



KENWOOD
CREATE MORE

ÍNDICE



SOBRE EL AUTOR E INTRODUCCIÓN

4

NOTAS DE COCINA

5

ACCESORIOS DEL BOL Y BATIDORA DE VASO

6

GUÍA RÁPIDA

14

PANADERÍA Y REPOSTERÍA

22

BEBIDAS Y SOPAS

56

TENTEMPIÉS

66

ACCESORIOS

104

GLOSARIO

116

ÍNDICE DE RECETAS

118

INTRODUCCIÓN

Este recetario ha sido creado para los robots de cocina Chef de Kenwood y contiene más de 65 recetas que ilustran algunos de sus múltiples usos, como panadería, repostería, sopas, bebidas, recetas para celebraciones que le inspirarán a crear más con su robot. También muestra la amplia selección de accesorios disponibles para montar en el robot y así adaptarlo a sus necesidades.

El primer capítulo trata exclusivamente de recetas para el horno, la especialidad de los robots de cocina Chef de Kenwood. Al terminar este capítulo, dominará los secretos de cómo hacer panes, tartas, hojaldres y muchas más cosas. Si le apetece experimentar o va a ser el anfitrión de una fiesta, ¿por qué no se anima a preparar un plato de la sección Tentempiés para sorprender a sus invitados, o bien una sopa reconfortante o un cóctel granizado? Todo ello está explicado en detalle en la sección de sopas y bebidas.

Con un robot Chef de Kenwood podrá crear más de lo habitual; inspírese en la página web: www.kenwoodworld.com

EL AUTOR

Nico Ghirlando es un escritor versátil especializado en gastronomía y a la vez un estilista de alimentos que ha creado más de 170 recetas para los robots de cocina Chef de Kenwood. El siguiente recetario presenta las recetas favoritas de Nico, que es quien se ha encargado también de elaborar los platos y estilizarlos para la presente edición.

Espero que disfrute de este recetario y del robot de cocina tanto como yo lo he disfrutado ideando estas recetas.

Nico

NICO GHIRLANDO

.....



NOTAS DE COCINA

Utilice huevos de tamaño mediano a menos que se indique lo contrario.

Espero que disfrute de este recetario y del robot de cocina tanto como yo lo he disfrutado ideando estas recetas.

TABLA DE CONVERSIÓN PARA EL HORNO

GRADOS FAHRENHEIT	GRADOS CENTÍGRADOS	POTENCIA DEL GAS	DESCRIPCIÓN
225	110	1/4	Muy despacio
250	120/130	1/2	Muy despacio
275	140	1	Despacio
300	150	2	Despacio
325	160/170	3	Moderado
350	180	4	Moderado
375	190	5	Templado
400	200	6	Templado
425	220	7	Caliente
450	230	8	Caliente
475	240	9	Muy caliente

Los tiempos de cocción pueden variar ligeramente en función de cada horno, por lo que se recomienda comprobar el plato cuando quede poco tiempo para finalizar el tiempo de cocción.

VOLÚMENES

A la hora de medir líquidos, las unidades de medición empleadas para la cocina no tienen complicación:

MÉTRICO	IMPERIAL	TAZAS AMERICANAS
250ml	8 fl oz	1 taza
180ml	6 fl oz	3/4 taza
150ml	5 fl oz	2/3 taza
120ml	4 fl oz	1/2 taza
75ml	2 1/2 fl oz	1/3 taza
60ml	2 fl oz	1/4 taza
30ml	1 fl oz	1/8 taza
15ml	1/2 fl oz	1 cucharada

CONVERSIONES DE UNIDAD DE MEDIDA DE TAZA AMERICANA

AMERICANA	IMPERIAL	MÉTRICO
1 taza de harina	5oz	150g
1 taza de azúcar granulado	8oz	225g
1 taza de azúcar moreno	6oz	175g
1 taza de mantequilla / margarina	8oz	225g
1 taza de almendras molidas	4oz	110g
1 taza de miel	12oz	350g
1 taza de arroz	7oz	200g
1 taza de queso rallado	4oz	110g
1 tableta de mantequilla	4oz	110g

CUCHARADAS

1 cucharada	1/16 taza	1 cucharatida	5ml
2 cucharadas	1/8 taza	2 cucharatidas	10ml
4 cucharadas	1/4 taza	1 cucharada	15ml
5 cucharadas	1/3 taza	2 cucharadas	30ml
8 cucharadas	1/2 taza	3 cucharadas	45ml
10 cucharadas	2/3 taza	4 cucharadas	60ml
12 cucharadas	3/4 taza	5 cucharadas	75ml
16 cucharadas	1 taza	6 cucharadas	90ml
		7 cucharadas	105ml

GUÍA DE SÍMBOLOS

El nivel de dificultad está representado con símbolos de gorro de chef:

FÁCIL 
 MEDIA 
 DIFÍCIL 

La herramienta del bol o el accesorio que necesitará están representados con los siguientes símbolos;



Batidora en forma de K



Gancho de amasar



Batidora de varillas



Batidora flexible



Herramienta de incorporación suave de ingredientes



Batidora de vaso



Procesador de alimentos



Picadora de hierbas / especias compacta



Corta verduras de alta velocidad



Elaborador de pasta plana



Heladora

HERRAMIENTAS DEL BOLY DE LA BATIDORA DE VASO



LOS ROBOTS DE COCINA KENWOOD ESTÁN DISEÑADOS PARA BATIR, AMASAR Y MEZCLAR INGREDIENTES EN UN BOL HACIENDO LA COCCIÓN MÁS RÁPIDA, FÁCIL Y PLACENTERA.

Todas las funciones para mezclar pasteles, galletas, pasta, masas, merengues, mousses y souffles pueden realizarse con las herramientas del bol.



No todos los packs llevan la batidora flexible o la herramienta para espumar incluidos, pero se pueden comprar por separado para adaptarse a sus necesidades.

**BATIDORA EN FORMA DE K
GALLETAS DE ALMENDRA**

8

**EL GANCHO DE AMASAR
RECETA MASA DE PIZZA 24H**

9

**BATIDORA DE VARILLAS
MERENGUES CON FRESAS Y NATA**

10

**BATIDORA FLEXIBLE
GANACHÉ DE CHOCOLATE**

11

**HERRAMIENTA PARA ESPUMAR
MAGDALENAS**

12

**BATIDORA DE VASO
LASSI DE MANGO**

13



BATIDORA EN FORMA DE K

LA BATIDORA EN FORMA DE K ES, PROBABLEMENTE, LA HERRAMIENTA MÁS UTILIZADA. IDEAL PARA HACER PASTELES, GALLETAS, GLASEADO, MEZCLAS PARA REBOZADOS Y PURÉS DE PATATAS. EL DISEÑO EN FORMA DE K GARANTIZA QUE TODOS LOS INGREDIENTES SE MEZCLEN DE FORMA HOMOGÉNEA.

USO RECOMENDADO:

MASAS CREMOSAS

Batir mantequilla y azúcar para una masa de pastel, frostings y glaseados.

MASA QUEBRADA

Mezclar harina y mantequilla.

DESMIGAR GALLETAS

Desmigar galletas para hacer las bases de las tartas de queso.

PURÉ DE PATATAS

Mezclar patata, hervidos, con un poco de mantequilla hasta convertir en puré.



RECETA CON BATIDORA EN FORMA DE K GALLETAS DE ALMENDRAS

COMENSALES	Para 12 galletas
TIEMPO DE PREPARACIÓN	10 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	12-15 minutos
DIFICULTAD	🟡
UTENSILIOS	Bandeja de horno, papel de hornear, sartén plana

HERRAMIENTAS



INGREDIENTES

12 almendras enteras peladas
 150 g de mantequilla sin sal
 200 g de azúcar en polvo
 ½ cucharadita de levadura
 150 g de harina
 150 g de almendras molidas
 1 huevo batido
 1 cucharadita de extracto de almendras

PREPARACIÓN

- ▶ Calentar el horno a 180° C y forrar la bandeja del horno con papel de hornear.
- ▶ Tostar las 12 almendras en una sartén o en el horno y reservar.
- ▶ Añadir la nata y la mantequilla al bol, colocar el batidor en forma de K y mezclar a velocidad alta hasta que esté pálida y esponjosa.
- ▶ Añadir la levadura, la harina, las almendras molidas y mezclar bien a velocidad media durante un minuto, a continuación añadir el huevo y el extracto de almendras y batir hasta que esté completamente incorporado.
- ▶ Coger porciones del tamaño de una cuchara y depositarlas sobre la bandeja del horno, dejando un espacio entre ellas. Cubrir los montoncitos con las almendras tostadas.
- ▶ **Hornear durante 12-15 minutos** hasta que estén doradas. Retirar y dejar enfriar en una bandeja de rejilla.



EL GANCHO DE AMASAR

EL GANCHO REALIZA POR USTED LA ARDUA TAREA DE AMASAR. ES IDEAL PARA HACER PAN, BOLLOS, PANECILLOS, MASA DE PIZZA Y MASAS DULCES.

USO RECOMENDADO:

PANES, BOLLOS/PAN DULCE

Mezcla y amasa harina, agua y levadura.

MASA DE PIZZA

Mezcla y amasa harina, agua y levadura.



RECETA CON GANCHO DE AMASAR MASA DE PIZZA

COMENSALES 4

TIEMPO DE PREPARACIÓN 5 minutos y un rato para que la masa leude

DIFICULTAD 

UTENSÍLIOS Rodillo

HERRAMIENTAS



INGREDIENTES

500 g harina de fuerza
7 g levadura seca
300 ml agua tibia
1 cucharada sal de mesa
30 ml aceite de oliva

PREPARACIÓN

- ▶ Conectar el gancho de amasar y el bol al robot de cocina. Disolver la levadura en el agua. Agregar la harina al bol y mezclar a la velocidad 1. Agregar el agua poco a poco hasta que quede todo bien combinado. Añadir la sal y el aceite y amasar durante unos minutos.
- ▶ Retirar el bol del robot y cubrir con un paño. Dejar reposar durante 2 horas en un lugar cálido y sin corrientes de aire. También se puede conservar en el frigorífico durante 24 horas.
- ▶ Precalentar el horno a 250 °C. Retirar la masa del bol y dividirla en 4 porciones iguales. Sobre una superficie enharinada, estirar y aplanar cada una hasta obtener bases finas y redondas.
- ▶ Extender la pulpa de tomate, esparcir el queso y los ingredientes elegidos y hornear la pizza a 250 °C en la rejilla superior del horno por espacio de 8 a 10 minutos.



BATIDORA DE VARILLAS

LA BATIDORA ES PERFECTA PARA AÑADIR AIRE A LAS MEZCLAS: ES IDEAL PARA BATIR HUEVOS, MONTAR NATA, BATIDOS, MERENGUES, PASTELES DE QUESO, MOUSSE Y SOUFFLES. LA FORMA DE GLOBO DE LAS VARILLAS MAXIMIZA LA AIREACIÓN PARA OBTENER MÁS VOLUMEN Y UNA MEJOR TEXTURA.

USO RECOMENDADO:

CLARAS DE HUEVO

Batir claras de huevo a velocidad alta para el merengue, pavlova y souffles.

BATIR

Harina, leche y huevos batidos para tortitas, crepes y pudín de Yorkshire.

NATA PARA MONTAR

Batir la nata a velocidad media para decorar pasteles y rellenar profiteroles.

ESPONJAR MASAS

Blanquear huevos y azúcar para brazos de gitano, bizcocho Genovés etc.

MONTAR

Claros de huevo y purés de frutas para mousses y souffles.

RECETA CON BATIDORA DE VARILLAS MERENGUES CON FRESAS Y NATA

COMENSALES	4
TIEMPO PREPARACIÓN	15 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	45 minutos + enfriamiento
DIFICULTAD	👤👤
UTENSÍLIOS	bandeja de horno y papel de hornear

HERRAMIENTAS



INGREDIENTES

4 claras de huevo
200g de azúcar en polvo
1 cesta de fresas, sin rabo y cortadas en cuartos
Nata montada para servir

PREPARACIÓN

- ▶ Calentar el horno a 150°C. Forrar la bandeja del horno con papel de hornear.
- ▶ Colocar el batidor y el recipiente para mezclar, libre de cualquier resto de grasa.
- ▶ Añadir las claras de huevo y batir a velocidad alta durante 3-4 minutos hasta que se formen picos.
- ▶ Añade el azúcar a cucharadas hasta que la mezcla esté brillante.
- ▶ Verter la mezcla de merengue en una bandeja de horno forrada en porciones del tamaño de un puño, dejando un espacio entre cada una.
- ▶ **Hornear durante 35-40 minutos.** Apagar el horno y dejarlos que se enfríen dentro.
- ▶ Servir con fresas y nata.



BATIDORA FLEXIBLE

LA BATIDORA FLEXIBLE ES IDEAL PARA BATIR Y MEZCLAR INGREDIENTES BLANDOS. LOS BORDES FLEXIBLES ACTUAN CÓMO UNA ESPÁTULA PROPORCIONANDO RESULTADOS EXCEPCIONALES.

USO RECOMENDADO:

MEZCLAS PARA PASTELES

Batir mantequilla y azúcar hasta que quede cremoso.

GLASEADO

Mezclar azúcar glas para 300 g y mantequilla para hacer el glaseado de la parte superior de los pasteles.

RECETA BATIDORA FLEXIBLE GANACHE DE CHOCOLATE

COMENSALES Para 300 g

TIEMPO DE PREPARACIÓN 10 mins

DIFICULTAD

UTENSÍLIOS Cazo

HERRAMIENTAS



INGREDIENTES

100 ml de nata líquida
1 vaina de vainilla, cortada a lo largo
200 g de chocolate negro 80% cacao

PREPARACIÓN

- ▶ Echar la nata y la vainilla en un cazo y retirar justo antes de que empiece a hervir.
- ▶ Colocar la batidora flexible.
- ▶ Romper el chocolate a trozos y echarlo en el bol. Poco a poco, verter la nata caliente y cambiar a velocidad media y batir hasta que quede bien mezclado.
- ▶ Retirar la mezcla de chocolate en un bol a parte, tapar y mantener en un lugar frío hasta que la necesite.
- ▶ Se puede usar para decorar bizcochos o cupcakes.



HERRAMIENTA PARA ESPUMAR

LA HERRAMIENTA PARA ESPUMAR ES PERFECTA PARA MEZCLAR INGREDIENTES DENSOS CON INGREDIENTES MÁS LIVIANOS MANTENIENDO LA ESPONJOSIDAD EN LA MEZCLA. ES IDEAL PARA MOUSSES, SOUFLÉS, BIZCOCHOS Y MACARONS.

USO RECOMENDADO:

MANTENIENDO EL AIRE EN LA MEZCLA

La herramienta para espumar permite combinar ingredientes densos con masas esponjosas, levantando la comida por las paredes del bol y volviéndola a incorporar a la mezcla. Este movimiento permite mantener la textura necesaria para crear recetas con aire.



RECETA HERRAMIENTA DE ESPUMAR MAGDALENAS

COMENSALES	4 - 6
TIEMPO DE PREPARACIÓN	10 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	10-12 minutos
DIFICULTAD	☹
UTENSÍLIOS	Molde rígido para magdalenas, bandeja de horno y moldes de papel para hornear.

HERRAMIENTAS



INGREDIENTES

2 huevos
125 g de azúcar
125 g de harina normal
125 g de mantequilla derretida
1 cucharadita de levadura
1 cucharada de azúcar glass

PREPARACIÓN

► Calentar el horno a 190°C y untar la bandeja de magdalenas con la mantequilla derretida. Sino tiene una bandeja de magdalenas, puede usar una bandeja de horno forrada con papel de horno.

► Añadir los huevos y el azúcar al bol, colocar la batidora de varillas y batir hasta que esté suave y esponjoso.

► Retirar la batidora de varillas y colocar la herramienta para espumar, añadir el resto de ingredientes del bol y programar a velocidad baja hasta que quede compacto, a continuación reservar durante 10 minutos.

► Colocar moldes de papel en el molde rígido y llenarlos hasta 3/4 partes.

► **Hornear durante 10-12 minutos** hasta que se doren.

► Retirar del horno y dejar enfriar sobre rejilla, espolvorear con el azúcar glass y servir.



BATIDORA DE VASO

EL ACCESORIO BATIDORA DE VASO ES IDEAL PARA BATIDOS, GRANIZADOS, SOPAS, SALSAS Y PARA PICAR HIELO. DISPONIBLE EN UNA GRAN VARIEDAD DE ESTILOS Y MATERIALES, ENTRE ELLOS EL VASO THERMORESIST, ACERO INOXIDABLE Y PLÁSTICO.

USO RECOMENDADO:

BEBIDAS

Batir fruta fresca, helado, yogurt, leche y zumo de frutas.

SOPAS

Triturar verduras hervidas y hacer cremas.

SALSAS

Batir pequeñas cantidades de mayonesa, salsas o hummus.

PICAR HIELO

Picar hielo, ideal para cócteles.

RECETA DE LA BATIDORA LASSI DE MANGO

COMENSALES 4

TIEMPO DE PREPARACIÓN 5 mins

DIFICULTAD 

HERRAMIENTAS



INGREDIENTES

2 mangos maduros, pelados y cortados a trozos

200 ml de leche

200 ml de yogurt natural

Zumo de 1 lima

1 cucharadita de chile en polvo (opcional)

PREPARACIÓN

► Verter todos los ingredientes excepto el chile en la batidora y batir a velocidad alta hasta que quede suave. Repartir en 4 vasos y servir, espolvorear con el chile.

INICIO RÁPIDO



ESTAS RECETAS HAN SIDO ELABORADAS PARA QUE PUEDA EMPEZAR RÁPIDAMENTE Y LE AYUDARÁN A CONOCER UN POCO MÁS EL KENWOOD CHEF. DESDE UNA SIMPLE MASA HASTA UNA MASA PARA GALLETAS, OBTENDRÁ GRANDES RESULTADOS QUE PODRÁ ADAPTAR A RECETAS MÁS ELABORADAS.

Una vez domine las recetas de la sección de inicio rápido puede continuar con la sección de panadería y convertirse en un experto repostero.



Con el tiempo será capaz de elaborar pan, tartas, galletas y pasteles por capas, e incluso podrá adaptar las recetas a sus gustos personales.

MASA

16

PASTELERÍA

17

MEZCLA PARA MASA

18

BIZCOCHO

19

MERENGUE BÁSICO

20

GALLETAS

21

MASA



INGREDIENTES

7 g de levadura seca de panadería
 1 pizca de azúcar
 500 g de harina de fuerza o harina panificable
 400 ml de agua
 1 pizca de sal

PASO 1

En un bol, añadir un poco de agua tibia y azúcar a la levadura y dejar actuar durante 10 minutos para que se active.

PASO 2

Agregar al bol la harina y la sal e incorporar la mezcla de la levadura. Colocar el gancho de amasar y mezclar a velocidad mínima durante un minuto.



PASO 3

Agregar el agua gradualmente manteniendo una velocidad baja. Amasar hasta que la masa forme una bola lisa.



PASO 4

Cubrir el bol con un paño húmedo y dejar reposar en un lugar cálido durante una hora, o hasta que doble su tamaño.

PASO 5

Calentar el horno a 180°C y engrasar un molde para pan. Añadir cubitos de hielo en una bandeja y colocar en la parte inferior del horno; esto nos ayudará a conseguir una corteza crujiente.

PASO 6

Añadir la Masa básica de pan al molde de pan y dejar reposar durante 15 minutos, después espolvorear con harina.



PASO 7

Hornear durante 40 minutos, o hasta que esté dorado y el fondo suene a hueco si se golpea. Dejar enfriar sobre una rejilla.

¿Has probado esto?

PAN DE
CENTENO
RUSO

*Véase pág.
29*



PASTELES



INGREDIENTES

225 g de harina
110 g de mantequilla fría y cortada a cubos
50 ml de agua
Sal

PASO 1

Añadir la harina y la mantequilla al bol, colocar la batidora en forma de K y mezclar a velocidad media hasta que parezcan migas de pan.



PASO 2

Cambiar a velocidad baja y añadir agua y sal lentamente. Mezclar hasta que quede homogénea y dejar reposar.



PASO 3

Retirar la pasta del bol, envolver en papel film y dejar reposar 30 minutos en la nevera o 15 minutos en el congelador.

La pasta estará lista para usarse.

IDEA DE RECETA

PASTA SALADA

PASO 1

Extender la massa sobre una bandeja de horno y cubrirla con tomates cherry, cebolla roja cortada a tiras, espárragos cocidos y queso de cabra.



PASO 2

Hornear a 180°C (horno previamente caliente) durante 20 minutos, o hasta que la pasta esté dorada y el queso burbujee. Servir.

