Saboreando la cocina

Con Yessica Guerra

¡Con más de 90 recetas!
Sencillas y para todos los días



Bienvenidos a mi cocina y bienvenidos a este nuestro libro de recetas con mambo, elaborado con mucho cariño para todos vosotros.

En este libro vamos a poder encontrar un recopilatorio de las mejores recetas y las que más os han gustado del canal de *Youtube* para que la tengáis siempre a mano

Para comenzar de lleno, y no podía ser de otra manera que empezar este libro con la primera receta que grabé y compartí con todos vosotros. Se trata del bizcocho jugoso de chocolate con cobertura que tanto os ha gustado.....

Así que empezamos.....



Bizcoho jugoso de chocolate con cobertura.....5
Platos principales.....9
Postres.....73
Bizcohos y tartas.....123
Panes y masas.....147
Picoteos.....161
Pizzas.....175
Helados.....183
Bebidas.....193
Fechas señaladas.....209
Consejos básicos.....221

Bizcocho jugoso de chocolate con cobertura

x8-10

NOTA:
Vamos a necesitar un molde de 20 centímetros

INGREDIENTES

PARA EL BIZCOCHO
-2 huevos L
-280 gr azúcar
-120 ml aceite de girasol
-160 ml leche
-1 cucharadita de esencia de vainilla
-180 gr harina trigo todo uso
-60 gr cacao puro en polvo
-2 cucharaditas de levadura química
-Pizca de sal
-100 ml de agua caliente

PARA LA COBERTURA
-200 ml nata de montar
-200 gr chocolate negro

ELABORACIÓN

1. Comenzamos poniendo las mariposas y seguidamente vamos a añadir los huevos y los vamos a blanquear programándole 5 minutos a velocidad 4.
2. Luego vamos a añadir el azúcar y la vamos a integrar durante 2 minutos a velocidad 4
3. Después vamos a añadir el aceite de girasol y mezclaremos durante 2 minutos a velocidad 4

Usaremos las cuchillas y la mariposa

4. Ahora vamos a añadir la leche y la esencia de vainilla mezclándolo durante 2 minutos a velocidad 4

5. Es el turno de añadir la harina, el cacao, la sal y la levadura química(tamizadas) y lo mezclaremos durante 2 minutos a velocidad 4

6. Por ultimo vamos a añadir el agua caliente y lo mezclaremos de nuevo otros 2 minutos a velocidad 4

7. Ahora la mezcla resultante la vamos a añadir a un molde de 20 cm engrasado o forrado con papel de hornear y lo llevaremos al horno que lo tenemos precalentado a 180 grados, para hornearlo con calor arriba y abajo durante aproximadamente 40-45 minutos

8. Una vez horneado lo dejaremos enfriar para poder desmoldar, y decorarlo con lo que mas nos guste o dejarlo tal cual. En mi caso vamos a cubrirlo con una cobertura de chocolate.

COBERTURA DE CHOCOLATE:

1. Con las cuchillas, vamos a añadir la nata de montar(no es necesario que este fría), y a vamos a calentar programándole 3 minutos ,velocidad 1, 100 grados y potencia al 8

2. ahora añadiremos el chocolate negro y fundiremos programando 2 minutos a velocidad 3, 80 grados y potencia al 5

MONTAJE:

1. Una vez tenemos ambas elaboraciones, vamos a colocar el bizcocho encima de una rejilla y esta encima de una bandeja o un plato lo suficientemente grande para recoger el sobrante de la cobertura.

2. Vamos a ir bañando el bizcocho con la cobertura hasta cubrirlo por completo.

3. Dejaremos enfriar la cobertura , y podemos decorar con lo que mas nos guste,(chocolate rallado, bolitas de chocolate, barritas de choco....etc)



Plato principal

Crema de calabaza

INGREDIENTES

-500gr de calabaza
-100gr de zanahoria
-100gr de cebolla
-100gr de puerro
-200gr de patata
-50ml aceite de oliva
-200ml nata de cocinar
-Sal y pimienta al gusto
-500 ml de agua



ELABORACIÓN

1. Con las cuchillas, añadimos las zanahorias, la cebolla y el puerro y trituramos unos 4-5 segundos al turbo
2. Añadimos el aceite de oliva y sofreímos programándole 6 minutos a velocidad 2, 100 grados y la potencia al 8
3. Añadimos la calabaza, la patata a trozos y el agua y cocinamos durante 30 minutos a velocidad 2, 100 grados y potencia al 8
4. Una vez terminado, vamos a esperar unos 5 minutos para que enfríe un poco para poder triturar
5. Más templado, agregamos la nata, la sal y la pimienta al gusto y programar un triturado de 2 minutos a velocidad progresiva 6-8
6. Probar, rectificar de sal si fuese necesario y servir

Usaremos las cuchillas



Crema de calabacín

INGREDIENTES

-480 gr calabacín
-1 cebolla
-1 puerro
-50 ml aceite de oliva
-200 gr patata
-500 ml agua
-4 quesitos
-Media cucharadita de sal
-Pizca de nuez moscada
-Pimienta molida al gusto

NOTA:
Los quesitos son opcionales, podemos añadir en su lugar, 200 ml de nata de cocinar o leche evaporada.

