

LIBRO DE RECETAS

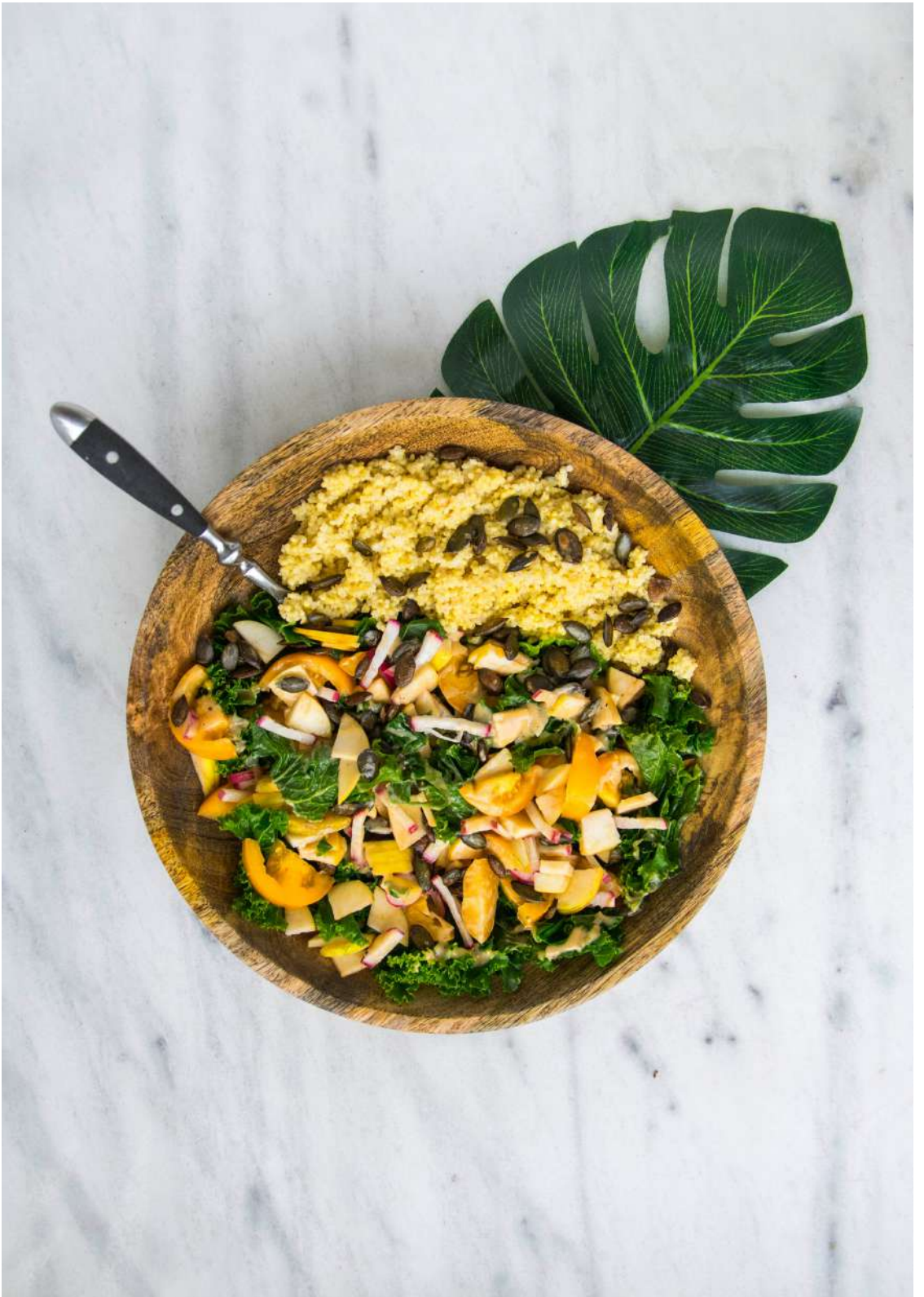


KITCHEN GOURMET
ROBOT DE COCINA

KG200

P L A T O S H E A L T H Y





ENSALADA DE QUINOA

- 1 Ponemos la quinoa en el cestillo y vertimos agua, aceite y un poco de sal. Programamos 20 minutos, velocidad 4 a 100°. Cuando termine, retiramos la quinoa y dejamos que atempere.
- 2 Lava las alubias rojas y mezcla con la quinoa cocinada.
- 3 Lava las espinacas y corta los rábanos. Aliña los 2 ingredientes mezclados con un poco de aceite y limón escurrido.
- 4 Servimos la ensalada en platos y echamos zumo de lima al gusto.

INGREDIENTES

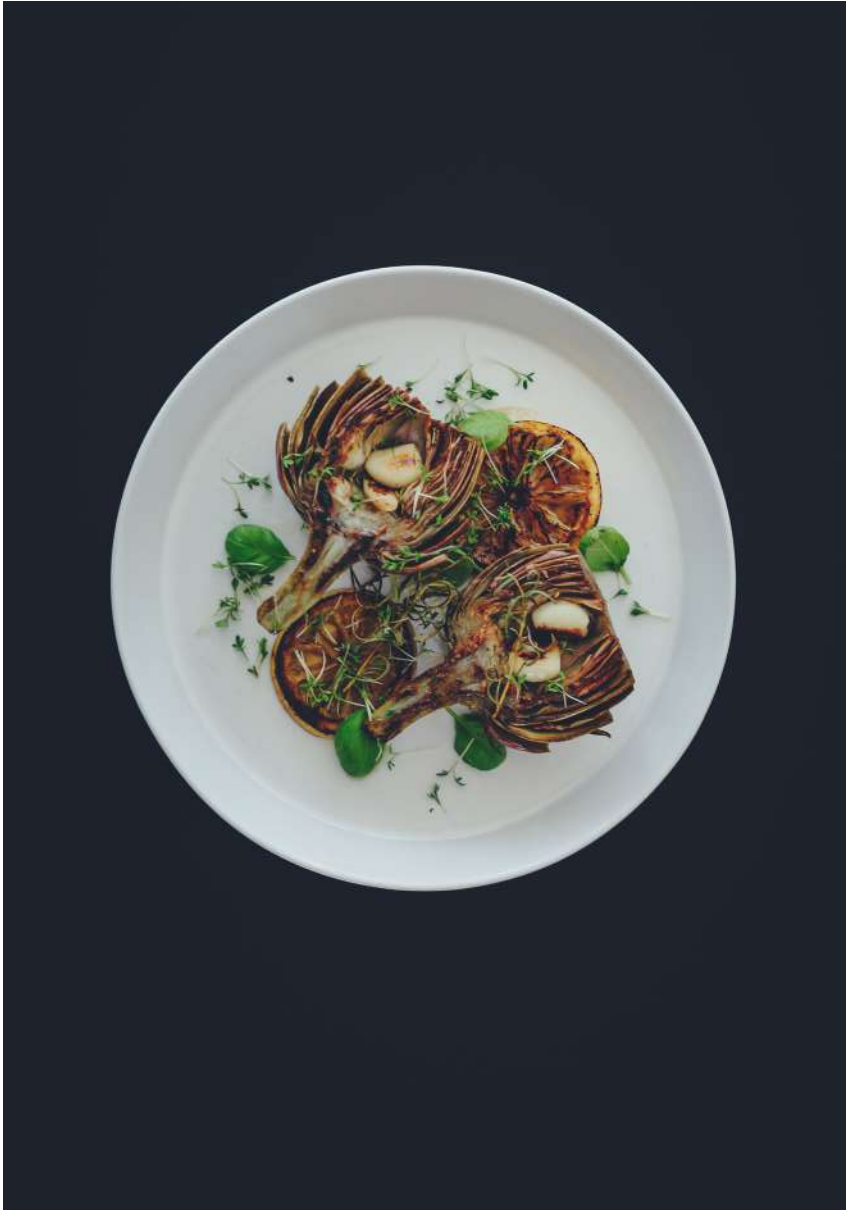
- Sal
- Aceite
- Zumo de lima
- 2 rábanos cortados
- 800 ml de agua
- 200 gr de quinoa
- 200 gr de alubias rojas cocidas de bote
- 200 gr de espinacas frescas