¿Has probado esto?

TARTA DE POLLO, JAMÓN Y APIO

véase pág. 39



MEZCLA PARA MASA



INGREDIENTES

150 g de harina
1 cucharada de sal
2 huevos
75 ml de aceite de oliva
300 ml de leche

PASO 1

Añadir la harina y la sal al bol y colocar la batidora en forma de K.

.....

PASO 2

A velocidad baja, agregar poco a poco los huevos, el aceite y la leche. Subir a velocidad media y mezclar bien.



PASO 3

Dejar reposar durante 10 minutos. Ya está listo para usar.

.....

IDEA DE RECETA CREPES

PASO 1

Calentar un poco de mantequilla y aceite en una sartén grande y añadir un cucharón de la mezcla en el centro de la sartén, girándola para que la mezcla se extienda uniformemente.



PASO 2

Cocinar durante un minuto o hasta que se formen burbujas y los bordes se queden crujientes, después darle la vuelta y cocinar por el otro lado.

.....

PASO 3

Apilarlos sobre papel de horno y servir con limón y azúcar.

.....

BIZCOCHO



INGREDIENTES

- 225 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 225 g de azúcar
- 225 g de harina
- 4 huevos
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 1 cucharada de azúcar glas

PASO 1

Precalentar el horno a 190° C y engrasar dos moldes de 18 cm.

PASO 2

Colocar el batidor, añadir la mantequilla y el azúcar y mezclar a velocidad media hasta que quede cremoso.

PASO 3

Con la máquina en funcionamiento, añadir gradualmente harina hasta que quede bien incorporada, después añadir los huevos de uno en uno.



PASO 4

Verter el extracto de vainilla y mezclar bien.



PASO 5

Dividir la mezcla entre los dos moldes y **hornear durante 25-30 minutos**, o hasta que esté dorado y al insertar un palillo en el centro salga limpio.



PASO 6

Dejar enfriar.

IDEA DE RECETA GLASEADO DE MANTEQUILLA Y MERMELADA

INGREDIENTES

- 225 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 500 g de azúcar en polvo

PASO 1

Preparar relleno de crema de mantequilla mezclando la mantequilla con el azúcar glas hasta que quede suave, dejar enfriar durante 30 minutos en el frigorífico.

PASO 2

Extender el glaseado de mantequilla sobre el pastel y cubrir con mermelada de frambuesa. Colocar la otra mitad del pastel encima y espolvorear con azúcar glass

MERENGUE BÁSICO



INGREDIENTES

4 claras de huevo
220 g de azúcar glass

PASO 1

Colocar el batidor, añadir las claras de huevo y batir a velocidad baja hasta que quede ligeramente espumoso.



PASO 2

Cambiar a velocidad alta y batir durante unos 8 minutos, o hasta que se formen picos.



PASO 3

Bajar un poco la velocidad y añadir el azúcar, de cucharada en cucharada, hasta que se incorpore a la mezcla y el merengue esté brillante.



PASO 4

Use el merengue para cubrir el pastel.

¿Has probado esto?

PASTEL DE LIMÓN Y LIMA

Véase pág. 53



GALLETAS



INGREDIENTES

225 g mantequilla a temperatura ambiente
 150 g azúcar moreno
 1 yema de huevo
 1 cucharadita de extracto de vainilla
 280 g harina de trigo

PASO 1

Calentar el horno a 180° C y forrar la bandeja con papel de horno.

PASO 2

Añadir la mantequilla y azúcar al bol, colocar la batidora en forma de K y mezclar a velocidad media hasta que quede cremoso.

Añadir el huevo y la vainilla y mezclar a velocidad media hasta que se forme una masa homogénea.



PASO 3

Con la máquina a velocidad lenta, añadir la harina poco a poco hasta que quede completamente integrado.



PASO 4

Retirar la masa del bol y extender la masa con un rodillo hasta conseguir unos 3-5mm de grosor.

PASO 5

Cortar las galletas con un cortador de galletas y colocarlas en la bandeja de horno, dejando espacio entre ellas para que no se peguen.



PASO 6

Hornear durante 10-15 minutos, o hasta que estén bien doradas. Dejar enfriar sobre una rejilla.

IDEA DE RECETA GALLETAS CON TROCITOS DE CHOCOLATE

Espolvorear virutas de chocolate sobre las galletas antes de hornearlas.

PANADERÍA Y REPOSTERÍA



EL MUNDO DE LA PANADERÍA Y REPOSTERÍA ES TAN RICO, VARIADO Y LLENO DE DELICIAS QUE NOS HA SIDO DIFÍCIL RESUMIRLO TODO EN UN SOLO CAPÍTULO. CADA PAÍS TIENE SUS VARIEDADES DE PAN Y PASTELES, Y CADA UNO CON MUCHOS SABORES Y TEXTURAS DIFERENTES.

Cocinar con el horno permite hacer desde pan y pasteles hasta hojaldres, bollería y puddings, y he conseguido cubrir aquí la mayoría de estas recetas. En realidad es esta la especialidad del robot de cocina Chef de Kenwood, el cual facilita enormemente el trabajo.



Con el gancho de amasar ahorrará tiempo y esfuerzo a la hora de amasar y la batidora en forma de K no tiene rival. El proceso de hacer recetas en el horno puede intimidar a veces, pero con el Chef de Kenwood es un placer.

PAN DE MASA FERMENTADA

25

BAGUETTE

26

**PAN DE MAÍZ CON COMINO
E HINOJO**

27

PAN "TIGRE" CON ACEITE DE NUEZ

28

PAN RUSO DE CENTENO Y MELAZA

29

BRIOCHE

31

**PAN NAAN CON CILANTRO
Y PIMIENTA**

33

PAN DE PITA CASERO

34

**PANECILLOS DE MINI
HAMBURGUESAS**

35

**PIZZA DE JAMÓN DE PARMA,
RÚCULA, ALCAPARRAS Y
PARMESANO**

37

**PASTEL DE POLLO, PUERROS Y
JAMÓN YORK**

39

**CROISSANTS Y PAINS
AU CHOCOLAT**

41

SKILLINGSBOLLER NORUEGO

42

**CREPES GRUESAS CON
SIROPE DE ARCE**

43

GRUYÈRE GOUGÈRE

44

**LAZOS DE HOJALDRE DE QUESO
Y PIMENTÓN DULCE**

45

**MUFFINS DE TÉ
LAPSANG SOUCHONG**

46

**BROWNIES DE CHOCOLATE,
CHILE Y COÑAC**

47

**CRUMBLE DE MANZANA
DE PENNSILVANIA**

49

**TARTA DE CHOCOLATE CON
CREMA DE VAINILLA**

50

**PASTEL BUNDT DE YOGUR,
CARDAMOMO Y FLOR DE SAÚCO**

51

PASTEL DE POLENTA DE LIMÓN

52

PASTEL DE LIMA Y LIMÓN

53

MACARONS

54

PASTEL "TERCIOPELO ROJO"

55



PAN DE MASA FERMENTADA

ESTO REQUIERE ALGO DE PREPARACIÓN POR EL HECHO DE QUE ES NECESARIO PREPARAR UNA "MASA MADRE". SIN EMBARGO, UNA VEZ HECHA, SE PUEDE CONSERVAR EN EL FRIGORÍFICO CASI INDEFINIDAMENTE, SIEMPRE QUE LA VAYA ALIMENTANDO DE FORMA PERIÓDICA. SU SABOR Y LA SATISFACCIÓN QUE LE PRODUCIRÁ VALEN LA PENA.

PORCIONES	2 panes de molde
TIEMPO DE PREPARACIÓN	5 días para la masa madre 25 minutos + 3 horas de reposo
TIEMPO DE COCCIÓN	30-35 minutos
TEMPERATURA	250°C
DIFICULTAD	👤👤
UTENSILIOS	Bandeja de horno y papel de hornear y una bandeja para el horno poco profunda

HERRAMIENTAS



INGREDIENTES

Para la masa madre:

125 ml de yogur natural
150 ml de suero de leche
400 g de harina de centeno
100 g de harina de fuerza
250 ml de agua

Para los panes de molde:

350 ml de agua
550 g harina blanca de fuerza y un poco más para espolvorear
1 cucharadita de sal
300 g de masa madre

PREPARACIÓN

► La masa madre se hace a lo largo de 5 días: mezclar primero en un bol el yogur con 100 ml de suero de leche, después añadir 100 g de harina de centeno y remover. Tapar y dejar durante 24 horas a temperatura ambiente.

► Al día siguiente añadir 100 g de harina de centeno y remover. Cubrir y dejar a temperatura ambiente durante 48 horas.

► Retirar aproximadamente 100 g de la mezcla inicial. Añadir 200 g más de harina de centeno, 100 ml de agua y los 50 ml restantes del suero de leche. Remover bien, tapar y dejar actuar durante 24 horas más.

► Al día siguiente, añadir 100 g de harina de fuerza y 150 ml de agua. Remover bien, tapar y dejar reposar durante 24 horas. Ahora ya estará lista para usarse. Consérvela en la nevera y cada 2-3 días deseche una tercera parte y reemplázela con una cantidad de agua y harina de centeno equivalente y mézclela bien. De esta manera se puede mantener viva y a mano de forma prácticamente indefinida.

► Para hacer los panes de masa fermentada, añadir el agua, 500 g harina blanca de fuerza y sal en el bol. Verter los 300 g de la masa madre, conectar el gancho de amasar y amasar bien a una velocidad baja hasta obtener una masa fuerte, lisa y elástica. Retirar el bol, taparlo con un paño húmedo y dejar reposar la masa durante 3-4 horas.

► Enharinar la superficie de trabajo y retirar la masa del bol. Dividir la masa en dos, purgar el aire que se haya quedado atrapado dentro y moldear en forma de bollos. Engrasar ligeramente dos cuencos y colocar la masa en ellos, tapar y dejar reposar durante tres horas.

► Calentar el horno a 250 °C y forrar la bandeja de horno con papel de hornear.

► Retirar la masa de los cuencos y colocar en una bandeja de horno, enharinar y marcar una cruz encima de cada pan.

► Calentar un poco de agua, verterla en una bandeja de horno poco profunda y colocarla en la parte baja del horno (esto creará el vapor necesario para formar la corteza).

► **Hornear los panes durante 35 minutos** o hasta que la parte inferior suene a hueco al golpearla. Dejar reposar en una rejilla durante una hora.



BAGUETTE

PORCIONES 3 baguettes

TIEMPO DE PREPARACIÓN 25 minutos más
7 horas de reposo

TIEMPO DE COCCIÓN 20 minutos

TEMPERATURA 240 °C

DIFICULTAD ☹☹

UTENSILIOS Papel de hornear y una bandeja de horno poco profunda

HERRAMIENTAS



INGREDIENTES

2 x7 g levadura seca de acción rápida
1 cucharadita de azúcar
1 kg de harina normal y un poco más para espolvorear
2 cucharaditas de sal
450-500 ml de agua
Aceite de oliva, para engrasar

PREPARACIÓN

- Precalentar el horno a 240 °C.
- Conectar el gancho de amasar y añadir la levadura, el azúcar y un poco de agua caliente. Dejar durante 3-4 minutos hasta que forme una espuma y a continuación añadir la mitad de harina, 250 ml del agua y la sal.
- Amasar durante 5 minutos a velocidad baja, retirar el bol y tapar con un paño húmedo. Dejar reposar en un lugar cálido durante 5 horas.
- Añadir el resto de harina y agua al bol y amasar a velocidad baja hasta obtener una masa muy elástica.
- Engrasar los laterales del bol y cubrir la masa con un paño húmedo. Dejar durante la noche o por lo menos durante 2 horas.

➤ Amasar durante un minuto, retirar del bol, colocar sobre una superficie enharinada y cortar en tres porciones. Moldear cada una en forma de barra y con una hoja afilada hacer cuatro marcas en cada una en diagonal y espolvorear con harina.

➤ Colocar sobre una bandeja para hornear y dejar durante 15 minutos.

➤ Calentar un poco de agua, verterla en una bandeja de horno poco profunda y colocarla en la parte baja del horno (esto creará el vapor necesario para formar la corteza).

➤ **Hornear las baguettes durante unos 20 minutos** hasta que estén crujientes y doradas. Dejar enfriar sobre una rejilla y consumir el mismo día.



PAN DE MAÍZ CON COMINO E HINOJO

EL PAN DE MAÍZ ES UNA ALTERNATIVA DELICIOSA A LAS BARRAS TRADICIONALES Y TIENE UNA MASA MULLIDA QUE SE DESMIGAJA CON FACILIDAD QUE ES IDEAL PARA MOJAR EN SALSA.

PORCIONES	4
TIEMPO DE PREPARACIÓN	10 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	30 minutos
TEMPERATURA	200 °C
DIFICULTAD	🟡
UTENSILIOS	Molde para pan

HERRAMIENTAS



INGREDIENTES

- 1 cucharada de semillas de hinojo
- 1 cucharada de semillas de comino
- 1 cucharada de hinojo molido
- 1 cucharada de comino molido
- 250 g de harina normal
- 250 g de maíz / polenta
- 1 cucharada de levadura seca de panadería
- 50 ml de agua
- 1 cucharadita de sal
- 2 huevos, batidos
- 250 ml de suero de leche
- 60 g de mantequilla, derretida
- 60 g de azúcar extrafino

PREPARACIÓN

- ▶ Calentar el horno a 200 °C y engrasar un molde para pan.
- ▶ Tostar las semillas de hinojo y comino en una sartén en seco hasta que suelten su fragancia.
- ▶ Agregar la harina, el maíz, la levadura en polvo, las especias molidas, el agua y la sal al bol. Conectar el gancho para amasar.
- ▶ En un bol aparte mezcle los huevos, el suero de leche, la mantequilla derretida y el azúcar. Agregar la mezcla al bol y amasar a baja velocidad durante unos 30 segundos para que la mezcla quede grumosa.
- ▶ Verter la mezcla en el molde para pan engrasado, esparcir las semillas de hinojo y comino por encima y hornear durante más o menos media hora hasta que la masa esté firme y elástica. Dejar enfriar sobre una rejilla y servir cuando todavía esté un poco caliente.



PAN "TIGRE" CON ACEITE DE NUEZ

UN PAN MULLIDO DELICIOSO CON UNA SUPERFICIE CRUJIENTE HECHO CON HARINA DE ARROZ Y ACEITE DE NUEZ. EL DIBUJO EN RELIEVE QUE SE FORMA EN LA SUPERFICIE ES LO QUE LE CONFIERE SU NOMBRE.

PORCIONES	4
TIEMPO DE PREPARACIÓN	10 minutos más 1 hora y 30 minutos de reposo
TIEMPO DE COCCIÓN	25-30 minutos
TEMPERATURA	200 °C
DIFICULTAD	🟡
UTENSILIOS	Papel de hornear y bandeja de horno

HERRAMIENTAS



INGREDIENTES

7 g de levadura seca de panadería
 300 ml de agua tibia
 Una pizca de azúcar
 450 g de harina blanca panificable
 Una pizca de sal

Para la pasta de la corteza de tigre:

30 g de harina de arroz
 1 cucharadita de levadura seca de acción rápida
 1 cucharadita de azúcar extrafino
 50 ml de agua tibia
 2 cucharaditas de aceite de nuez

PREPARACIÓN



- Poner la levadura, un poco del agua tibia y el azúcar en un bol, dejar reposar durante unos 10 minutos hasta que quede espumosa.
- Verter la harina en el bol con la mezcla de levadura, añadir el resto del agua y conectar el gancho de amasar.
- Añadir un poco de sal, establecer una velocidad para la máquina y amasar hasta obtener una masa lisa.
- Retirar del bol y tapar con un paño húmedo. Dejar reposar en un lugar cálido durante una hora o hasta que doble el volumen.

- Calentar el horno a 200 °C y forrar una bandeja de horno con papel de hornear.
- Conectar la batidora en forma de K y mezclar la harina de arroz, la levadura, el azúcar y el agua a baja velocidad para hacer la pasta. Cambiar la velocidad a alta y verter el aceite de nuez. Mezclar bien y dejar a un lado para más tarde.
- Dar forma redonda a la masa y colocar en la bandeja de horno. Pintar la parte superior con la pasta de tigre y dejar reposar durante 30 minutos.
- **Hornear durante 25-30 minutos.** Retirar del horno y dejar enfriar en una rejilla.



PAN RUSO DE CENTENO Y MELAZA

ESTE PAN RUSO TRADICIONAL ES DELICIOSO CON SALMÓN AHUMADO.

PORCIONES	4
TIEMPO DE PREPARACIÓN	10 minutos más 1 hora y 30 minutos de reposo
TIEMPO DE COCCIÓN	30 minutos
TEMPERATURA	240 °C
DIFICULTAD	👤👤
UTENSILIOS	Molde para pan
HERRAMIENTAS	 

INGREDIENTES

450 g de harina de centeno
 450 g de harina normal
 7 g de levadura seca de panadería
 45 g de azúcar extrafino
 500 ml de agua caliente
 2 cucharadas de melaza
 2 cucharaditas de sal



PREPARACIÓN

- Conectar la batidora en forma de K y mezclar todos los ingredientes, excepto la sal, a velocidad baja durante 4 minutos o hasta que todo esté bien incorporado. Añadir la sal y mezclar durante 30 segundos más.
- Desacoplar la batidora en forma de K y conectar el gancho de amasar. Amasar a velocidad baja hasta obtener una masa lisa, raspando el bol de vez en cuando
- Retirar el bol y tapar con un paño húmedo, dejar reposar en un lugar cálido durante una hora o hasta que doble su tamaño.
- Verter la mezcla en un molde para pan o moldear la masa en forma de barra de pan y colocar en una bandeja de horno forrada. Dejar durante 30 minutos más.
- Pintar la parte superior con agua y alisar la superficie con una espátula. **Hornear durante 45 minutos a 240°C**, retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla.





BRIOCHE

PORCIONES	1 brioche
TIEMPO DE PREPARACIÓN	50 minutos más 2 horas de reposo
TIEMPO DE COCCIÓN	1 hora y 15 minutos
TEMPERATURA	200 °C
DIFICULTAD	☹☹
UTENSILIOS	Molde para pan
HERRAMIENTAS	 

INGREDIENTES

7 g de levadura seca de panadería
60 ml leche caliente
450 g de harina normal
1 cucharada de sal
4 huevos, batidos
250 g de mantequilla
30 g de azúcar extrafino

Para pintar:

1 huevo batido con 2 cucharadas de leche

PREPARACIÓN

- Añadir la levadura y la leche al bol y dejar reposar 5 minutos.
- Agregar la harina, la sal, y los huevos y conectar el gancho de amasar. Amasar a velocidad mínima durante 5 minutos.
- Aumentar un poco la velocidad hasta que la masa adquiera una consistencia lisa y elástica.
- Sacar la masa del bol y dejar a un lado para más tarde. Desacoplar el gancho de amasar, conectar la batidora en forma de K y mezclar la mantequilla y el azúcar extrafino hasta obtener una pasta cremosa.
- Agregar la masa a la pasta y batir hasta que quede bien incorporada y la masa resultante brille y se despegue fácilmente del bol.
- Retirar el bol y cubrir con un paño húmedo. Dejar reposar en un lugar cálido durante un par de horas.


- Conectar el gancho de amasar y amasar la masa de nuevo a velocidad baja durante un par de minutos. Retirar del bol, tapar y dejar en el frigorífico durante toda la noche.
- Calentar el horno a 200 °C y engrasar un molde para pan.
- Retirar la masa del frigorífico y dividir en dos piezas, una pieza que sea la mitad de grande que la otra. Moldear la pieza grande en forma de pan y colocar en el molde. Dividir la pieza pequeña en seis bolas individuales y enganchar cada una en la parte superior del pan ejerciendo un poco de presión.
- Pintar la parte superior con la mezcla de huevo batido y leche, y dejar reposar durante una hora o hasta que doble su tamaño.
- **Hornear el brioche durante 15 minutos.** Reducir la temperatura a 160°C y **hornear durante 50-60 minutos más.**
- Retirar del horno y dejar enfriar en el molde durante 5 minutos antes de colocarlo sobre una rejilla.





PAN NAAN CON CILANTRO Y PIMIENTA

EL PAN NAAN ES UN TIPO DE PAN MULLIDO CON ÁREAS LIGERAMENTE CARBONIZADAS. LA CLAVE ES CONSEGUIR QUE EL GRILL ESTÉ LO MÁS CALIENTE POSIBLE Y UTILIZAR UNA SARTÉN DE HIERRO PARA RECREAR LAS ALTAS TEMPERATURAS QUE ESTÁN PRESENTES EN EL TRADICIONAL HORNO TANDOOR.

