enfriar.
4. Lave el vaso e inserte el mezclador.
5. Añada las claras con una pizca de sal. Deje sin la tapita y bata.
T: 2 min. V: 4
6. Agregue las yemas por el bocal.
T: 10 seg. V: 2
Baje los restos adheridos al vaso con la espátula y junte.
7. Agregue los huevos al choclo, mezcle con la espátula. Vierta en una fuente enmantequillada y espolvorear azúcar.
Coloque a horno precalentado a 200°C por 30 a 40 minutos.
Sirva de inmediato.

Nota: Si quiere agregar cebolla, picar.

T: 12 seg. V: 7

Luego sofría. T: 7 min. T: ST V: 1

Pastel de choclos (6-8 porciones)

Para hacer la carne con cebolla, use la receta de “Pino”.

Ingredientes:

4-5 choclos pasteleros grandes (rebanados)
1 taza de leche
Una ramita de albahaca
1 cucharada de manteca
Sal
Azúcar granulada o rubia para gratinar.
4 huevos duros

Preparación:

1. Muela el choclo en 2 tandas. Luego reservar.
T: 1 min. V: 8

2. Añada la manteca y derrita.
T: 2 min. T: ST V: 1

3. Agregue el choclo molido, leche, albahaca y sal. Cocine.
T: 30 min. T: 100°C V: 1

(Vierta inmediatamente sobre el pino, antes que se enfríe, porque será difícil de esparcir).

En una fuente enmantecuada, coloque el pino, luego los huevos cortados en rebanadas, y encima el choclo ya cocido. Espolvorear azúcar.

Nota: también puede agregarle pollo desmenuzado.

Porotos granados (4 porciones)

Ingredientes:

700 g porotos desgranados
250 g choclos (rebanados y con el cuchillo raspe la coronta). Son 2 a 3 choclos.
900 ml agua hervida, caliente
250 g zapallo cortado en cuadritos
40 g pimentón pelado y trozado
100 g cebolla pelada y trozada
50 ml aceite
1 cucharadita rasa, de pimentón en polvo
1 ramita de albahaca
Sal

Preparación:

1. Coloque las aspas sin filo.
2. Agregue la cebolla y pimentón. Triturar.
T: 12 seg. V: 6-7.
3. Agregue el aceite, sal y pimentón en polvo. Sofría.
T: 7 min. T: ST V: 1
Reserve el sofrito.
4. Sin lavar el vaso, agregue los porotos, albahaca, zapallo y el agua. Cocine.
T: 40 min. T: ST V: 1
5. Añada el choclo y el sofrito reservado, verifique la sal.
T: 10 min. T: 100°C V: 1
Deje reposar.

Nota: cuando cocine puede salpicar espuma por el bocal, puede poner el canastillo como sombrero.

Desmenuzar pollo

1. Coloque las aspás sin filo.
2. Poner el pollo cocido y programar.
T: 8 seg. V: 4

Dependiendo como lo quiera, puede agregar o quitar unos segundos.

Nota: Puede usar para tallarines con pollo, panqueques, salpicón, lasaña, pancitos, etc.

Locrofalso (6 porciones)

Ingredientes:

500 g de papas peladas y en cuadritos
 250 g de zapallo pelado y en cuadritos
 1 zanahoria chica trozada
 90 g de cebolla pelada y partida en 6
 35 g de pimentón rojo pelado
 20 g de porotos verdes en cuadritos
 300 g de choclos desgranados frescos o congelados
 300 ml agua
 1 cucharadita de pimentón en polvo
 1 cucharadita de sal
 Pimienta
 1/2 caldo de ave
 50 ml aceite

Preparación:

1. Coloque las aspás sin filo.
2. Coloque la cebolla, zanahorias y pimentón. Triturar.
T: 12 seg. V: 5 a 7 progresiva
3. Agregue el aceite. Sofreír.
T: 7 min. T: ST. V: 1
4. Agregue las papas, zapallo, agua, pimentón en polvo, caldo, sal y pimienta.
Cocine.
T: 25 min. T: 100. V: 1
5. Añada los choclos, porotos verdes. Revise la sal.
T: 10 min. T: ST. V: 1
Cuando hierva, saque la tapita y poner el canastillo como sombrero.

Nota: Puede usar arvejas y/o porotos verdes.

Choclos a la crema

Ingredientes:

600 g choclos pasteleros frescos desgranados
300 ml leche
30 g mantequilla o margarina
Crema larga vida a gusto
Sal y pimienta

Preparación:

1. Coloque las aspás sin filo.
2. Poner el choclo, leche y mantequilla en el vaso. Programe.
T: 30 min. T: 90 V: 1
3. Agregar sal, pimienta y crema a gusto.
T: 1 min. V: 1

Nota: Puede servir como acompañamiento y/o para rellenar panqueques.
Alcanza para rellenar 12 panqueques.

Si usa choclos americanos, el tiempo de cocción puede ser menor.

Budín de atún (6-8 porciones)

Lo primero que debe preparar es la "Salsa Blanca" (mitad de receta).

Ingredientes:

1 tarro grande atún desmenuzado (345 g.)
4 huevos
1 cucharada queso rallado
80 g cebolla pelada y trozada
20 ml. aceite
Sal y pimienta

Preparación:

1. Coloque las aspás sin filo.
2. Coloque la cebolla en el vaso y triture.
T: 12 seg. V: 7
3. Agregue el aceite. Sofreír.
T: 10 min. T: ST V: 1
4. Añada el atún, salsa blanca, sal y pimienta. Mezclar y reservar en un bolo.
T: 15 seg. V: 1
5. Lave el vaso, inserte el mezclador. Agregue las claras. Deje sin la tapita.
T: 3 min. V: 4
6. Agregue las yemas. Revolver.
T: 20 seg. V: 4
7. Vaciar los huevos a la mezcla reservada, agregue el queso rallado y con la espátula mezcle con movimientos envolventes.
8. Coloque la mezcla en un molde enmantecado y lleve a horno precalentado a 200°C por 30 min. aprox. A baño maría.
Desmolde y sirva inmediatamente. Puede cubrir con salsa blanca.

Nota: Salsa Blanca

40g harina

200 ml leche

20 g mantequilla

T: 9 min. T: 90 C° V: 3

Garbanzos (5 porciones)

Ingredientes:

500 g. garbanzos previamente remojados
500 ml. agua
70 g. zanahorias peladas y trozadas
50 g. pimentón rojo o verde pelado y trozado
150 g. cebolla pelada y trozada
50 ml. aceite
1 cucharadita de pimentón en polvo
½ caldo ave
½ taza de leche
Sal y pimienta

Preparación:

1. Coloque las aspas sin filo.
2. Poner la cebolla, zanahorias y pimentón. Triturar.
T: 12 seg. V: 7
3. Agregar el aceite y pimentón en polvo. Sofreír.
T: 10 min. T: 100°C V: 1
4. Colocar los garbanzos, agua, caldo de ave y sal. Cocine.
T: 40 min. T: 100°C V: 1

Cuando falten 10 min. para terminar, añada la media taza de leche por el bocal.

Budín de zapallitos italianos (6-8 porciones)

Ingredientes:

1 kg 400 g. zapallos italianos pelados y trozados (3 a 4 zapallos)
 150 g. cebolla pelada y trozada
 40 ml. aceite
 50 g. zanahorias peladas y trozadas
 50 g. pimentón verde o rojo pelado y trozado
 ½ caldo ave
 ½ taza de leche
 2 cucharadas de harina sin polvos de hornear
 2 cucharadas de queso rallado
 Sal y pimienta
 4 huevos

Preparación:

1. Coloque aspas sin filo.
2. Coloque los zapallos hasta la capacidad máxima del vaso y programe.
T: 5 min. T: ST V: 2
3. Agregue los zapallos sobrantes y vuelva a programar.
T: 15 min. T: ST V: 2
Vaciar en un colador para que estilen, reservar.
4. Lave el vaso, poner la cebolla, zanahoria y pimentón. Triturar.
T: 12 seg. V: 7
5. Agregar el aceite y sofreír.
T: 10 min. T: 100°C V: 1
6. Agregue los zapallos reservados y todos los otros ingredientes. Programe.
T: 3 min. T: 100°C V: 1
Vaciar en un bolo.
7. Lave y seque bien el vaso, e inserte el mezclador en las aspas. Coloque las claras y deje sin la tapita.
T: 3 min. V: 4
8. Añada las yemas.
T: 30 seg. V: 3
Vierta los huevos batidos al bolo, mezcle bien y coloque en fuente enmantequillada.
Poner a horno precalentado a 200°C por 25-30 min.
Servir inmediatamente.

Nota: puede acompañar de arroz, papas fritas, ensaladas. También se pueden usar otras verduras.

Carne arvejada (6 porciones)

Ingredientes:

800 g. carne cortada en cubos
130 g. cebolla pelada y trozada
150 g. zanahoria pelada y cortada en cuadritos
40 ml. aceite
1 hoja laurel
½ caldo de carne o verduras
100 ml. vino tinto
200 ml. agua
1 cucharada de harina sin polvos de hornear
200 g. arvejas
Sal y pimienta

Preparación:

1. Coloque aspas sin filo.
2. Agregue la cebolla y triture.
T: 12 seg. V: 7
3. Añada el aceite y sofreír.
T: 5 min. T: 100°C V: 1
4. Agregue la carne y sofría también.
T: 10 min. T: 100°C V: 1
5. Agregue las zanahorias, el caldo de carne, vino, agua, laurel, sal y pimienta.
Cocine.
T: 30-35 min. T: 100°C V: 1
6. Finalmente, las arvejas y harina.
T: 5 min. T: 100°C V: 1
Verifique que la carne esté blanda, sino poner unos minutos más.

Nota: El tiempo de cocción dependerá de la carne que utilice.

Filete a la sal (6-8 porciones)

Ingredientes:

1 kg. Filete limpio (sin grasa)
 2 cucharadas de sal gruesa (opcional aromatizadas)
 Papel plástico

Preparación:

1. Rebosar la carne en la sal por todos lados. Envolverla en papel plástico, dándole unas tres vueltas y sellándola muy bien, para evitar que se salga el jugo.
2. Coloque 1 litro de agua en el vaso, y disponga la vaporera sobre éste. Coloque la carne adentro y programe.
 T: 30-40 min. T: ST V: 2
3. Cuando esté cocido, deje reposar un rato y luego corte el papel plástico en una de las puntas, para que el jugo quede abajo y recogerlo en una fuente.
4. Retire el papel plástico, corte la carne y sirva inmediatamente con su jugo.
5. Si quiere cortarlo delgado, espere que se enfríe, y colocar en una fuente. También puede preparar una salsa con el jugo.

Nota: El tiempo de cocción de la carne puede variar dependiendo del tipo de carne y de su grosor.

Recuerde cubrir la tapa con un paño.

Puré de papas casero (6 porciones)

Ingredientes:

1 kg. papas peladas y en cubos de 2 cms. aprox.
 150 ml. agua
 100 ml. leche
 40 g. mantequilla
 Sal

Preparación:

1. Inserte el mezclador en las aspas.
2. Coloque en el vaso las papas, agua y sal. Programe.
 T: 20 min. T: 100°C V: 1
3. Agregue la leche y mantequilla. Mezclar.
 T: 1 min. V: 3

Nota: Si lo quiere más molido, puede poner unos minutos más.

Tomaticán (6-8 porciones)

Ingredientes:

460 g. posta cortada en tiritas
450 g. tomates pelados y partidos en 4
250 g. cebolla pelada y en corte pluma grueso
450 g. choclos americanos frescos picados
1 caldo de carne
50 ml. agua
40 ml. aceite
½ hoja de laurel
1 cucharadita de orégano
1 cucharadita de pimentón en polvo
Sal

Preparación:

1. Coloque las aspas sin filo.
2. Coloque el aceite en el vaso y calentar.
T: 7 min. T: 100°C V: 1
3. Agregar la carne y hoja de laurel. Sofreír.
T: 7 min. T: 100°C V: 1
4. Añada la cebolla y cocinar.
T: 25 min. T: 100°C V: 1
5. Finalmente agregar los choclos, tomates, orégano, caldo de carne, pimentón, agua y sal.
T: 15 min. T: 100°C V: 1

Nota: acompañar con papas cocidas o papas fritas.

Humitas (8 Unidades)

Ingredientes:

5 choclos pasteleros frescos, picados de 2 cortes
80-100 g. cebolla pelada y trozada
5-8 hojas de albahaca
70 g. manteca
1 cucharadita de pimentón en polvo
Sal

Preparación:

1. Moler los choclos en 2 tandas, con las hojas de albahaca.
T: 1 min. V: 8
Reservar en un bolo y agregar 1 cucharadita de sal.
2. Enjuagar el vaso, y colocar la cebolla. Triturar.
T: 12 seg. V: 8
3. Agregue la manteca y sofreír.
T: 7 min. T: 100°C V: 1
Antes que termine agregue por el bocal el pimentón en polvo.
4. Vierta sobre el choclo reservado, revuelva bien y arme las humitas en sus hojas.
5. Hierva agua en una olla, con sal y unas hojas de albahaca, cuando esté hirviendo coloque las humitas.
Se demoran en cocer 20 minutos desde que hierve nuevamente el agua.