ALCACHOFAS CON JAMÓN

INGREDIENTES

- Sal
- ½ limón
- 1,5 kg de alcachofas
- 1 diente de ajo
- 50 ml de aceite de oliva
- 200 ml de agua
- 100 gr jamón en tacos

- 1 Lavamos bien las alcachofas, las partimos por la mitad y las apartamos en un recipiente con agua y el limón para evitar que se oxiden.
- 2 Ponemos la mariposa en el vaso y echamos sal, ajo picado, aceite y los tacos de jamón.
- 3 Echamos las alcachofas bien escurridas y programamos 20 minutos, velocidad 1 a 120°.





CHAMPIÑONES AL AJILLO

INGREDIENTES

- Sal
- Perejil
- Vino blanco
- ½ cebolla
- 4 ajos
- 40 ml de aceite de oliva virgen extra
- ½ kg de champiñones

- 1 Añadimos la cebolla y los ajos al vaso del robot y los picamos durante 4 segundos a velocidad 5. Retiramos los ingredientes del vaso y reservamos.
- 2 Ponemos la mariposa en el vaso y añadimos aceite. Programamos 5 minutos, velocidad 1 a 120° para calentar el aceite.
- 3 Agregamos de nuevo los ajos y la cebolla. Programamos 6 minutos a velocidad 1 y temperatura 120°.
- 4 Agregamos los champiñones limpios y laminados. Programamos 12 minutos, velocidad 1 a 120°.
- 5 Agregamos un chorrito de vino blanco y añadimos el perejil picado. Programamos durante 3 minutos, velocidad 1 a temperatura 120°.

G U A C A M O L E

INGREDIENTES

- Sal
- Cilantro
- ½ lima exprimida
- 1 tomate
- 2 chiles sin semillas
- 100 gr de cebolla
- 450 gr de aguacates, maduros y pelados

- 1 Echamos el cilantro en el vaso y troceamos durante 3 segundos a velocidad 5.
- 2 Añadimos la cebolla, los chiles y el tomate. Troceamos durante 5 segundos a velocidad 4. Retiramos y reservamos.
- 3 Ponemos en el vaso los aguacates, la lima y la sal. Troceamos durante 5 segundos a velocidad 4.
- 4 Juntamos las dos mezclas ya hechas y programamos durante 10 segundos a velocidad 3.



ARROZ CON VERDURAS

INGREDIENTES

- Sal
- Perejil
- Pimienta negra
- 50 ml de aceite de oliva virgen extra
- 60 ml de vinagre balsámico
- 1 litro de agua
- 100 gr de zanahoria
- 100 gr brócoli
- 100 gr berenjenas
- 100gr calabacín
- 120 gr de calabacín en tacos
- 150 gr de guisantes congelados
- 300 gr de arroz

1 Vertimos el litro de agua en el vaso del robot con un poco de sal e incluimos el arroz en el cestillo. Programamos 20 minutos, velocidad 1 a temperatura máxima.

2 Troceamos la zanahoria, el brócoli, las berenjenas y el calabacín. Introducimos las verduras en la vaporera. Sin retirar el arroz, cocinamos las verduras durante 10 minutos, velocidad 1 a temperatura máxima.

3 A continuación, colocamos el perejil, la sal, la pimienta, el vinagre balsámico y el aceite durante 4 segundos a velocidad 5.

4 Juntamos en el mismo recipiente el arroz, las verduras y la salsa.

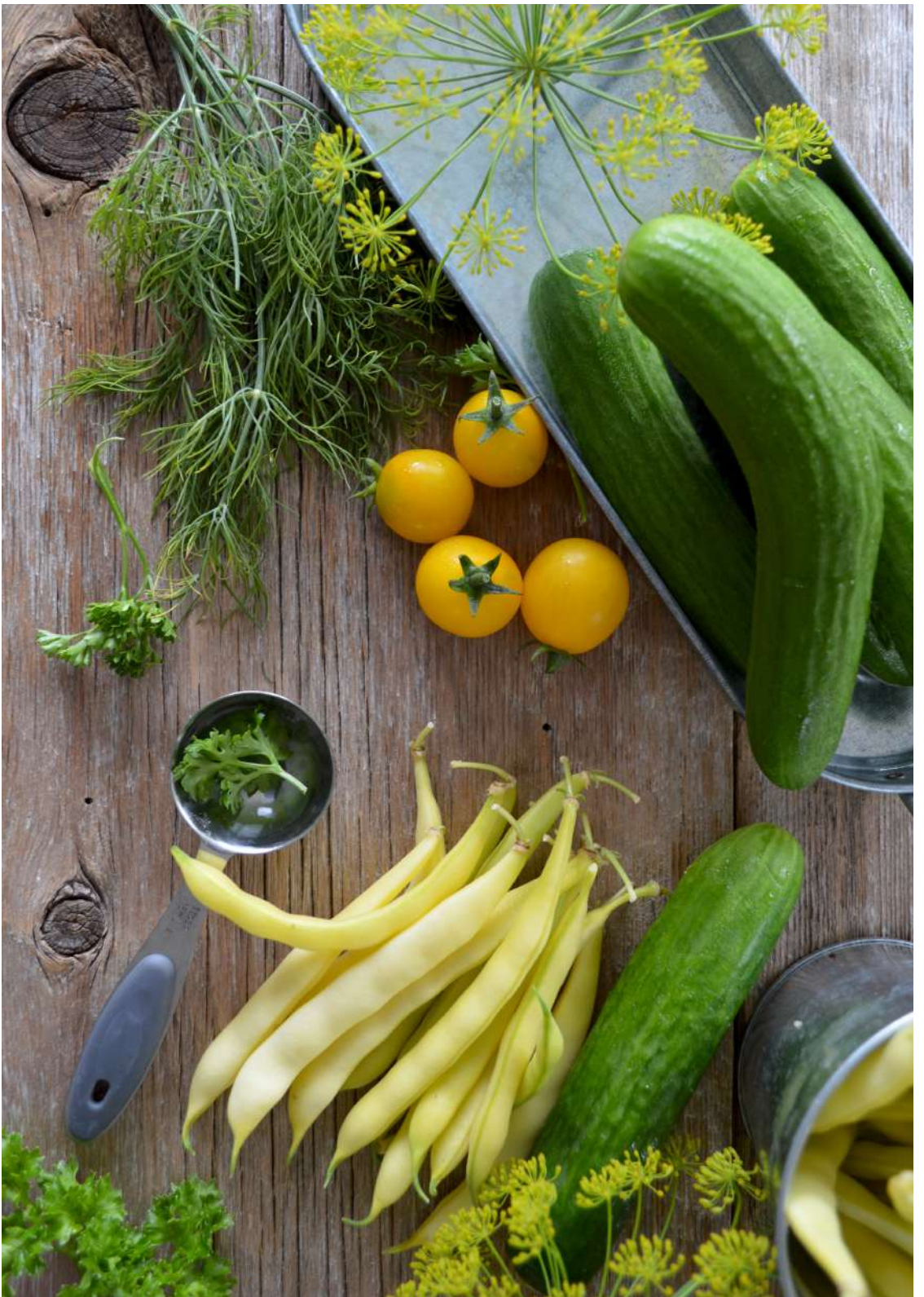


P I S T O

- 1 Lavamos las verduras y las troceamos durante 6 segundos a velocidad 3.
- 2 Añadimos el aceite y programamos 15 minutos, velocidad 1 a 120° y colocamos las patatas en rodajas en la vaporera
- 3 Por último, añadimos el tomate triturado, la sal y la pimienta al gusto. Programamos otros 20 minutos, velocidad 1 a temperatura 120°.