PORCIONES	4
TIEMPO DE PREPARACIÓN	10 minutos más tiempo de reposo
TIEMPO DE COCCIÓN	30 minutos
DIFICULTAD	
UTENSILIOS	Sartén plana de hierro fundido

HERRAMIENTAS



INGREDIENTES

7 g de levadura seca de panadería
 60 ml de leche caliente
 500 g de harina normal
 1 cucharadita de azúcar
 2 cucharaditas de semillas de ajenuz (comino negro)
 400 ml de leche caliente
 45 ml de yogur natural
 1 huevo batido
 1 cucharadita de cilantro molido
 Aceite de girasol
 2 cucharadas de mantequilla derretida
 2 cucharadas de cilantro picado para decorar
 Sal y pimienta para condimentar

PREPARACIÓN

- Mezclar la levadura con un poco de leche caliente en el bol y dejar durante reposar durante 10 minutos.
- Conectar el gancho de amasar y agregar la harina, el azúcar y las semillas de ajenuz al bol. Agregar la levadura y amasar a velocidad mínima.
- Con el motor en marcha, verter dentro la leche caliente y el yogur natural, y a continuación agregar el huevo y una pizca de sal. Amasar a velocidad baja hasta obtener una masa lisa.
- Retirar el bol, taparlo con un paño húmedo y dejar reposar la masa en un lugar caliente durante una hora. Agregar una o dos cucharadas de harina si está demasiado húmeda.

- Enharinar generosamente la superficie de trabajo y arrancar de la masa bolas de tamaño de un puño y moldear en forma de lágrima grande de 1 cm de grosor. Esparcir por encima la pimienta negra molida. Dejar reposar 30 minutos más mientras coloca una sartén de hierro fundido en un fogón a alta temperatura.
- Añadir un poco de aceite a la sartén y poner uno de los panes dentro. **Cocinar durante un minuto** hasta que empiecen a aparecer ampollas y se doren ligeramente. Retirar de la sartén y mantener caliente en un grill precalentado mientras repite el proceso con los demás, asegurándose que mantiene en todo momento la sartén a alta temperatura.
- Pintar con mantequilla derretida, espolvorear por encima el cilantro fresco y usar para acompañar su plato de curry favorito.



PAN DE PITA CASERO

PORCIONES	6
TIEMPO DE PREPARACIÓN	15 minutos + 1 hora de reposo
TIEMPO DE COCCIÓN	2 minutos por pan
DIFICULTAD	🟡
UTENSILIOS	Rodillo, sartén plana y papel de hornear

HERRAMIENTAS



INGREDIENTES

7 g de levadura seca de panadería
 1 cucharada de azúcar
 300 g de harina de fuerza
 150 ml de agua tibia
 2 cucharadas de aceite de oliva
 2 cucharaditas de sal

PREPARACIÓN

➤ Agregar la levadura y un poco de agua caliente junto con el azúcar al bol. Cuando empiece a espumar, agregar la harina. Conectar el gancho de amasar y amasar a velocidad baja, agregando gradualmente el agua y el aceite mientras el robot amasa.

➤ Añadir la sal y amasar durante 5 minutos más.

➤ Retirar el bol, cubrir con un paño y dejar reposar en un lugar cálido durante por lo menos una hora.

➤ Sacar del bol y colocar sobre una superficie enharinada y purgar el aire que se haya quedado atrapado a la vez que amasa.

➤ Dividir la masa en seis bolas. Si lo desea, puede añadir copos de chile, pimienta o semillas de comino a algunos.

➤ Aplanar cada bola de forma que tengan un diámetro de 15 cm.

➤ Impregnar una sartén de hierro fundido con un poco de aceite y calentarla hasta que alcance una temperatura muy alta pero sin que llegue a salir humo. **Cocinar cada pan durante un par de minutos** por cada lado hasta que se empiecen a hincharse.

➤ Amontonar sobre papel de hornear y servir. Puede mantenerlos calientes envolviéndolos con un trapo y dejándolos en la parte baja del horno.



PANECILLOS DE MINI HAMBURGUESAS

PORCIONES	12
TIEMPO DE PREPARACIÓN	10 minutos + 1 hora de reposo
TIEMPO DE COCCIÓN	20 minutos
TEMPERATURA	190 °C
DIFICULTAD	🟡
UTENSILIOS	Bandeja de horno

HERRAMIENTAS



INGREDIENTES

250 ml de leche
 30 g de mantequilla, derretida
 1 huevo
 400 g de harina normal
 7 g de levadura seca de panadería
 60 g de azúcar extrafino
 Una pizca de sal
 1 huevo batido

PREPARACIÓN

- ▶ Calentar el horno a 190 °C.
- ▶ Agregar la leche, la mantequilla y el huevo en el bol y conectar la batidora de varillas. Batir a velocidad baja.
- ▶ Desacoplar la batidora de varillas y conectar el gancho de amasar y agregar la harina, la levadura, el azúcar y la sal. Amasar a velocidad baja hasta obtener una masa lisa.
- ▶ Cubrir el bol con un trapo y dejar reposar en un lugar cálido durante una hora o hasta que haya doblado su tamaño.
- ▶ Retirar la masa del bol y moldear en 12 panecillos. Colocar sobre la bandeja de horno y dejar reposar durante 20 minutos más.
- ▶ Pintar con un poco de huevo batido y **cocer en el horno durante 20 minutos** o hasta que estén dorados y elásticos. Dejar enfriar.





PIZZA DE JAMÓN DE PARMA, RÚCULA, ALCAPARRAS Y PARMESANO

DEJAR LA MASA LEVAR DURANTE 24 HORAS
AYUDA A DESARROLLAR SU SABOR Y
CORTEZA DELICIOSOS.

PORCIONES	4
TIEMPO DE PREPARACIÓN	5 minutos y un rato para que la masa leude
TIEMPO DE COCCIÓN	8-10 minutos
TEMPERATURA	250 °C
DIFICULTAD	
HERRAMIENTAS	

INGREDIENTES

Para la masa:

500 g harina de fuerza
7 g levadura seca
300 ml agua tibia
1 cucharada sal de mesa
30 ml aceite de oliva

Para la cobertura:

100 g concentrado de tomate
150 g mozzarella
4 cucharadas alcaparras
75 g parmesano
4 lonchas jamón de parma
100 g hojas de rúcula
un chorro aceite de oliva

PREPARACIÓN

► *Para hacer la masa:* conectar el gancho de amasar y el bol al robot de cocina. Disolver la levadura en el agua. Agregar la harina al bol y mezclar a la velocidad 1. Agregar el agua poco a poco hasta que quede todo bien combinado. Añadir la sal y el aceite y amasar durante unos minutos.

► Retirar el bol del robot y cubrir con un paño. Dejar reposar durante 2 horas en un lugar cálido y sin corrientes de aire. También se puede conservar en el frigorífico durante 24 horas.

► Precalentar el horno a 250 °C. Retirar la masa del bol y dividirla en 4 porciones iguales. Sobre una superficie enharinada, estirar y aplanar cada una hasta obtener bases finas y redondas. Extender una fina capa de pulpa de tomate sobre la base. Esparcir las alcaparras, el jamón y los quesos.

► Hornear directamente en la rejilla superior del horno (o en una piedra para horno) por espacio de 8 a 10 minutos. Retirar del horno y esparcir sobre la pizza las hojas de rúcula y un chorro de aceite de oliva.





PASTEL DE POLLO, PUERROS Y JAMÓN YORK

PORCIONES	4
TIEMPO DE PREPARACIÓN	25 minutos + reposo
TIEMPO DE COCCIÓN	60 minutos
TEMPERATURA	180 °C
DIFICULTAD	☹☹
UTENSILIOS	Fuente para hojaldres y bolas de cerámica de hornear

HERRAMIENTAS



INGREDIENTES

Para la masa:

150 g de mantequilla sin sal refrigerada, a cubitos
300 g de harina normal
2 huevos, uno de ellos batido
Una pizca de sal
30 ml de agua

Para el relleno:

1 cebolla
1 puerro
1 diente de ajo
6 muslos de pollo sin piel y deshuesados
200 ml de vermut o vino blanco
200 ml de nata para montar
125 g de jamón york a cubitos
1 cucharada de estragón picado

Para el roux:

50 g de mantequilla
50 g de harina normal
200 ml caldo de pollo
Aceite de oliva
Sal y pimienta para condimentar

PREPARACIÓN

- Calentar el horno a 180 °C.
- Agregar la mantequilla, la harina, el huevo que está entero y la sal al bol, conectar la batidora en forma de K y mezclar a velocidad media hasta que se forme una bola. Añadir un poco de agua si fuera necesario.
- En una superficie enharinada extender la masa moldeándola en un pequeño rectángulo, envolver en film transparente y dejar reposar en el frigorífico media hora.
- Cortar en láminas finas la cebolla, el puerro y el ajo, y cocinar a fuego lento hasta que las verduras se vuelvan translúcidas y blandas. Condimentar bien.
- Cortar el pollo en dados y agregar a la sartén. **Cocinar durante 8 minutos.** Verter el vermut y remover bien. Llevar hasta el punto de ebullición y reducir el líquido a la mitad. A continuación reducir la temperatura y añadir la nata. Cocinar a fuego lento 5 minutos y agregar el jamón a dados y el estragón.
- En otra cacerola hacer la roux derritiendo 50 g de mantequilla en una sartén y añadiendo los 50 g de harina de trigo. Mezclar bien y cocinar durante un par de minutos a fuego lento, removiendo todo el tiempo. A continuación añadir el caldo de pollo poco a poco y después agregar la mezcla de pollo y jamón. Remover bien.

- Retirar la masa del frigorífico y estirar con el rodillo de forma que tenga 1 cm de grosor. Cortar una cantidad suficiente para hacer la tapa y reservar a un lado. Forrar una fuente para hojaldre con la masa y colocar papel de hornear encima que quede presionado contra la masa con ayuda de las bolas de cerámica de hornear y **cocer en el horno durante 10 minutos.**
- Retirar del horno y sacar las bolas y el papel, pintar con el huevo batido y **volver a poner en el horno durante 5 minutos.**
- Retirar del horno y llenar con la mezcla de pollo y jamón. Colocar la masa que ha reservado encima y hacer un reborde al pastel. Hacer un pequeño agujero en el centro para que pueda salir el vapor. Pintar la tapa con el huevo batido y **cocinar en el horno durante 35-40 minutos** hasta que la masa esté crujiente y dorada.
- Retirar del horno, dejar enfriar un poco y servir.





CROISSANTS Y PAINS AU CHOCOLAT

LA CLAVE PARA OBTENER UN BUEN CRUASÁN ES CREAR UNA MASA MUY HOJALDRADA. SON MUY FÁCILES DE HACER. SOLAMENTE REQUIEREN CARIÑO Y TIEMPO.

PORCIONES	6 Croissants
TIEMPO DE PREPARACIÓN	35 minutos más tiempo de reposo
TIEMPO DE COCCIÓN	15 minutos
TEMPERATURA	220 °C
DIFICULTAD	☹☹☹
UTENSILIOS	Rodillo, bandeja de horno
HERRAMIENTAS	

INGREDIENTES

7 g de levadura seca de panadería
60 g de azúcar
250 ml de leche caliente
500 g de harina normal y un poco más para espolvorear
Una pizca de sal
275 g de mantequilla refrigerada

Para pintar:

1 huevo batido

Chocolate negro del 70% para los pains au chocolat

PREPARACIÓN

- Poner la levadura y 5 g del azúcar en el bol con un poco de la leche. Dejar 3-4 minutos hasta que espumee.
- Agregar la harina, la sal y los 55 g restantes del azúcar al bol, conectar el gancho de amasar hasta que quede bien mezclado.
- Añadir la mezcla de levadura y el resto de la leche al bol y amasar hasta que la harina se incorpore y absorba toda la leche. Tenga cuidado de no mezclar en exceso, ya que la masa podría quedar demasiado dura.
- Dejar la mezcla en el bol y poner en un lugar cálido para que repose durante una hora.
- En una superficie enharinada estirar la masa con el rodillo en forma de rectángulo grande, siempre estirando en la misma dirección.

➤ Esparcir pequeños grumos de mantequilla por toda la superficie y doblar en tres, de arriba a abajo. Estirar y esparcir de nuevo con mantequilla. Doblar en tres una vez más y dejar la masa en el frigorífico durante toda la noche.

➤ Estirar la masa en forma de rectángulo de 45 cm x 15 cm y cortar en triángulos (de aproximadamente 20 cm x 10 cm). Enrollar empezando por la punta y curvar en forma de luna creciente. Dejar reposar durante una hora más.

➤ Pintar cada uno con el huevo batido y colocar sobre una bandeja de horno engrasada. **Hornear a 220°C durante 15 minutos** o hasta que se doren.

➤ Para hacer pains au chocolat, corte rectángulos de masa y coloque dos tiras de chocolate una al lado del otro en la parte central. Doblar los cantos hacia dentro y enrollar en forma de cilindro. Pintar con el huevo y hornear como los croissants.



SKILLINGSBOLLER NORUEGO

DEJE QUE LA MASA SUBA LENTAMENTE DURANTE LA NOCHE PARA PODER DISFRUTAR DE UNOS DELICIOSOS BOLLAS DE CANELA RECIÉN HECHOS PARA DESAYUNAR.

PORCIONES	12 bollos
TIEMPO DE PREPARACIÓN	20 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	25 minutos
TEMPERATURA	200 °C
DIFICULTAD	☺
UTENSILIOS	Rodillo, bandeja de horno, papel de hornear

HERRAMIENTAS



INGREDIENTES

250 g de mantequilla
400 ml de leche
250 g de azúcar extrafino
2 cucharadas de canela en polvo
1 cucharadita de cardamomo molido
600 g de harina normal
7 g de levadura seca de panadería
Una pizca de sal
2 cucharadas de azúcar granulado

PREPARACIÓN

- ▶ Derretir la mitad de la mantequilla en una sartén y añadir la mitad de la leche, la mitad del azúcar extrafino, la mitad de la canela, todo el cardamomo y disolver.
- ▶ Agregar la harina y la levadura; conectar el gancho de amasar y amasar hasta que quede mezclado. Añadir la mezcla de mantequilla, la leche restante y amasar hasta obtener una masa algo pegajosa. Añadir la sal y amasar un poco más a velocidad baja hasta que la masa se desprenda de los bordes del bol. Quizás tenga que añadir un poco más de leche y harina para lograrlo.
- ▶ Tapar el bol con un trapo húmedo y dejar reposar en un lugar cálido durante una hora.
- ▶ Calentar suavemente la mantequilla restante, el azúcar extrafino y la canela en una sartén hasta que la mantequilla esté blanda pero no derretida. Remover bien y dejar enfriar.

▶ Dividir la masa en dos y estirar una de las piezas en forma de rectángulo de 50 cm x 25 cm. Untar con la mantequilla de canela y utilizar el rodillo para moldear la masa en forma de cilindro cerrado.

▶ Coloque el cilindro sobre una tabla de cortar con la juntura hacia abajo y cortar en anillos de 3 cm. Colóquelos sobre la bandeja de horno mirando hacia arriba y dejando 2 cm entre cada uno. Repetir el proceso con la masa restante.

▶ Dejar reposar durante una hora o durante la noche en el frigorífico.

▶ Retirar del frigorífico y precalentar el horno a 200°C. **Cocinar los bollos durante unos 20 minutos** o hasta que estén ligeramente dorados y se hayan hinchado. Espolvorear azúcar granulado por encima, dejar enfriar durante cinco minutos y servir.



CREPES GRUESAS CON SIROPE DE ARCE

PORCIONES 4

TIEMPO DE PREPARACIÓN 10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN 10 minutos

DIFICULTAD 

UTENSILIOS Sartén plana

HERRAMIENTAS



INGREDIENTES

250 ml de suero de leche
 2 cucharadas de aceite vegetal
 2 huevos
 200 g de harina
 2 cucharaditas de levadura en polvo
 1 cucharadita de bicarbonato de sosa
 1 cucharada de azúcar

A la hora de servir:

Sirope de arce
 Mantequilla
 Azúcar glass para espolvorear

PREPARACIÓN

- Conectar la batidora en forma de K y verter la leche, el aceite y los huevos en el bol y mezclar a velocidad media.
- Agregar la harina, la levadura en polvo, el bicarbonato de sosa y el azúcar al bol y mezclar con cuidado hasta que esté todo revuelto. Debe quedar grumoso.
- Calentar una sartén plana con algo de aceite y colocar suficiente masa para obtener una crepe de 8 cm. **Cocinar durante un par de minutos** hasta que empiecen a formarse burbujas en la superficie.
- Dar la vuelta con una espátula y cocinar dos minutos más.
- Servir unos cuantos apilados en un plato con un chorrillo de sirope de arce y mantequilla, y a continuación espolvorear con azúcar glass.



GRUYÈRE GOUGÈRE

PORCIONES 6-8 (se obtienen 14)

TIEMPO DE PREPARACIÓN 15 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN 25 minutos

TEMPERATURA 200 °C

DIFICULTAD 

UTENSILIOS Bandeja de horno y papel de hornear

HERRAMIENTAS



INGREDIENTES

125 g de mantequilla sin sal
 125 ml de leche
 1 cucharadita de mostaza Dijon
 1 cucharadita de sal
 1 cucharadita de pimentón dulce
 125 ml de agua
 225 g de harina normal
 4 huevos grandes
 150 g Gruyère rallado

PREPARACIÓN

► Precalentar el horno a 200 °C y forrar una bandeja grande de horno con papel de hornear.

► Añadir la mantequilla, la leche, la mostaza, la sal, el pimentón dulce y el agua a la cacerola y calentar hasta llegar al punto de ebullición. Reducir el fuego y agregar la harina. Cocinar durante 3 minutos más removiendo constantemente con una cuchara de madera hasta que la mezcla quede homogénea y se despegue de los bordes de la cacerola.

► Conectar la batidora en forma de K y verter la mezcla caliente en el bol. Mezclar durante 1 minuto a velocidad media.

► Añadir los huevos, uno a uno, esperando siempre a que el huevo quede totalmente incorporado antes de añadir el siguiente.

► Agregar el queso rallado y continuar mezclando bien.

► Con una cuchara, depositar cucharadas de masa sobre la bandeja de horno formando un círculo y dejando una pequeña separación entre cada una, de forma que a medida que suban se unan pero a la vez mantengan su forma individual.

► **Cocinar durante 8-10 minutos** y después reducir la temperatura a 170°C y **cocinar durante 15 minutos más** o hasta que el gougère esté dorado.

► Sacar del horno y rápidamente punzar cada segmento con un palillo para dejar salir el vapor.

► Dejar enfriar unos minutos y servir.



LAZOS DE HOJALDRE DE QUESO Y PIMENTÓN DULCE

UN TENEMPIÉ RÁPIDO Y FÁCIL DE HACER QUE SE PUEDE SERVIR DE APERITIVO.

PORCIONES	8
TIEMPO DE PREPARACIÓN	5 minutos + reposo
TIEMPO DE COCCIÓN	15 minutos
TEMPERATURA	200 °C
DIFICULTAD	🟡
UTENSILIOS	Bandeja de horno

HERRAMIENTAS



INGREDIENTES

400 g de harina blanca de fuerza
 100 g harina blanca normal
 500 g de mantequilla sin sal, refrigerada y cortada en cubitos
 5 g de sal
 300 ml de agua muy fría
 1 cucharada de vinagre de manzana
 50 g de queso parmesano
 200 g de queso Emmental
 1 cucharada de pimentón dulce
 Sal y pimienta

PREPARACIÓN

► Conectar el gancho de amasar y agregar los dos tipos de harina y la mantequilla al bol. Amasar suavemente hasta que queden mezcladas (unos 2 minutos a velocidad baja). A continuación agregar la sal, el agua y el vinagre de manzana y mezclar hasta que se forme una bola. El vinagre ayuda a suavizar la masa para trabajarla mejor.

► Enharinar la superficie de trabajo y estirar con el rodillo. Doblar sobre sí mismo y repetir, espolvoreando con harina de vez en cuando, hasta obtener un gran rectángulo de pasta. A continuación cortar por la mitad y estirar cada uno de forma que midan unos 20 cm x 35 cm. Envolver en film transparente y dejar enfriar en el frigorífico durante 20 minutos.

► Calentar el horno a 200 °C.

► Retirar los dos rectángulos del frigorífico, estirarlos de nuevo y a continuación doblarlos sobre sí mismos como antes, envolver y enfriar durante 20 minutos más.