Charquicán (7-8 porciones)

Ingredientes:

400 g. carne cortada en cuadritos
500 g. papas peladas y cortadas en cuadritos
100 g. cebolla pelada y trozada
70 g. zanahoria pelada y trozada para el sofrito
250 g. zapallo pelado y cortado en cuadritos
30 g. pimentón rojo o verde pelado
90 g. zanahoria pelada y cortada en cuadritos
½ caldo de carne
300 ml. agua caliente
100 g. porotos verdes picados o arvejas
250 g. choclos desgranados
1 cucharadita de pimentón en polvo
50 ml. aceite
Sal y pimienta

Preparación:

1. Coloque las aspas sin filo.
2. Ponga la cebolla, zanahoria y pimentón. Triturar.
T: 12 seg. V: 7
3. Añada el aceite. Sofreír.
T: 4 min. T: ST V: 1
4. Agregue la carne, sal, pimienta y pimentón en polvo.
T: 6 min. T: 100°C V: 1
5. Añada las papas, zapallo, zanahorias, agua caliente y caldo. Cocine.
T: 15 min. T: 100°C V: 1
6. Agregue los porotos verdes o arvejas y choclos.
T: 10 min. T: 100°C V: 1

Nota: Puede agregar cilantro o perejil.

Porotos de invierno (5-6 porciones)

Ingredientes:

600 g. porotos previamente remojados
80 g. cebolla pelada y trozada
150 g. zanahoria pelada y trozada
35 g. pimentón rojo pelado y trozado
50 ml. aceite
1 cucharadita de sal
340 g. zapallo pelado y en cuadros
700 ml. agua hirviendo
½ caldo de ave

Preparación:

1. Coloque las aspás sin filo.
2. Ponga la cebolla, zanahoria y pimentón en el vaso. Triture.
T: 10 seg. V: 7
3. Añada el aceite y sofría.
T: 7 min. T: 100°C V: 1
4. Agregue el zapallo, porotos, agua, sal y caldo. Cocine.
T: 60 min. T: 100°C V: 1

Sirva inmediatamente.

Budín de espinacas (6 porciones)

Ingredientes:

340 g. espinacas cocidas
 60 g. cebolla pelada y trozada
 100 g. zanahoria pelada y trozada
 50 ml. aceite
 ½ caldo de ave
 3 cucharadas colmadas de harina
 1 taza de leche
 4 huevos
 2 cucharadas de queso rallado para la mezcla
 Sal y pimienta

Preparación:

1. Coloque las aspás sin filo.
2. Ponga la cebolla y zanahoria, triture.
T: 10 seg. V: 7
3. Agregue las espinacas.
T: 5 seg. V: 6
4. Añada el aceite y sofría.
T: 10 min. T: 100°C V: 1
5. Agregue el caldo, leche, sal y pimienta.
Programa, y mientras la máquina está funcionando agregue por el bocal la harina.
T: 3 min. T: 100°C V: 1
Reservar en un bolo.
6. Lave el vaso e inserte el mezclador.
7. Agregue las claras y deje sin la tapita.
T: 3 min. V: 4
8. Añada las claras por el bocal y mezcle.
T: 30 seg. V: 2

Vierta los huevos batidos sobre la mezcla de espinacas y agregue 2 cucharadas de queso rallado. Junte con movimientos envolventes.
 Vaciar en una fuente enmantequillada y espolvorear queso rallado.
 Coloque en horno precalentado a 200°C por 20-30 minutos.
 Sirva inmediatamente.

Nota: Puede acompañar con papas fritas o doradas.

Carbonada (6 porciones)

Ingredientes:

350 g. carne en cuadritos
60 g. cebolla pelada y trozada
100 g. zanahoria pelada y trozada
160 g. zapallo pelado y en cuadritos
125 g. choclos desgranados
110 g. arvejas o porotos verdes
20 g. pimentón rojo o verde pelado y trozado
280 g. papas peladas y en cuadritos
½ caldo de carne
1 cucharadita de pimentón en polvo
50 ml. aceite
1 cucharadita de orégano
1 cucharada de cilantro
50 g. arroz
1 lt. agua hirviendo
Sal y pimienta

Preparación:

1. Coloque las aspas sin filo.
2. Ponga la cebolla, pimentón y zanahoria. Triturar.
T: 12 seg. V: 7
3. Baje con la espátula los restos adheridos al vaso, agregue el aceite y pimentón en polvo. Sofreír.
T: 4 min. T: 100°C V: 1
4. Añada la carne por el bocal.
T: 6 min. T: 100°C V: 1
5. Agregue el agua y caldo por el bocal.
T: 5 min. T: 100°C V: 1
6. Agregue las papas, zapallo y orégano.
T: 10 min. T: 100°C V: 1
7. Añada el choclo, porotos verdes o arvejas, cilantro o perejil y arroz.
T: 7 min. T: 100°C V: 1

Omelette al vapor de champiñones

(2 Porciones)

Ingredientes:

4 huevos
200 g. champiñones laminados previamente salteados en mantequilla
20 ml. crema
Sal a gusto

Preparación:

1. Ponga en la bandeja de la vaporera papel mantequilla pincelado con aceite.
Coloque sobre éste los champiñones.
2. Ponga los huevos en el vaso y mezcle.
T: 20 seg. V: 5
3. Agregue la crema y sal, revuelva y vierta sobre los champiñones.
4. Coloque 500 ml. de agua en el vaso, ponga la vaporera sobre éste y programe.
T: 15 min. T: ST V: 2

Verifique que está cocido.
Sirva inmediatamente.

Omelettes al vapor (3 porciones)

Ingredientes:

6 huevos

150 g. verduras a elección (choclo, tomate, cilantro, pimentón, arvejas, etc...)

20 ml. crema

Sal a gusto

Preparación:

1. Ponga en la bandeja de la vaporera papel mantequilla pincelado con aceite. Coloque sobre éste las verduras.
2. Coloque los huevos en el vaso y mezcle.
T: 20 seg. V: 5
3. Agregue la crema y sal, revuelva y vierta sobre las verduras.
4. Coloque 500 ml. de agua en el vaso, y ponga la vaporera sobre éste. Programe.
T: 20 min. T: ST V: 2

Verifique que está cocida.

Sirva inmediatamente.

Nota: también puede hacerlo con jamón y queso.

AjÍ de gallina (6 porciones)

Ingredientes:

1 bandeja de filetillos de pollo trozados
 150 g. cebolla pelada y trozada
 75 g. zanahoria pelada y trozada
 20 g. pimentón rojo pelado y trozado
 2 ajÍ verde sin pepitas
 40 ml. aceite
 4 rebanadas de pan de molde sin borde (remojadas en 1 taza de leche)
 1 cucharadita de curry
 Sal, pimienta y comino a gusto
 1 cucharadita de AjÍ Chileno rojo
 150 ml. agua caliente con ½ caldo de ave
 100 ml. crema larga vida
 60 g. mani o nuecestostadas y picadas

Preparación:

1. Coloque las aspás sin filo.
2. Ponga en el vaso la cebolla, zanahoria, pimentón y los 2 ajÍes. Triturar.
T: 12 seg. V: 7
3. Baje los restos adheridos al vaso, agregue el aceite y sofría.
T: 7 min. T: ST V: 2
4. Inserte el mezclador en las aspás. Añada el pollo, pan remojado, ajÍ chileno, curry, sal, pimienta y comino. Programe.
T: 15 min. T: 100°C V: 1
5. Vierta el caldo por el bocal, y cocine.
T: 15 min. T: 100°C V: 1
6. Agregue la crema.
T: 5 min. T: 100°C V: 1
7. Refire el mezclador y vierta la salsa del vaso en un bolo y reserve. Deje sólo el pollo para desmenuzar. Espere que se enfrÍe y programe.
T: 4 seg. V: 4
8. Vuelva la salsa al vaso, añada las nueces o manÍ y mezcle.
T: 5 seg. V: 1

Nota: Sirva y decore con perejil o cilantro. Acompañe con arroz.

Opcional: Puede agregar aceitunas negras partidas, huevo duro picado y queso rallado.

Solomillos de cerdo con hierbas (6 porciones)

Ingredientes:

3 solomillos de cerdo

Hierbas frescas a elección (romero, tomillo, orégano, laurel)

1,5 a 2 kg. sal gruesa

Preparación:

1. Coloque la sal en la vaporera, y encima los solomillos cubiertos con las hierbas (puede amarrarlos con pitilla). Luego cúbralos con el resto de la sal.
2. Ponga un litro de agua en el vaso y caliente.
T: 10 min. T: ST V: 1
3. Coloque la vaporera sobre el vaso y programe.
T: 30 min. aprox. T: ST V: 1
Verifique que estén cocidos, sino agregue más tiempo. El tiempo de cocción dependerá del grosor de los solomillos.
4. Quite las hierbas y costra de sal, corte en rodajas.

Nota: Cubra la tapa de la vaporera con un paño de cocina, para mantener la temperatura.

Puré de verduras para niños

Ingredientes:

200 g. de variedad de verduras (zanahoria, zapallo, etc.)

200 ml agua

Sal a gusto

Preparación:

1. Coloque los ingredientes en el vaso y cocine.
T: 15-20 min. T: 100°C V: 1
Verifique que estén cocidos, sino agregue unos minutos más.
2. Deje enfriar un rato y triture.
T: 20 seg. V: 9

AjÍ de gallina peruano (7-8 porciones)

Ingredientes:

- 1 kg. pechugas de pollo trozadas
- 150 g. cebolla pelada y trozada
- 75 g. zanahoria pelada y trozada
- 40 ml. aceite
- 4 rebanadas de pan de molde sin bordes remojadas en 250 ml. de agua con 1 caldo de ave
- 1 cucharadita de cúrcuma oriental
- Sal, pimienta y comino a gusto
- 1 cucharadita de pasta de ajÍ amarilla
- 1 1/2 cucharadita de pimentón en polvo
- 100 ml. crema
- 60 g. manÍ tostado y picado

Preparación:

1. Coloque las aspás sin filo.
2. Coloque el manÍ en el vaso y triture.
T: 5 seg. V: 6 Reservar.
3. Ponga la cebolla y zanahoria. Triture.
T: 10 seg. V: 7
4. Baje los restos adheridos al vaso, agregue el aceite y sofría.
T: 7 min. T: ST V: 2
5. Inserte el mezclador en las aspás. Añada el pollo, pan remojado con el caldo, pimentón en polvo, cúrcuma, pasta de ajÍ, sal, pimienta y comino. Programe.
T: 25 min. T: 100°C V: 1
6. Añada la crema y programe.
T: 3 min. T: 100°C V: 1
7. Retire el mezclador. Vierta la salsa del vaso en un bolo y reserve. Deje sólo el pollo para desmenuzar. Espere que se enfríe.
T: 10 seg. V: 4
Verifique que el pollo esté en tiritas, sino agregue unos segundos más.
8. Vuelva la salsa al vaso, añada el manÍ y mezcle.
T: 10 seg. V: 1

Nota: Si quiere espesarlo, agregue una cucharada de maicena disuelta en un poco de agua.

T: 1 min. T: 100°C V: 1

Sirva acompañado de arroz. Decore con aceitunas o huevo duro.

Masa de empanadas para freír (15 unidades)

Ingredientes:

250 g. harina sin polvos de hornear
30 g. manteca
120 ml. agua tibia
½ cucharadita de polvos de hornear
1 cucharadita de sal

Preparación:

1. Coloque la manteca en el vaso.
T: 2 min. T: 100°C V: 1
2. Espere que se enfríe un poco, y luego agregue el agua, sal, harina y polvos de hornear.
T: 15 seg. V: 6
3. Baje los restos adheridos al vaso, y programe nuevamente.
T: 30 seg. V: 6
4. Extienda la masa con uslero, corte en círculos para formar las empanadas.
Rellene con lo que desee (queso, pino, mariscos, etc).
5. Fría en abundante aceite.

Nota: Puede congelar la masa en círculos, lista para usar.

Quequitos de zanahoria

Ingredientes:

4 zanahorias peladas y trozadas
200 g azúcar
200 g harina sin polvos de hornear
Pizca de sal
Pizca de bicarbonato
2 cucharaditas polvos de hornear
80 g pasas sultaninas
50 g nueces
100 ml aceite
3 huevos
1 cucharadita esencia vainilla
Especias a elección (canela, nuez moscada, clavo de olor...)

Preparación:

1. Ponga las zanahorias en el vaso y corte.
T: 15 seg. V: 6
2. Agregue la harina, azúcar, sal, polvos de hornear, bicarbonato y especias.
Mezcle.
T: 2 min. V: 4 Verifique que quedaron mezclados.
3. Añada las pasas y nueces. Mezcle.
T: 10 seg. V: 2
4. Inserte el mezclador en las aspas. Agregue el aceite, huevos y vainilla.
T: 3 min. V: 2
5. Vierta en moldes individuales y poner en el hor temperatura moderada por 25 a 30 min.

Nota: puede poner glaseado sobre los queques, una vez que estén fríos.

Masa de pan blanco

Ingredientes:

350 ml agua
10 g sal
16 g azúcar
600 g harina sin polvos de hornear
14 g levadura en polvo
20-40 g mantequilla (puede usar manteca, margarina o aceite)

Preparación:

1. Agregue el agua, sal, azúcar y mantequilla en el vaso.
T: 2 min. T: 37°C V: 2
2. Agregue la mitad de la harina y toda la levadura.
T: 8 seg. V: 6
3. Añada el resto de la harina y amase.
T: 2 min. V: 1
4. Saque la masa, amase un poco con las manos y forme el o los panes y póngalos.
5. Sobre la lata del hornoo en un molde.
6. En horno pre-calentado a 180°C cocínelos durante 30-45 minutos, verifique hasta que estén totalmente cocidos.