INGREDIENTES

- Sal
- Patata
- Pimienta negra
- 50 ml de aceite de oliva virgen extra
- 150 gr de pimienta roja
- 150 gr de pimienta verde
- 300 gr de cebolla
- 300 gr de calabacín
- 500 gr de tomate natural triturado



H U M M U S

INGREDIENTES

- Sal
- Agua
- Pimentón dulce
- 2 dientes de ajo
- 30 ml de zumo de limón
- 70 ml de aceite de oliva
- 50 gr de sésamo tostado
- 250 gr de garbanzos cocidos

1 Ponemos en el vaso las semillas de sésamo tostadas y las trituramos durante 3 segundos a velocidad 9.

2 Añadimos al vaso del robot el zumo de limón, los garbanzos, la sal, el aceite de oliva, los dos ajos y el agua. Trituramos durante 1 minuto a velocidad 7.

3 Para terminar, colocamos el hummus en cuencos, lo rociamos con un poco de aceite de oliva y espolvoreamos pimentón dulce al gusto.





S M O O T H I E S

INGREDIENTES

- 1 yogur natural
- 8 cubitos de hielo
- 50 gr de edulcorante
- 150 gr de fresa
- 150 gr de mango
- 200 gr de leche desnatada

*Para elaborar smoothies se puede usar cualquier fruta. En caso de ser fruta congelada se debe añadir al vaso en primer lugar durante 20 segundos a velocidad 10. Después añadiremos el resto de los ingredientes junto con el hielo. En esta receta utilizaremos plátano y fresa.

- 1 Vertimos en el vaso todos los ingredientes excepto el hielo y programamos 20 segundos a velocidad 10.
- 2 Añadimos el hielo y programamos otros 20 segundos a velocidad 10 y servimos.



GRANIZADO DE MANGO

INGREDIENTES

- Hielo picado
- Canela en polvo
- 1 plátano
- 1 vaso de leche desnatada
- 2 yogures naturales
- 7 rodajas de mango

- 1 Vertimos en el vaso el mango, plátano, la leche desnatada y los yogures naturales.
- 2 Programamos durante 1 minuto a velocidad 9 o hasta que se quede una mezcla cremosa y homogénea
- 3 Echamos la mezcla en un vaso con hielo picado y espolvoreamos canela al gusto.

P E S C A D O S





A L M E J A S M A R I N E R A

INGREDIENTES

- Aceite de oliva virgen extra
- Pimentón rojo
- 1 diente de ajo
- 1 vaso de vino blanco
- 1 cucharada de harina
- 1 guindilla
- 2 cebollas medianas
- 1 kg de almejas

- 1 Picamos cebolla y ajo en trozos pequeños.
- 2 Ponemos las almejas en un bol con agua salada y dejamos reposando.
- 3 A continuación, introducimos en el vaso cebolla, ajo y aceite de oliva virgen extra. Calentamos durante 15 minutos a 160°.
- 4 Cuando pasen 10 minutos añadimos pimentón, harina y la guindilla. Una vez que hayamos agregado estos ingredientes, pasados dos minutos, vertimos el vino blanco.
- 5 Para finalizar metemos las almejas y programamos durante 8 minutos, velocidad 1 a 120°.

BONITO ESCABECHADO

INGREDIENTES

- Sal
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimienta negra
- Laurel
- 1 zanahoria
- 3 dientes de ajo
- 100 ml de agua
- 150 ml de vino blanco
- 150 ml de vinagre
- 350 ml de cebolla
- 500 gr de bonito

1 Cortamos en rodajas y echamos en el vaso la cebolla, los ajos y la zanahoria. Echamos aceite. Ponemos la mariposa en las cuchillas y programamos 7 minutos, velocidad 1 a 100°.

2 Añadimos laurel, pimienta negra, vinagre, vino, agua y sal. Colocamos el accesorio de vapor con el trozo de bonito. Programamos 30 minutos a velocidad 1 a 120°.

3 Transcurrido el tiempo ponemos el bonito en un táper hermético y vertimos el escabeche del vaso.

4 Dejamos enfriar y reservamos en el frigorífico. El escabeche tiene mejor sabor si se deja de un día para otro.





MEJILLONES RELLENOS

1 Metemos en el vaso pan duro, 2 dientes de ajo y perejil. Trituramos a velocidad 5-7-9 de manera progresiva hasta que quede sin trozos y retiramos el empanado.

2 Mientras tanto, ponemos en una olla los tigras hasta que se abran y los retiramos de su concha. Los incorporamos al vaso y los picamos unos 5 o 7 segundos aproximadamente y los retiramos.

3 Añadimos al vaso ajo, cebolla y aceite. Programamos 5 minutos, velocidad 4 a 100°.

4 A continuación, añadimos al vaso la harina y lo cocinamos durante 2 minutos, velocidad 4 a 90°.

5 Cuando haya terminado, añade al vaso: leche, vino, pastilla de caldo de pescado, pimienta, nuez moscada, pimienta roja, y sal. Cocinamos durante unos segundos a velocidad 5-7-9. Una vez terminado, volvemos a programar el robot durante 5 minutos, velocidad 5 a 90°.

6 Rellenamos los tigras, los empanamos, mojamos en huevo y los freímos.

INGREDIENTES

- Pan duro
- Perejil
- Sal
- Pimienta
- Aceite
- Nuez moscada
- Pimienta roja
- 1 vasito de vino blanco
- 1 pastilla de caldo de pescado
- 1/2 cebolla grande
- 3 dientes de ajo
- 2 kg de mejillones
- 2 huevos
- 300 ml leche
- 80 gr de harina

MERLUZA AL AJILLO

INGREDIENTES

- Pimienta
- Sal
- Pimienta roja
- 1 merluza
- 1 cabeza de ajo
- 8 dientes de ajo
- 50 ml de vinagre
- 150 ml de aceite de oliva

1

Abrimos la merluza por la mitad, quitamos las espinas y salpimentamos. Precaentamos el horno a 180°, colocamos el pescado en una bandeja y lo introducimos en el horno hasta que se dore, unos 20 minutos.

2

Mientras tanto, vertimos en el vaso del robot el aceite los ajos, pimienta roja y los trituramos durante 7 minutos a velocidad 3.

3

Cuando acabe, programamos 5 minutos a velocidad 1. Para terminar, añadimos el vinagre al vaso. Vertimos la salsa sobre la merluza.





B O L A S D E B A C A L A O

1 Picamos parte del perejil y el ajo durante 5 segundos a velocidad 5 y reservamos..

2 Añadimos al vaso del robot el bacalao, 1huevo, 1 diente de ajo, pan rallado, leche, el perejil picado y sal y pimienta al gusto. Mezclamos durante 10 segundos a velocidad 5. Después, metemos la mezcla a la nevera durante 1 hora.