► Estirar con el rodillo ambos rectángulos de forma que midan 55 cm x 25 cm y esparcir el parmesano y el queso Emmental. Espolvorear uno de los rectángulos con pimentón y un toque de pimienta y sal. A continuación cubrir con el otro rectángulo de masa.

► Cortar en tiras y moldear en forma de lazos. **Hornear durante unos 12 minutos** hasta que estén dorados. Dejar enfriar en una rejilla y servir.



MUFFINS DE TÉ LAPSANG SOUCHONG

EL SABOR AHUMADO DEL TÉ COMPLEMENTA EL LIGERO DULZOR DE LOS MUFFINS Y PERMITE OBTENER UNA RELECTURA INTERESANTE DE UNA REPOSTERÍA AMERICANA CLÁSICA

PORCIONES	12
TIEMPO DE PREPARACIÓN	10 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	20 minutos
TEMPERATURA	180 °C
DIFICULTAD	★
UTENSILIOS	Bandeja de horno o molde para muffins

HERRAMIENTAS



INGREDIENTES

2 huevos
 100 ml de aceite de girasol
 100 ml de leche
 200 g de azúcar suprimir
 375 g de harina con levadura
 1 cucharadita de levadura en polvo
 1 cucharadita de hojas de té lapsang souchong
 Una pizca de sal
 Azúcar glass para espolvorear

PREPARACIÓN

- Calentar el horno a 180 °C y forrar una bandeja de horno para muffins con 12 recipientes de papel para muffins.
- Conectar la batidora en forma de K, agregar los huevos, el aceite y la leche y mezclar a velocidad media. Agregar lentamente el azúcar y mezclar hasta que quede disuelto.
- Agregar los ingredientes restantes y mezclar bien hasta que queden bien combinados y con textura lisa.
- Rellenar cada recipiente hasta dos terceras partes de su capacidad y **hornear durante 2 minutos** hasta que hayan crecido y estén dorados.
- Espolvorear con azúcar glass y servir.



BROWNIES DE CHOCOLATE, CHILE Y COÑAC

PORCIONES 12

TIEMPO DE PREPARACIÓN 20 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN 20-25 minutos

TEMPERATURA 180 °C

DIFICULTAD 

UTENSILIOS Molde para horno cuadrado o rectangular, papel de hornear

HERRAMIENTAS



INGREDIENTES

250 g de chocolate negro (80%)
 50 g de chocolate con leche
 150 g de mantequilla
 150 g de azúcar moreno
 150 g de azúcar suprimir
 4 huevos
 100 g de harina normal
 Una pizca de sal
 2 cucharadas de chile en polvo
 2 cucharadas de coñac
 4 cucharadas de cacao en polvo

PREPARACIÓN

- Calentar el horno a 180 °C y forrar un molde cuadrado/rectangular con papel de hornear.
- Poner una cacerola con agua a hervir y derretir con cuidado el chocolate negro, el chocolate con leche y la mantequilla en un cuenco resistente al calor sobre el agua. Remover de vez en cuando y sacar del fuego cuando empiecen a fundirse y a fusionarse.
- Conectar la batidora de varillas y verter el chocolate fundido, ambos azúcares y los huevos. Batir a velocidad alta durante 5 minutos.
- Desacoplar la batidora de varillas y conectar la batidora en forma de K. Gradualmente agregar la harina con el robot en marcha a baja velocidad. Agregar la sal, el chile en polvo, el coñac y el cacao. Mezclar bien hasta que quede compacto.
- Verter la mezcla en la bandeja de horno y hornear durante 20 minutos hasta que esté firme pero a la vez blando y húmedo. Retirar del horno y dejar enfriar. Espolvorear con cacao y cortar en 12 cuadrados. Almacenar en un bote hermético.





CRUMBLE DE MANZANA DE PENNSILVANIA

PORCIONES	4
TIEMPO DE PREPARACIÓN	25 minutos más 1 hora de reposo
TIEMPO DE COCCIÓN	35-40 minutos
TEMPERATURA	200 °C
DIFICULTAD	🟡
UTENSILIOS	4 pequeñas fuentes de repostería, rodillo
HERRAMIENTAS	

INGREDIENTES

Para la masa:

175 g de harina normal
85 g de mantequilla (a dados)
30-45 ml de agua
Una pizca de sal

Para el relleno:

1 cucharadita de canela
1 cucharadita de nuez moscada
Ralladura y zumo de 1 limón
150 g de harina normal
Azúcar extrafino
1 kg de manzanas peladas y con los corazones extraídos

Para el crumble:

200 g de mantequilla suprimir (a dados)
1 cucharadita de canela
1 cucharadita de nuez moscada
200 g de azúcar moreno claro
200 g de harina integral

PREPARACIÓN

► *Para hacer masa:* Agregar la harina, la sal y la mantequilla al bol. Conectar la batidora en forma de K y mezclar a velocidad baja hasta que parezca migas de pan.

► Con la máquina en marcha añadir lentamente el agua hasta que se forme una masa. Sacar del bol y envolver en film transparente. Dejar enfriar en el frigorífico durante 30 minutos.

► Retirar la masa del frigorífico y extender sobre una superficie enharinada. Forrar cuatro pequeñas fuentes para hojaldres con la masa y dejar reposar en el frigorífico durante 30 minutos.

► *Para hacer el relleno:* Agregar la canela, la nuez moscada, la ralladura y zumo de limón, la harina y el azúcar extrafino. Conectar la batidora en forma de K y mezclar hasta que quede compacto. Retirar del bol y reservar para más tarde.

► *Para hacer el crumble:* Agregar la mantequilla, la canela, la nuez moscada, el azúcar y la harina integral. Conectar la batidora en forma de K y mezclar a velocidad media hasta que la masa quede homogénea. Sacar del bol y reservar para más tarde.

► *Para añadir el crumble:* Retirar las fuentes forradas con masa del frigorífico, cortar las manzanas y repartir entre las fuentes. Agregar la mezcla de relleno y cubrir con la mezcla de crumble.

► **Hornear durante 30-40 minutos hasta que estén dorados.** Servir con un poco de nata.



TARTA DE CHOCOLATE CON CREMA DE VAINILLA

PORCIONES	6-8
TIEMPO DE PREPARACIÓN	30 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	40 minutos + enfriamiento
TEMPERATURA	200 °C
DIFICULTAD	●
UTENSILIOS	Molde para tarta de 20 cm, bolas de cerámica de hornear, rodillo

HERRAMIENTAS



INGREDIENTES

Para la base:

250 g de harina normal
125 g de mantequilla sin sal
125 g de azúcar
1 huevo

Para el relleno:

100 ml de leche
300 ml de nata para montar
200 g de chocolate negro
50 g de chocolate blanco
2 huevos
1 clara de huevo

Para la crema de vainilla:

250 ml de nata para montar
1 cucharada de extracto de vainilla
Azúcar glass para espolvorear

PREPARACIÓN

► Calentar el horno a 200 °C. Engrasar un molde para tarta de 20 cm.

► *Para la base:* Conectar la batidora en forma de K y agregar la harina, la mantequilla, el azúcar y los huevos. Mezclar a velocidad media hasta que quede homogénea, retirar del bol, aplanar ligeramente, cubrir con film transparente y dejar enfriar durante media hora en el frigorífico.

► Retirar la masa del frigorífico y estirar con el rodillo hasta conseguir un grosor de 5 mm. Colocar en el molde para tarta, cubrir con papel de hornear y presionar el papel hacia abajo con ayuda de las bolas de cerámica. Hornear durante 10 minutos a 180°C, retirar las bolas de cerámica y hornear durante 10 minutos más. Retirar del horno y dejar enfriar.

► *Para el relleno:* Calentar la leche y la nata en una misma cacerola y verter sobre el chocolate negro y blanco para que se derritan.

► Conectar la batidora de varillas y agregar los huevos enteros y las claras. Con el robot a velocidad media batir el chocolate fundido hasta que quede mezclado.

► Verter la mezcla sobre la base de la tarta y **hornear durante 35 minutos** hasta que la masa quede firme pero que todavía tiemble si se sacude. Enfriar y espolvorear con azúcar glassé.

► *Para la crema de vainilla:* Batir la nata y la vainilla con la batidora a punto de nieve. Servir con la tarta de chocolate.



PASTEL BUNDT DE YOGUR, CARDAMOMO Y FLOR DE SAÚCO

DELICADO Y HÚMEDO, ESTE PASTEL ACOMPAÑADO DE UNA TAZA DE TÉ EARL GREY ES EL CAPRICHOS IDEAL PARA UNA TARDE DE VERANO.

PORCIONES 6-8

TIEMPO DE PREPARACIÓN 15 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN 45 minutos

TEMPERATURA 180 °C

DIFICULTAD 

UTENSILIOS Molde para pastel Bundt

HERRAMIENTAS



INGREDIENTES

125 g de mantequilla a temperatura ambiente
 250 g de azúcar
 1 cucharada de cardamomo molido
 1 cucharadita de extracto de vainilla
 1 huevo
 2 cucharadas de infusión de flor de saúco
 250 g de harina con levadura
 1 cucharadita de levadura en polvo
 250 ml de yogur natural

METHOD

- ▶ Calentar el horno a 180° y engrasa el molde.
- ▶ Añadir al bol la mantequilla, el azúcar, el cardamomo y la vainilla. Conecta la batidora en forma de K y mezcla a velocidad media hasta que esté integrado. Añade gradualmente el huevo y la infusión de flor de saúco.
- ▶ Cambia la batidora en forma de K por la batidora flexible. Añade la harina con la levadura y el yogur a cucharadas, alternativamente.
- ▶ Vierte la masa en el molde y **hornea durante 35 minutos** o hasta que, al insertar un cuchillo, éste dsalga limpio.



PASTEL DE POLENTA DE LIMÓN

ESTE ES UN PASTEL MUY FÁCIL DE HACER QUE SE PREPARA EN CUESTIÓN DE POCOS MINUTOS. SERVIR CON UNA COPA FRÍA DE LIMONCELLO PARA VIVIR LA VERDADERA EXPERIENCIA ITALIANA.

PORCIONES	8
TIEMPO DE PREPARACIÓN	10 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	45 minutos
TEMPERATURA	160 °C
DIFICULTAD	🟡
UTENSILIOS	Molde para tartas de 25 cm

HERRAMIENTAS



INGREDIENTES

250 g de mantequilla
 250 ml de azúcar
 3 huevos
 150 g de polenta
 175 g de almendras molidas
 Zumo y ralladura de 2 limones
 1 cucharadita de levadura en polvo
 Una pizca de sal

PREPARACIÓN

- Calentar el horno a 160 °C. Engrasar y forrar un molde para tartas de 25 cm.
- Conectar la batidora en forma de K, agregar la mantequilla y el azúcar al bol y batir a velocidad media.
- A continuación, agregar los ingredientes restantes y mezclar hasta obtener una masa lisa.

- Verter en el molde.
- **Hornear durante 45 minutos** hasta que suba ligeramente y esté dorado. Si se está dorando demasiado, cubrir la parte superior con un poco de papel de aluminio.
- Retirar del horno y dejar enfriar un poco. Espolvorear con azúcar glass y servir.



PASTEL DE LIMA Y LIMÓN

PORCIONES	8
TIEMPO DE PREPARACIÓN	25 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	35 minutos + enfriamiento
TEMPERATURA	190 °C
DIFICULTAD	🟡
UTENSILIOS	Molde para pastel tartas de 19 cm

HERRAMIENTAS



INGREDIENTES

Para la base:

15 galletas Digestive
90 g mantequilla sin sal, derretida
Ralladura de 1 limón

Para el relleno:

4 yemas de huevo
Lata de 400 g de leche condensada
Ralladura y zumo de 2 limones
Ralladura y zumo de 3 limas
Reservar parte de la piel para la decoración

Para el merengue:

3 claras de huevo
150 g de azúcar glass

PREPARACIÓN

► Precalentar el horno a 190 °C y engrasar un molde para tartas de 19 cm.

► *Para la base:* Agregar las galletas al bol y conectar la batidora en forma de K. Mezclar a velocidad alta hasta obtener migajas finas.

► Agregar la mantequilla derretida y la ralladura de limón y mezclar hasta que quede compacto. Presionar la mezcla en el molde para pastel y hornear durante 10 minutos. Retirar y dejar enfriar un poco.

► *Para el relleno:* Desacoplar la batidora en forma de K y conectar la batidora de varillas. Agregar las yemas de huevo y batir a velocidad media durante 1 minuto. Con el robot a velocidad baja verter la leche, la ralladura y el zumo y batir durante 1 minuto más. Verter la mezcla sobre la base de galleta y reservar para más tarde.

► Limpiar el bol y batir las claras de huevo a punto de nieve con textura consistente. Agregar el azúcar a cucharadas y seguir batiendo hasta obtener una textura brillante y consistente. Colocar con una cuchara por encima del pastel.



► **Hornear durante 20-25 minutos** hasta que cuaje ligeramente y el merengue esté dorado.

► Esparcir la ralladura de lima por encima como decoración y enfriar durante unas cuatro horas.



MACARONS

SON LIGEROS Y DELICADOS. ADEMÁS DE BONITOS. PUEDE USAR EL COLORANTE QUE QUIERA Y CAMBIAR EL RELLENO PARA QUE COMBINE. PRUEBE LOS DE CREMA DE CHOCOLATE CON COLORANTE MARRÓN O LOS DE NATA MONTADA DE MENTA CON COLORANTE VERDE.

PORCIONES	8
TIEMPO DE PREPARACIÓN	10 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	20 minutos
TEMPERATURA	160 °C
DIFICULTAD	👤👤
UTENSILIOS	Manga pastelera, bandeja, papel de hornear
HERRAMIENTAS	 

INGREDIENTES

4 claras de huevo
 75 g de azúcar
 1 cucharadita de colorante rosa
 125 g de almendras molidas
 225 g de azúcar glasé
 Una pizca de sal
 12 cucharadas de confitura de frambuesa
 100 ml de nata

PREPARACIÓN

- Calentar el horno a 160°C y forrar una bandeja de horno con papel para hornear.
- Conectar la batidora de varillas y agregar las claras de huevo, el azúcar extrafino y el colorante. Batir a velocidad alta hasta que quede a punto de nieve.
- Desacoplar la batidora de varillas y conectar la batidora flexible. Añadir lentamente las almendras molidas, el azúcar glass y la sal a velocidad baja. Mezclar hasta obtener una consistencia suave de sirope y colocar dentro de una manga pastelera.
- Formar discos de mezcla de 3 cm sobre la bandeja, dejando un par de centímetros entre cada uno. Golpee la bandeja contra la superficie de trabajo para evitar que se agrieten los discos y **hornear durante 20 minutos** o hasta que se desprendan con facilidad del papel.



➤ Dejar enfriar.

➤ Agregar la nata al bol y conectar la batidora de varillas. Batir hasta obtener picos blandos. Desacoplar la batidora de varillas y conectar la batidora flexible. Agregar la mezcla de mermelada y mezclar bien.

➤ Juntar las dos mitades de los macarons con la mezcla de mermelada en el medio y servir.



PASTEL "TERCIOPELO ROJO"

PORCIONES	6-8
TIEMPO DE PREPARACIÓN	25 minutos más 30 minutos de enfriamiento
TIEMPO DE COCCIÓN	60 minutos
TEMPERATURA	180 °C
DIFICULTAD	🟡🟡
UTENSILIOS	2 moldes para pastel redondo de 15 cm
HERRAMIENTAS	 

INGREDIENTES

Para el pastel:

120gr de mantequilla
300gr de azúcar
2 huevos
1 cucharadita de extracto de vainilla
250gr de harina con levadura
1 cucharadita de levadura química
(polvo para hornear)
1 cucharada de cacao puro en polvo
240ml de suero de leche
2 cucharadas de colorante alimenticio rojo

Para la crema de mantequilla:

125gr de mantequilla (a temperatura ambiente)
125gr de queso de untar
1 cucharada de extracto de vainilla
200gr de azúcar glas
50gr de almendras para decorar

PREPARACIÓN

- Calentar el horno a 180 °C, engrasar y forrar dos moldes de pastel redondo de 15 cm.
- Conectar la batidora flexible, agregar la mantequilla, el azúcar y la nata y batir hasta que la mezcla quede pálida y esponjosa. Agregar los huevos uno a uno y mezclar a velocidad media hasta que queden del todo incorporados.
- Desacoplar la batidora flexible y conectar la batidora en forma de K. Añadir poco a poco la harina y la levadura en polvo.
- Verter el suero de leche, el colorante rojo y el extracto de almendras. Mezclar bien a velocidad media hasta obtener una masa lisa y de rojo intenso.

- Verter la mezcla en los moldes para pasteles o hasta que al insertar un cuchillo en el pastel se extraiga limpio. Retirar del horno, dejar en el molde durante 10 minutos y a continuación dejar enfriar sobre una rejilla.
- Mientras tanto hacer el glaseado de crema de mantequilla. Conectar la batidora flexible, agregar la mantequilla, el queso cremoso y el extracto de vainilla. Mezclar a velocidad media hasta obtener una textura lisa. Gradualmente añadir el azúcar glass y mezclar hasta obtener un glaseado cremoso. Enfriar durante 30 minutos.
- Para decorar, colocar una de las mitades del pastel en un plato y cubrir la parte superior y los lados con la crema de glaseado. Poner la otra mitad encima y cubrir los lados con la crema de glaseado restante. Suavizar y espolvorear con las almendras.



BEBIDAS Y SOPAS



EN ESTE CAPÍTULO HABLAREMOS DEL ACCESORIO BATIDORA, IDEAL PARA PREPARAR BEBIDAS, SOPAS, BATIDOS, ZUMOS DE FRUTAS, CÓCTELES, SALSAS Y PICAR HIELO.

Existe una gran variedad de batidoras disponibles, desde las de vidrio termoresist hasta las de acero inoxidable, así que podrá escoger la que mejor se ajuste a sus necesidades. Son muy fáciles de utilizar y le garantizan unos resultados excepcionales.



Además de sabrosos cócteles, también podrá preparar sopas o saludables zumos de frutas para empezar el día. Es muy fácil y estas recetas le inspirarán para crear otras combinaciones.

FROZEN MARGARITA

58

PISCO SOUR

58

VIRGIN JULEP DE MANZANA Y NARANJA

58

LIMONADA

59

GRANIZADO DE FRESA Y FRAMBUESA

59

BATIDO DE FRUTAS TROPICALES

59

SOPA DE CEBOLLA FRANCESA

60

SOPA DE GUISANTES Y JARRETE DE CERDO

61

SOPA DE GAMBAS Y CANGREJO

62

GAZPACHO BLANCO

63

SOPA ESPECIADA

64

BORSCHT (SOPA RUSA DE REMOLACHA)

65



FROZEN MARGARITA

COMENSALES 4

TIEMPO DE PREPARACIÓN 5 minutos

DIFICULTAD

HERRAMIENTAS

INGREDIENTES

140 ml de tequila
60 ml de triple seco
Zumo de 2 limas
20 cubitos de hielo
Azúcar glass
Sal

PROCEDIMIENTO

- Añadir el tequila, el triple seco y el zumo de limón a la batidora y batir de forma rápida.
- Añadir los cubitos de hielo y batir hasta que se trituraren.
- Verter en vasos de martini con los bordes bañados en azúcar y sal, servir.



PISCO SOUR

COMENSALES 4

TIEMPO DE PREPARACIÓN 4 minutos

DIFICULTAD

HERRAMIENTAS

INGREDIENTES

2 claras de huevo
50 g de azúcar glass
Zumo de 2 limas
200 ml de Pisco (o tequila blanco)

PROCEDIMIENTO

- Colocar el batidor y añadir las claras de huevo, el azúcar y batir a velocidad alta.
- Con el motor encendido, verter el zumo de lima y el pisco a través de la tapa de llenado.
- Añadir un poco de hielo y remover bien.
- Servir en 4 copas altas.



VIRGIN JULEP DE MANZANA Y NARANJA

COMENSALES 4

TIEMPO DE PREPARACIÓN 5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN 5 minutos

DIFICULTAD

HERRAMIENTAS

INGREDIENTES


1 ramita de menta, reservar algunas hojas para la guarnición
1 naranja pelada y troceada a cuartos
reservar un poco de piel para la guarnición
100 g de azúcar glass
200 ml de agua
500 ml zumo de manzana
Cubitos de hielo

PROCEDIMIENTO

- Colocar la batidora y batir la menta, la naranja y el azúcar juntos. Poner en una olla y añadir agua. Llevar a ebullición y una vez hierva, **cocer a fuego lento durante 5 minutos**. Colar y reservar.
- Llenar 4 vasos con hielo, añadir el zumo de manzana y echar el sirope de naranja y la menta por encima.