Masa de pan blanco (media receta)

Ingredientes:

170 ml agua
 5 g sal
 8 g azúcar
 300 g harina sin polvos de hornear
 7 g levadura
 20 g mantequilla (margarina, manteca o aceite)

1. Ponga en el vaso la mantequilla, agua, sal y azúcar.
T: 2 min. T: 37°C V: 2
2. Agregue la mitad de la harina y toda la levadura.
T: 8 seg. V: 6
3. Añada el resto de la harina y amase.
T: 2 min. V: 1
4. Saque la masa, amase un poco con las manos y forme los pancitos. Póngalos en la lata del horno.
5. En horno precalentado a 180°, cocine por 25 min. Revise que estén bien cocidos.

Masa De Quiche (molde de 28 cm de diámetro)

Ingredientes:

200 g harina sin polvos de hornear
 125 g mantequilla blanda
 70 ml de agua
 Una pizca de sal

Preparación:

1. Ponga en el vaso todos los ingredientes y programe.
T: 30 seg. V: 6
2. Saque la masa y guárdela en papel plástico y déjela en el refrigerador por 15 minutos. Luego espolvoree harina en la superficie y estire la masa con uslero y cubra un molde para quiche.
3. Luego espolvoree harina en la superficie y estire la masa con uslero y cubra un molde para quiche. Pinche con tenedor.
Coloque a horno precalentado a 180°C por 15 minutos aprox. o hasta que la masa esté cocida.

Nota: puede usar diferentes rellenos.

Magdalenas de chocolate y nueces

(12 unidades)

Ingredientes:

50 g de chocolate bitter trozado
80 g de mantequilla
75 g de azúcar
2 huevos
80 g de harina sin polvos de hornear
1 cucharadita de polvos de hornear
50 g de nueces

Preparación:

1. Poner en el vaso las nueces. Triturar y luego reservar.
T: 15 seg. V: 4
2. Sin lavar el vaso, echar el chocolate y triturar.
T: 15 seg. V: 5-7-10 (progresiva)
3. Añadir la mantequilla blanda (si es necesario se puede calentar unos segundos en el microondas).
T: 30 seg. V: 3
4. Agregar el azúcar y los huevos.
T: 3 min. V: 3
5. Agregar harina y polvos de hornear.
T: 10 seg. V: 3
6. Agregar las nueces y mezclar.
T: 10 seg. V: 1
7. Enmantecillar los moldes de magdalena y vaciar la mezcla. Hornear a 180°C durante 45 – 50 min.

Brownies

Ingredientes:

150 g de nueces
150 g de chocolate bitter trozado
150 g de azúcar
2 huevos
100 g de mantequilla blanda
70 g de harina sin polvos de hornear
1 cucharadita de polvos de hornear
1 pizca de sal

Preparación:

1. Ponga las nueces en el vaso y triture. Reservar.
T: 30 seg. V: 4

2. Ponga el chocolate en el vaso. Programe.
T: 2 min. T: ST V: 1

Verifique que esté derretido, sino agregue unos minutos más. Reservar en un bolo.

3. Inserte el mezclador en las espas. Ponga el azúcar y los huevos en el vaso.
T: 5 min. T: 37°C V: 3

4. Añada la mantequilla y el chocolate que reservó y mezcle.
T: 2 min. T: 50°C V: 2

5. Agregue la harina, polvos de hornear y sal.
T: 10 seg. V: 2

6. Incorpore las nueces y mezcle.
T: 10 seg. V: 1

7. Enmantequillar un molde y vaciar la mezcla. Hornear a 180°C durante 25 a 30 min.
Cuando esté listo, córtelo en cuadrados.

Nota: También se puede servir como postre con helado de vainilla y/o frutos del bosque.

Queque (naranja o limón)

Ingredientes:

250 g azúcar
100 g mantequilla o margarina
3 huevos
300 g harina sin polvos de hornear
2 cucharaditas de polvos de hornear
1 taza de leche
La ralladura de una naranja

Preparación:

1. Ponga las espas sin filo.
2. Ponga en el vaso la mantequilla y azúcar.
T: 2 min. T: 37°C V: 3
3. Agregue los huevos.
T: 1 min. V: 5
4. Añada la harina, polvos de hornear, leche y ralladura.
T: 15 seg. V: 6
5. Vierta en un molde enmantequillado. Ponga en horno pre calentado a 180°C, durante 35 a 45 minutos. Verifique que esté cocido.

Nota: También puede usar ralladura de limón, o chocolate amargo en polvo (50g.)

Pancitos rápidos (15 unidades aprox)

Ingredientes:

350 g harina sin polvos de hornear
 170 ml leche
 15 g azúcar
 50 ml aceite
 5 g levadura
 1 huevo
 1 cucharadita de sal

Preparación:

1. Coloque todos los ingredientes en el vaso y programe.
T: 30 seg. V: 6
2. Vuelva a programar.
T: 2 min. V: 3
3. Retire la masa y forme los pancitos, sobre superficie espolvoreada con harina.
Coloque en horno precalentado a 180°C por 20 min. Verifique que estén cocidos.

Queque o bizcocho rápido

Ingredientes:

3 huevos
 1 yogurt natural
 Ralladura de 1 limón
 1 envase del yogurt con aceite maravilla
 2 envases del yogurt con azúcar
 3 envases del yogurt con harina sin polvos de hornear
 16 g polvos de hornear
 1 cucharada de esencia vainilla

Preparación:

1. Coloque todos los ingredientes en el vaso, mezcle.
T: 1 min. V: 5
2. Vierta la mezcla en un molde enmantequillado. Poner al horno precalentado a 180°C por 30-40 minutos. Verifique que esté cocido.
Deje enfriar un poco antes de desmoldar, y espolvoree azúcar flor encima.

Nota: Puede usar como bizcocho para rellenar. Corte en capas y use el relleno que desee.

Galletas con chips de chocolate

(10-15 unidades)

Ingredientes:

100 g de pepitas de chocolate
250 g harina sin polvos de hornear
100 g azúcar
100 g mantequilla
1 huevo
1 cucharadita de polvos de hornear

Preparación:

1. Coloque todos los ingredientes en el vaso, excepto las pepitas de chocolate. Programe.
T: 1 min. V: 6
2. Baje con la espátula los restos adheridos al vaso.
T: 15 seg. V: 6
3. Saque la masa, y forme las galletas. Colóquelas sobre papel mantequilla o silicona, luego inserte las pepitas.
Poner en horno precalentado a 180°C durante 15 minutos aprox.

Nota: La cantidad de galletas dependerá del tamaño que las forme.

Masa para crepes (para 20 unidades)

Ingredientes:

350 g. de harina sin polvos de hornear
2 huevos
25 g. de margarina o mantequilla
½ cucharadita de polvos de hornear
½ cucharadita de sal
850 ml leche

Preparación:

1. Ponga todos los ingredientes en el vaso. Programe.
T: 1 min. T: 60°C V: 3
2. Luego programe: T: 30 seg. V: 5
Deje reposar 15 min.
3. Engrase una sartén con aceite, cuando esté caliente, vierta una porción.
Gire la sartén para que la mezcla se extienda bien por toda la superficie. Cuando esté dorada, de la vuelta para que se dore por el otro lado.
Reserve los crepes en un plato y guárdelos tapados con papel plástico en el refrigerador.

Nota: Los crepes pueden usarse tanto para platos salados como dulces.

Brazo de reina (bizcocho genovés)

Ingredientes:

4 huevos
125 g azúcar
120 g harina sin polvos de hornear
1 pizca de sal
2 cucharaditas rasas de polvos de hornear

Preparación:

1. Coloque el mezclador en las aspas.
2. Vierta en el vaso los huevos y azúcar. Batir.
T: 6 min. T: 37°C V: 3
3. Vuelva a programar sin temperatura.
T: 6 min. V: 4
4. Añada la harina, sal y polvos de hornear, y mezcle.
T: 8 seg. V: 3
5. Retire el mezclador y termine de envolver con la espátula.
6. Coloque la silicona o papel enmantecado sobre la lata del horno y vierta la mezcla, esparciéndola para que no queden burbujas. Coloque en horno precalentado a 180°C por 10 a 15 minutos. Verifique que esté cocido. Rellene de inmediato con manjar y enrolle antes que se enfríe. Espolvorear azúcar flor.

Nota: Puede rellenar también con frutas, crema pastelera.

Queque mármol (vainilla-chocolate)

Ingredientes:

200 g. mantequilla blanda
200 g. azúcar
4 huevos
1 cucharadita de esencia de vainilla
250 g. harina sin polvos de hornear
1 pizca de sal
2 cucharaditas de polvos de hornear
15 g. chocolate amargo en polvo

Preparación:

1. Coloque la mantequilla y el azúcar en el vaso.
T: 30 seg. V: 4
2. Programe, y cuando esté funcionando agregue los huevos de a uno. Luego la vainilla.
T: 2 min. V: 4
3. Programe nuevamente, y añada por el bocal la harina, sal y polvos de hornear.
T: 1 min. 30 seg. V: 4
Retire la mitad de la preparación y reserve en un bolo.
4. Añada el chocolate en polvo a la mezcla que quedó en el vaso. Mezclar.
T: 10 seg. V: 3

Termine de integrar con la espátula. Vierta la mezcla en un molde enmantequillado, alternando los colores.

Poner en horno precalentado a 180°C, por 45 min. aproximadamente.

Masa quebrada (500 g. Aprox.)

Ingredientes:

300 g. harina sin polvos de hornear
130 g. mantequilla blanda
70 ml. agua
Una pizca de sal
1 cucharadita de azúcar

Preparación:

1. Coloque todos los ingredientes en el vaso, en el orden descrito. Programe.
T: 45 seg. V: 4
2. Retire la masa del vaso, y amase un poco con las manos. Déjela reposar unos 15 minutos antes de extenderla en el molde. Pinche con un tenedor.
3. Coloque a horno precalentado a 200°C por 20 minutos aprox. Verifique que esté cocida.

Nota: la masa alcanza para un molde de 28 cms de diámetro.

Masa de galletas para cheesecake

Ingredientes:

2 paquetes galletas de mantequilla o vino
1 taza de mantequilla muy blanda
2 cucharadas de azúcar

Preparación:

1. Coloque las galletas, mantequilla y azúcar en el vaso.
T: 20 seg. V: 5
2. Cubra un molde de tarta grande (28 cms. de diámetro) con la masa y deje en el refrigerador hasta que endurezca.

Nota: Si el cheesecake es de chocolate, use galletas de chocolate.

Masa para tartas dulces (28 cms. Diámetro)

Ingredientes:

250 g. harina sin polvos de hornear
130 g. mantequilla blanda
120 g. azúcar
1 huevo

Preparación:

1. Coloque el azúcar en el vaso y pulverice.
T: 20 seg. V: 9
2. Agregue el resto de los ingredientes.
T: 1 min. V: 5
3. Disponga la masa en un molde de tarta enmantequillado y pinche con un tenedor. Poner a horno precalentado a 180°C por 15-20 minutos.

Nota: usar para tartas dulces con frutas, pie de limón, etc...

Calzones rotos (30 unidades)

Ingredientes:

140 g. azúcar
 Cáscara de un limón y/o naranja (sin nada de parte blanca)
 350 g. harina sin polvos de hornear
 Una pizca de sal
 1 cucharadita de polvos de hornear
 25 g. mantequilla blanda
 1 huevo
 30 ml. leche tibia
 20 ml. cognac
 ½ cucharadita de clavo de olor
 1 cucharadita de canela

Preparación:

1. Coloque el azúcar y cáscaras de limón y/o naranja en el vaso. Pulverice.
 T: 1 min. V: 5-9 progresiva
2. Baje con la espátula los restos adheridos al vaso.
3. Agregue el resto de los ingredientes en el orden que aparecen. Mezcle.
 T: 15 seg. V: 6
4. Amase.
 T: 2 min. V: 1
5. Retire la masa del vaso y uslear hasta que esté de ½ cm. de grosor aproximadamente. Corte con cuchillo tiras y luego corte en diagonal para formar los rombos. Haga un pequeño corte en el centro de cada rombo y pase una de las puntas por éste y luego estire.
6. Freír en aceite y dejar en toalla nova hasta que se enfríen.
7. Espolvorear con azúcar flor.

Queque inglés

Ingredientes:

250 g. azúcar
Cáscara de un limón
100 g. mantequilla blanda
150 g. frutas confitadas
30 g. pasas sultaninas
30 g. frutos secos (nueces, almendras, avellanas, etc)
250 g. harina sin polvos de hornear
2 cucharaditas de polvos de hornear
12 ml. de ron dorado

Preparación:

1. Coloque los frutos secos en el vaso y triture.
T: 5 seg. V: 5 Reservar.
2. Coloque en el vaso el azúcar y las cáscaras de limón.
Triture. T: 25 seg. V: 9
3. Insertar el mezclador en las aspas. Agregue los huevos y bata.
T: 1 min. 30 seg. V: 4
4. Añada la mantequilla, fruta confitada, frutos secos y ron. Mezcle.
T: 1 min. V: 3
5. Finalmente, agregue la harina y polvos de hornear.
T: 1 min. V: 3
Retire el mezclador y con la ayuda de la espátula termine de envolver bien la mezcla.
6. Vierta la masa en un molde enmantequillado, y coloque en horno precalentado a 200°C por 50 minutos aprox. Verifique que esté cocido.
Deje enfriar un rato y luego desmolde en una fuente.