3 Hacemos la forma de las albóndigas con la masa y las añadimos a la cesta del robot.

4 Para preparar la salsa:

- Añadimos al vaso los dientes de ajo y el perejil y picamos durante 4 segundos a velocidad 2.
- Añadimos las 2 cebollas durante 2 segundos a velocidad 5.
- Echamos aceite y programamos durante 8 minutos a velocidad 1.
- Agregamos harina y programamos el robot durante 3 minutos, velocidad 2 a 100°.
- Añadimos el caldo de pescado, el vino blanco, los ajos picados, el perejil, el laurel y programamos el robot durante 20 minutos a velocidad 1.
- Trituramos la salsa durante 15 segundos a velocidad 8.

5 Ponemos las albóndigas en una olla, añadimos la salsa y calentamos un poco.

INGREDIENTES

- Aceite
- Sal
- Perejil
- Perejil picado
- Pimienta
- ½ de bacalao congelado
- 1 huevo
- 1 hoja de laurel
- 2 cebollas
- 2 cucharadas de harina
- 3 dientes de ajo
- 6 cucharadas de pan rallado
- 30 ml de leche
- 150 ml de vino blanco
- 500 ml de caldo de pescado
- 150 ml de vino blanco

T X I P I R O N E S

INGREDIENTES

- Sal
- Pimienta
- 1 kg de aros de calamares
- 1 cucharada de harina
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- 2 hojas de laurel
- 4 bolsas de tinta de calamar
- 50 ml de aceite
- 100 ml de tomate frito
- 200 ml de vino blanco

- 1 Ponemos en el vaso del robot aceite y programamos durante 5 minutos a temperatura 1 y añadimos las 2 hojas de laurel.
- 2 Dejamos enfriar el vaso y añadimos las cebollas, los ajos, el tomate frito y picamos durante unos 10 segundos a velocidad 3.
- 3 Programamos durante unos 5 minutos, velocidad 2 a 100°. Después, añadimos la harina y trituramos todo durante 20 segundos a velocidad 6.
- 4 Para terminar, ponemos las cuchillas en la mariposa y añadimos los aros de calamar, vino blanco, tinta de calamar, sal y pimienta.
- 5 Programamos durante 20 minutos, velocidad 1 a 100°.





FILETES DE MERLUZA

INGREDIENTES

- Sal
- Pimienta
- Perejil
- Aceite
- 4 filetes de merluza
- 4 dientes de ajo
- 50 ml de aceite de oliva
- 100 g de guisantes cocidos
- 100 ml de vino blanco seco
- 500 ml de caldo de pescado

- 1 Pelamos los ajos y los metemos en el vaso del robot y los trituramos a velocidad 5 durante unos pocos segundos. Añadimos el aceite y calentamos durante 4 minutos a 100 °.
- 2 Añadimos el caldo de pescado y el vino.
- 3 Engrasamos el accesorio de vapor hondo y ponemos el pescado dentro, lo tapamos y programamos 10 minutos al vapor.
- 4 Añadimos los guisantes en el vaso y programamos el robot durante 3 minutos, velocidad 1 a 100°. Sacamos el pescado del accesorio y echamos sal, pimienta y perejil.
- 5 Una vez hecha la salsa se la añadimos al pescado.

C A R N E S





M A G R O C O N T O M A T E N A T U R A L

- 1 Cortamos en tacos la carne.
- 2 Echamos orégano, sal y pimienta a los tacos y los enharinamos.

Ponemos los tacos de carne y el aceite en el vaso del robot y calentamos durante
- 3 30 minutos a 130°. Lo iremos removiendo cada cierto tiempo con la espátula para evitar que se pegue.
- 4 Cuando hayan pasado los 15 primeros minutos retiramos la carne y metemos la cebolla picada y el ajo.
- 5 Transcurridos 25 minutos incorporamos tomate y una pizca de pimentón y removemos.
- 6 Cuando termine el tiempo añadimos la carne y vertimos por encima el vino. Programamos el robot durante una hora, velocidad 1 a 100°.

INGREDIENTES

- Sal
- Pimienta
- Pimentón
- Orégano
- Harina
- 3 tomates
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 cebolla grande
- 1 diente de ajo
- 1 copa de vino blanco
- 1 kg de magro de cerdo

P O L L O A L A C E R V E Z A

INGREDIENTES

- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 lata de cerveza
- 3 dientes de ajo
- 5 muslos de pollo
- 100 gr de tomate natural
- 150 gr de cebolla

- 1 Troceamos la cebolla, el ajo y el tomate.
- 2 Echamos los trozos en el vaso y añadimos una cucharada sopera de aceite. Programamos el robot a velocidad 5 durante 5 segundos.
- 3 Después, cocinamos durante 7 minutos a 100°.
- 4 Ponemos las mariposas en las cuchillas para evitar picar, metemos el pollo y calentamos durante 3 minutos, velocidad 1 a 100°.
- 5 Incorporamos la cerveza y salpimentamos. Programamos el robot durante 20 minutos, velocidad 1 a 100°.



SOLOMILLOS DE CERDO CON SALSA DE PIMIENTA

- 1 Vertimos el agua y la mantequilla en el vaso y añadimos los solomillos en el accesorio de vapor. Programamos el robot 30 minutos, velocidad 1 a 120°.
- 2 Retiramos el accesorio de vapor con los solomillos y echamos al vaso el sobre de salsa. Programamos 3 minutos, velocidad 3.
- 3 Ponemos los solomillos en una fuente y echamos la salsa encima de la carne.

INGREDIENTES

- Sal
- Pimienta negra
- ½ Cebolla pequeña
- 1 sobre de salsa de pimienta verde
- 8 solomillos de cerdo
- 250 ml de agua
- 20 gr de mantequilla



HAMBURGUESA DE POLLO Y PAVO

INGREDIENTES

- Sal
- Pimienta
- 150 gr de pechuga de pavo
- 400 gr de pechuga de pollo

- 1 Picamos la pechuga de pavo durante 5 segundos a velocidad 7 y lo apartamos.
- 2 Picamos el pollo durante 15 segundos a velocidad 7 y lo apartamos.
- 3 Mezclamos el pavo y el pollo en un bol y echamos sal y pimienta al gusto.
- 4 Cogemos una porción de la mezcla y le damos forma de hamburguesa.
- 5 Calentamos una sartén con un poco de aceite y hacemos las hamburguesas.





SOLOMILLO ESTOFADO

- 1 Ponemos en el vaso cebolla, zanahoria y puerro. Programamos el robot a velocidad 4 durante 5 segundos.
- 2 Vertimos una cucharada de aceite. Programamos 15 minutos a velocidad 1.
- 3 Incorporamos la harina y programamos 3 minutos a velocidad 1.
- 4 Agregamos al vaso el caldo, vino, brandy, sal y pimienta. Programamos 15 minutos velocidad 3 y reservamos.
- 5 Ponemos a dorar los solomillos de cerdo cortados en una sartén y una vez listos, incorporamos la salsa.
- 6 Doramos en una sartén durante 10 minutos a fuego lento.

INGREDIENTES

- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva virgen extra
- ½ vasito de brandy
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 puerro
- 1 vasito de vino tinto
- 2 solomillos de cerdo
- 500 ml de caldo de carne
- 40 gr de harina

POLLO AL CURRY CON COCO

INGREDIENTES

- Sal
- Pimienta negra
- Leche de coco
- Aceite de oliva virgen extra
- ½ cebolla
- 1 pechuga de pollo
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de curry
- 100 ml de caldo de pollo

- 1 Cortamos la cebolla y la añadimos en el vaso junto al ajo y el aceite. Programamos 5 segundos a velocidad 5. Volvemos a programar 8 minutos, velocidad 1 a 100°.
- 2 Echamos el caldo de pollo, el curry y programamos a velocidad 1 a 100° durante 10 minutos.
- 3 Colocamos la mariposa en las cuchillas y añadimos los muslos de pollo salpimentados y programamos 10 minutos, velocidad 1 a 100°.
- 4 Añadimos un chorrito de leche de coco y volvemos a programar durante 10 minutos a velocidad 1.