LIMONADA

COMENSALES	6
TIEMPO DE PREPARACIÓN	5 minutos
DIFICULTAD	★
HERRAMIENTAS	

INGREDIENTES

800 ml de agua fría
3 cucharadas de azúcar
6 cubitos de hielo
1 limón

PROCEDIMIENTO

- Colocar la batidora y añadir el agua, el azúcar, los cubitos y el limón entero.
- Batir a velocidad alta durante un minuto.
- Pasar por un colador y servir con una jarra.



GRANIZADO DE FRESA Y FRAMBUESA

COMENSALES	4
TIEMPO DE PREPARACIÓN	10 minutos
DIFICULTAD	★★
HERRAMIENTAS	

INGREDIENTES


20 cubitos de hielo
500 g de fresas
500 g de frambuesas
100 ml de agua caliente
50 g de azúcar en polvo
Unas ramitas de menta

PROCEDIMIENTO

- Añadir 6 cubitos de hielo a la batidora lentamente con un poco de agua caliente y dejar que se vaya derritiendo.
- Añadir la fruta y el azúcar y mezclar a velocidad alta.
- Servir en vasos y decorar con las hojas de menta.



BATIDO DE FRUTAS TROPICALES

COMENSALES	4
TIEMPO DE PREPARACIÓN	5 minutos
DIFICULTAD	★★
HERRAMIENTAS	

INGREDIENTES

1 piña
1 mango
1 plátano
1 fruta de la pasión
1 kiwi
1 melón
500 ml de yogur natural

PROCEDIMIENTO

- Pelar toda la fruta y cortarla a trozos. Colocar la batidora y batir todos los ingredientes.
- Dividir entre 4 vasos y servir.

SOPA DE CEBOLLA FRANCESA

COMENSALES 4

TIEMPO DE PREPARACIÓN 20 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN 60 minutos

DIFICULTAD 

HERRAMIENTAS



INGREDIENTES

8 cebollas blancas, peladas
 2 cucharadas de mantequilla
 Aceite de oliva
 2 ramitas de tomillo
 2 cucharadas de harina
 1,5 l de caldo de carne
 Sal y pimienta para condimentar
 4 rebanadas de pan
 60 g de queso gruyère rallado

PROCEDIMIENTO

- Cortar las cebollas finamente y calentar la mantequilla y el aceite en una olla. Añadir las cebollas y las ramitas de tomillo, condimentar y remover bien. Bajar el fuego. **Cocinar durante 40 minutos**, remover con frecuencia hasta que las cebollas se hayan caramelizado y sean dulces y de color marrón oscuro.
- Calentar la parrilla a temperatura alta.
- Añadir la harina en la cacerola, remover bien y cocinar durante un minuto.

- Agregar el caldo a la cacerola, llevar a ebullición y **cocinar a fuego lento durante 5 minutos**. Colocar la batidora y batir la mitad de la sopa y devolver a la sartén. Condimentar bien y mantener caliente.
- Tostar las rebanadas por una cara y añadir queso por la otra, condimentar con sal y pimienta y ponerlo bajo el grill.
- Servir la sopa en cuencos con el pan por encima.



SOPA DE GUISANTES Y JARRETE DE CERDO

COMENSALES 4-6

TIEMPO DE PREPARACIÓN 15 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN 90 minutos

DIFICULTAD 

HERRAMIENTAS



INGREDIENTES

2 jarretes de cerdo
 2 zanahorias
 1 cebolla
 1 hoja de laurel
 1 ramita de tomillo
 1 ramita de romero
 1 patata
 1 l de agua
 500 g de guisantes
 Sal y pimienta para condimentar
 1 rama de apio, reserve las hojas

PREPARACIÓN

► Añadir todos los ingredientes excepto los guisantes en una cacerola grande. Llevar a ebullición y dejar **cocer a fuego lento durante 80 minutos**, controlando hasta que los jarretes de cerdo estén bien cocinados y la carne tierna. Retirar la carne, deshilar con un tenedor y reservar aparte.

► Añadir los guisantes a la base líquida y colocar la batidora, batir a velocidad media. Devolver a la cacerola, añadir la carne y calentar a fuego lento durante 10 minutos.

► Probar, salpimentar al gusto y servir con hojas de apio picadas.



SOPA DE GAMBAS Y CANGREJO

COMENSALES 6

TIEMPO DE PREPARACIÓN 25 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN 60 minutos

DIFICULTAD 

HERRAMIENTAS



INGREDIENTES

2 cebollas
 ½ cabeza de ajo
 5 zanahorias
 ½ manojo de apio
 Aceite de oliva
 2 chiles enteros
 2 cucharadas de cúrcuma
 2 cucharadas de comino molido
 2 cucharadas de pimentón dulce
 1½ cucharada de cilantro molido
 1 cucharada pimienta de cayena
 2 cucharadas de jengibre molido
 Una pizca de azafrán
 225g cangrejo
 20 cáscaras y cabezas de gambas aprox.
 1/2 vaso de vino blanco
 10 ml de coñac
 ½ brick de salsa de tomate
 2 latas de tomate triturado
 Un puñado de arroz
 ½ litro de agua
 Sal
 6 cucharadas de crema de leche
 4 cucharadas de hojas de eneldo

PREPARACIÓN

► Cortar las cebollas, el ajo, las zanahorias, el apio y los chiles.

► Calentar el aceite de oliva en la sartén más grande que tenga y cocinar las verduras mientras mezcla las especias y el azafrán en un bol.

► Envolver las gambas y el cangrejo en un paño de cocina y golpear con el rodillo de amasar para que se hagan pedazos. Añadir a la sartén y remover todo bien durante unos minutos.

► Rociar la sartén con vino blanco y dejarlo reducir. Cuando casi se haya consumido el líquido, añadir el coñac y flambear con una cerilla. Dejar que el alcohol se queme y luego añadir las especias y la salsa de tomate. Remover bien.

► Añadir el tomate troceado, remover bien y dejar que hierva. Echar el arroz, el agua y la sal. Hervir durante 5 minutos, tapar y dejarlo a **fuego lento durante 40 minutos**.

► Dejar enfriar un poco y triturar la sopa en la batidora en varias tandas a alta velocidad hasta que quede fina. Antes de servir, pasar la sopa por un colador para que no queden trocitos de cáscaras.

► Servir en boles con un chorro de crema de leche y espolvorear con eneldo.



GAZPACHO BLANCO

COMENSALES 4-6

TIEMPO DE PREPARACIÓN 15 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN 10 minutos

DIFICULTAD 

HERRAMIENTAS



INGREDIENTES

5 rebanadas de pan duro, sin corteza
 100 ml de vinagre de jerez
 500 ml de caldo de pollo o verduras caliente
 2 pepinos
 200 g de uvas verdes sin pepitas
 200 g de almendras peladas
 2 dientes de ajo
 Sal y pimienta
 100 ml de aceite de oliva

PROCEDIMIENTO

- ▶ Añadir el pan y el vinagre al caldo y dejar en remojo.
- ▶ Colocar la batidora y añadir el resto de ingredientes excepto el aceite de oliva a la batidora. Batir bien y lentamente ir añadiendo el pan y el caldo.
- ▶ Con el motor a velocidad baja, verter lentamente el aceite de oliva hasta obtener una crema líquida y suave. Probar y salpimentar al gusto.
- ▶ Dejar en el frigorífico y servir con pan crujiente y una copa de jerez seco.



SOPA ESPECIADA

COMENSALES 4

TIEMPO DE PREPARACIÓN 10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN 25 minutos

DIFICULTAD 

HERRAMIENTAS



INGREDIENTES

- 1 cucharada de cilantro molido
- 1 cucharada de cúrcuma molida
- 1 cucharada de semillas de comino molido
- 1 diente de ajo
- 1 calabaza pelada de tamaño medio y cortada a trozos largos y estrechos
- 3 pimientos rojos cortados y sin pepitas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta
- 750 ml de caldo de pollo o de verduras

PROCEDIMIENTO

- Cortar la calabaza y el chile a tiras y picar el ajo.
- Calentar un poco de aceite a fuego medio en una sartén grande y añadir la calabaza, el chile y el ajo. Salpimentar y añadir las especias.
- Cocinar hasta que la calabaza esté blanda y empiece a dorarse por los bordes.

- Añadir el caldo de pollo a la sartén. Llevar a ebullición, luego bajar el fuego y **cocinar durante 5 minutos**.
- Dejar enfriar, colocar en la batidora y batir.
- Salpimentar al gusto y servir con un chorrito de aceite de oliva y las especias molidas.



BORSCHT (SOPA RUSA DE REMOLACHA)

COMENSALES 4

TIEMPO DE PREPARACIÓN 10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN 60 minutos

DIFICULTAD 

HERRAMIENTAS



INGREDIENTES

8 cebolletas
 4 pepinillos
 4 remolachas cocidas y peladas
 400 g de patatas
 1 cebolla
 250 g de jarrete de ternera a dados
 1 l caldo de pollo o carne
 2 manojos de eneldo
 200 ml de crema agria
 Sal y pimienta para aliñar

PROCEDIMIENTO

- ▶ Cortar las cebolletas, los pepinillos, las remolachas, las patatas, las cebollas y reservar.
- ▶ Calentar un poco de aceite en una sartén grande, salpimentar la carne y dejar que se dore. Luego añadir las verduras y el caldo y llevar a ebullición. Bajar el fuego, **tapar y dejar que se vaya haciendo durante una hora.**
- ▶ Dejar enfriar. A continuación, colocar la batidora y batir en tandas, quitando tanta carne como le sea posible.
- ▶ Picar el eneldo y dividir la sopa en 4 cuencos.
- ▶ Añadir una cucharada de crema agria, la cebolla, los pepinillos y el eneldo. Servir con pan de centeno.



TENTEMPPIÉS



OTRA DE LAS GRANDES PRESTACIONES DEL KENWOOD CHEF ES EL PODER ELABORAR PLATOS DE RESTAURANTE EN SU PROPIA COCINA DE CASA

Poder cortar grandes cantidades de verduras, todas del mismo tamaño en un abrir y cerrar de ojos es de gran ayuda. Los purés, caldos y salsas que puede hacer con el robot aportarán ese toque de calidad adicional que sorprenderá a sus invitados.



Algunas de estas recetas pueden parecer un tanto complicadas, pero con los ingredientes adecuados, un poco de práctica y la gran variedad de accesorios y funciones que le ofrece el Kenwood Chef verá lo sencillo que es elaborar platos de restaurante.

RISOTTO DE LANGOSTA Y PROSECCO

69

RÁBANO EN VINAGRE Y SETAS

71

CARPACCIO DE ATÚN CON Salsa VERDE

73

VIEIRAS ASADAS A FUEGO VIVO CON MANZANA AL CURRY Y ACEITE DE LIMÓN

75

TARTA DE CEBOLLA CON QUESO HALLOUMI A LA PARRILLA

77

RAVIOLIS DE CALABAZA Y AMARETTO CON MANTEQUILLA DE HIERBAS

79

SALMÓN CURADO CON REMOLACHA, ENELDO E HINOJO

81

CERDO ASADO CON FIDEOS DE PERIFOLLO, ANÍS Y CHILE

83

PATO CON ESPÁRRAGOS, HIGOS, BROTES DE GUISANTES Y POLENATA

85

ENTRECOT CON PURÉ DE BERENJENAS AHUMADAS Y RÚCULA

87

COSTILLAR DE CORDERO CON COSTRA DE HIERBAS ACOMPAÑADO DE VERDURAS ASADAS Y PURÉ DE PATATAS

89

PARGO ROJO CON PIPERRADA

91

BIZCOCHO DE CHOCOLATE CON HELADO DE CARAMELO SALADO

93

MERENGUES DE VINAGRE BALSÁMICO, TOMILLO Y PIMIENTA CON FRESAS A LA ALBAHACA

95

POSTRE HELADO DE JENGIBRE Y LIMÓN CON MIGAS DE GALLETAS DE JENGIBRE

97

CREMA AROMATIZADA CON BIZCOCHOS DE TÉ EARL GREY

99

TARTA DE LIMONCELLO Y LIMÓN CON LAVANDA

101

MELOCOTONES ASADOS CON VINO BLANCO, PIMIENTA Y ANÍS ESTRELLADO

103



RISOTTO DE LANGOSTA Y PROSECCO

COMENSALES	4
TIEMPO DE PREPARACIÓN	30 minutos + reposo
TIEMPO DE COCCIÓN	5 minutos
DIFICULTAD	☹☹
UTENSILIOS	Cacerolas, 4 cuencos de sopa

HERRAMIENTAS



INGREDIENTES:

1 langosta entera de 800 g
 200 ml de nata para montar
 Una pizca de sal
 800 ml caldo de pescado
 1 cebolla
 Aceite de oliva
 200 g de arroz para risotto. Sugerimos la variedad Carnaroli
 175 ml de Prosecco “vino blanco”
 50 g de mantequilla, refrigerada y a dados
 2 cucharadas de perejil picado

PREPARACIÓN

- ▶ Llenar una cacerola grande con agua y sal y **hervir la langosta durante 12 minutos**. Retirar de la olla y enfriar con agua fría rápidamente.
- ▶ Retirar con cuidado toda la carne de la langosta de las pinzas y de la cola, cortar a trozos y reservar.
- ▶ Conectar la batidora de vaso y agregar la cáscara de la langosta, la nata y un poco de sal. Triturar hasta que quede una textura fina.
- ▶ Una vez triturado, pasar la mezcla por un colador, vigilando que no quede ningún trozo de cáscara y reservar.
- ▶ Calentar el caldo de pescado en una olla y dejar a fuego lento.
- ▶ Desacoplar la batidora de vaso y conectar el procesador de alimentos con las cuchillas. Cortar finamente la cebolla y reservar para después.
- ▶ Calentar una cacerola grande con un poco de aceite de oliva y añadir el arroz para risotto y la cebolla picada. **Cocinar durante un par de minutos** removiendo constantemente para tostar todos los granos de arroz.
- ▶ Añadir el vino y reducir hasta que prácticamente desaparezca. Verter un cucharón de caldo de pescado y remover bien hasta que quede absorbido por completo. Repetir hasta terminar el caldo y hasta que el arroz esté al dente. Probar y condimentar.
- ▶ Agregar la mantequilla, el perejil picado y mezclar bien. Añadir la carne de langosta lentamente mientras remueve. **Tapar y dejar 5 minutos**.
- ▶ Mientras tanto, calentar suavemente la crema de langosta en la cacerola, dividir en cuatro cuencos y añadir el risotto.
- ▶ Servir con una copa de Prosecco.

CONSEJO DEL CHEF

Para evitar que la langosta se curve, insertar un pincho a lo largo por el centro de la cola de la langosta.



RÁBANO EN VINAGRE Y SETAS CON ARENQUE CURADO DULCE

COMENSALES 4

TIEMPO DE PREPARACIÓN 20 minutos + tiempo para curación (8 horas o durante la noche)

DIFICULTAD 

UTENSILIOS Plato grande

HERRAMIENTAS



INGREDIENTES

1 zanahoria
 2 cucharadas de azúcar
 Eneldo picado
 4 filetes de arenque de 100 g
 30 g de sal
 16 rábanos redondos
 2 tallos de hinojo
 2 cebolletas
 150 g de azúcar
 6 cucharadas de vinagre de arroz
 1 tarro de huevas de salmón

PREPARACIÓN

- ▶ Conectar el procesador de alimentos con el disco de corte y cortar la zanahoria en rodajas. Reservar para después.
- ▶ Adobar los arenques espolvoreándolos con una pizca de sal y dos cucharadas de azúcar. Colocar el pescado en un plato hondo con la zanahoria cortada y el eneldo. Tapar y dejar en el frigorífico durante por lo menos 8 horas, aunque es mejor si lo deja durante toda la noche ya que así se impregnará de todos los sabores.
- ▶ Con el procesador de alimentos todavía conectado, cortar el rábano, los tallos de hinojo y las cebolletas. Agregar al bol y añadir el azúcar y el vinagre de vino de arroz. Remover cuidadosamente y dejar reposar durante media hora.
- ▶ Lavar, secar con papel de cocina y cortar cada filete de arenque en tres trozos. Colocar las verduras en vinagre en platos y cubrir con los trozos de arenque. Colocar una cucharadita de huevas de salmón sobre cada filete y decorar con un poco de eneldo.

Aproveche
 los
 accesorios

CORTE VERDURAS DE FORMA
 RÁPIDA Y FÁCIL CON EL
**ACCESORIO DE PROCESADOR
 DE ALIMENTOS**



Vea la página
 106





CARPACCIO DE ATÚN CON SALSA VERDE

ESTE ES UN ENTRANTE ELEGANTE MUY FÁCIL DE PREPARAR QUE TIENE UNA MULTIPLICIDAD DE SABORES. LA SALSA VERDE LA PUEDE PREPARAR EL DÍA ANTES, ASÍ TENDRÁ MÁS TIEMPO PARA DEDICAR A SUS INVITADOS. SI CONGELA UN POCO EL ATÚN, LE SERÁ MÁS FÁCIL CORTARLO EN TROZOS FINOS.

COMENSALES	4
TIEMPO DE PREPARACIÓN	15-20 minutos
DIFICULTAD	🟡
UTENSILIOS	Sartén
HERRAMIENTAS	 

INGREDIENTES

Para la salsa verde:

2 manojos pequeños de albahaca
 1 manojo grande de cilantro, con los tallos incluidos
 1 manojo grande de perejil
 1 manojo pequeño de menta
 1 diente de ajo, picado
 2 cucharadas de alcaparras
 2 cucharadas de mostaza de Dijon
 Zumo de un limón
 3 hojas de estragón
 6 olivas negras
 50 ml de aceite de oliva
 50 ml aceite de girasol
 Sal para condimentar

Para el carpaccio de atún:

4 cucharadas de granos de pimienta negros
 1 cucharadita de semillas de hinojo
 1 cucharadita de sal
 400 g de lomo de atún
 Zumo de un limón
 Un puñado de hojas de rúcula para decorar

PREPARACIÓN DE LA SALSA VERDE

► Conectar la batidora de vaso y agregar todos los ingredientes excepto los aceites. Batir a velocidad alta durante un minuto hasta que los ingredientes estén picados pero que sigan conservando parte de su textura.

► Bajar la velocidad de la batidora y lentamente verter los aceites hasta que se forme una crema espesa. En una sartén, freír los granos de pimienta y las semillas de hinojo. Dejar enfriar. Condimentar al gusto y guardar en el frigorífico dentro de un frasco hermético durante un máximo de 5 días.

PREPARACIÓN DEL CARPACCIO DE ATÚN

► En una sartén, freír los granos de pimienta y las semillas de hinojo. Dejar enfriar.

► Conectar la picadora de hierbas / especias compacta, añadir las semillas tostadas junto con la sal y moler a velocidad media hasta que se forme un polvo fino.



VIEIRAS ASADAS A FUEGO VIVO CON MANZANA AL CURRY Y ACEITE DE LIMÓN

LAS VIEIRAS COMBINAN MUY BIEN CON SABORES DULCES Y FUERTES. DE FORMA QUE LA MANZANA LIGERAMENTE ESPECIADA Y EL ACEITE DE LIMÓN SON PERFECTOS ALIADOS. LAS HIERBAS APORTAN UNA TEXTURA CRUJIENTE A LA TEXTURA BLANDA DEL MARISCO.

COMENSALES	4
TIEMPO DE PREPARACIÓN	30 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	10 minutos
TEMPERATURA	160 °C
DIFICULTAD	★
UTENSILIOS	Bandeja de horno, papel de hornear, sartén

HERRAMIENTAS



INGREDIENTES

Para el aceite de limón:

75 ml de aceite de oliva
2 ramitas de limoncillo
Ralladura y zumo de 1 limón

Para las vieiras:

2 manzanas, descorazonadas
1 cucharadita de cúrcuma molida
1 cucharadita de comino molido
1 cucharadita de hinojo molido
1 cucharadita de cilantro molido
½ cucharadita de chile en polvo
1 cucharadita de perejil fresco
1 cucharadita de hojas tomillo frescas
2 rebanadas de pan seco o secado en el horno
2 cucharadas de mantequilla
12 vieiras grandes
Sal y pimienta

PREPARACIÓN

- ▶ Precalentar el horno a 160 °C y forrar una bandeja de horno con papel de hornear.
- ▶ Mezclar las especias molidas en un bol, cortar las manzanas y colocarlas en la bandeja del horno. Espolvorear la mezcla de especias sobre las manzanas y **hornear durante 30 minutos.**
- ▶ Agregar los ingredientes del aceite de limón a la picadora y picar a velocidad alta. Reservar para luego.
- ▶ Desacoplar la picadora de hierbas / especias compacta y conectar el batidor. Añadir las hierbas, las rebanadas de pan y una pizca de sal. Batir todo junto a velocidad alta hasta obtener migajas y reservar para después.
- ▶ Calentar una cacerola y añadir la mantequilla. Cuando se forme espuma añadir las vieiras. Condimentar y echar la mantequilla por encima mientras se **cocinan durante 1 minuto.** Darles la vuelta y **cocinarlas durante 1 minuto más**, otra vez bañándolas con la mantequilla. Retirar de la cacerola y secar con papel de cocina.
- ▶ Repartir los trozos de manzana en 4 platos, cubrir con las vieiras y aliñar con la mezcla de aceite de limón. Espolvorear con las migas de pan y servir.