Bizcocho de piña

Ingredientes:

- 1 tarro de piña al jugo
- 4 huevos (pesarlos)
- El peso de los huevos con cáscara en: mantequilla, azúcar y harina sin polvos de hornear
- 1 cucharadita de polvos de hornear
- Una pizca de sal
- Cerezas en almíbar para decorar

Preparación:

1. Coloque la mantequilla y azúcar en el vaso, mezcle.
T: 30 seg. V: 3
2. Vuelva a programar, y mientras esté funcionando añada los huevos de a uno por el bocal.
T: 1 min. V: 4
3. Junte en un bolo la harina, polvos de hornear y sal, mezcle con un tenedor. Programe nuevamente, y mientras esté funcionando agregue estos ingredientes lentamente por el bocal.
T: 2 min. V: 3
4. En un molde enmantequillado, coloca las mitades de piña en el fondo del molde y las cerezas partidas por la mitad. Luego vierta la masa y aplaste bien para que se rellenen todos los espacios.
5. Colocar en horno precalentado a 200°C por 45 minutos aproximadamente. Verifique que está cocido, introduciendo un palito.
6. Cuando esté listo, sin sacarlo del molde, pinche con un tenedor y luego vierta el jugo de la piña sobre el bizcocho. Espere que se enfríe un poco y luego desmolde con cuidado para que las frutas queden en su lugar.

Nota: Molde de 24 a 26 cms. desmontable.

Queque de miel

Ingredientes:

- 300 g. azúcar
- Ralladura de un limón
- 4 huevos
- Algunas gotas de jugo de limón
- Una pizca de sal
- 130 ml. aceite
- 250 g. miel
- 300 g. harina sin polvos de hornear
- 150 ml. leche
- 1 cucharadita de canela en polvo (opcional)

Preparación:

1. Coloque el azúcar y ralladura de limón en el vaso.
T: 20 seg. V: 9 Reservar.
2. Lave y seque bien el vaso, e inserte el mezclador en las aspas. Agregue las claras, las gotas de jugo de limón y la pizca de sal.
T: 3 min. V: 4 Reservar en un bolo.
3. Sin lavar el vaso, coloque el azúcar y ralladura de limón reservada, yemas, aceite, miel, harina, leche y canela.
T: 1 min. V: 4
Retire el mezclador y con la ayuda de la espátula, junte la masa y las claras con movimientos envolventes.
4. Vierta en un molde enmantequillado y coloque a horno precalentado a 200°C por 45 minutos aproximados.
Verifique que esté cocido.
5. Desmoldar y espolvorear azúcar flor.

Queque de nuez

Ingredientes:

150 g. nueces
300 g. mantequilla blanda
300 g. azúcar
5 huevos
300 g. harina sin polvos de hornear
1 cucharadita de polvos de hornear
25 ml. oporto

Preparación:

1. Coloque las nueces en el vaso.
T: 5 seg. V: 5 Reservar.
2. Sin lavar el vaso, inserte el mezclador en las aspas. Agregue la mantequilla y azúcar. Batir.
T: 3 min. V: 3
3. Programe y mientras esté funcionando agregue los huevos de a uno por el bocal.
T: 2 min. V: 3
4. Añada harina y polvos de hornear, programe.
T: 2 min. V: 4 Antes de que termine agregue las nueces y oporto por el bocal.
5. Retire el mezclador y vierta la masa en un molde enmantecado y espolvoreado con harina.
6. Coloque en horno precalentado a 200°C por 50 minutos aproximados. Verifique que esté cocido.
7. Deje enfriar, desmolde y decore con mitades de nueces.

Sopaipillas con chancaca (30-32 unidades)

Ingredientes:

300 g. zapallo pelado y en cuadritos
 100 ml. agua
 10 g. sal
 400 g. harina sin polvos de hornear
 10 g. levadura
 30 g. manteca blanda

Preparación:

1. Coloque las aspas sin filo.
2. Agregue el zapallo, agua y la mitad de la sal en el vaso.
 Cocine. T: 10 min. T: 100°C V: 1
3. Verifique que el zapallo esté blando, sino agregue unos minutos más. Luego moler.
 T: 10 seg. V: 3
4. Agregue al vaso la harina, levadura, sal restante y manteca.
 T: 15 seg. V: 6
5. Retire la masa del vaso, y uslerear hasta dejarla de 1 o 2 cms. de grosor. Cortar las sopaipillas y pinchar con un tenedor. Luego freír en aceite caliente.

Chancaca

Ingredientes:

Chancaca (225 g.)
 2-3 cáscaras de naranja
 100 g. de azúcar
 1 cucharadita de maicena disuelta en agua

Preparación:

Coloque en una olla 500 ml. de agua y la chancaca. Agregue las cáscaras de naranja, azúcar y clavo de olor. Deje hervir un rato.

Cuando esté derretida agregue la maicena para que espese un poco. Luego introduzca las sopaipillas en la chancaca.

Empolvados chilenos

Ingredientes:

4 huevos
70 g. azúcar flor
100 g. harina sin polvos de hornear
70 g. de maicena
1 cucharadita de polvos de hornear
Una pizca de sal

Preparación:

1. Coloque el mezclador y vierta las claras en el vaso. Deje sin la tapita.
T: 5 min. V: 4
2. Programe y mientras la máquina esté funcionando agregue por el bocal el azúcar flor de a poco y luego las yemas de a una.
T: 2 min. V: 4
3. Baje los restos adheridos al vaso y añada la harina, maicena y polvos de hornear.
T: 30 seg. V: 2
4. Cubra la lata del horno con papel mantequilla, y forme los empolvados echando una cucharadita de la mezcla.
5. Poner inmediatamente en horno precalentado a 180°C por 15 minutos aproximados, hasta que vea están dorados. Deje enfriar.

Nota: Junte 2 masitas y rellene con manjar. Luego revolcar en azúcar flor. Salen entre 35 a 40 empolvados, dependiendo del tamaño.

Grissinis (25 Unidades Aprox.)

Ingredientes:

170 g. harina sin polvos de hornear
Una pizca de azúcar
1 cucharadita de sal
1 1/2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de levadura
80 ml. agua
Sésamo, amapolas y/o romero para espolvorear

Preparación:

1. Coloque todos los ingredientes en el vaso. Programe.
T: 30 seg. V: 6
2. En seguida programe.
T: 1 min. V: 2
3. Retire la masa y coloque en una fuente tapada con papel plástico y deje leudar unos 15 min. Luego uslerear la masa hasta que quede de 1 cm. de grosor. Cortar tiras de 12 cms. de largo y dar forma con las manos. Espolvorear sésamo, amapolas y/o romero.
4. Colocar en horno precalentado a 200°C por 15 min. aproximadamente. Guardar en una bolsa plástica.

Queque de manzanas

Ingredientes:

4 manzanas rojas peladas, sin pepas y cortadas en láminas, remojadas en el jugo de 2 limones
1 manzana roja pelada, sin pepas y partida en 4
3 huevos
120 ml. aceite
250 g. azúcar
250 g. harina sin polvos de hornear
2 cucharaditas de polvos de hornear
2 cucharaditas de canela

Preparación:

1. Coloque la manzana partida en 4 en el vaso. Triture.
T: 10 seg. V: 5
Baje con la espátula los restos adheridos al vaso.
2. Inserte el mezclador en las aspas.
3. Agregue el aceite, harina, polvos de hornear, azúcar y canela. Batir.
T: 30 seg. V: 4
4. Añada los huevos y programe.
T: 45 seg. V: 4
5. Enmantequillar un molde redondo desmontable (26 cms de diámetro). Vierta la mezcla y sobre ésta coloque las manzanas laminadas.
6. Coloque en horno precalentado a 200°C durante 45 min. aproximadamente. Verifique que esté cocido.

**Nota: Saque del molde y coloque en una fuente.
Espolvorear azúcar flor.**

Alfajores chilenos (20-25 alfajores)

Ingredientes:

5 yemas
180 g. harina sin polvos de hornear
22 g. manteca blanda
20 ml. vinagre
30 ml. agua
Manjar para rellenar

Preparación:

1. Coloque las aspas sin filo.
2. Poner todos los ingredientes en el vaso. Mezclar.
T: 15 seg. V: 6
3. Vuelva a programar para amasar.
T: 2 min. V: 1
4. Retire la masa y uslear muy delgada (1/2 cm.) Corte en redondo y pinche con tenedor, luego coloque en la lata del horno o silicona.
5. Colocar en horno precalentado a 200°C por 10 minutos aproximados.

Nota: Pegar de a dos alfajores con manjar.

Puede guardar los alfajores cocidos en un tarro bien cerrado, para que no se endurezcan.

Hojuelas (10 Porciones)

Ingredientes:

6 yemas
230 g. harina sin polvos de hornear
70 ml. leche
1 cucharadita de vinagre

Preparación:

1. Coloque las yemas en el vaso. Batir.
T: 15 seg. V: 5
2. Agregue la leche, harina y vinagre.
T: 15 seg. V: 6
3. Vuelva a programar y amase.
T: 2 min. V: 1
4. Extienda la masa y uslerear hasta dejarla muy delgada. Dé la forma triangular a las hojuelas y corte. Fría en aceite caliente y déjelas en toalla nova hasta que se enfríen.

Nota: Puede servir acompañadas de "Almíbar Claro" y/o manjar.

Tarta de manzanas

Para hacer la masa use receta "Masa Quebrada" o "Masa Para Tarta Dulce"

Ingredientes:

500 g. manzanas rojas, peladas y sin pepas partidas en 6.
50 g. azúcar rubia
100 g. mantequilla blanda
70 g. nueces
50 g. pasas sultaninas
1 cucharadita canela en polvo (opcional nuez moscada y/o clavo de olor)
200 ml. jugo manzana
1 sobre gelatina en polvo (7,5 g.)

Preparación:

1. Coloque en el vaso las manzanas, azúcar, mantequilla, pasas y nueces.
Programa.
T: 6 seg. V: 4
Deben quedar trozos grandes.
2. Disponga la masa en un molde de tarta desmontable, y vierta la mezcla de manzanas.
3. Colocar en horno precalentado a 180°C por 35-45 min. aproximadamente.
4. Lave el vaso, y coloque 200 ml. de jugo de manzana y mientras la máquina está funcionando, agregue la gelatina por el bocal.
T: 2 min. V: 2

Deje enfriar un rato, y luego vierta sobre las manzanas.

Tarta de duraznos

Para hacer la masa use receta de "Masa Quebrada"o "Masa Para Tarta Dulce".
Para hacer la Crema use receta de "Crema Pastelera."

Ingredientes:

1 tarro de duraznos al jugo grande, cortados en gajos
1 sobre gelatina sin sabor (7,5 g.)

Preparación:

1. Sobre la masa ya cocida, vierta la crema pastelera, y luego los duraznos.
2. Coloque en el vaso 200 ml. del jugo de duraznos y programe. Mientras la máquina esté funcionando agregue por el bocal la gelatina.
T: 2 min. V: 2
3. Espere que enfríe un poco, y luego vierta sobre los duraznos.

Nota: Se puede hacer con otras frutas.

Quindins (8 Unidades)

Ingredientes:

100 g. azúcar
100 ml. leche de coco
75 g. coco rallado
6 yemas
Azúcar para espolvorear

Preparación:

1. Ponga el azúcar, leche de coco y yemas en el vaso.
T: 2 min. T: 50°C V: 3
2. Agregue el coco y mezcle.
T: 25 seg. V: 3
3. Enmantequillar moldes individuales y espolvorear azúcar, vierta la mezcla.
4. Colocar en horno precalentado a 180°C a baño maría, por 20-25 min. aproximadamente. Verifique que están listos con un palito, si éste sale seco, retire del horno.
5. Desmoldar y espolvorear coco rallado.

Helado de frutillas (6 porciones)

Ingredientes:

1 kg de frutillas congeladas
200 g de azúcar
3 claras de huevo

Preparación:

1. Coloque el azúcar en el vaso y pulverice.
T: 45 seg. V: 9
2. Añadir las frutillas congeladas y las claras de huevo y triturar. Durante este proceso, introducir la espátula por el bocal y remover las frutillas que se quedaron pegadas en la pared del vaso, para que así bajen y se trituren.
T: 4 min. V: 9
3. Guarde el helado en el freezer hasta el momento de servir.

Sorbete de fruta natural (8 porciones)

Ingredientes:

1 limón grande partido, pelado y sin pepas
350 g. de fruta natural a elección (pueden ser variadas)
200 g. azúcar
750 g hielo casero

Preparación:

1. Ponga el azúcar en el vaso. Pulverice.
T: 45 seg. V: 9
2. Agregue la fruta, azúcar y limón. Mezcle.
T: 40 seg. V: 7
3. Añada el hielo y programe.
T: 1 min. V: 1 a 10 progresiva

Nota:

- Si queda muy líquido añada más hielo.
T: 30 seg. V: 3-10 progresiva
- Si queda muy denso añada 1 tapita de agua o jugo.
- La mezcla debe quedar cremosa. Sirva de inmediato, sino guárdelo en el freezer.