ELABORACIÓN

1. Con las cuchillas vamos a añadir el puerro , la cebolla y lo vamos a triturar unos 4-5 segundos al turbo.
2. Vamos a añadir el aceite de oliva y vamos a sofreír durante 6 minutos a velocidad 2, 100 grados y potencia al 8
3. Vamos a añadir, el calabacín las patatas y el agua y vamos a cocinar durante 30 minutos a velocidad 2, 100 grados y la potencia al 8
4. Una vez terminado dejaremos enfriar unos 5 minutos para poder triturar.
5. Ahora vamos a añadir los quesitos, la sal, la pimienta y la nuez moscada y vamos a triturar durante 2 minutos a velocidad progresiva 6-8.
6. Rectificamos de sal o pimienta y ya podemos servir.

Usaremos las cuchillas



Pisto

INGREDIENTES

-2 d. de ajo
-300 gr de calabacín
-300 gr de cebolla
-200 gr de berenjenas
-130 gr de pimiento rojo
-130 gr de pimiento verde
-400 gr tomate triturado
-100 ml aceite de oliva
-Sal al gusto



ELABORACIÓN

1. Con las cuchillas vamos a añadir en dos tandas, la cebolla, la berenjena, el calabacín, y los ajos y triturar 15 segundos a velocidad 5. (sacar y reservar)
2. Ahora añadir los pimientos, y triturar 15 segundos a velocidad 5 (sacar y reservar)
3. Con las verduras trituradas, añadimos el aceite y lo calentamos durante 2 minutos a velocidad 0 , 100 grados y la potencia al 10
4. Añadiremos todas las verduras troceadas y cocinaremos durante 25 minutos a velocidad 1, 110 grados y la potencia al 8(sin cubilete)
5. Añadir el tomate y la sal y cocinar durante 22 minutos a velocidad 1, 110 grados y la potencia al 8 (sin cubilete)
6. Servir.

Usaremos las cuchillas



Lentejas con chorizo

INGREDIENTES

-400 gr lenteja pardina
-1 cebolla
-1 pimiento verde
-2 d. de ajo
-1 tomate
-50 ml aceite de oliva
-Media cucharadita de pimentón dulce
-2 zanahorias
-1 patata mediana
-1 hoja de laurel
-1 chorizo
-Pizca de sal, pimienta molida y colorante
-1 pastilla de caldo(opcional)
-800 ml de agua o caldo

NOTA:
Las lentejas deben estar en remojo durante dos horas previas

ELABORACIÓN

1. Con las cuchillas añadir la cebolla, los ajos, el pimiento y el tomate y triturar 6 segundos al turbo.
2. Añadir el aceite y sofreír 8 minutos a velocidad 1, 110 grados y potencia al 8, (los últimos 30 segundos añadir el pimentón dulce)
3. Añadir las zanahorias, las patatas, la hoja de laurel, la sal, la pimienta, la pastilla de caldo, el chorizo y las lentejas escurridas y cocinar durante 40 minutos a velocidad 0, 100 grados y la potencia al 8
4. Comprobar la cocción de la patata, en mi caso programé 20 minutos más a velocidad 0, 100 grados a potencia 8
5. Servir y disfrutarlas

Usaremos las cuchillas



Pollo con almendras

INGREDIENTES

-600gr contramuslo de pollo deshuesado
-100 gr de almendras sin piel
-100 ml de aceite de oliva
-3 d. de ajo
-1 cebolla
-100 ml de agua
-Media cucharadita de especia pilpil, o pimentón picante
-Pimentón picante
-50 ml vino blanco
-15 ml salsa de soja
-3 cucharaditas de maicena



ELABORACIÓN

1. Con las cuchillas, añadir los ajos, la cebolla y picar 20 segundos a velocidad 6
2. Añadir el aceite de oliva y sofreír, a velocidad 1, 100 grados y potencia al 8 durante 8 minutos
3. Cortar el pollo a tiras (grandecitas) y salpimentar
4. Colocar las mariposas (delante de las cuchillas finas) incorporar el pollo y cocinar durante 12 minutos a velocidad 1, 100 grados y la potencia al 7
5. Vamos a añadir la salsa de soja, el agua, la especia pilpil o pimentón picante, el vino y cocina durante 5 minutos a velocidad 1, 100 grados y potencia al 7