LEGUMBRES



COCIDO DE LENTEJAS

INGREDIENTES

- Sal
- 1 cucharada pequeña de pimentón
- 1 hoja de laurel
- 2 dientes de ajo
- 2 zanahorias cortadas en rodajas
- 2 patatas medianas cortadas en daditos
- 60 ml de aceite de oliva virgen
- 780 ml de agua
- 100 gr de cebolla
- 250 gr de lentejas

- 1 Ponemos en remojo las lentejas 3 horas antes de su preparación.
- 2 Ponemos en el vaso la cebolla, el ajo y el aceite. Trituramos durante 4 segundos a velocidad 4.
- 3 Calentamos durante 6 minutos, velocidad 1 a temperatura máxima.
- 4 Añadimos pimentón sobre el sofrito. Programamos durante 1 minuto, velocidad 1 a temperatura máxima.
- 5 Agregamos las lentejas, las zanahorias, los daditos de patata, la hoja de laurel, el agua y la sal. Calentamos durante 30 minutos, velocidad 1 a 100°.



JUDÍAS CON CHORIZO

INGREDIENTES

- Sal
- 1/2 litro de agua
- 1 pimiento rojo
- 2 hojas de laurel
- 50 ml de aceite de oliva
- 100 gr de cebolla pelada
- 100 gr de tomate
- 100 gr de chorizo
- 400 gr de judías

1 Ponemos en el vaso del robot la cebolla, el tomate y el pimiento rojo. Trituramos durante 5 segundos, velocidad 5.

2 Añadimos aceite y sal al vaso. Calentamos durante 10 minutos, velocidad 1 a temperatura máxima.

3 Añadimos el medio litro de agua, el laurel, el chorizo a rodajas y programamos durante 15 minutos, velocidad 1 a temperatura 100°.

4 Después, metemos las judías en el cestillo, enjuagamos con agua fría y las colocamos en el robot de cocina. Programamos 10 minutos, velocidad 1 a 100°.

5 Sacamos el contenido del vaso y de la cesta, y las colocamos en una fuente.



GUISANTES CON JAMÓN

INGREDIENTES

- 1 cebolla
- 50 ml de aceite de oliva virgen extra
- 50 ml de agua
- 50 ml de vino blanco
- 160 gr de jamón serrano en tacos
- 1 kg de guisantes

- 1 Ponemos el aceite en el vaso y calentamos durante 3 minutos, velocidad 1 a temperatura máxima.
- 2 Picamos la cebolla en trozos muy pequeños y la añadimos durante 8 minutos, velocidad 1 a 120°.
- 3 Colocamos la mariposa y echamos el jamón troceado. Programamos 8 minutos, velocidad 1 a 120°.
- 4 Añadimos los guisantes, el agua y el vino blanco y programamos 20 minutos, 100°, a velocidad 1.





ENSALADA DE LEGUMBRES

INGREDIENTES

- Sal
- Pimienta
- Tomillo
- 1 hoja de laurel
- 1 cebolla pequeña
- 1 tallo de apio
- 1 lata de atún
- 1 cucharada de perejil picado
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 2 zanahorias
- 2 dientes de ajo
- 500 ml de agua
- 250 gr de lentejas

- 1 Ponemos las lentejas a remojo el día anterior.
- 2 Cogemos las dos zanahorias las pelamos y las partimos en 3 trozos cada una y las metemos en el vaso del robot de cocina. Programamos 5 segundos a velocidad 3.
- 3 Troceamos la cebolla y la añadimos junto a los ajos al vaso. Programamos 8 segundos a velocidad 3.
- 4 Añadimos al vaso el laurel, el agua el tomillo y las lentejas escurridas. Programamos 20 minutos, velocidad 1 a 100°.
- 5 Retiramos el vaso, quitamos las hojas de laurel y guardamos el resto de los ingredientes escurridos y los dejamos enfriar.
- 6 Limpiamos el vaso y echamos el apio troceado. Programamos 5 segundos a velocidad 3. Agregamos la lata de atún, el aceite, el perejil, sal, pimienta y el zumo de limón. Programamos 15 segundos a velocidad 5.
- 7 Una vez terminado lo añadimos a las lentejas.



VAINAS CON PATATAS

INGREDIENTES

- Sal
- 1 cucharada pequeña de pimentón picante
- 2 cebollas medianas
- 80 ml de aceite oliva virgen
- 100 ml de agua
- 200 gr de tomate natural triturado
- 500 gr de patatas cortadas en rodajas
- 1 kg de judías verdes

- 1 Ponemos el aceite en el vaso y programamos 3 minutos, velocidad 1 a temperatura máxima.
- 2 Añadimos la cebolla, trituramos 4 segundos en velocidad 4 y calentamos durante 10 minutos, velocidad 1 a temperatura máxima.
- 3 Echamos el pimentón y mezclamos durante 10 segundos a velocidad 2.
- 4 Lavamos y cortamos las judías verdes y las agregamos junto al tomate, el agua, la sal. Programamos 10 minutos, velocidad 1 a temperatura máxima.
- 5 Una vez pasado este tiempo, ponemos el accesorio de vapor sobre la tapadera con las patatas cortadas en rodajas y programamos 25 minutos, velocidad 1 a temperatura máxima.

P A S T A S



PASTA CON NATA

INGREDIENTES

- Sal
- Orégano
- Perejil
- Pimienta
- Aceite
- 1'5 L de agua
- ½ kg de pasta
- 400 ml de nata para cocinar
- Sal
- Orégano
- Perejil
- Pimienta
- Aceite
- 1'5 L de agua
- ½ kg de pasta
- 400 ml de nata para cocinar

- 1 Echamos en el vaso del robot de cocina el agua, la sal y una cucharada de aceite. Programamos 12 minutos, 100° a velocidad 1.
- 2 Agregamos la pasta y la dejamos cocer durante unos 10 minutos, velocidad 1 a 100°. Una vez finalizado lo separamos y reservamos caliente.
- 3 Añadimos la nata, sal, pimienta y orégano. Programamos 4 minutos, velocidad 1 a 90°.
- 4 Vertimos sobre la pasta. Espolvoreamos con perejil y orégano al gusto.





L A S A Ñ A

INGREDIENTES

- Pimienta negra
- Orégano
- ½ kg de carne
- ½ kg de tomate triturado
- 1 paquete de láminas de pasta
- 1 paquete de queso para gratinar.
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 pastillas de caldo de carne
- 3 zanahorias
- 50 ml de aceite de oliva
- ¾ de litro de bechamel (Apartado Salsas)

- 1 Cocemos las láminas de pasta en una cazuela hasta que queden bien hechas.
- 2 Vertimos en el vaso el aceite, la cebolla, las zanahorias, el ajo y el tomate triturado. Trituramos 10 segundos a velocidad 3. A continuación programamos 8 minutos, velocidad 2 a 100°.
- 3 Una vez que haya terminado añadimos la carne, las pastillas de caldo, la pimienta negra y el orégano. Programamos 10 minutos, velocidad 1 a 100°.
- 4 En caso de que la salsa quede líquida programamos 5 minutos, velocidad 1 a temperatura máxima.
- 5 A continuación, comenzamos a construir la lasaña. Colocamos una base de láminas de pasta y echamos la salsa. Repetimos hasta terminar.
- 6 Una vez terminada la última capa la cubrimos con otra lámina de pasta y vertimos encima la bechamel y el queso para gratinar.
- 7 Por último, precalentamos el horno a 170° y horneamos durante 20 minutos.