CONSEJO DEL CHEF

Las vieiras se cocinan muy rápido, así que es mejor ponerlas en la cacerola y sacarlas en el mismo orden para que se cuezan todas por igual.



TARTA DE CEBOLLA CON QUESO HALLOUMI A LA PARRILLA

COMENSALES	4
TIEMPO DE PREPARACIÓN	15 minutos + 30 minutos de reposo para la masa
TIEMPO DE COCCIÓN	45 minutos
TEMPERATURA	180 °C
DIFICULTAD	☹☹
UTENSILIOS	Bandeja de horno, papel de hornear, cacerola honda, rodillo

HERRAMIENTAS



INGREDIENTES

Para la masa:

150 g de mantequilla refrigerada,
a cubitos
300 g de harina normal
1 huevo
Una pizca de sal
30 ml de agua

Para el relleno:

100 g de mantequilla
500 g de chalotas pelados y cortados
6 cucharadas de vinagre balsámico
100 ml de caldo de verduras
4 cucharadas de azúcar moreno
4 ramitas de tomillo
1 trozo de queso Halloumi
Ralladura de un limón
1 cucharadita de orégano
Sal y pimienta para condimentar

PREPARACIÓN

- ▶ Precalentar el horno a 180 °C. Forrar una bandeja de horno con papel de hornear.
- ▶ Agregar la mantequilla, la harina, el huevo y la sal al bol. Conectar la batidora en forma de K y mezclar a velocidad media hasta que se forme una bola.
- ▶ En una superficie enharinada estirar la pasta con el rodillo y hacer un rectángulo pequeño, envolver en film transparente y dejar reposar en el frigorífico durante 1/2 hora.
- ▶ Derretir mantequilla en una sartén y añadir los chalotas hasta que se doren.
- ▶ Añadir el vinagre y el caldo, dar la vuelta a los chalotas y **cocinar cinco minutos** más a fuego lento. Espolvorear con el azúcar y las ramitas de tomillo.
- ▶ Sacar la masa de la nevera, espolvorear la superficie de trabajo con harina y aplanar la masa de forma que tenga 1/2 cm de grosor. Colocarla sobre la bandeja de horno y echar la mezcla de chalotas por encima. Doblar los bordes hacia dentro y **hornear durante 45 minutos**.
- ▶ Conectar el procesador de alimentos con el disco cortador y cortar el halloumi, espolvorear con la ralladura de limón, el orégano y la pimienta y freír en una cacerola honda con un poco de aceite de oliva hasta que se dore.
- ▶ Retirar la tarta del horno, dejar enfriar un poco y servir con el halloumi.

CONSEJO DEL CHEF

Puede sustituir los chalotes por cebolla y usar queso feta en vez de halloumi.

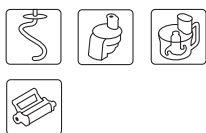


RAVIOLIS DE CALABAZA Y AMARETTO CON MANTEQUILLA DE HIERBAS

EL SABOR DE ALMENDRAS QUE TIENE EL AMARETTO CASA BIEN CON LA CALABAZA Y LOS RAVIOLIS.

COMENSALES	4
TIEMPO DE PREPARACIÓN	30 minutos + 30 minutos de reposo para la masa de la pasta
TIEMPO DE COCCIÓN	40 minutos
TEMPERATURA	200 °C
DIFICULTAD	☹☹
UTENSILIOS	Fuente para asar, cacerola

HERRAMIENTAS



INGREDIENTES

Para la masa de la pasta:

500 g de harina de fuerza
4 huevos batidos
2 cucharadas de agua
(en caso que sea necesario)
Sal para condimentar

Para el relleno:

500 g de calabaza
1 cucharada de aceite de oliva
Sal y pimienta
2 dientes de ajo sin pelar
15 g de galletas amaretti
1 huevo batido
Semolina para espolvorear
100 g de mantequilla
Hierbas picadas: perejil, romero tomillo o hierbas de su elección
Ralladura y zumo de un limón
Hojas de lechuga y parmesano (opcional)

PREPARACIÓN

- ▶ Agregar la harina y la sal al bol y conectar el gancho de amasar. Con el robot a velocidad baja añadir los huevos lentamente. Añadir el agua hasta que se forme una masa. Añadir más agua/harina si la mezcla está demasiado seca o mojada.
- ▶ Retirar la masa del bol y envolver en film transparente. Dejar reposar en el frigorífico por lo menos media hora antes de usarla. Se puede congelar la que sobre durante un mes.
- ▶ Precalentar el horno a 200 °C.
- ▶ Conectar el accesorio para trocear la calabaza. Colocar la calabaza troceada en una fuente para horno y añadir una cucharada de aceite de oliva, sal, pimienta y los dos dientes de ajo. **Asar en el horno durante 25-30 minutos** hasta que esté blanda y dorada.
- ▶ Desacoplar el accesorio para trocear y conectar el procesador de alimentos con la hoja de cuchilla. Añadir la calabaza asada, las galletas amaretti y 2 cucharadas de aceite de oliva. Procesar a velocidad media hasta que quede lisa y guardar en el frigorífico.
- ▶ Desacoplar el procesador de alimentos y conectar el elaborador de pasta plana. Retirar la masa del frigorífico y dividir en cuatro. Moldear cada una con las manos en forma de rectángulo hasta que la masa sea lo suficientemente gruesa para pasar a través del elaborador de pasta plana, el cual debe estar ajustado al nivel de grosor 1.
- ▶ Pasar cada uno a través del elaborador de pasta plana varias veces ajustando el grosor al nivel 8.
- ▶ Coger una hoja de la pasta plana y colocar una cucharadita de la mezcla de calabaza que ha reservado a intervalos a lo largo de la hoja. Pintar alrededor de cada cucharadita con el huevo batido y después colocar una nueva capa encima.
- ▶ Prensar hacia abajo alrededor de cada relleno para cerrar y después cortar los ravioli con un cuchillo o con un cortador de galletas. Presionar los raviolis para eliminar el exceso de aire, espolvorear con semolina y dejar a un lado.
- ▶ Repetir el proceso con las otras dos hojas de pasta.
- ▶ Hervir una cacerola grande con agua salada.
- ▶ Derretir la mantequilla en una sartén, añadir las hierbas picadas y saltar hasta que empiecen a estar crujientes. Tenga cuidado de no quemarlas. Añadir la ralladura de limón y apagar el fuego.
- ▶ **Cocinar los raviolis en el agua salada en ebullición durante 2-3 minutos** y a continuación escurrir. Verter la mantequilla y la mezcla de hierbas sobre los raviolis cocinados.
- ▶ Servir con parmesano, un buen toque de pimienta negra y algunas hojas de ensalada.



SALMÓN CURADO CON REMOLACHA, ENELDO E HINOJO

COMENSALES	4
TIEMPO DE PREPARACIÓN	3-4 días para la curación, 30 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	30 minutos
TEMPERATURA	180 °C
DIFICULTAD	☹☹
UTENSILIOS	Bandeja de horno

HERRAMIENTAS



INGREDIENTES

150 g de sal
 200 g de azúcar
 3 manojos de eneldo sin los tallos
 2 cucharadas de vinagre de vino tinto
 4 remolachas crudas
 1 filete de salmón
 4 bulbos de hinojo
 4 patatas
 Zumo y ralladura de 1 limón
 Aceite de oliva
 Sal y pimienta para condimentar

MÉTODO PARA HACER EL ADOBO

- ▶ 3-4 días antes del día que servirá el plato, conectar la picadora de hierbas/especias con la mitad de la sal, azúcar, hojas de eneldo y un chorrito de vinagre. Picar a velocidad media. Repetir el proceso con la otra mitad y guardar todo junto en un cuenco.
- ▶ Desacoplar la picadora y conectar el procesador de alimentos con el disco de rallar. Rallar las remolachas. Añadir las a la mezcla guardada de sal (la cura).
- ▶ Forrar la bandeja del horno con film transparente y untar parte de la cura por encima.
- ▶ Cortar el salmón por la mitad a lo ancho y colocar (piel hacia abajo) sobre la bandeja de horno. Tapar el salmón con el resto de la mezcla asegurándose que quede completamente cubierto.
- ▶ Doblar el film transparente por abajo y poner un poco más sobre la parte superior de los salmones de forma que quede sellado. Colocar una tabla para cortar encima y un par de latas llenas. Dejar en el frigorífico durante 3-4 días y durante ese tiempo eliminar de vez en cuando el exceso de líquido.

MÉTODO PARA HACER EL PLATO

- ▶ Precaentar el horno a 180 °C.
- ▶ Sacar el salmón del frigorífico, retirar la piel y el adobo, dejarlo a temperatura ambiente durante media hora y filetear en lonchas finas.
- ▶ Conectar el procesador de alimentos con el disco de rodajas. Cortar los bulbos de hinojo y las patatas. Añadir el zumo de limón y colocarlo en la bandeja de horno con aceite de oliva.
- ▶ **Cocinar en el horno durante unos 30 minutos** o hasta que esté hecho.
- ▶ Servir el salmón junto con las verduras.



CERDO ASADO CON FIDEOS DE PERIFOLLO, ANÍS Y CHILE

ESTE PLATO DE CERDO DE INSPIRACIÓN ASIÁTICA ES IDEAL PARA COMPARTIR Y EL MÉTODO DE ASAR LO HACE TIERNO Y JUGOSO. Y POR SUPUESTO A TODO EL MUNDO LE GUSTA LA PIEL CRUJIENTE DEL CERDO ASADO, ASÍ QUE UNA PASADA FINAL POR EL GRILL LE DARÁ ESTE TOQUE TAN DELICIOSO.

COMENSALES	4-6
TIEMPO DE PREPARACIÓN	25 minutos + toda la noche para que absorba los sabores
TIEMPO DE COCCIÓN	160 minutos + 40 minutos de reposo
TEMPERATURA	220 °C
DIFICULTAD	🔴
UTENSILIOS	Bandeja de asar
HERRAMIENTAS	

INGREDIENTES

Para el cerdo:

- 2 kg de paleta de cerdo
- 3 anises estrellados
- 2 cucharadas de semillas de hinojo
- 4 cucharadas de perifollo seco
- 1 cucharada de chile en polvo
- Sal y pimienta
- 400 ml caldo de pollo

Para los fideos:

- 250 g fideos de arroz
- 2 cucharadas de salsa de chile dulce
- 1 cucharada de salsa de soja
- 2 chiles rojos cortados
- 4 cebolletas cortadas
- 4 cucharadas de hojas de cilantro picadas

PREPARACIÓN

- ▶ Hacer unos cortes en la grasa del cerdo. Colocar la paleta en una bandeja de asar profunda y verter agua hirviendo por encima. Esto ayudará a que la piel quede crujiente. Eliminar el agua y secar con papel de cocina.
- ▶ Conectar la picadora de hierbas / especias compacta y agregar los anises estrellados y el hinojo. Moler y después añadir el perifollo, el chile en polvo y los condimentos. Barnizar esta mezcla por la superficie del cerdo. Dejar en el frigorífico sin tapar durante la noche.
- ▶ Precalentar el horno a 220 °C.
- ▶ Calentar el caldo y verterlo en la bandeja para asar. **Cocinar en el horno durante 20 minutos.** Bajar la temperatura a 160°C y **cocinar durante 140 minutos** más. Sacar del horno y dejar reposar.
- ▶ Precalentar el grill a temperatura media y asar la piel del cerdo hasta que burbujee.
- ▶ Para hacer los fideos: colocarlos en un cuenco grande y añadir agua hirviendo. **Cubrir y dejar reposar 10 minutos.** Escurrir y añadir la salsa de chile y la salsa de soja. Mezclar bien y a continuación esparcir el chile y la cebolleta por encima.
- ▶ Cortar el cerdo y disponer sobre un plato junto con los fideos. Esparcir las hojas de cilantro picado por encima y servir.

Aproveche los accesorios

CON LA PICADORA DE HIERBAS/ESPECIAS COMPACTA PUEDE OBTENER SABORES MUY FRESCOS

Vea la página 108





PATO CON ESPÁRRAGOS, HIGOS, BROTES DE GUISANTES Y POLENTA

LA FRUTA ES EL ACOMPAÑANTE IDEAL DEL PATO Y LOS SABORES LIGEROS DE PRIMAVERA DE LOS ESPÁRRAGOS Y LOS BROTES DE GUISANTES LE DAN FRESCURA. LA POLENTA APORTA AL PLATO UNA TEXTURA CREMOSA AGRADABLE.

COMENSALES 4

TIEMPO DE PREPARACIÓN 25 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN 10-15 minutos

TEMPERATURA 180 °C

DIFICULTAD 

UTENSILIOS Sartén poco honda, fuente resistente al horno, cacerola

TOOLS



INGREDIENTES

2 cebollas rojas
4 pechugas de pato
250 g de mantequilla
200 g de polenta
600 ml de caldo de verduras
100 ml de vino blanco
100 g de guisantes
16 puntas de espárragos
8 cucharadas de nata
50 ml de agua
4 higos
150 g de brotes de guisantes
Aceite de oliva
Sal y pimienta

PREPARACIÓN

- ▶ Precalentar el horno a 180 °C.
- ▶ Conectar el procesador de alimentos con el disco de corte y cortar las cebollas rojas en rodajas. Reservar.
- ▶ Hacer unos cortes en la grasa del pato. Calentar una sartén poco profunda y colocar cada pechuga de pato con la piel hacia abajo. **Cocinar durante 5-7 minutos** hasta que queden doradas. Girar a medio hacer y condimentar.
- ▶ Sacar la carne de la sartén y colocar en una fuente resistente al horno. Guardar la grasa de pato que ha quedado en la sartén.
- ▶ **Cocinar en el horno durante 5 minutos** y sacar, tapar y dejar reposar durante cinco minutos.
- ▶ Mientras tanto calentar un poco de la mantequilla en una cacerola y agregar la polenta. Remover y añadir el caldo de verduras. Cuando hierva reducir el fuego. Una vez haya quedado absorbido el caldo y la polenta se haya ablandado, agregar la mantequilla restante y remover. Probar y condimentar a gusto. Reservar para después.
- ▶ Precalentar la sartén con la grasa de pato y saltear la cebolla picada que ha reservado antes. Condimentar y verter el vino blanco. Reducir a la mitad y agregar los guisantes y los espárragos. **Cocinar durante unos 4 minutos** y después añadir la nata y 50 ml de agua.
- ▶ Cortar los higos en cuatro trozos y partir cada pechuga de pato en tres. Repartir la polenta entre los platos, cubrir con la mezcla de guisantes y espárragos y colocar el pato encima.
- ▶ Colocar los higos alrededor del pato y dar un toque final con los brotes de guisantes y un chorro de aceite de oliva.

CONSEJO DEL CHEF

Si no es época de espárragos puede sustituirlos por brócoli o puerros.



ENTRECOT CON PURÉ DE BERENJENAS AHUMADAS Y RÚCULA

COMENSALES	2
TIEMPO DE PREPARACIÓN	10 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	45 minutos
TEMPERATURA	200 °C
DIFICULTAD	⊕
UTENSILIOS	Sartén plana y bandeja de horno

HERRAMIENTAS



INGREDIENTES

2 entrecots de unos 200 g cada uno que se han dejado reposar a temperatura ambiente durante unos 30 minutos

1 berenjena

1 cucharada de aceite de oliva

1 diente de ajo

2 cucharaditas de pimentón dulce ahumado

Sal y pimienta para condimentar

1 manojo de hojas de ensalada

1 cucharadita de zumo de limón

PREPARACIÓN

- ▶ Precalentar el horno a 200 °C y salpimentar los entrecots.
- ▶ Colocar la berenjena y el ajo en la bandeja de horno y **hornear durante 35 minutos** o hasta que estén blandos.
- ▶ Conectar la batidora y agregar el aceite de oliva, el pimentón dulce, la berenjena cocinada y una pizca de sal y pimienta. Batir a velocidad media hasta obtener un puré.
- ▶ Calentar una sartén plana hasta una temperatura alta y añadir los entrecots. **Cocinar cada lado durante 3 o 4 minutos** a temperatura media y dejar reposar 4 minutos.
- ▶ Servir con el puré de berenjena y las hojas de ensalada aliñadas con un poco de aceite y zumo de limón.

Aproveche los accesorios

PUEDA BATIR INGREDIENTES FRESCOS DE FORMA RÁPIDA Y SIN ESFUERZO PARA HACER SOPAS, SALSAS Y BEBIDAS



Vea la página 13



COSTILLAR DE CORDERO CON COSTRA DE HIERBAS ACOMPAÑADO DE VERDURAS ASADAS Y PURÉ DE PATATAS

COMENSALES	4
TIEMPO DE PREPARACIÓN	25 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	45 minutos
TEMPERATURA	180 °C
DIFICULTAD	☹☹
UTENSILIOS	Cacerola, bandeja para asar

HERRAMIENTAS



INGREDIENTES

Para el puré de patatas:

1 kg de patatas (se recomienda una variedad harinosa)
 200 g de mantequilla derretida
 150 ml de leche
 175 ml de nata para montar
 Sal para condimentar

Para las verduras:

1 bulbo de hinojo en rodajas
 2 cebollas rojas en cuartos
 3 dientes de ajo
 2 zanahorias cortadas en bastoncitos
 1 berenjena cortada en bastones
 Aceite de oliva
 Sal y pimienta para condimentar

Para la corteza de cordero y hierbas:

4 rebanadas de pan seco
 2 cucharadas de perejil picado
 2 cucharadas de romero picado
 2 cucharadas de menta picada
 2 costillares de cordero con 6 costillas en cada uno cortado a la francesa
 1 cucharada de mostaza de Dijon
 Sal y pimienta para condimentar
 125 ml de vino blanco

MÉTODO PARA HACER PURÉ DE PATATAS

- ▶ Precalentar el horno a 180 °C.
- ▶ Pelar las patatas y cortar a dados. Colocar en una cacerola con agua fría salada. Esperar a que el agua hierva y entonces **cocinar durante 10 minutos** o hasta que estén blandas. Escurrir y dejar secar.
- ▶ Calentar la mantequilla, leche y la nata en una cacerola.
- ▶ Conectar la batidora en forma de K y agregar las patatas y la nata. Mezclar a velocidad media hasta obtener una consistencia de puré cremoso. Reservar.

MÉTODO PARA HACER EL PLATO PRINCIPAL

- ▶ Precalentar el horno a 190 °C.
- ▶ Poner las verduras en una bandeja de asar, rociar con aceite, condimentar bien y **asar durante 20 minutos**.
- ▶ Conectar el procesador de alimentos y acoplar las cuchillas. Agregar el pan y las hierbas, procesar a velocidad media hasta que el pan quede finamente rallado.
- ▶ Hacer unos cortes en la piel de cordero, condimentar y dorar en una sartén caliente (guardar los jugos de la sartén para luego). Pintar con mostaza por toda la superficie y cubrir con la mezcla de migas de pan. Colocar el cordero encima de las verduras del horno. Desglasar los jugos de la sartén que ha guardado y verter en la bandeja para asar. **Asar en el horno durante 20 minutos más**.
- ▶ Sacar el cordero del horno y dejar reposar durante 5 minutos. Cortar en chuletas y servir con las verduras, los jugos de asar y el puré de patatas.


CONSEJO DEL CHEF

Deje reposar el cordero durante un buen rato tapado con papel de aluminio y un trapo de cocina. Esto ayuda a que las fibras se relajen y vuelvan a absorber los jugos, lo que permite obtener una carne tierna.



PARGO ROJO CON PIPERRADA

LA PIPERRADA COMBINA MUY BIEN CON PESCADO. ADEMÁS SUS COLORES VIVOS SORPRENDERÁN A SUS INVITADOS.