Suspiro limeño (12 porciones)

Ingredientes:

1 tarro de leche condensada
1 tarro de leche ideal
4 o 5 yemas
1 cucharadita de esencia de vainilla (opcional)
Para preparar merengue use receta "Merengue con Almíbar"

Preparación:

1. Insertar el mezclador en las aspas.
2. Poner en el vaso todos los ingredientes. Batir.
T: 5 seg. V: 4
3. Programar y cocinar.
T: 28 min. T: 90°C V: 2
4. Dejar enfriar un rato, luego vaciar en copitas o fuente honda.
5. Preparar merengue con oporto en vez de agua y luego cubrirlas.
6. Guardar en el refrigerador mínimo por unas 2 horas.

Nota: si lo prefiere más espeso coloque unos minutos más.

Merengue con almíbar

Ingredientes:

3 claras
150 g de azúcar
50 ml de agua
Una pizca de sal

Preparación:

1. Poner en el vaso el azúcar y el agua. Calentar.
T: 10 min. T: 100°C V: 2
2. Vaciar en una taza y reservar.
3. Espere que se enfríe el vaso, y sin lavarlo, inserte el mezclador. Echar las claras y la pizca de sal. Programar y dejar sin la tapita.
T: 3 min. V: 4
4. Una vez que termine, volver a programar, y con la máquina en marcha, incorpore el almíbar reservado por el bocal, de a poco. No ponga la tapita.
T: 6 min. V: 4
Puede batir unos minutos más para que el merengue quede más firme.

Nota: Si el almíbar reservado se hubiera enfriado, puede calentarlo unos segundos en el microondas.

En el caso de hacer el merengue con oporto, sólo cambiar el agua por oporto. El resto de los ingredientes y la preparación es la misma.

Espuma rápida de frutas (8 porciones)

Ingredientes:

300 g de fruta congelada (frutos del bosque, frambuesas, frutillas, etc.)
100 g de azúcar
2 cucharaditas de jugo de limón
2 claras muy frías

Preparación:

1. Poner en el vaso el azúcar. Pulverizar.
T: 10 seg. V: 8
2. Agregar la fruta congelada y el jugo de limón. Moler.
T: 40 seg. V: 8
Verificar que la fruta esté bien molida, sino puede ponerle unos segundos más.
3. Con la espátula baje los restos adheridos al vaso.
4. Inserte el mezclador.
5. Añada las claras y deje sin la tapita. Programe.
T: 4 min 30 seg. V: 4
6. Vierta la espuma en una fuente o copas, decore con frutas o chocolate en ramas. Guarde en el refrigerador si lo va a servir luego. Si no, guárdelo en el freezer en una caja plástica (como los helados).

Sorbete de frutas (8 porciones)

Ingredientes:

400 g fruta congelada (frutos del bosque, frutillas, frambuesas, duraznos, damascos, etc.)

Jugo de un limón

Jugo de media naranja

3 cucharadas de azúcar

Preparación:

1. Ponga en el vaso el azúcar y los jugos de limón y naranja. Programe.
T: 40 seg. V: 3
2. Agregue la fruta congelada.
T: 60 seg. V: 5
3. Nuevamente programe.
T: 30 seg. V: 9
4. Coloque en copas individuales, decore con una galleta lengua de gato y/o ralle chocolate encima. Sirva inmediatamente.

Nota: si usa moras, poner unos segundos más, para que quede más suave.

Mousse de chocolate (8 porciones)

Ingredientes:

200 g de chocolate bitter trozado
100 g de azúcar
100 ml de crema larga vida
4 huevos (temperatura ambiente)
Una pizca de sal

Preparación:

1. Ponga el azúcar en el vaso y pulverice.
T: 10 seg. V: 9
2. Agregue el chocolate y ralle.
T: 15 seg. V: 5 a 8 progresiva
3. Añada las yemas y la crema. Programe.
T: 5 min. T: 50°C V: 3
4. Reserve en un bolo.
5. Lave y seque muy bien el vaso. Inserte el mezclador en las espas.
6. Agregue las claras y la pizca de sal. Retire la tapita mientras bate. Programe.
T: 5 min. V: 4
7. Incorpore la mitad de las claras batidas al chocolate reservado, con movimientos envolventes. Luego el resto de las claras.
8. Vaciar en un copón y dejar en el refrigerador de un día para otro.

Nota: Decorar con chocolate rallado blanco y/o negro.

Volcán de chocolate (12 unidades)

Ingredientes:

170 g de chocolate bitter trozado
170 g de mantequilla blanda
3 huevos
3 yemas de huevo
60 g de azúcar
50 g de harina sin polvos de hornear

Preparación:

1. Ponga en el vaso el chocolate y rállelo.
T: 20 seg. V: 5-10 progresiva
2. Agregue la mantequilla.
T: 3 min T: 80°C V: 3
3. Añada los huevos, las yemas y el azúcar.
T: 15 seg. V: 3
4. Agregue la harina. Programe.
T: 15 seg. V: 3
5. Enmantequillar moldes individuales. Hornear a 240°C durante 7 a 8 minutos. Desmoldar y servir de inmediato. Están listos cuando están hechos por fuera y blandos por dentro (chocolate derretido). Acompañar de helado de vainilla.

Profiteroles (30 unidades)

Ingredientes:

160 g de harina sin polvos de hornear
250 ml de agua
100 g de mantequilla
½ cucharadita de sal
1 pizca de azúcar
4 huevos

Preparación:

1. Ponga en el vaso el agua, la mantequilla, la sal y el azúcar. Programe.
T: 4 min. T: 100°C V: 3
2. Abra la tapa y agregue la harina de golpe. Mezclar.
T: 30 seg. V: 3
3. Retire el vaso de la máquina y deje enfriar por unos minutos.
4. Vuelva a colocarlo y programe.
T: 1 min. V: 4
Mientras funciona agregue los huevos de a uno por el bocal.
5. Enmantequillar la bandeja del horno, y disponga la masa en pequeños montoncitos, separados unos de otros. Puede hacerlos con una manga pastelera o con una cuchara.
6. Con horno precalentado a 180°C, hornear por 20-30 minutos, sin abrir el horno.
7. Rellene los profiteroles con manjar, crema pastelera o helado de vainilla.

Nota: los profiteroles se pueden guardar en una bolsa plástica en el refrigerador. Duran hasta una semana.

Puré de frutas para niños

Ingredientes:

- 1 manzana pelada, sin pepas y en trozos
- 1 kiwi pelado y partido
- 50 g azúcar
- 1 cucharadita de jugo de limón (opcional)

Preparación:

1. Ponga todos los ingredientes en el vaso. Mezcle.
T: 1 min. V: 4
2. Sirva inmediatamente.

Nota: Puede usar distintas frutas a elección.

Compota de manzanas

Ingredientes:

- 700 g de manzanas en trozos
- 150 g azúcar
- 100 ml agua
- 2 cucharadas de jugo de limón
- Canela a gusto

Preparación:

1. Coloque las aspas sin filo.
2. Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe.
T: 30 min. T: 100°C V: 1

Flan de chocolate (6 porciones)

Ingredientes:

50 g de chocolate bitter trozado
500 ml de leche
20 g de azúcar
20 g de maicena
1 huevo

Preparación:

1. Ponga el chocolate en el vaso y ralle.
T: 15 seg. V: 5-10 progresiva
2. Inserte el mezclador en las espas y añada el resto de los ingredientes. Programe.
T: 12 min. T: 100°C V: 3
3. El flan estará listo si no tiene espuma. Verifique y si aún tiene, programe unos minutos más.
4. Vierta en copas y deje enfriar antes de refrigerar.

Nota: Puede decorar con chocolate blanco rallado o frutas.

Piña al jugo

Ingredientes:

Piña natural
250 g de azúcar
500 ml de agua

Preparación:

1. Pele la piña y córtela en rebanadas delgadas, luego póngala en una fuente honda.
2. Lave las cáscaras y póngalas en el vaso. Agregue el azúcar y el agua. Cocine.
T: 20 min. T: ST V: 1
3. Vacíe el jugo colándolo sobre la piña. Refrigere.

Helado de manjar (10 porciones)

Ingredientes:

500 g de manjar
1 tarro de leche ideal congelada (partida en trozos)

Preparación:

1. Insertar el mezclador en las aspas.
2. Vierta la leche ideal en el vaso.
T: 6 min. V: 4
3. Volver a programar, y agregar por el bocal con la máquina funcionando el manjar, hasta que esté bien mezclado.
T: 3 min. V: 4
4. Poner en molde forrado con alusa plas, y dejar en el freezer.

Nota: Puede agregar al helado chips de chocolate y/o almendras picadas. Sirva con salsa de chocolate.

Leche asada (6-8 porciones)

Ingredientes:

500 ml leche
4 huevos
130 g azúcar
800 ml agua

Preparación:

1. Coloque en el vaso la leche, huevos y azúcar.
Mezcle. T: 10 seg. V: 4
2. Prepare caramelo con 1 taza de azúcar, y vierta en un molde. Vacíe la mezcla al molde y tape con papel de aluminio.
3. Poner el agua en el vaso, y colocar la vaporera sobre éste, y el molde adentro.
Programa.
T: 45 min. T: ST V: 1
Cuando termine compruebe que esté cuajado.
Introduzca un palito y si sale limpio, está listo.
Si no, programe 5 minutos más.
También puede cocer en el horno precalentado a 180°C por 45 minutos aprox.

Nota: Deje enfriar un rato, desmolde en una fuente y guarde en el refrigerador.

Mousse de maracuyá (8 porciones)

Ingredientes:

1 tarro de leche condensada
250 g de pulpa de maracuyá (separe las pepas y reserve)
500 ml de crema fresca muy fría
3 cucharadas de azúcar

Preparación:

1. Inserte el mezclador en las aspas. Vacíe la crema.
T: 1 min. V: 4
2. Programe y mientras la máquina está funcionando, agregue la leche condensada y luego el jugo de maracuyá.
T: 2 min. V: 1
3. Programe solo para mezclar.
T: 30 seg. V: 3
4. Coloque en una copa.
5. Lave el vaso, eche las pepas y azúcar, programe.
T: 2 min. 30 seg. T: ST V: 1
6. Dejar enfriar un poco y luego vierta las pepas sobre la mousse. Guarde en el refrigerador.

Creme brulee (6 porciones)

Ingredientes:

- 4 yemas
- 1 taza de leche
- 1 taza de crema larga vida
- 1 cucharada esencia de vainilla
- ¼ taza de azúcar

Preparación:

1. Coloque en el vaso las yemas, azúcar y vainilla.
T: 3 min. V: 4
2. Agregue la leche y crema.
T: 10 seg. V: 2
3. Programe: T: 8 min. T: 90°C V: 3
Vierta en pocillos individuales, espolvoree azúcar rubia y coloque en horno precalentado a 180°C hasta que estén cocidos.

Nota: Puede gratinar con soplete.

Sorbete de limón (8 porciones)

Ingredientes:

- 4 limones pelados y sin pepas
- 200 g azúcar
- 1 clara de huevo
- 500 g de hielo casero
- 30 ml agua

Preparación:

1. Coloque el azúcar en el vaso y pulverice.
T: 45 seg. V: 9
2. Agregue los limones, hielo, agua y clara de huevo.
T: 2 min. V: 5-7-9 progresiva

Nota: Guarde en una caja plástica en el freezer, hasta que se endurezca.

Salsa de chocolate (450 g aprox.)

Ingredientes:

200 g chocolate bitter trozado
 150 g crema larga vida
 50 ml leche
 20 g mantequilla
 20 ml cognac

Preparación:

1. Coloque todos los ingredientes en el vaso. Programe.
 T: 5 min. T: 80°C V: 2

Nota: Esta salsa sirve para acompañar postres, crepes, helados, etc...

Helado de frutillas (12 porciones)

Ingredientes:

500 g pulpa de frutillas congeladas (partidas en trozos)
 1 tarro leche ideal congelado (partido en trozos)
 1 yogurt natural congelado (partido en trozos)
 200 g azúcar
 Hojas de menta bien secas

Preparación:

1. Pulverice el azúcar.
 T: 45 seg. V: 9 Puede agregar hojas de menta. Programe T: 15 seg. V: 9
2. Agregue la leche ideal, yogurt y fruta. Mezclar.
 T: 2 min. V: 3-10 progresiva

Vierta en un molde forrado con alusa plas, y dejar en el freezer.
 Decore con chocolate rallado y/o frutillas. Sirva con salsa de chocolate.

Nota: Saque del freezer los ingredientes un rato antes, para que no estén tan duros.

Bomba de chocolate (8 porciones)

Ingredientes:

250 g chocolate bitter trozado
5 huevos
180 g mantequilla
200 g azúcar
20 g harina sin polvos de hornear
1 pizca de sal

Preparación:

1. Inserte el mezclador en las aspas y eche las claras y sal.
T: 4 min. V: 4 Reservar en un bolo.
2. Sin lavar el vaso, introduzca las yemas, azúcar y programe.
T: 3 min. V: 5
3. Agregue la mantequilla y chocolate.
T: 5 min. T: 80°C V: 1
Verifique que el chocolate esté bien derretido; sino programe unos minutos más.
4. Añada la harina y programe.
T: 1 min. V: 3
Vierta en un bolo e incorpore las claras, con la ayuda de la espátula.
5. Enmantequille un molde, espolvoree un poco de harina y vierta la mezcla.
Poner en horno precalentado a 180°C por 30 minutos aproximadamente.
Verifique que esté húmedo por dentro.
6. Desmoldar inmediatamente y espolvorear azúcar flor.
Servir de inmediato.