CARBONARA

INGREDIENTES

- Sal
- Agua
- 1 yema de huevo
- 40 ml de aceite de oliva
- 200 ml de nata líquida para cocinar
- 50 gr de queso parmesano
- 100 gr de cebolla
- 200 gr de bacon troceado
- 250 gr de espaguetis

- 1 Echamos en el vaso del robot de cocina el agua, la sal y una cucharada de aceite. Programamos 12 minutos, 100° a velocidad 1.
- 2 Agregamos la pasta y la dejamos cocer durante unos 10 minutos, velocidad 1 a 100°. Una vez finalizado lo separamos y reservamos caliente.
- 3 Troceamos la cebolla y la echamos junto con el aceite al vaso del robot. Programamos 3 segundos a velocidad 5. A continuación, volvemos a calentar durante 5 minutos, velocidad 1 a temperatura máxima.
- 4 Añadimos bacon y programamos 3 minutos, velocidad 1 a temperatura máxima.
- 5 Añadimos la nata, el queso, la sal y los macarrones. Programamos 10 minutos, velocidad 1 a 85°.
- 6 Antes de servir añadimos el huevo y removemos. Añadimos más queso al gusto.





B O L O Ñ E S A

INGREDIENTES

- Sal
- Aceite
- Orégano
- Pimienta negra
- 1 litro de agua
- 1 diente de ajo
- 120 gr de cebolla
- 150 gr de zanahoria
- 500 gr de tomate natural triturado
- 500 gr de carne picada
- 500 gr de macarrones

1

Añadimos al vaso del robot la zanahoria, la cebolla, el ajo y el tomate natural triturado. Troceamos durante 8 segundos a velocidad 4.

2

Añadimos aceite y programamos 8 minutos, velocidad 1 a máxima temperatura.

3

A continuación, agregamos al vaso la carne picada, la sal y las especias. Cocinamos durante 15 minutos, velocidad 1 a máxima temperatura. Una vez finalizado este tiempo lo retiramos y reservamos.

4

Una vez vacío el vaso, añadimos agua y la calentamos durante 12 minutos, velocidad 1 a máxima temperatura. Añadimos la pasta y programamos unos 10 minutos, velocidad 1 a máxima temperatura.

5

Escurremos el agua y le echamos la salsa.

S A L S A S C A S E R A S



A L I O L I

INGREDIENTES

- Sal
- Pimienta
- 1 diente de ajo
- 1 huevo
- 1 cucharada pequeña de zumo de limón
- 250 ml de aceite de oliva virgen extra

1

Echamos el ajo en el vaso del robot y lo trituramos durante 2 segundos a velocidad 9. Añadimos el huevo, el zumo de limón, la sal y pimienta. Mezclamos durante 10 segundos a velocidad 3.

2

Programamos 4 minutos a velocidad 4 mientras vertimos el aceite poco o a poco para que los alimentos vayan mezclando.

3

Consideraremos que el ali oli está listo cuando la salsa haya quedado suave y cremosa.





SALSA DE TOMATE

INGREDIENTES

- Sal
- Azúcar
- Orégano
- Pimienta negra
- 3 dientes de ajo
- 50 ml aceite de oliva virgen extra
- 150 gr de cebolla
- 16 kg de tomate entero

- 1 Ponemos en el vaso del robot la cebolla, los ajos y el aceite. Picamos durante 4 segundos a velocidad 4.
- 2 Freímos durante 10 minutos, velocidad 1 a máxima temperatura.
- 3 Agregamos el orégano, el tomate, la sal y la pimienta. Programamos 20 minutos, velocidad 1 a máxima temperatura. Retiramos el tapón de la tapadera y ponemos el cestillo sobre ella para evitar que salpique.
- 4 Para terminar, programamos 5 minutos más, velocidad 2 a temperatura máxima en con el cestillo sobre la tapadera.

M O J O P I C Ó N

INGREDIENTES

- Sal
- Pimienta negra
- Pimentón dulce
- Comino
- 1 guindilla
- 1 rebanada de pan
- 3 dientes de ajo
- 50 ml de vinagre
- 50 ml de aceite de oliva
- 200 ml de agua

- 1 Ponemos una cucharada de comino en el vaso del robot. Programamos 2 minutos, velocidad 1 a 100° y retiramos.
- 2 Partimos en trozos el pan y lo añadimos al vaso junto a los ajos. Trituramos durante 5 segundos a velocidad 5.
- 3 Incluimos la guindilla y el comino. Trituramos durante 20 segundos a velocidad 7.
- 4 Añadimos el resto de los ingredientes. Mezclamos durante 30 segundos a velocidad 5.
- 5 Para terminar, programamos 2 minutos a velocidad progresiva 5-7-9.



M A Y O N E S A

- 1 Echamos en el vaso del robot la sal, el huevo y el zumo de limón. Batimos durante 15 segundos a velocidad 3.
- 2 Cuando los ingredientes estén mezclados, vertimos el aceite poco a poco a la misma velocidad hasta que quede una mezcla homogénea.
- 3 Esperar alrededor de 5 minutos para que la mayonesa esté lista.

INGREDIENTES

- Sal
- Huevo
- Un huevo grande
- Zumo de 1 limón de limón
- 250 ml de aceite de girasol





B E C H A M E L

- 1 Echamos la mantequilla al vaso y programamos 3 minutos, velocidad 2 minutos a 90°.
- 2 Añadimos la harina y programamos 20 segundos a velocidad 6.
- 3 Cocinamos durante 4 minutos, velocidad 2 a 100°.
- 4 Incorporamos la leche. Cocinamos durante 10 minutos, velocidad 2 a 90°.
- 5 Una vez finalizado añadimos al gusto sal, pimienta y nuez moscada.

INGREDIENTES

- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada
- ½ litro de leche
- 50 gr de mantequilla
- 50 gr de harina

S A L S A P E S T O

INGREDIENTES

- Sal
- 2 dientes de ajo
- 250 ml de aceite
- 50 gr de hojas de albahaca
- 50 gr de piñones
- 100 gr de parmesano

- 1 Troceamos el queso. Programamos 15 segundos a velocidad 10.
- 2 Añadimos los ajos, albahaca, aceite y sal. Programamos 20 segundos a velocidad 7.
- 3 Añadimos los piñones y mezclamos bien con la espátula.



V I N A G R E T A

INGREDIENTES

- Sal
- 1 cebolla
- 2 huevos
- 2 pimientos verdes
- 50 ml de vinagre
- 200 ml de aceite
- 500 ml de agua

- 1 Vertimos el agua en el vaso y colocamos los huevos en el cestillo. Programamos 15 minutos, velocidad 1 a temperatura máxima.
- 2 Una vez los huevos estén cocidos esperamos a que se enfríen y los pelamos.
- 3 Echamos el resto de los ingredientes y programamos 6 segundos a velocidad 3.



M A S A S





M A S A D E P I Z Z A

INGREDIENTES

- Sal
- 50 ml de aceite de oliva
- 200 ml de agua
- 20 gr de levadura prensada
- 400 gr de harina de fuerza

- 1 Agregamos al vaso del robot el agua y el aceite. Programamos 30 segundos, velocidad 1 a 37°.
- 2 Añadimos la levadura y mezclamos durante 5 segundos a velocidad 4.
- 3 Incorporamos la harina y una cucharada de la sal. Programamos el robot 1 minuto a velocidad 2.
- 4 Retiramos la masa y la metemos en una bolsa de plástico para que aumente su volumen.
- 5 Precalentamos el horno a 250°. Echamos a la base de pizza los ingredientes que queramos y la introducimos al horno durante 20 minutos a 225°.