COMENSALES	4
TIEMPO DE PREPARACIÓN	15 minutos más 3-4 días para el adobo
TIEMPO DE COCCIÓN	30 minutos
TEMPERATURA	180 °C
DIFICULTAD	
UTENSILIOS:	Cacerola, sartén poco honda

HERRAMIENTAS



INGREDIENTES

4 filetes de pargo rojo de 200 g
Un puñado de perejil
1 limón a cuartos

Para la piperrada:

1 cebolla blanca grande
1 pimiento rojo
1 pimiento verde
2 dientes de ajo
½ cucharadita de pimentón dulce ahumado
1 lata de tomates pera
Aceite de oliva
Sal y pimienta para condimentar

PREPARACIÓN

- ▶ Precalentar el horno a 180 °C.
- ▶ Conectar el procesador de alimentos con el disco de corte acoplado y cortar la cebolla, los pimientos y el ajo.
- ▶ Calentar una sartén con un poco de aceite de oliva y cocinar a fuego bajo la cebolla, los pimientos y el ajo a rodajas hasta que estén blandos. Condimentar con un poco de sal y añadir el pimentón dulce ahumado. **Cocinar, remover a menudo con fuego medio** hasta que los pimientos empiecen a estar blandos.
- ▶ Añadir los tomates escurridos a la sartén y **cocinar durante diez minutos**. Rectificar de sal y mantener caliente mientras cocina el pescado.
- ▶ Calentar una sartén poco honda y **cocinar los 4 filetes de pargo rojo durante 5-6 minutos**, girándolos una sola vez.
- ▶ Servir cada filete con la piperrada, espolvorear con perejil picado y una rojada de limón.

CONSEJO DEL CHEF

También puede preparar ratatouille en vez de piperrada y usar salmonete en vez de pargo.



BIZCOCHO DE CHOCOLATE CON HELADO DE CAMELO SALADO

COMENSALES	4
TIEMPO DE PREPARACIÓN	15 minutos, precongelar el bol para el helado durante 24 horas
TIEMPO DE COCCIÓN	30 minutos
TEMPERATURA	200 °C
DIFICULTAD	☹☹
UTENSILIOS	2 cacerolas, 6 moldes o flaneras

HERRAMIENTAS



INGREDIENTES

Para el helado de caramelo salado:

450 g de azúcar
600 ml de nata para montar
2 cucharaditas de sal Maldon
250 ml de leche
4 yemas de huevo
1 cucharadita de extracto de vainilla

Para los fondants:

200 g de chocolate negro (70%)
150 g de azúcar
150 g de mantequilla
4 huevos, batidos
50 g de harina normal
2 cucharaditas de extracto de vainilla

MÉTODO PARA HACER EL HELADO DE CAMELO SALADO

- ▶ Para hacer el helado, precongelar el bol de la heladora durante 24 horas.
- ▶ Añadir 200 g de azúcar extrafino en una cacerola y calentar hasta que se derrita.
- ▶ Una vez esté derretido, calentar hasta que hierva y continuar cocinando, removiendo ocasionalmente hasta que empiece a dorarse. Añadir 200 ml de la nata, remover bien y cocinar hasta que el azúcar caramelizado se haya disuelto. Añadir la sal y guardar para luego.
- ▶ En otra cacerola calentar la leche y apagar el fuego justo antes de que hierva.
- ▶ Conectar la batidora de varillas, agregar las yemas de huevo y los restantes 250 g de azúcar extrafino al bol. Batir a velocidad media hasta que la masa esté blanquecina y esponjosa. Verter la leche fría y continuar batiendo hasta que quede mezclada.
- ▶ Volver a verter toda la mezcla en la cacerola y cocinar a fuego lento durante 10 minutos o hasta que la mezcla esté espesa y cubra la parte posterior de una cuchara de madera.
- ▶ Apagar el horno y añadir la nata restante (400 ml). Remover bien y añadir el extracto de vainilla.
- ▶ Dejar enfriar en la nevera hasta que esté bien fría.
- ▶ Retirar el bol de la heladora del congelador, conectar el bol de plástico de la heladora y encajar el bol en su interior. Añadir la pala y tapar.
- ▶ Con el robot funcionando a velocidad baja, lentamente verter la mezcla de helado en el bol a través del orificio de alimentación. Mezclar el contenido del bol de la heladora durante media hora y a los 20 minutos añadir lentamente la mezcla de caramelo que ha reservado.
- ▶ El helado puede consumirse inmediatamente o guardarse en el congelador para más adelante.

MÉTODO PARA HACER EL FONDANT DE CHOCOLATE

- ▶ Precalentar el horno a 200 °C y untar mantequilla en la superficie de 6 moldes o flaneras.
- ▶ Derretir suavemente el chocolate en un cuenco colocado sobre una cacerola de agua hirviendo a fuego lento, asegurándose de que el cuenco no entre en contacto con el agua.
- ▶ Agregar el azúcar, la mantequilla, los huevos y la esencia de vainilla al bol y conectar la batidora en forma de K. Mezclar a velocidad media hasta que la masa esté blanquecina y esponjosa.
- ▶ Agregar el chocolate derretido y mezclar bien. Reducir la velocidad a nivel bajo e incorporar la harina con delicadeza.
- ▶ Verter la mezcla en los moldes y **cocinar durante unos 12 minutos** hasta que la masa adquiera una ligera elasticidad.
- ▶ Dejar enfriar durante 5 minutos y servir con el helado.



MERENGUES DE VINAGRE BALSÁMICO, TOMILLO Y PIMIENTA CON FRESAS A LA ALBAHACA

SERVES	4
TIEMPO DE PREPARACIÓN	10 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	40 minutos + enfriamiento
TEMPERATURA	150 °C
DIFICULTAD	👤👤
UTENSILIOS	Bandeja de horno, papel de hornear

HERRAMIENTAS



INGREDIENTES

4 claras de huevo
 200 g de azúcar glass
 2 cucharadas de hojas de tomillo
 1 cucharadita de pimienta negra
 4 cucharadas de vinagre balsámico
 1 barqueta de fresas, quitar el rabito y cortar a cuartos
 4 cucharadas de hojas de albahaca picadas
 Nata montada para acompañar

PREPARACIÓN

- ▶ Precalentar el horno a 150 °C y forrar una bandeja de horno con papel de hornear.
- ▶ Conectar la batidora de varillas y añadir las claras de huevo, batir a velocidad media hasta que queden a punto de nieve.
- ▶ Añadir el azúcar glass de cucharadita en cucharadita hasta que la mezcla tenga un aspecto brillante.
- ▶ Agregar el tomillo, la pimienta, el vinagre balsámico y remover solo un poco.
- ▶ Utilice un cucharón para colocar porciones del tamaño de un puño de la mezcla de merengue en la bandeja de horno forrada, dejando un espacio considerable entre cada una. Rociar un poco de vinagre balsámico sobre cada merengue.
- ▶ **Hornear durante 35-40 minutos.** Apagar el horno y dejar enfriar dentro.
- ▶ Servir con las fresas, las hojas de albahaca desmenuzadas y una buena cucharada de nata montada.

CONSEJO DEL CHEF

El vinagre, a parte de complementar el sabor de las fresas hace que los merengues queden crujientes por fuera y elásticos por dentro.



POSTRE HELADO DE JENGIBRE Y LIMÓN CON MIGAS DE GALLETAS DE JENGIBRE

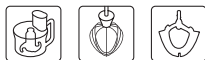
COMENSALES 6-8

TIEMPO DE PREPARACIÓN 10 minutos + por lo menos 6 horas de tiempo en el congelador (mejor toda la noche)

DIFICULTAD 

UTENSILIOS Molde para pan de 900 g

HERRAMIENTAS



INGREDIENTES

30 g de mantequilla a temperatura ambiente para engrasar
12 galletas de jengibre
2 huevos
1 cucharada de jengibre molido
2 cucharadas de vino de jengibre
Ralladura y zumo de 1 limón
180 g de azúcar
500 ml de nata para montar

PREPARACIÓN

- ▶ Engrasar y forrar un molde de pan de 900 g con film transparente. También, engrasar la parte interior del film transparente.
- ▶ Conectar el procesador de alimentos con las cuchillas acopladas, añadir las galletas de jengibre y picar hasta obtener migas.
- ▶ Verter la mayor parte de las migas de galleta en el molde guardando el resto para el final.
- ▶ Conectar la batidora de varillas y batir los huevos, el jengibre molido, el vino de jengibre, el zumo de limón, la ralladura de limón y el azúcar hasta obtener una textura ligera y cremosa. Verter en un cuenco aparte y reservar.
- ▶ Con la batidora de varillas todavía conectada batir la nata hasta obtener picos blandos. Desacoplar la batidora de varillas y conectar la batidora flexible o la herramienta de espumar.
- ▶ Incorporar la mezcla de huevo que se ha reservado utilizando la velocidad lenta. Verter en el molde que ha preparado. Cubrir con film transparente y congelar durante toda la noche o por lo menos durante seis horas.
- ▶ Verter en el molde y espolvorear por encima el resto de migas de galletas. Servir.



CREMA AROMATIZADA CON BIZCOCHOS DE TÉ EARL GREY

LA CREMA AROMATIZADA COMBINA BIEN CON EL SABOR DE BERGAMOTA QUE TIENEN LOS BIZCOCHOS AL TÉ EARL GREY.

COMENSALES	4
TIEMPO DE PREPARACIÓN	15 minutos + toda una noche para refrigerar
TIEMPO DE COCCIÓN	60 minutos + refrigeración
TEMPERATURA	150 °C
DIFICULTAD	☹☹
UTENSILIOS	4 fuentes para crema catalana, bandeja de horno profunda, bandeja de horno normal, papel de hornear

HERRAMIENTAS



INGREDIENTES

Para la crema aromatizada:

400 ml de leche
Ralladura de 1 limón y 1 naranja
1 trozo de canela en rama
1 cucharada de jerez
4 yemas de huevo
65 g de azúcar extrafino
1 cucharada de extracto de vainilla
140 ml de nata para montar
2 cucharadas de azúcar moreno

Para los bizcochos al té Earl Grey:

100 g de azúcar
2 huevos
100 g de mantequilla, derretida
100 g de harina con levadura
Hojas de té de una bolsa de té Earl Grey
azúcar glass para espolvorear

PREPARACIÓN

- ▶ *Para hacer la crema:* precalentar el horno a 150 °C.
- ▶ Agregar la leche, la ralladura de limón y naranja y la canela en una cacerola, calentar hasta que esté a punto de hervir. Verter el jerez, apagar y dejar infusionar durante 15-30 minutos.
- ▶ Agregar las yemas de huevo, el azúcar y el extracto de vainilla al bol. Conectar la batidora de varillas y batir a velocidad media hasta obtener una textura espumosa pálida.
- ▶ Desacoplar la batidora de varillas y conectar la batidora de vaso. Añadir la mezcla y la nata y batir hasta obtener una textura sin grumos.
- ▶ Verter inmediatamente en las cuatro fuentes la crema catalana y colocar en la bandeja de horno honda que habrá llenado previamente hasta la mitad con agua caliente. **Hornear durante 65 minutos** hasta que quede compacta. Retirar del horno y refrigerar en el frigorífico, preferiblemente durante la noche, pero por lo menos durante 2 horas.
- ▶ *Para hacer los bizcochos al té Earl Grey:* Precalentar el horno a 190 °C y forrar una bandeja de horno con papel de hornear.
- ▶ Agregar el azúcar y los huevos al bol, conectar la batidora de varillas y batir hasta obtener una textura ligera y esponjosa. Desacoplar la batidora de varillas y conectar la batidora en forma de K. Añadir la mitad de la mantequilla y la mitad de la harina y mezclar lentamente.
- ▶ Añadir la harina y la mantequilla restante junto con las hojas de té y mezclar a velocidad lenta hasta que queden bien mezcladas.
- ▶ Verter cucharadas de la mezcla en la bandeja de horno forrada asegurándose de dejar espacio entre cada una. **Hornear durante 10 minutos** o hasta que empiecen a dorarse. Dejar enfriar en una rejilla y espolvorear con azúcar glass.
- ▶ Retirar la crema del frigorífico y espolvorear cada una con una cucharada de azúcar moreno. Caramelizar el azúcar en el grill. Servir con los bizcochos y una taza de té Earl Grey.

CONSEJO DEL CHEF

Pruebe con té Lapsang Suchong para obtener un bizcocho con sabor ahumado. También puede añadir hojas de jazmín y ralladura de naranja confitada.



TARTA DE LIMONCELLO Y LIMÓN CON LAVANDA

COMENSALES	6-8
TIEMPO DE PREPARACIÓN	30 minutos más 1/2 hora de refrigeración
TIEMPO DE COCCIÓN	50 minutos
TEMPERATURA	200 °C
DIFICULTAD	☹☹
UTENSILIOS	Molde de tarta de 20 cm, papel de hornear, bolas de cerámica de hornear, rodillo

HERRAMIENTAS



INGREDIENTES

Para la base:

250 g de harina normal
125 g de mantequilla
125 g de azúcar
1 huevo
Ralladura de 1 limón
1 cucharadita de flores de lavanda

Para el relleno:

5 huevos
180 g de azúcar extrafino
Zumo y ralladura de 5 limones
180 ml de nata para montar
20 ml de limoncello
Hojas de lavanda

PREPARACIÓN

- ▶ Precalentar el horno a 200 °C y engrasar un molde para tartas de 20 cm.
- ▶ *Para la base:* Agregar la harina, la mantequilla, el azúcar, el huevo, la ralladura de limón y la lavanda al bol, conectar el gancho de amasar y amasar a velocidad baja hasta que se convierta en una masa. Retirar del bol, aplanar ligeramente y tapar con film transparente. Refrigerar en el frigorífico durante media hora.
- ▶ Retirar la masa del frigorífico y extender con el rodillo sobre una superficie ligeramente enharinada hasta conseguir un círculo de 5 mm de grosor. Colocar en el molde para tarta de forma que los bordes queden también cubiertos. Colocar papel de hornear sobre la masa y rellenar con las bolas de cerámica de hornear o con arroz y **cocer en el horno durante 10 minutos.**
- ▶ Ajustar el horno a 180 °C, retirar las bolas, recortar la masa que sobresalga por los bordes (en caso necesario) y **hornear durante 10 minutos más.** Retirar del horno y dejar enfriar.
- ▶ *Para el relleno:* Conectar la batidora de varillas y batir los huevos y el azúcar a velocidad baja. Añadir el zumo de limón, la ralladura de limón y el limoncello y batir hasta que quede mezclado.
- ▶ Verter la mezcla en el molde encima de la masa precocinada y hornear durante una media hora o hasta que quede un poco firme.
- ▶ Retirar del horno y espolvorear con azúcar y hojas de lavanda.
- ▶ Dejar enfriar y servir a temperatura ambiente o bien conservar en la nevera durante un máximo de 2 días.



MELOCOTONES ASADOS CON VINO BLANCO, PIMIENTA Y ANÍS ESTRELLADO

COMENSALES	4
TIEMPO DE PREPARACIÓN	5 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	25 minutos
TEMPERATURA	200 °C
DIFICULTAD	🟡
UTENSILIOS	Fuente apta para el horno, cacerola

HERRAMIENTAS



INGREDIENTES

6 melocotones que no estén del todo maduros
 12 granos de pimienta
 2 anises estrellados
 Una pizca de sal
 1 vaina de vainilla partida por la mitad a lo largo
 100 g de azúcar
 50 ml de agua
 100 ml de nata
 125 ml de vino blanco
 Aceite de oliva
 Nata montada para acompañar

PREPARACIÓN

- ▶ Precalentar el horno a 200 °C.
- ▶ Partir los melocotones por la mitad y extraer los huesos. A continuación colocar en una fuente apta para horno la fruta de manera que quede uniforme y con la piel mirando hacia abajo.
- ▶ Conectar la picadora de hierbas/especias compacta y agregar los granos de pimienta y el anís estrellado. Moler a velocidad media hasta que queden pulverizados. Guardar para después.
- ▶ Poner la vaina de vainilla, el azúcar y el agua en una cacerola y calentar a fuego lento hasta que hierva. Remover y cocinar 5 minutos más hasta que obtenga una textura de almíbar. Añadir las especias en polvo y revolver bien. Reservar.
- ▶ Retirar la vaina de vainilla y verter un poco de almíbar por encima de cada melocotón. **Cocinar en el horno durante 25 minutos** o hasta que los melocotones estén blandos pero conserven todavía su forma. Sacar del horno y dejar enfriar unos pocos minutos.
- ▶ Hervir el vino blanco en una cacerola durante un par de minutos.
- ▶ Conectar la batidora de varillas, verter la nata y batir a velocidad alta hasta que se formen picos blandos. Reservar.
- ▶ Desacoplar la batidora de varillas y conectar la batidora en forma de K. Agregar cuatro de las mitades de melocotón en el bol. Ajustar el robot a velocidad media y añadir lentamente el aceite de oliva. Incrementar la velocidad a nivel alto y verter el vino blanco hervido. Mezclar bien de forma que quede una compota.
- ▶ Servir las mitades de melocotón con la compota, el almíbar y la nata montada.

CONSEJO DEL CHEF

Pruebe con albaricoques, peras o incluso sandía para variar un poco. Las especias indicadas combinan muy bien con estas frutas.

REBANAR, RALLAR Y CORTAR



LOS ROBOTS DE COCINA KENWOOD SON ROBUSTOS, POTENTES Y MUY VERSÁTILES.

Tienen salidas de potencia donde puede conectar accesorios adicionales que le permitirán preparar todo tipo de recetas con funciones como batir, rebanar, rallar, picar, moler, prensar y mucho más.



Este capítulo es una guía sobre todos los accesorios adicionales que están disponibles. Además, incluye un recetario. También puede usar los accesorios para otras recetas del libro, de forma que la preparación será más fácil.

**REBANAR, RALLAR
Y CORTAR**
ROSTI DE
PATATAS

106

PICAR Y MOLER
SALCHICHAS DE
CERDO CON VINO
TINTO Y AJO

108

**ACCESORIOS
PARA PASTA**
FUSILLI DE
ESPINACAS

110

ZUMOS
BATIDO DE
ZANAHORIA,
REMOLACHA Y
MELOCOTÓN

112

**ACCESORIOS
DEL BOL**
SORBETE DE
MANGO Y CHILE

114

REBANAR, RALLAR Y CORTAR

LOS ACCESORIOS DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS DE KENWOOD SON IDEALES PARA REBANAR, RALLAR, CORTAR Y PICAR. TODOS LOS ACCESORIOS DE ESTE GRUPO TIENEN SUS PROPIAS ESPECIALIZACIONES Y OFRECEN UNA GRAN VARIEDAD DE AYUDAS PARA TODAS LAS NECESIDADES DE PREPARACIÓN.

CUÁNDO USAR:

PREPARAR VERDURAS / FRUTAS

Para cortar en rodajas / rallar / cortar en juliana / cortar a dados una variedad de verduras duras y blandas, por ejemplo para una ensalada.

QUESO

Para cortar en lonchas / rallar / raspar / cortar a dados diferentes quesos para la preparación de una amplia variedad de platos, como soufflé de queso.

CHOCOLATE Y FRUTOS SECOS

Para rallar o raspar chocolate para una amplia variedad de platos, por ejemplo pasteles.

PARA MÁS
INFORMACIÓN VISITE
KENWOODWORLD.COM



PROCESADOR DE ALIMENTOS

Para cortar o rallar ingredientes directamente en el bol con los 6 discos de acero inoxidable: corte fino, corte grueso, rallado fino, rallado extrafino y corte en juliana. Las cuchillas de acero inoxidable también están incluidas, yo lo eliminaría, no tiene demasiado sentido.



CORTA VERDURAS DE ALTA VELOCIDAD

Para cortar en rodajas o rallar de forma continua a alta velocidad. Ideal para cocinar grandes cantidades de ingredientes. Incluye 7 discos de acero inoxidable: corte fino, corte grueso, rallado fino, rallado grueso, rallado extra fino, corte en juliana fino, corte en juliana grueso.



MÁQUINA DE CORTAR / RALLAR GIRATORIA

Para cortar o rallar a velocidad baja. Ideal para chocolate, queso y frutos secos los cuales necesitan una velocidad más bien lenta para lograr los mejores resultados. Incluye 5 tambores para corte fino, corte grueso, rallado fino / grueso / extrafino.



ACCESORIO DE PICADORA A DADOS

Para cortar a cubos una gran variedad de verduras, frutas, carnes y quesos. Ideal para preparar ensaladas, guisos y guarniciones. Incluye un disco de corte de acero inoxidable y una rejilla para producir cubos de 10 mm x 10 mm.