Nota: Puede acompañar con helado de vainilla.

Mousse de limón (6-8 porciones)

Ingredientes:

140 g galletas de mantequilla
1 tarro de leche condensada
200 ml crema larga vida
Jugo de 3 limones

Preparación:

1. Coloque las galletas en el vaso y triture.
T: 30 seg. V: 9 Reservar.
2. Lave el vaso, inserte el mezclador en las aspas. Agregue la leche condensada y la crema. Mezcle.
T: 3 min. V: 4
3. Programe y con la máquina funcionando, vierta el jugo de limón por el bocal.
T: 45 seg. V: 3
Coloque en un copón o fuente, una capa de galletas, luego mousse de limón, y así repita 3 veces seguidas.
Deje en el refrigerador por 1 hora como mínimo.

Nota: Decore con julianas de limón.

Compota de peras

Ingredientes:

700 g de peras peladas y trozadas
100 g azúcar
130 ml agua
2 cucharadas de jugo de limón

Preparación:

1. Coloque las aspas sin filo.
2. Poner todos los ingredientes en la máquina y programe.
T: 30 min. T: 100°C V: 1

Cheesecake de arándanos (10-12 porciones)

Ingredientes para la masa:

2 paquetes galletas de mantequilla o vino
 1 taza de mantequilla muy blanda
 2 cucharadas de azúcar

Ingredientes para relleno:

1 tarro de leche condensada
 1 yogurt natural
 2 huevos enteros
 1 queso crema blando

Preparación:

1. Coloque las galletas, mantequilla y azúcar.
 T: 20 seg V: 5
 Cubra un molde de tarta grande (28 cm de diámetro) con la masa y deje en el refrigerador hasta que endurezca.
2. Lave el vaso, e inserte el mezclador en las espas.
 Agregue el queso crema, leche condensada, huevos y yogurt. Mezcle:
 T: 1 min. V: 4
3. Vierta sobre la masa y poner al horno precalentado a 180°C por 45 minutos aprox. Debe quedar afianado.

Jalea de Arándanos:

1. Coloque en el vaso: 3 tazas de arándanos, ¾ tazas de agua, ½ taza azúcar y programe.
 T: 4 min. T: ST V: 1
2. Programe y con la máquina funcionando agregue por el bocal 1 cucharada de maicena disuelta en agua.
 T: 1 min. V: 1
 Vierta la jalea sobre el cheesecake.. Refrigerar.

Helado de frambuesas (10-12 porciones)

Ingredientes:

1 tarro leche ideal congelada
300 g frambuesa natural
3-4 cucharadas de azúcar flor

Preparación:

1. Inserte el mezclador en las aspas.
2. Vierta la leche ideal. Batir.
T: 6 min. V: 4
3. Añada las frambuesas y azúcar flor.
T: 2 min. V: 4
4. Coloque la mezcla en un molde forrado con papel plástico, y deje en el freezer.

Nota: Decore con frambuesas naturales y sirva con salsa de chocolate.

Flan de leche condensada (10 porciones)

Ingredientes:

1 tarro de leche condensada
1 tarro de leche (use el tarro como medida)
5 huevos

Preparación:

1. Ponga los huevos enteros en el vaso.
T: 10 seg. V: 4
2. Agregue la leche condensada y la leche.
T: 10 seg. V: 4
3. Prepare caramelo con 1 taza de azúcar y vierta en un molde. Vacíe la mezcla al molde y tape con papel de aluminio.
4. Coloque a horno precalentado a 200°C por 50 minutos aproximadamente, en una asadera con agua (baño maría).

También puede poner 800 ml de agua al vaso, y colocar la vaporera sobre éste, y el molde adentro. Programe.

T: 45-50 min. T: ST V: 1

Verifique que esté cuajado. Introduzca un palito y si sale limpio, está listo. Sino programe 5 minutos más.

Nota: Deje enfriar un rato, desmolde en una fuente.

Mousse de piña (8 porciones)

Ingredientes:

- 1 tarro de piña en cubos
- 1 jalea de piña (2,5 g.)
- 1 tarro de leche condensada
- 5 huevos
- Algunas gotas de jugo de limón
- 1 pizca de sal

Preparación:

1. Coloque en el vaso el jugo de la piña y la jalea. Programe.
T: 5 min. T: ST V: 3 Reservar.
2. Lave el vaso e inserte el mezclador. Introduzca las claras, gotas de limón y sal.
Deje sin la tapita.
T: 5 min. V: 4 Reservar.
3. Sin lavar el vaso, poner las yemas y leche condensada. Revolver.
T: 1 min. V: 3
4. Introduzca por el bocal, la jalea y jugos reservados.
Revolver. T: 30 seg. V: 3
5. Vierta en un bolo y junte con las claras reservadas, añada la piña en cubos, mezcle todo y coloque en una fuente.

Deje en el refrigerador por al menos 4-5 horas.

Granizado de sandía (8 porciones)

Ingredientes:

- 500 g sandía sin pepa
- 500 g hielo casero
- 150 g azúcar
- 1 limón pelado y sin pepas

Preparación:

1. Coloque el azúcar en el vaso.
T: 30 seg. V: 10 Reservar en una taza.
2. Sin lavar el vaso, agregue el limón y la sandía.
T: 40 seg. V: 5-10 progresiva
3. Agregar el azúcar reservada y mezclar.
T: 20 seg. V: 5
4. Añada el hielo.
T: 1 min. V: 3 a 10 progresiva

Nota: Si quiere una textura sólida dejar en el freezer 2 a 3 horas.

Helado semifreddo de vainilla (12 porciones)

Ingredientes:

1 lt. Helado vainilla (saque del freezer para que esté blando)
300 ml. crema larga vida muy fría
1 chocolate Trencito chico (80 g.)
½ taza de almendras
½ cucharadita ralladura de naranja

Preparación:

1. Coloque las almendras en el vaso. Picar.
T: 15 seg. V: 5 Reservar.
2. Coloque el chocolate y picar.
T: 6 seg. V: 5 Reservar.
3. Inserte el mezclador en las aspás, vierta la crema y bata.
T: 30 seg. V: 4
4. Añadir el helado y mezclar.
T: 1 min. V: 3; y luego T: 30 seg. V: 4
5. Agregue el resto de los ingredientes. Revolver.
T: 30 seg. V: 3

Vierta en un molde forrado con papel plástico y deje en el freezer.

Nota: Desmoldar en una fuente, decorar con chocolate rallado, y acompañar con salsa de caramelo. Use receta de: "Salsa de Caramelo o Butterscotch".

Semifreddo de chocolate blanco y negro con almendras tostadas (12 porciones)

Ingredientes:

150 g. chocolate bitter trozado
150 g. chocolate blanco trozado
500 ml. crema líquida fresca
500 ml. leche
2 cucharaditas de gelatina en polvo sin sabor disueltas en agua tibia
4 cucharadas de azúcar
Almendras laminadas tostadas

Preparación:

1. Coloque el chocolate bitter en el vaso. Triture
T: 30 seg. V: 5-9 progresiva
2. Agregue la mitad de la leche y mitad de la crema, 2 cucharadas de azúcar y 1 cucharadita de gelatina en polvo.
T: 7 min. T: 90°C V: 3
3. Vierta en un molde forrado con alusaplas, deje enfriar un poco y luego guarde en el refrigerador.
4. Lave el vaso, y coloque el chocolate blanco. Triture.
T: 30 seg. V: 5-9 progresiva
5. Agregue la mitad de la leche y crema sobrante, 2 cucharadas de azúcar y una cucharadita de gelatina en polvo.
T: 7 min. T: 90°C V: 3
6. Deje enfriar un rato, y luego vierta sobre la mezcla anterior. Guarde en el refrigerador hasta que cuaje, de un día para otro.
7. Desmolde y cubra con las almendras.
8. Sirva acompañado de "Salsa Amarilla".

Nota: Puede usar avellanas.

Crumble de duraznos (6 porciones)

Ingredientes:

6-7 duraznos pelados y partidos en láminas
 Azúcar a gusto para los duraznos
 Jugo de 2 limones
 Canela, nuez moscada y clavo de olor
 Crumble:
 4 cucharadas de harina sin polvos de hornear
 2 cucharadas de azúcar rubia
 1 cucharada de mantequilla blanda

Preparación:

1. Coloque los duraznos en un bolo y agregue azúcar a gusto, jugo de limón, canela, nuez moscada y clavo de olor. Mezcle bien y vierta en una fuente.
2. Inserte el mezclador en las espas, y coloque la mantequilla, harina, 2 cucharadas de azúcar rubia. Mezclar.
 T: 1 min. V: 4
3. Distribuya esta mezcla sobre los duraznos. Coloque en horno precalentado a 180°C, por 30 minutos aprox. Verifique que están cocidos.

Nota: Puede acompañar con helado de vainilla o crema.

Compota de duraznos

Ingredientes:

600 g de duraznos pelados y en cubos
 150 g azúcar
 150 ml. agua
 1 cucharada de jugo limón

Preparación:

1. Coloque las espas sin filo.
2. Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe.
 T: 25-30 min. T: 100°C V: 1

El tiempo de cocción dependerá de la madurez de la fruta.

Helado stracciatella (12 porciones)

Ingredientes:

- 400 g. crema fresca muy fría
- 1 tarro de leche condensada
- 4 claras
- Una pizca de sal
- 80 g. chocolate bitter trozado

Preparación:

1. Coloque el chocolate en el vaso, y presione el botón turbo repetidamente hasta que quede en pedazos pequeños. Reservar.
2. Lave el vaso, inserte el mezclador en las aspas. Vierta la crema y bata.
T: 1 min. V: 4
3. Nuevamente programe, y mientras la máquina está funcionando, vierta por el bocal la leche condensada.
T: 1 min. V: 4
Reservar en un bolo en el freezer.
4. Lave nuevamente el vaso e inserte el mezclador en las aspas, agregue las claras y sal. Batir.
T: 2 min. V: 4
5. Vierta las claras a la mezcla reservada con movimientos envolventes, y agregue el chocolate.
Coloque en un molde forrado en papel plástico y guarde en el freezer hasta que endurezca.

Nota: Puede servir acompañado de Salsa de Chocolate o Salsa de Butterscotch.

Crema pastelera (700 g. Aprox.)

Ingredientes:

500. leche
125 g. azúcar
50 g. harina sin polvos de hornear
4 yemas
1 huevo
1 cucharadita esencia de vainilla

Preparación:

1. Disuelva la harina con las yemas y el huevo en un bolo. Reservar.
2. Vierta la leche en el vaso, el azúcar y vainilla.
T: 5 min. T: 100°C V: 1
3. Programe, y mientras la máquina esté funcionando, agregue por el bocal la mezcla reservada.
T: 10 min. T: 100°C V: 3

Nota: use esta crema para tartas con frutas, profiteroles, y otros postres.

Salsa de caramelo o butterscotch (500 G. Aprox.)

Ingredientes:

300 g. azúcar
150 ml. agua
100 ml. crema larga vida
50 g. mantequilla

Preparación:

1. Prepare el caramelo en una olla, coloque el azúcar y el agua y deje hervir hasta que esté dorado.
2. Coloque la mantequilla y crema en el vaso y programe.
T: 6 min. T: 70°C V: 2
Cuando falten 4 min., vierta el caramelo por el bocal.

**Nota: Esta salsa sirve para helados y panqueques.
Puede guardarlo en el refrigerador y luego calentarlo antes de usar.**

Salsa amarilla o vainilla (250 ml. Aprox.)

Ingredientes:

- 1 taza de leche
- 2 yemas
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharadita de maicena
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Preparación:

1. Inserte el mezclador en las aspas.
2. Coloque todos los ingredientes en el vaso. Programe.
T: 10 min. T: 90°C V: 2

Nota: Esta salsa sirve para acompañar diferentes postres como bavaois, semifreddos, etc

Pie de limón

Para hacer la masa use receta de "Masa para Tarta Dulce".

Ingredientes:

- 1 tarro de leche condensada
- ½ taza de jugo de limón
- 2 yemas

Preparación:

1. Coloque la leche condensada en el vaso. Programe y con la máquina funcionando, agregue por el bocal el jugo de limón y luego las yemas.
T: 1 min. V: 2
2. Vierta la mezcla sobre la masa.
3. Cubra con merengue.
Para prepararlo use la receta de "Merengue con Almíbar".
4. Coloque al horno por unos minutos para dorar.

Mousse de frutillas (10 personas)

Ingredientes:

500 g. frutillas
 500 g. crema fresca muy fría
 200 g. azúcar
 1 sobre gelatina en polvo (7,5 g.)

Preparación:

1. Colocar las frutillas y azúcar en el vaso. Triturar.
 T: 30 seg. V: 5-8 progresiva
2. Disuelva la gelatina en agua y vierta por el bocal con la máquina funcionando.
 T: 2 min. T: ST V: 3
 Reservar en un bolo.
3. Lave el vaso, e inserte el mezclador. Ponga la crema y bata.
 T: 1 min. V: 4
4. Junte la crema con las frutillas y coloque en una copa. Decore con frutillas frescas. Guarde en el refrigerador.

Nota: Acompañar con “Salsa de Frutillas” o “Salsa de Vainilla.”