M A S A D E P A N

INGREDIENTES

- Sal
- Azúcar
- 350 ml de agua
- 40 gr de levadura prensada
- 600 gr de harina de fuerza

- 1 Añadimos al vaso del robot el agua, 2 cucharaditas pequeñas de sal y media cucharada pequeña de azúcar. Programamos 2 minutos, velocidad 2 a 40°.
- 2 Agregamos 300 gr de harina y la levadura. Programamos 8 segundos a velocidad 6.
- 3 Vertimos en el vaso el resto de la harina. Programamos el robot en durante 6 minutos a velocidad 2.
- 4 Nos echamos un poco de aceite en las manos y le damos a la masa la forma deseada para nuestro futuro pan.
- 5 Precalentamos el horno a 100°. Introducimos nuestra masa y esperamos 30 minutos.
- 6 Para terminar, subimos la temperatura del horno a 225° y lo dejamos hornear otros 30 minutos.

M A S A P A R A C R E P E S

- 1 Añadimos todos los ingredientes al vaso del robot y programamos 20 segundos a velocidad 4.
- 2 Dejamos reposar la masa mínimo 35 minutos.
- 3 Engrasamos la sartén con un poco de mantequilla y añadimos una fina capa de masa por toda la sartén y la hacemos por los dos lados.

INGREDIENTES

- Sal
- Mantequilla
- 2 huevos
- Aceite de oliva virgen extra
- 500 ml de leche
- 250 gr de harina de repostería





M A S A D E H O J A L D R E

INGREDIENTES

- Sal
- 90 ml de agua fría
- 200 gr de harina de repostería
- 200 gr de mantequilla

- 1 Vertimos todos los ingredientes en el vaso del robot y programamos durante 20 segundos a velocidad 6.
- 2 Sacamos la masa del vaso y la metemos en el frigorífico unos 20 minutos envuelta en plástico.
- 3 Estiramos la masa con ayuda de un rodillo sobre una superficie plana y espolvoreamos harina. La doblamos en 3 partes y volvemos a pasar el rodillo para estirla.
- 4 Repetiremos este proceso cuantas veces haga falta hasta que quede lisa. A continuación, la metemos unos 20 minutos estirada en el frigorífico.
- 5 Por último, la metemos al horno durante 20 minutos a 200°.

M A S A D E E M P A N A D A

- 1 Añadimos al vaso del robot el agua, el aceite y la mantequilla. Programamos el robot 2 minutos, velocidad 2 a temperatura 100°.
- 2 Incorporamos el huevo y la harina. Programamos el robot durante 2 minutos a velocidad 2.
- 3 Separamos la masa en dos partes y las estiramos con ayuda de un rodillo. Sobre una colocamos el relleno que queremos y con la otra lo tapamos. Con un pincel pintamos con huevo batido toda la superficie de la empanada.
- 4 Precalentamos el horno y metemos la empanada durante media hora a 200°.

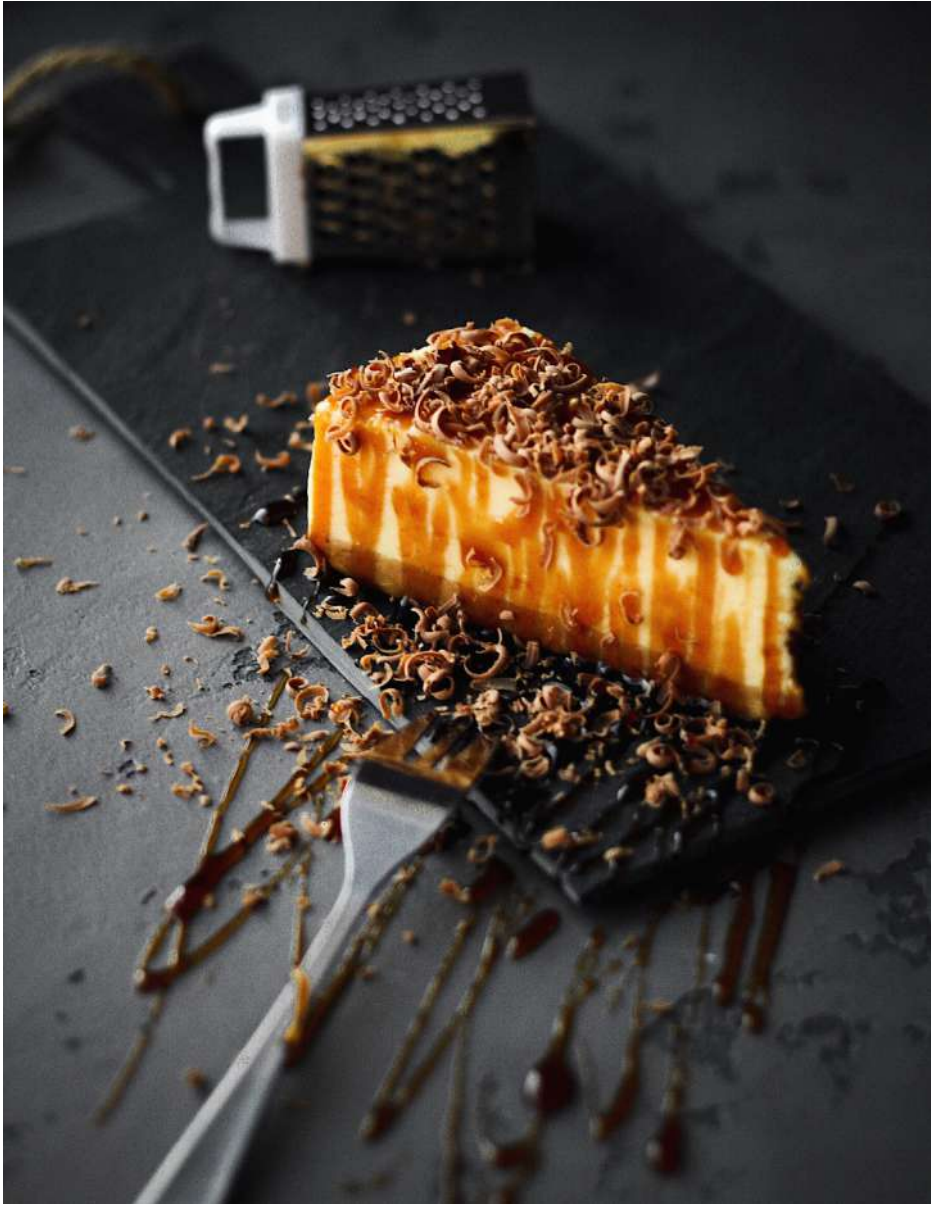
INGREDIENTES

- Mantequilla
- 1 huevo
- 50 ml de agua
- 50 ml de aceite
- 450 gr de harina



P O S T R E S





FLAN DE TURRÓN

INGREDIENTES

- Caramelo líquido
- 3 hojas de gelatina
- 400 ml de nata
- 50 gr de azúcar
- 120 gr de turrón blando

- 1 Ponemos las gelatinas en un bol con agua fría para hidratarlas.
- 2 Colocamos el turrón en el vaso del robot y lo trituramos 5 segundos a velocidad 7.
- 3 Añadimos la nata y el azúcar. Programamos 6 minutos, velocidad 4 a 90°.
- 4 Escurrimos la gelatina y las incorporamos al vaso. Mezclamos 15 segundos a velocidad 3.
- 5 Echamos el caramelo en las flaneras, vertimos la mezcla y dejamos templar. Lo introducimos en el frigorífico durante 2 o 3 horas para que cuaje.