ROSTI DE PATATAS

COMENSALES	4
TIEMPO DE PREPARACIÓN	10 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	10 minutos

INGREDIENTES

- 2 patatas grandes
- 1 cucharada de harina de maíz o fécula de patata
- 2 cucharadas de mantequilla derretida
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN

- Pelar las patatas.
- Conectar cualquiera de los siguientes accesorios al robot;
 - Procesador de alimentos con el disco de rallado grueso
 - Corta verduras de alta velocidad con el disco de rallado grueso
 - Máquina de cortar/rallar giratoria con el tambor de rallado grueso
- Rallar la patata y guardar en un cuenco.
- Agregar la maizena, la mantequilla, la sal y la pimienta y mezclar bien con una cuchara de madera.
- Moldear en discos planos de unos 8 cm de diámetro y 2 cm de grosor (la mezcla debería permitir hacer 4).
- Calentar una sartén con un poco de mantequilla y freír cuidadosamente durante 4 minutos por cada lado hasta que estén dorados y hechos por dentro.



PICAR Y MOLER

LOS ACCESORIOS PARA PICAR Y MOLER DE KENWOOD SON IDEALES PARA HIERBAS, FRUTOS SECOS Y CAFÉ, ADEMÁS DE TRITURAR CARNE O PESCADO Y MOLER GRANOS, LEGUMBRES Y ARROZ. CADA ACCESORIO TIENE SUS PROPIAS ÁREAS DE ESPECIALIZACIÓN Y PUEDEN OFRECER UNA GRAN VARIEDAD DE AYUDA A LA HORA DE PICAR Y MOLER.

CUÁNDO USAR:

HIERBAS / FRUTOS SECOS

Para picar las hierbas y los frutos secos que usa para cocinar en los fogones o en el horno.

CAFÉ

Para moler granos de café de forma que quede un polvo fino.

CARNE

Picar una gran variedad de carne para usar en diferentes platos o para hacer hamburguesas y salchichas.

CEREALES/LEGUMBRES/ARROZ

Moler los granos y legumbres para hacer harina casera para hornear.



PARA MÁS
INFORMACIÓN VISITE
KENWOODWORLD.COM



PICADORA DE HIERBAS/ESPECIAS COMPACTA

Para picar o moler pequeñas cantidades de ingredientes. Ideal para hierbas, granos de café, comida para bebés, especias y frutos secos. **Incluye 4 frascos de cristal con tapa** para el molido y almacenamiento.



PICADORA DE CARNE

Para picar carne o pescado. Ideal para una amplia variedad de platos, como hamburguesas, lasañas y pasteles de pescado. **Incluye 3 discos de metal** para corte fino, medio o grueso, 2 adaptadores de salchichas y un productor de kebab para preparar platos del oriente medio.



MOLINILLO

Para moler granos y legumbres. Ideal para hacer harina casera para el horno. También es una buena manera de ayudar a controlar las alergias al poder preparar harina sin gluten.

SALCHICHAS DE CERDO CON VINO TINTO Y AJO

COMENSALES 4

TIEMPO 10 minutos, tiempo de
PREPARACIÓN refrigeración: 12 horas

INGREDIENTES

1 kg de carne de cerdo
500 g de grasa de cerdo. Poner en el congelador durante por lo menos una hora
100 ml de vino tinto
3 dientes de ajo machacados
Hojas de 2 ramitas de tomillo picadas finamente
200 cm de piel de salchicha
1 cucharada de sal
Una buena pizca de pimienta

PREPARACIÓN

- Conectar la picadora de carne y acoplar el disco mediano.
- Cortar la carne de cerdo en cubitos y pasar por la picadora de carne. Poner en un bol grande, tapar y guardar en el frigorífico.
- Sacar la grasa que hemos guardado en el congelador y cortar a dados. Pasar por la picadora de carne y añadir a la carne en el frigorífico.
- Sacar la carne y la grasa del frigorífico y añadir el vino tinto, el ajo y el tomillo. Añadir la sal y la pimienta y mezclar bien. Guardar en el frigorífico.
- Desacoplar el disco medio y acoplar el accesorio de hacer salchichas.
- Introducir la piel de salchicha por la boquilla y con el robot a velocidad baja pasar la carne a través del tubo. A medida que se vaya llenando la piel, torcer cada 10 cm, según cómo de largas le gusten las salchichas. Ir apilándolas sobre la superficie de trabajo a medida que vayan saliendo.
- Al finalizar, hacer un nudo en el extremo final. Colocar sobre una bandeja y dejar secar durante una hora. Colocar en el frigorífico durante la noche.



ACCESORIOS PARA PASTA

LOS ACCESORIOS PARA PASTA DE KENWOOD SON IDEALES PARA CREAR PASTA FRESCA CASERA, DESDE HOJAS PLANAS PARA LASAÑA O RAVIOLIS HASTA LOS 12 TIPOS DIFERENTES DE PASTA QUE SE PUEDEN OBTENER CON EL MOLDEADOR DE PASTA, QUE INCLUYEN FUSILLI Y LINGUINE. LA MASA DE PASTA SE PUEDE CONDIMENTAR CON HIERBAS, CONCENTRADO DE TOMATE O ESPINACAS PARA CREAR UNA GRAN VARIEDAD DE PLATOS DE PASTA.

CUÁNDO USAR:

MASA DE PASTA

Para crear hojas planas de pasta o una gran variedad de formas que le permitirán crear el plato de pasta perfecto.

MASA PARA PAN / DULCES

Estirar la masa para hacer hojaldres, galletas, etc.

GALLETAS

Utilizar el elaborador de galletas.



PARA MÁS
INFORMACIÓN VISITE
KENWOODWORLD.COM



ELABORADOR DE PASTA PLANA

Para elaborar pasta plana fresca y controlar su grosor mediante la rueda de ajuste. Ideal para hacer lasaña, raviolis o canelones. Incluye un rodillo para ayudar a pasar la masa de la pasta a través del rodillo.

Cortadores de pasta:

- Cortador de Tagliatelle
- Cortador de Tagliolini
- Cortador de Trenette
- Cortador de Spaghetti



ELABORADOR DE PASTA FRESCA

Para elaborar pasta fresca para una gran variedad de platos. Las pastas finas deben ser servidas con salsas ligeras, mientras que las salsas más espesas son mejores para las pastas más gruesas.

12 MOLDES OPCIONALES

- Bigoli
- Casarecce
- Maccheroni lisci
- Spaccatelli
- Spaghetti quadri
- Pappardelle
- Silatelli
- Linguine
- Fusilli
- Cochigliette
- Bucatini
- Orecchiette

FUSILLI DE ESPINACAS

COMENSALES 4

TIEMPO DE PREPARACIÓN 20 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN 3 minutos

INGREDIENTES

Para la masa de la pasta:

- 500 g de harina de fuerza tipo "00"
- 4 huevos batidos
- 2 cucharadas de agua (en caso que sea necesario)
- Sal para condimentar
- 1 cucharadita de albahaca seca
- 1 cucharadita de orégano
- 1 cucharadita de tomillo seco
- 200 g de hojas de espinacas tiernas
- 50 g de harina

PREPARACIÓN

- Agregar la harina y la sal al bol y conectar el gancho de amasar. Con el robot en marcha a velocidad baja añadir los huevos y el agua hasta que se forme una masa.
- Añadir la albahaca, el orégano y el tomillo al bol y amasar a una velocidad baja durante cinco minutos.
- Retirar la masa del bol y envolver en film transparente. Dejar reposar en el frigorífico durante por lo menos media hora antes de usar.
- Cocinar las espinacas en agua hirviendo durante diez segundos. A continuación retirar del fuego y escurrir con un colador. Dejar enfriar y exprimir el exceso de agua. Picar finamente y reservar.
- Sacar la masa para pasta preelaborada del frigorífico y añadir las espinacas. Agregar más harina si está demasiado húmeda.
- Cortar la masa en ocho trozos i conectar el moldeador de pasta con el disco de fusilli.
- A velocidad baja pasar la masa por el moldeador de pasta y cortarla cada 4 cm hasta agotar toda la masa.
- Añadir un poco de harina y dejar secar media hora antes de cocinar.
- De forma alternativa puede dejarla secar por completo y guardarla en un frasco hermético durante un mes.



ZUMOS

LOS ACCESORIOS DE EXPRIMIR DE KENWOOD SON IDEALES PARA CREAR ZUMOS DE FRUTA FRESCA O VERDURAS. TODOS LOS ACCESORIOS DE ESTE GRUPO TIENEN SUS PROPIAS ÁREAS DE ESPECIALIZACIÓN Y PUEDEN OFRECER UNA GRAN VARIEDAD DE OPCIONES DESDE BEBIDAS SALUDABLES A PURÉS.

CUÁNDO USAR:

BEBIDAS

Para exprimir fruta o verduras para crear zumo fresco.

ZUMO DE CÍTRICOS

Exprimir frutas cítricas para obtener un zumo de frutas fresco.

COULIS

Prensar frutas del bosque para hacer un coulis para acompañar los postres.

ZUMO DE TOMATE

Exprimir para hacer zumo de tomate fresco para usar en una gran variedad de platos.



PARA MÁS
INFORMACIÓN VISITE
KENWOODWORLD.COM



EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS

Puede exprimir frutas cítricas directamente en el bol para obtener un zumo de frutas fresco; ideal para naranjas, limones, limas y pomelos.



LICUADORA METÁLICA

Licuadora de alta velocidad que permite al usuario extraer el zumo de manera rápida y eficiente de frutas y verduras enteras para crear una gran variedad de zumos, bebidas saludables y batidos. **Jarra para el zumo con filtro integrado** para servir el zumo sin pulpa.



PRENSADOR DE FRUTA

El desplazamiento rotatorio lento de este prensador de fruta permite extraer el zumo de frutas del bosque o tomates para obtener zumos sanos, purés y salsas a partir de la pulpa extraída.

BATIDO DE ZANAHORIA, REMOLACHA Y MELOCOTÓN

COMENSALES 4

TIEMPO DE 5 minutos

PREPARACIÓN

INGREDIENTES

4 zanahorias peladas
2 remolachas crudas lavadas
4 melocotones
200 ml de yogur natural

PREPARACIÓN

- Conectar el prensador de fruta e introducir las zanahorias, las remolachas y los melocotones.
- Agregar el yogur, remover y servir con hielo.



ACCESORIOS DEL BOL

KENWOOD OFRECE ACCESORIOS PARA EL BOL PARA CUALQUIER PREPARACIÓN ADICIONAL QUE NECESITE, INCLUIDA UNA HELADORA, UN TAMIZ Y ACCESORIOS PARA HACER PURÉ Y PELAR PATATAS.



PARA MÁS INFORMACIÓN VISITE KENWOODWORLD.COM



HELADORA

Para hacer helados caseros, sorbetes o yogur helado con el bol de la heladora precongelado. Dejar el bol en el congelador durante al menos 24 horas antes de usar. Conectar en el robot y añadir fruta y nata para hacer deliciosos helados frescos. Puede obtener el sabor que desee.



TAMIZ

Tamiz para tomates y fruta para crear conservas, gelatinas y coulis. **Incluye dos opciones de tamiz** para resultados finos y gruesos que también pueden ser utilizados para tamizar harina en las recetas de pasteles.



PELADOR DE PATATAS

Para pelar de forma rápida y sin esfuerzo verduras duras, lo que confiere a la verdura pelada la textura ideal para asar.

SORBETE DE MANGO Y CHILE

COMENSALES 4

TIEMPO DE PREPARACIÓN 10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN 30 minutos

INGREDIENTES

3 mangos pelados y sin hueso
250 g de azúcar
1 chile rojo sin semillas y cortado a rodajas finas
Zumo y ralladura de 1 limón

PREPARACIÓN

- ▶ Conectar la batidora de vaso y agregar el mango, el azúcar, el chile y la lima. Batir a velocidad media hasta que los ingredientes estén mezclados.
- ▶ Desacoplar el accesorio de batidora de vaso y conectar el bol de la heladora.
- ▶ A baja velocidad, verter la mezcla de mango gradualmente en el bol.
- ▶ Dejar batir durante media hora.
- ▶ Se puede comer inmediatamente o guardar en el congelador.



GLOSARIO

ADOBAR

El adobo es la inmersión de un alimento crudo en un preparado con distintos componentes para aportar sabor.

AMASAR

Trabajar la masa de pan para desarrollar el gluten de la harina.

BATIR

Mezclar rápidamente para añadir aire a una mezcla mediante un batidor de varillas.

BICARBONATO DE SOSA

Uno de los productos de que se compone la levadura en polvo.

BRILLANTE

Que emite o refleja luz.

CARBONIZADO

Cocinado hasta que queda ennegrecido.

CHULETAS

Corte de la carne situada justo encima de la costilla de un animal, normalmente ternera o cordero.

COCER A FUEGO LENTO

Cocinar los alimentos y líquidos a fuego lento constante, manteniendo la temperatura por debajo del punto de ebullición.

CONDIMENTAR Y SALPIMENTAR

Agregar condimentos, generalmente sal y pimienta, a un plato para intensificar los sabores.

CORTADO A LA FRANCESA

Una forma de preparar la carne de manera que el hueso sobresalga.

DESGLASAR

Proceso por el cual se humedece una sartén que acaba de ser usada para raspar los trozos de alimentos que se han quedado pegados en la parte inferior. Estos trozos desglasados están repletos de sabores. Al desglasar las partículas cocidas se transforman en una pasta que se puede convertir en una deliciosa salsa.

ESCALDAR / ESCALDADO

Sumergir brevemente los alimentos en agua caliente como verduras, frutas o frutos secos, para ayudar a la hora de quitar la piel, sobre todo en los casos de tomates, almendras o melocotones. También sirve como primera etapa de cocción en numerosos platos.

FILM TRANSPARENTE

Un film transparente y flexible que sirve para recubrir los alimentos durante el tiempo de almacenamiento o de reposo.

GELATINA

Un derivado animal que permite cuajar un líquido. Disponible en polvos o en láminas.

HACER CORTES

Cortar pequeñas ranuras de un trozo de carne para permitir que absorba mejor los sabores.

HARINA CON LEVADURA

Harina a la que le han añadido un agente para facilitar la subida de los pasteles. Puede sustituirse por harina y levadura en polvo.

HARINA DE FUERZA

Harina con un alto contenido en proteínas y gluten. Es ideal para el pan.

INCORPORAR

Método delicado de mezclar una mezcla batida con otros ingredientes cortándolos y plegándolos de forma que la mezcla mantenga su ligereza. Se usa principalmente para soufflés, merengues y masas ligeras de pastel.

INFUSIÓN

Un proceso que se basa en colocar una sustancia en un líquido caliente para extraer el sabor de dicha sustancia.

LEVADURA EN POLVO

Agente de fermentación que consiste en un alcalino, como el bicarbonato de sosa, mezclado con un ácido, normalmente ácido tartárico. Estos producen dióxido de carbono que se expande durante la cocción y hace que suba el pastel.

LEVADURA SECA DE PANADERÍA

La levadura seca (o la levadura seca activa) viene en pequeños gránulos que se deben reconstituir con agua caliente y azúcar; y la levadura seca en polvo (o “de acción rápida”) se vende en sobres y se vierte directamente en el bol de harina. Un ingrediente esencial a la hora de hacer pan.

MOLDE PARA PAN

Molde rectangular de bordes altos para cocer pan o pasteles.

MONTAR

Método para batir una mezcla de grasa y azúcar para obtener una textura ligera y aireada de color pálido. Se utiliza para pasteles y puddings que contienen una gran proporción de grasa. Ayuda a introducir aire.

PICOS BLANDOS / A PUNTO DE NIEVE

Se refiere al proceso en el que se bate la nata o las claras de huevo. Los picos blandos son los que al formarse se desmoronan inmediatamente, mientras que cuando se bate a punto de nieve se forman picos consistentes que se mantienen erguidos de forma que podría girar el bol al revés y el contenido no caería.

PIPERRADA

Típico plato vasco preparado con cebolla, pimientos verdes y tomates salteados aromatizados con pimientos rojos.

PURÉ / COMPOTA

Frutas, verduras, carne o pescado que se han batido, tamizado o triturado hasta obtener una pulpa de textura suave sin grumos.

PURGAR EL AIRE

Amasar la masa de levadura por segunda vez para asegurar una textura uniforme.

QUITAR LA CARNE

Despegar la carne de los huesos.

RALLADURA

La parte externa oleosa de la piel de los cítricos, sin el tejido blanco, que se utiliza para dar sabor.

REDUCIR

Hacer que una salsa o líquido se vuelva más concentrado al hervirlo en una cacerola destapada.

RISOTTO

Un plato italiano de arroz cocinado en mantequilla o aceite con caldo, carne, marisco o verduras y a veces queso parmesano.

ROUX

Una mezcla a partes iguales de grasa y harina que se usa para salsas y sopas espesas.

SALTEAR

Cocinar los alimentos con una pequeña cantidad de grasa que dora rápidamente la comida.

ÍNDICE DE RECETAS

B		L		R	
Baguette	26	Lazos de hojaldre de queso y pimentón dulce	45	Rábano en vinagre y setas con arenque curado dulce	49
Batido de frutas tropicales	59	Limonada	59	Raviolis de calabaza y amaretto con mantequilla de hierbas	79
Batido de zanahoria, remolacha y melocotón	112	M		Risotto de langosta y prosecco	69
Bizcocho de chocolate con helado de caramelo salado	93	Macarons	54	Rosti de patatas	106
Borscht (sopa rusa de remolacha)	65	Magdalenas	12		
Brioche	31	Mango lassi	13	S	
Brownies de chocolate, chile y coñac	47	Masa para pizza	9	Salchichas de cerdo con vino tinto y ajo	108
C		Melocotones asados con vino blanco, pimienta y anís estrellado	103	Salmón curado con remolacha, eneldo e hinojo	81
Carpaccio de atún con salsa verde	73	Merengues con fresas y nata	10	Skillingsboller noruego	42
Cerdo asado con fideos de perifollo, anís y chile	83	Merengues de vinagre balsámico, tomillo y pimienta con fresas a la albahaca	95	Sopa de cebolla francesa	60
Costillar de cordero con costra de hierbas acompañado de verduras asadas y puré de patatas	89	Muffins de lapsang souchong	46	Sopa de gambas y cangrejo	62
Crema aromatizada con bizcochos de té Earl Grey	99	P		Sopa de guisantes y jarrete de cerdo	61
Crepes gruesas con sirope de arce	43	Pan de maíz con comino e hinojo	27	Sopa especiada	64
Croissants y pan con chocolate	41	Pan de masa fermentada	25	Sorbete de mango y chile	114
Crumble de manzana de Pensilvania	49	Pan de pita casero	34	T	
E		Panecillos de mini hamburguesas	35	Tarta de cebolla con queso halloumi a la parrilla	77
Entrecot con puré de berenjenas ahumadas y rúcula	87	Pan naan con cilantro y pimienta	33	Tarta de chocolate con crema de vainilla	50
F		Pan ruso de centeno y melaza	29	Tarta de limoncello y limón con lavanda	101
Frozen Margarita	58	Pan "tigre" con aceite de nuez	28	V	
Fusilli de espinacas	110	Pastel Bundt de yogur, cardamomo y flor de saúco	51	Vieiras asadas a fuego vivo con manzana al curry y aceite de limón	75
G		Pastel de lima y limón	53	Virgin Julep de manzana y naranja	58
Galletas de almendras	8	Pastel de polenta de limón	52		
Ganache de chocolate	11	Pastel de pollo, puerros y jamón york	39		
Gazpacho Blanco	63	Pastel "terciopelo rojo"	55		
Granizado de fresa y frambuesa	59	Pargo rojo con piperrada	91		
Gruyère gougère	44	Pato con espárragos, higos, brotes de guisantes y polenta	85		
		Pisco sour	58		
		Pizza de jamón de Parma, rúcula, alcaparras y parmesano	37		
		Postre helado de jengibre y limón con migas de galletas de jengibre	97		

IDEAS Y NOTAS

Horizontal dotted lines for writing notes on the left side of the page.

Horizontal dotted lines for writing notes on the right side of the page.

Handwriting practice lines on the left side of the page, consisting of 25 horizontal dotted lines.

Handwriting practice lines on the right side of the page, consisting of 25 horizontal dotted lines.

Publicado para Kenwood Ltd.
Edición 2013

Diseño: Pepper Creative
Creación de recetas: Nicholas Ghirlando
Fotografía: Philip Webb
Estilista de alimentos: Nicholas Ghirlando

No se puede reproducir sin permiso.
Todos los derechos reservados.

Si bien hemos tenido el máximo cuidado a la hora de compilar este libro, la editorial no puede responsabilizarse de ningún error, inadvertido o no, que pudiera hallarse o pudiera ocurrir en algún momento futuro debido a los cambios en la legislación o por cualquier otro motivo.

Existe un registro de catálogo CIP disponible para este libro que se puede obtener de la British Library.

ISBN 978-1-907367-36-6