Salsa de frutillas

Ingredientes:

500 g. frutillas laminadas
 6 cucharadas de azúcar

Preparación:

1. Coloque las frutillas y azúcar en el vaso.
 T: 9 min. T: ST V: 1
 Deje enfriar.

Sorbete de melón (6 porciones)

Ingredientes:

500 g. melón en cuadritos
50 g. miel
40 g. azúcar
Jugo de ½ limón
Jugo de ½ naranja

Preparación:

1. Coloque en el vaso la miel, azúcar y jugos de limón y naranja.
T: 4 min. T: ST V: 1
2. Espere que se enfríe un poco, agregue el melón y triture.
T: 1 min. V: 5-9 progresiva
3. Guarde en una fuente plástica en el freezer, hasta que endurezca.
4. Sirva en copas.

Crema de chantilly

Ingredientes:

400-500 ml. crema fresca muy fría
Azúcar flor a gusto

Preparación:

1. Coloque la crema en el vaso, batir.
T: 1 min. V: 4
2. Agregue azúcar y mezcle.
T: 10 seg. V: 3
Termine de juntar con la espátula.

Nota: Mire por el bocal para que no se transforme en mantequilla.

Crumble de manzanas (6-8 porciones)

Ingredientes:

7-8 manzanas medianas peladas y laminadas

Azúcar

Jugo de 2 limones

Canela, nuez moscada y clavo de olor

Crumble:

4 cucharadas colmadas de harina sin polvos de hornear

2 cucharadas colmadas de azúcar rubia

1 cucharada colmada de mantequilla blanda

Preparación:

1. Coloque las manzanas en un bolo y agregue azúcar, jugo de limón, canela, nuez moscada y clavo de olor, a gusto. Mezcle bien y vierta en una fuente de horno.
2. Inserte el mezclador en las espas, y coloque la mantequilla, harina y azúcar rubia. Mezclar.
T: 1 min. V: 4
3. Distribuya esta mezcla sobre las manzanas. Coloque en horno precalentado a 180°C, por 30 minutos aprox. Verifique que están cocidas.

Nota: Puede acompañar con helado de vainilla o crema.

Helado de frambuesas (1 lt.)

Ingredientes:

500 g. frambuesas

250 g. azúcar

1-2 yogurt natural muy helado (según lo cremoso que lo quiera)

Preparación:

1. Colocar el azúcar en el vaso.
T: 1 min. V: 8
2. Agregar las frambuesas. Revuelva con la espátula a través del bocal mientras está funcionando, para empujar las frambuesas hacia abajo.
T: 30 seg. V: 7
3. Añada el yogurt y mezcle.
T: 30 seg. V: 5
4. Guarde en un molde plástico en el freezer.

Nota: Acompañe con "Salsa de Chocolate".

Helados

Ingredientes:

500 g. de fruta a elección

1 yogurt natural o 1 Leche Ideal, ambos congelados

250 g. azúcar

Preparación:

1. Colocar el azúcar en el vaso.
T: 1 min. V: 8
2. Agregar la fruta.
T: 30 seg. V: 8
Si la quiere más molida, puede poner unos segundos más.
3. Añada el yogurt o leche ideal y mezcle.
T: 30 seg. V: 5
4. Guarde en un molde plástico en el freezer.

Nota: también puede usar mix de frutas.

Salsa deliciosa de naranja para panqueques

Ingredientes:

100 g mantequilla
El jugo y ralladura de una naranja
1 taza de azúcar flor
1 ½ taza de crema larga vida
1/3 taza licor de naranja

Preparación:

1. Ponga la mantequilla en el vaso y derrita.
T: 4 min. T: 100°C V: 1
2. Agregue el jugo, ralladura de naranja y el azúcar.
T: 5 min. T: 100°C V: 1
3. Añada la crema y el licor. Mezcle.
T: 30 seg. V: 1

Nota: Esta salsa sirve para echarla sobre panqueques con manjar. Luego ponerlos al horno a calentar.

Postre helado de limón o helado de invierno (12 porciones)

Ingredientes:

- 1 tarro de leche ideal congelado
- 1 tarro de leche condensada
- 150 ml. jugo de limón

Preparación:

1. Vierta la leche ideal en el vaso y triture.
T: 5 seg. V: 5
2. Inserte el mezclador en las espas. Batir.
T: 6 min. V: 4
3. Programe, y mientras la máquina esté funcionando agregue por el bocal la leche condensada.
T: 1 min. 30 seg. V: 4
4. Vuelva a programar, y agregue también por el bocal el jugo de limón mientras esté funcionando.
T: 20 seg. V: 3
5. Forre un molde con papel plástico y vierta la mezcla. Guarde en el freezer.

Nota: Desmoldar en una fuente y servir acompañado de “Salsa de Caramelo”.

Turrón de vino con nueces tostadas

(6 Porciones)

Ingredientes:

3 claras a temperatura ambiente
Una pizca de sal
200 g. azúcar
70 ml. vino tinto
30 g. nueces picadas y tostadas

Preparación:

1. Coloque en el vaso el azúcar y vino. Calentar.
T: 11 min. T: 100°C V: 1
2. Vaciar en una taza, tapar y reservar.
3. Lave el vaso e inserte el mezclador en las espas. Añada las claras y la pizca de sal.
Programar y dejar sin la tapita.
T: 3 min. V: 4
4. Una vez que termine, volver a programar, y con la máquina en marcha vierta de a poco por el bocal el almíbar reservado.
Deje sin la tapita.
T: 6 min. V: 4
5. Coloque el turrón en una fuente o copa y espolvorear las nueces tostadas.
Guarde en el refrigerador.

Nota: Puede poner más tiempo de batido al merengue, ya que al estar más frío quedará más firme.

Tarte tatin o tarta de manzanas acarameladas (6-8 porciones)

Ingredientes para la Masa:

180 g. harina sin polvos de hornear
75 g. mantequilla blanda
40 ml. agua
60 g. azúcar
Una pizca de sal

Ingredientes para relleno:

5 manzanas rojas peladas, sin pepas y cortadas en rodajas
30 g. mantequilla
30 g. azúcar

Ingredientes para caramelo:

150 g. azúcar
Unas gotas de jugo de limón

Preparación:

1. Coloque en el vaso todos los ingredientes para la masa, en el orden que aparecen. Mezcle.
T: 30 seg. V: 6
Junte la masa y guarde en el refrigerador por 20 minutos.
2. Prepare el caramelo en una sartén, con el azúcar y gotas de limón, hasta que esté dorado. Vierta inmediatamente en un molde redondo (24 cms.) no desmontable, cubra todo el fondo.
3. Coloque las manzanas sobre el caramelo, muy apretadas entre sí. Espolvorear el azúcar y trocitos de mantequilla.
4. Extienda la masa con un uslero y forme una circunferencia un poco más grande que el molde. Luego coloque sobre las manzanas y con los dedos introduzca muy bien el borde de la masa por el borde lateral del molde.
5. Coloque en horno precalentado a 200°C por 30 minutos aproximados, hasta que las manzanas estén cocidas. Puede cubrir el molde con papel de aluminio para evitar que se queme.
6. Retire del horno, y deje enfriar un rato. Desmoldar antes que el caramelo se endurezca en una fuente.

Nota: Sirva fibio acompañado de helado de vainilla o crema.
También puede hacerlo con peras, damascos, etc.

Flan de coco (10 porciones)

Ingredientes:

2 tarros de Leche Condensada
200 g. de coco rallado
3 yemas

Preparación:

1. Coloque todos los ingredientes en el vaso. Mezcle.
T: 20 seg. V: 2
2. Con la espátula baje los restos adheridos al vaso y revuelva nuevamente.
T: 20 seg. V: 2
3. Prepare caramelo en una sartén con una taza de azúcar y vierta en un molde.
Vacíe la mezcla en el molde y cubra con papel de aluminio.
4. Coloque a horno precalentado a 200°C por 50 minutos aprox. A baño maría.
Verifique que esté cuajado, deje enfriar un rato y luego desmolde en una fuente.

Mousse de chocolate blanco con salsa de berries (10 porciones)

Ingredientes:

300 g. crema fresca muy fría
4 yemas
25 g. azúcar
1 cucharadita de esencia de vainilla
300 ml. leche
1 cucharadita de gelatina sin sabor en polvo (disuelta en agua tibia)
200 g. de chocolate blanco trozado

Preparación:

1. Coloque el mezclador en las espas. Vierta la crema en el vaso y bata.
T: 40 seg. V: 4
Saque el mezclador y reserve la crema en un bolo, deje en el refrigerador.
2. Sin lavar el vaso, agregue las yemas, azúcar, leche y vainilla.
T: 3 min. T: 90°C V: 3
3. Por el bocal añada el chocolate y programe.
T: 5 min. T: 90°C V: 3
Cuando falten 2 minutos para terminar, agregue también por el bocal la gelatina.
Vierta en un bolo y deje enfriar.
4. Con la ayuda de la espátula, junte la crema reservada y el chocolate con movimientos envolventes. Coloque en una copa grande y deje en el refrigerador hasta que endurezca.

Nota: Decore con berries y sirva con "Salsa de Berries".

Salsa de berries

Ingredientes:

300 g. de berries surtidos frescos o congelados
 100 g. azúcar
 50 ml. agua

Preparación:

1. Coloque las aspás sin filo.
2. Coloque todos los ingredientes en el vaso, y programe.
 T: 10 min. T: 100°C V: 1
 Sirva la salsa tibia para acompañar postres.

Flan de manjar (10 porciones)

Ingredientes:

400 g. manjar
 300 ml. leche
 5 huevos

Preparación:

1. Coloque los huevos enteros en el vaso.
 T: 10 seg. V: 4
2. Agregue el manjar y la leche. Mezcle.
 T: 20 seg. V: 4
3. Prepare caramelo en una olla con 1 taza de azúcar, luego vierta en un molde. Vacíe la mezcla al molde y tape con papel de aluminio.
4. Coloque a horno precalentado a 200°C por 50 minutos aproximadamente, en una asadera con agua (baño maría).
 Verifique que esté cuajado. Introduzca un palito y si sale limpio, está listo. Sino programe unos minutos más.

Nota: Deje enfriar un rato, desmolde en una fuente.

Mousse de chocolate y menta (10 porciones)

Ingredientes:

175 g. chocolate bitter trozado
100 g. chocolate relleno con menta
5 huevos
50 g. mantequilla blanda
30 ml. leche
110 g. azúcar
1 pizca de sal
Unas gotas de esencia de menta (opcional)

Preparación:

1. Inserte el mezclador en las aspás.
2. Poner en el vaso las claras y sal. Deje sin la tapita.
T: 5 min. V: 4 Reservar en un bolo.
3. Retire el mezclador y sin lavar el vaso, agregue el chocolate bitter y programe.
T: 45 seg. V: 3-7 progresiva
Con la espátula, baje los restos de chocolate adheridos al vaso.
4. Añada las yemas, mantequilla, leche, azúcar y chocolate con menta.
T: 6 min. T: 50°C V: 1
Verifique que el chocolate esté totalmente derretido, sino agregue unos minutos más.
5. Vierta la mezcla a las claras y junte con movimientos envolventes.
Guarde en el refrigerador como mínimo 2 horas.

Nota: Decore con chocolate blanco rallado y unas hojas de menta.

Leche con frutas y yogurt para niños

Ingredientes:

200 g. fruta a elección
200 g. yogurt natural
200 g. leche

Preparación:

1. Coloque la fruta en el vaso y programe.
T: 10 seg. V: 4
2. Agregue el yogurt y la leche.
T: 1 min. V: 8

Nota: Puede agregar unos 5 cubos de hielo junto con el yogurt y leche.
T: 1 min. V: 5-10 progresiva

Papilla de frutas y yogurt para niños

Ingredientes:

1 plátano pelado
 1 naranja pelada y sin pepas
 1 yogurt natural
 Azúcar a gusto

Preparación:

Coloque todos los ingredientes en el vaso y mezcle.

T: 30 seg. V: 5

Si lo quiere más molido agregue unos segundos más.

Nota: Puede usar otras frutas de su elección.

Bavarois de naranja (10-12 porciones)

Ingredientes:

250 g. crema fresca
 170 g. azúcar
 400 ml. jugo de naranja natural
 Jugo de ½ limón
 2 huevos
 Una pizca de sal
 1 cucharadita de gelatina sin sabor en polvo (disuelta en agua tibia)
 Julianas de naranja para decorar

Preparación:

1. Coloque 30 g. de azúcar en el vaso y pulverice.
T: 20 seg. V: 9
2. Inserte el mezclador en las aspas. Añada la crema. Batir.
T: 1 min. V: 4
3. Retire la crema y reserve en un bolo.
4. Retire el mezclador y sin lavar el vaso, agregue el azúcar restante, los jugos, huevos y sal. Programe.
T: 6 min. T: 100°C V: 3
Algunos minutos antes de terminar, vierta la gelatina disuelta en agua fría por el bocal.
5. Junte con la espátula, la mezcla con la crema reservada y vierta en un molde. Colocar en el refrigerador de un día para otro.

Nota: Desmoldar y decorar con julianas de naranja. Sirva acompañado de "Salsa Amarilla o Vainilla".

Sorbete de naranjas (8 porciones)

Ingredientes:

4 o 5 naranjas grandes peladas (sin nada de parte blanca) y sin pepas
 150 g. azúcar
 1 clara de huevo
 400 g. hielo casero
 30 ml. agua
 Jugo de un limón

Preparación:

1. Coloque el azúcar en el vaso y pulverice.
T: 45 seg. V: 9
2. Agregue el resto de los ingredientes y programe.
T: 2 min. V: 5-7-9 progresiva

Nota: Guarde en una caja plástica en el freezer hasta que se endurezca.