TARTA DE QUESO

INGREDIENTES

- Galletas María
- Mermelada de frambuesa
- 2 sobres de cuajada
- 200 ml nata líquida 35% MG
- 300 ml de leche
- 70 gr de margarina
- 170 gr de azúcar
- 200 gr de queso de untar

- 1 Ponemos las galletas en el vaso del robot y programamos 10 segundos a velocidad 5.
- 2 Agregamos la margarina y mezclamos durante 10 segundos a velocidad 5.
- 3 Cogemos un molde de unos 20 cm, cubrimos la base con papel de hornear y echamos la masa de galleta. Lo metemos en el frigorífico para que se enfríe.
- 4 Incorporamos al vaso la nata, el queso de untar, la leche, el azúcar y los sobres de cuajada. Programamos 8 minutos, velocidad 4 a 90°.
- 5 Vertimos la crema de queso sobre la base de galleta.
- 6 Dejamos enfriar en el frigorífico durante un par de horas. Después, echaremos la mermelada de frambuesa para dar un toque y decorar.



BIZCOCHO DE LIMÓN

INGREDIENTES

- Ralladura de 1 limón
- 1 sobre de levadura
- 1 yogurt de limón
- 3 huevos
- 100 gr de mantequilla
- 250 gr de harina de repostería
- 250 gr de azúcar

- 1 Precalentamos el horno a 180°. Engrasamos un recipiente con mantequilla, espolvoreamos harina y reservamos.
- 2 Ponemos en el vaso del robot el azúcar, la ralladura de limón y los huevos. Programamos 3 minutos, velocidad 5 a 37°.
- 3 Añadimos la mantequilla y el yogurt. Programamos 5 segundos a velocidad 4.
- 4 Incorporamos la harina y la levadura. Programamos 15 segundos a velocidad 3.
Vertimos la mezcla en el molde y nos aseguramos de que la masa se distribuya correctamente por todo el recipiente. Comprobamos que la masa no ocupa más de la mitad del molde.
- 5
- 6 Metemos al horno durante 30 minutos a 180°.



CREMA HELADA DE LIMÓN

INGREDIENTES

- Piel de un limón
- 120 ml de zumo de limón
- 180 gr de azúcar moreno
- 400 ml de leche evaporada

- 1 Congelamos la leche evaporada en bandejas de hielo.
- 2 Metemos en el vaso del robot el azúcar moreno. Programamos 30 segundos a velocidad progresiva 5-10. Reservamos.
- 3 Añadimos al vaso la piel del limón. Programamos 30 segundos en velocidad progresiva 5-10. Reserve.
- 4 A continuación, vertimos la leche evaporada congelada y la trituramos durante 20 segundos a velocidad 5.
- 5 Colocamos las mariposas en las cuchillas. Programamos 3 minutos a velocidad 4 hasta que la leche se monte.
- 6 Añadimos el zumo de limón y el azúcar reservado. Mezclamos durante 10 segundos a velocidad 3.
- 7 Colocamos nuestro postre en vasitos individuales y lo dejamos enfriar.





T R U F A S

INGREDIENTES

- Chocolate en polvo
- 25 ml de whisky
- 100 ml de nata líquida
- 320 gr de chocolate

- 1 Echamos la nata en el vaso del robot. Programamos 4 minutos, velocidad 2 a 100°.
- 2 Añadimos el chocolate al vaso. Mezclamos a velocidad 5 hasta que se disuelva.
- 3 Una vez que tengamos una mezcla homogénea añadimos el whisky y mezclamos.
- 4 Ponemos nuestro postre en un recipiente, lo tapamos y lo guardamos en el congelador durante 1 hora y media.
- 5 Sacamos la masa del congelador, le damos forma de bolita con las manos y le espolvoreamos el chocolate en polvo.



B O M B A D E C H O C O L A T E

INGREDIENTES

- 3 huevos
- 3 yemas de huevo
- 50 gr de harina de repostería
- 70 gr de azúcar
- 170 gr de mantequilla
- 170 gr de chocolate para fundir

- 1 Elegimos unos moldes individuales y los engrasamos con mantequilla. Pre calentamos el horno a 180°.
- 2 Metemos el chocolate en el vaso del robot y trituramos durante 20 segundos a velocidad progresiva 5-10.
- 3 Echamos la mantequilla. Programamos 3 minutos, velocidad 2 a 80°.
- 4 Añadimos los huevos, las yemas y el azúcar. Mezclamos durante 30 segundos a velocidad 3.
- 5 Agregamos la harina. Programamos 15 segundos a velocidad 3.
- 6 Vertimos la mezcla en los moldes individuales y los horneamos 7 minutos.



CREMA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 150 ml de aceite de girasol
- 200 ml de leche
- 100 gr de avellanas peladas y tostadas
- 100 gr de chocolate para fundir
- 100 gr de chocolate con leche
- 100 gr de chocolate blanco
- 150 gr de azúcar

- 1 Echamos las avellanas y el azúcar en el vaso del robot. Trituramos durante 15 segundos a velocidad 10.
- 2 Añadimos todos los chocolates y trituramos durante 20 segundos a velocidad 9.
- 3 Vertimos la leche y trituramos durante 1 minuto a velocidad 10. Después, incorporamos el aceite. Programamos 7 minutos, velocidad 4 a temperatura 50°.
- 4 Colocamos nuestra crema en tarros de cristal y dejamos enfriar.

TARTA DE MANZANA

INGREDIENTES

- Azúcar para espolvorear
- 1 sobre de levadura
- 4 huevos
- 6 manzanas reineta
- 110 ml de leche
- 100 gr de azúcar
- 110 gr de mantequilla
- 150 gr de harina de repostería

- 1 Ponemos en el vaso del robot las 4 manzanas ya peladas y sin corazón. Añadimos el resto de los ingredientes. Programamos 30 segundos a velocidad 6.
- 2 Precalentamos el horno a 180°. Untamos un molde con mantequilla y vertimos la mezcla anterior.
- 3 Cortamos las dos manzanas sobrantes en gajos, las colocamos por toda la superficie de la masa y espolvoreamos toda la parte superior con azúcar.
- 4 Horneamos durante 45 minutos a 180°.



B A T I D O D E C A C A O

- 1 Metemos en el vaso del robot el hielo, el azúcar y el cacao en polvo. Programamos durante 30 segundos a velocidad 5.
- 2 Para terminar, añadimos los lácteos y batimos durante 15 segundos a velocidad 5.

INGREDIENTES

- 100 ml de leche
- 200 ml de leche evaporada
- 40 gr de cacao puro en polvo
- 60 gr de azúcar
- 200 gr de hielo





GRANIZADO DE CAFÉ

INGREDIENTES

- Helado de nata
- 500 ml de agua
- 10 gr de café soluble
- 200 gr de azúcar moreno
- 500 gr de cubitos de hielo

- 1 Vertimos en el vaso el agua, los cubitos de hielo y el azúcar moreno. Programamos 30 segundos a velocidad 5.
- 2 Disolvemos el café con un poco de agua y lo añadimos.
- 3 Lo echamos en un vaso y ponemos encima una bola de helado de nata.

B A T I D O D E K I W I

- 1 Ponemos el azúcar en el vaso del robot. Programamos 10 segundos a velocidad progresiva 5-10.
- 2 Echamos los kiwis y el zumo de limón. Programamos 30 segundos a velocidad 5.
- 3 Ponemos la mariposa en las cuchillas y añadimos la clara de huevo muy fría. Programamos 7 minutos a velocidad 4.
- 4 Podemos tomarlo directamente o congelar para convertirlo en helado.

INGREDIENTES

- Dos sobres de sacarina
- 150 gr de kiwi congelado
- 1 clara de huevo
- 10 ml de zumo de limón



KG 200