Marquise de chocolate relleno con manjar (12 porciones)

Ingredientes:

400 g. crema
 400 g. chocolate bitter trozado
 60 g. mantequilla blanda
 40 ml. cognac
 Manjar para rellenar

Preparación:

1. Coloque la crema en el vaso. Caliente.
T: 3 min. T: 90°C V: 1
2. Agregue el chocolate y mantequilla, y cuando falten 15 segundos para terminar agregue por el bocal el cognac.
T: 3 min. T: 90°C V: 1
Verifique que estén derretidos los ingredientes.
3. Forre un molde rectangular o triangular con papel plástico y vierta la mitad del chocolate y deje en el freezer hasta que endurezca. Luego poner manjar en el centro, de un dedo de grosor, y cubra con el chocolate restante. Tapar con papel plástico y guardar en el freezer.
4. Desmoldar en una fuente, y decorar con chocolate blanco rallado.

Nota: Servir acompañado de "Salsa de Manjar".

Salsa de manjar (500 ml. Aprox.)

Ingredientes:

- 1 taza de manjar
- 1 taza de crema
- ½ taza de jugo de naranjas

Preparación:

1. Coloque la crema y manjar en el vaso. Programe.
T: 3 min. T: 90°C V: 1
2. Agregue el jugo de naranjas.
T: 2 min. V: 2

Nota: Sirva la salsa caliente.

Postre tres leches (10 porciones)

Ingredientes:

4 huevos
Una pizca de sal
120 g. azúcar
120 g. harina sin polvos de hornear
1 tarro de Leche Condensada
1 tarro de Leche Ideal
2 cucharadas de manjar

Preparación:

1. Insertar el mezclador en las espas.
2. Coloque los huevos y azúcar en el vaso. Programe.
T: 5 min. T: 37°C V: 3
3. Vuelva a programar. T: 5 min. V: 4
4. Agregue la harina y sal. Revolver.
T: 15 seg. V: 2
Con la espátula termine de envolver la mezcla.
5. Viértala en una fuente enmantequillada y coloque en el horno precalentado a 200°C por 30 a 40 min. aproximados. Verifique que esté cocido. Deje enfriar.
6. Lave el vaso, vierta la leche condensada, leche ideal y manjar. Mezcle.
T: 10 seg. V: 6
7. Pinche con un tenedor la masa y luego vierta la mezcla de leches sobre ella. Tape y guarde en el refrigerador de un día para otro.
8. Prepare merengue y cubra el postre.

Mermelada de frambuesas

Ingredientes:

500 g. de frambuesas
400 g azúcar

Preparación:

1. Coloque las aspás sin filo.
2. Poner las frambuesas y azúcar en el vaso. Programar.
T: 15 a 20 min. T: ST V: 1

Dependiendo la consistencia que desee.

Guarde en un frasco.

Mermelada de damascos

Ingredientes:

500 g de damascos sin cuesco
400 g de azúcar

Preparación:

1. Coloque las aspás sin filo.
2. Coloque los damascos y el azúcar en el vaso. Deje reposar entre 2 y 3 horas, para que se impregnen con el azúcar.
3. Programe para cocinar.
T: 25 min. T: ST V: 1

Cuando falten 10 minutos para terminar, saque la tapita y ponga el canastillo como sombrero para evitar salpicaduras.

Nota: La capacidad máxima son 900 g de damascos con 700 g de azúcar.

T: 35 min. T: ST V: 1

Guarde en un frasco.

Mermelada de naranjas

Ingredientes:

500 g naranjas peladas y sin pepas
500 g azúcar
Julianas con la cáscara de una naranja
1 limón pelado y sin pepas

Preparación:

1. Poner todos los ingredientes en el vaso. Moler.
T: 20 seg. V: 5
2. Cocinar.
T: 25 min. T: ST V: 1
3. Cuando falten 10 minutos, con la máquina funcionando, sacar la tapita. Echar por el bocal las julianas y poner el canastillo como *sombrero* para evitar salpicaduras.
4. Dejar enfriar. Si la encuentra muy líquida puede ponerle unos minutos más.
5. Guardar en frasco con tapa.

Nota: las naranjas y limones deben quedar muy bien pelados, sin nada de la parte blanca, ya que eso genera un sabor amargo en la mermelada.

Dulce de membrillo

Ingredientes:

500 g de membrillos lavados, sin pepas y trozados
1 limón pelado, sin pepas y trozado
500 g de azúcar

Preparación:

1. Ponga todos los ingredientes en el vaso y triture.
T: 1 min. V: 5-9 progresiva
2. Cocine.
T: 30 min. T: 100°C V: 3

Cuando falten 10 minutos para acabar el tiempo programado, saque la tapita y coloque el canastillo como sombrero, para evitar salpicaduras.

3. Vierta el dulce en un recipiente y deje enfriar.

Nota: Los membrillos pueden cocinarse pelados o con cáscara.

Dulce de castaña

Ingredientes:

500 g de castañas cocidas y peladas
400 g de azúcar

Preparación:

1. Echar azúcar al vaso y agregar agua hasta alcanzar el nivel del azúcar. Programar.
T: 3 min. T: 100°C V: 2
2. Agregar las castañas y cocinar.
T: 15 min. T: 100°C V: 3
A los 5 minutos, saque la tapita y coloque el canastillo como sombrero.
3. Verificar el punto, si es necesario puede agregarle unos minutos más.
Si lo quiere más suave utilice la Función Turbo, para lo cual debe dejar enfriar un rato.

Nota: guardar en frasco con tapa.

Dulce de camote

Ingredientes:

500 g de camote
300 g de azúcar

Preparación:

1. Cocer las papas de camote en agua. Una vez cocidas, pelarlas y trozarlas.
2. Poner en el vaso el camote trozado y el azúcar. Programar.
T: 20 seg. V: 5
3. Cocinar.
T: 30 min T: 100°C V: 3
4. Cuando falten 10 minutos para terminar, sacar la tapita y poner el canastillo como sombrero, para que no salpique.
5. Guardar en un frasco seco, dejar enfriar y luego refrigerar.
Se le pueden agregar cáscaras de naranjas, sin nada de parte blanca.

Nota: Se puede servir acompañado de crema.

Glaseado para relleno

Ingredientes:

250 g queso crema
60 g mantequilla o margarina
130 g azúcar flor
1 cucharadita esencia de vainilla

Preparación:

1. Ponga las aspás sin filo.
2. Ponga el queso crema y la mantequilla en el vaso.
T: 20 seg. V: 5
3. Agregue el azúcar flor y vainilla. Mezcle
T: 15 seg. V: 5
4. Baje con la espátula los restos de la pared del vaso y programe.
T: 15 seg. V: 2

Nota: Este glaseado sirve para rellenar tortas y pasteles.

Mermelada de ciruelas (500 g aproximados)

Ingredientes:

500 g de ciruelas partidas y sin huesco
400 g azúcar

Preparación:

1. Coloque las aspás sin filo.
2. Agregue las ciruelas y el azúcar. (En caso que las ciruelas no estén maduras, pulse turbo 2 o 3 veces).
Cocine. T: 20-25 min. T: ST V: 1

Nota: El tiempo de cocción dependerá de la madurez de la fruta.

Glaseado para cobertura (240 g. Aprox.)

Ingredientes:

200 g. azúcar
1 clara de huevo
Algunas gotas de jugo de limón

Preparación:

1. Coloque el azúcar en el vaso.
T: 30 seg. V: 9
2. Agregue la clara y gotas de limón.
T: 20 seg. V: 6
3. Esparcir el glaseado y dejar endurecer.

Nota: El glaseado sirve para cubrir queques, tortas, pasteles, magdalenas, etc...
Si quiere puede agregar un poco de colorante para alimentos, y obtendrá un glaseado de color.

Mermelada de frutillas

Ingredientes:

500 g. frutillas frescas
400 g. azúcar

Preparación:

1. Coloque las aspas sin filo.
2. Ponga las frutillas y azúcar en el vaso. Programar.
T: 25 min. T: ST V: 1

Guarde en un frasco.

Nota: Coloque el canastillo como sombrero para evitar salpicaduras.

Almíbar claro (450 ml. Aprox.)

Ingredientes:

300 ml. agua

150 g. azúcar

Cáscara de limón o naranja (sin nada de parte blanca)

Un palito de canela

Preparación:

1. Coloque todos los ingredientes en el vaso y programe.

T: 10 min. T: ST V: 1

Nota: Sirve para acompañar las "Hojuelas."

Pisco sour

Ingredientes:

600 ml Pisco 35°
200 ml jugo de limón
150 ml de goma líquida o 150 g. de azúcar
1 clara de huevo

Preparación:

1. Coloque todos los ingredientes en el vaso y mezcle.
T: 30 seg. V: 5

Vierta en un jarro, agregue bastante hielo y sirva.

Pisco sour con limón de pica

Ingredientes:

200 g de azúcar (puede usar goma 200 ml.)
5 limones de pica, lavados, sin pepas y partidos en 4.
1 botella pisco de 750 ml, de 35°

Preparación:

1. Coloque los limones y azúcar en el vaso.
T: 30 seg. V: 5 a 10 progresiva
2. Agregue el pisco y mezcle.
T: 30 seg. V: 5
3. Inserte el canastillo en el vaso, y cuele vaciando a un jarro. Añada bastante hielo y sirva.

Nota: Si lo quiere más suave agregue 650 ml. de pisco.

Limonada (6 porciones)

Ingredientes:

300 ml de agua
4 limones partidos, pelados y sin pepas
70 g de azúcar rubia

Preparación:

1. Colocar en el vaso los limones cortados en pedazos junto con los demás ingredientes.
2. Insertar el canastillo y apretar Función Turbo durante 5 segundos.
3. Con la ayuda del canastillo, colar la limonada en un jarro, agregue la cantidad de agua deseada y añadir hielo.

Chocolate caliente

Ingredientes:

30 g chocolate en polvo
500 ml leche
50 g azúcar

Preparación:

1. Ponga todos los ingredientes en el vaso. Mezcle.
T: 7 min. T: 80°C V: 3

Jugo naranja-plátano-zanahoria

Ingredientes:

3 naranjas peladas, sin pepa y trozadas
1 plátano trozado
1 zanahoria pelada y trozada
100 g azúcar
300 ml de agua

Preparación:

1. Poner azúcar en el vaso. Pulverizar.
T: 30 seg. V: 10
2. Agregue la naranja, plátano y zanahoria.
T: 6 min. V: 5-7-9 progresiva
3. Añada el agua.
T: 5 seg. V: 6

Cuando termine vierta el jugo en un jarro, agregue la cantidad de agua deseada y añadir hielo.

Nota: si no lleva zanahoria, sólo 5 minutos.

Jugo de frutillas (6 porciones)

Ingredientes:

250 g de frutillas naturales
Jugo de 1 limón
300 ml de agua
3 cucharadas de azúcar

Preparación:

1. Coloque todos los ingredientes en el vaso.
T: 1 min. V: 6
2. Vierta el jugo en un jarro, agregue la cantidad de agua deseada y añadir hielo.

Piña colada (6 porciones)

Ingredientes:

1 tarro de piña en conserva en rodajas (560 g.)
1 tarro de crema de coco (240 g.)
20 ml. Ron Dorado por vaso
600 g hielo casero

Preparación:

1. Coloque el hielo. Triture.
T: 1 min. V: 1 a 7 progresiva
2. Añada la piña con su jugo y la crema de coco.
T: 1 min. V: 1 a 10 progresiva

Nota: En cada vaso coloque 20 ml de Ron y rellene con la mezcla. Sirva inmediatamente.

Café frapé (4-5 vasos)

Ingredientes:

400 ml. leche
180 g. hielo casero
½ tapita de medición de café en polvo
100 g. azúcar

Preparación:

1. Coloque todos los ingredientes en el vaso.
T: 3 min. V: 3-8 progresiva
2. Servir de inmediato en vasos.

Nota: Puede hacerlo con helado de vainilla, sustituyendo por la misma cantidad de leche.

Nota: Cuando se utiliza el aparato con la función de temperatura tenga en cuenta que las recetas que contienen ingredientes con alto nivel de azúcar o productos lácteos pueden dejar una película delgada de caramelo en la parte inferior del vaso (tinte color marrón). Esto puede ser fácilmente eliminado del aparato mediante la adición de vinagre blanco y agua (aprox. 300 ml) y elevando la temperatura del vaso. De esta forma, debe dejar que salga vapor por algunos minutos, apagar el aparato y dejar reposar la mezcla toda la noche. Al día siguiente frote el vaso con un trapo fino y enjuague posteriormente. Cuando requiera triturar cubos de hielo o moler alimentos duros, seleccione la Función Turbo en ráfagas cortas hasta que obtenga el resultado deseado.

The logo consists of the letters 'G', 'S', and 'M' in a bold, sans-serif font. Each letter is separated from the others by a vertical line.

Gerard Sourcing & Manufacturing

GSM International Ltd.

GSM International Ltd has a policy of continual improvement throughout the product range.
As such the unit contained within may differ slightly from the unit illustrated on the pack.

MADE IN CHINA for GSM International Ltd.

Cat. No. CMKM510
September 2014