Usaremos las cuchillas y mariposas

6. Luego añadiremos la maicena, la miel, y mezclar durante 30 segundos a velocidad 1, 100 grados y potencia al 7
7. Por ultimo añadiremos las almendras y cocinar durante 12 minutos a velocidad 1, 100 grados y la potencia al 8
8. Quitaremos las mariposas y ya lo tenemos listo pata servir



Magro con tomate

INGREDIENTES

-700 gr de magro de cerdo a trozos
-3 d. de ajo
-Una pizca de comino
-7 granos de pimienta negra
-60 ml de aceite de oliva
-100 ml de agua
-1 pastilla de caldo de carne (opcional)
-100 ml vino blanco
-400 gr tomate triturado
-Pizca de sal

NOTA:
Podemos acompañar con un rico arroz blanco básico

ELABORACIÓN

1. Con las cuchillas añadir los ajos el comino y los granos de pimienta y triturar durante 7 segundos a velocidad 6
2. Añadimos el aceite de oliva y sofreímos durante 6 minutos a velocidad 1, 90 grados y potencia al 8
3. Incorporar el magro de cerdo sal-pimentado, el agua, el vino, la pastilla de caldo y cocinar durante 15 minutos a velocidad 1, 100 grados y potencia al 8 (cubilete doblado)
4. Por ultimo vamos a añadir el tomate, la pizca de sal y cocinaremos durante 40 minutos a velocidad 1, 100 grados y potencia al 8(sin cubilete)
5. Ya podemos servir y acompañar de lo que mas nos guste

Usaremos las cuchillas!



Lasaña

INGREDIENTES

-12 láminas de pasta
-150 gr de zanahoria
-80 gr de pimiento verde
-150 gr cebolleta
-500-600 gr carne picada de tu preferencia
-75 ml aceite de oliva
-100 gr bacon
-40 ml vino blanco
-360 gr tomate frito
-600 ml bechamel aprox.
-200 gr queso mozarella
-Sal, pimienta y orégano al gusto



ELABORACIÓN

1. Poner a cocer en una olla con agua las láminas de pasta unos 5 minutos, sacar y reservar
2. En mambo con las cuchillas, poner la zanahoria, el pimiento y la cebolleta y triturar 8 segundos al turbo
3. Añadimos el aceite y sofreír durante 8 minutos a velocidad 1, 100 grados y la potencia al 8
4. Incorporamos el bacon a trozos y cocinar 2 minutos a velocidad 1, 100 grados y la potencia al 8
5. Salpimentar la carne, añadir y cocinar 12 minutos a velocidad 1, 100 grados y la potencia al 8 (sin cubilete)
6. Añadir el vino blanco y reducir 6 minutos a velocidad 1, 100 grados y potencia al 8 (sin cubilete)

Usaremos las cuchillas!

7. Por ultimo añadir el tomate frito, el orégano y mezclarlo todo con la lengüeta.

MONTAJE:

1. En una bandeja apta para horno, pondremos una capa fina de bechamel, encima vamos a colocar las laminas de pasta cocida, y añadiremos el relleno que hemos preparado, cubriremos con una capa fina de bechamel y volveremos a empezar de nuevo, *(lámina, relleno y bechamel)*
2. Por ultimo terminaremos colocándole el queso mozarella y lo llevaremos al horno, que lo teníamos precalentado a 180 grados, unos 5 minutos en gratinar
3. Servir y disfrutar



Albóndigas en salsa de vino

INGREDIENTES



ALBÓNDIGAS

-500 gr carne picada
-25 gr pan
-25 ml leche
-1 huevo L
-1 cucharadita de sal
-2 cucharaditas de perejil
-Pimienta y nuez moscada al gusto
-1 d. de ajo
-3 cucharadas de pan rallado

SALSA

-1 cebolla
-2 d. de ajo
-50 ml de aceite de oliva
-4 cucharadas de tomate frito
-100 ml de vino blanco
-400 ml de agua o caldo de pollo
-1 pastilla de concentrado de carne (opcional)
-1 cucharadita de harina (para espesar)

Usaremos las cuchillas!

ELABORACIÓN

1. Vamos a añadir al la jarra con las cuchillas puestas, el pan el huevo y el ajo y vamos a programas 20 segundos a velocidad progresiva 6-8
2. Añadimos la carne, la sal, la pimienta, nuez moscada y perejil y mezclar durante 30 segundos a velocidad 4
3. Sacar la masa de las albóndigas e ir dándole forma.
4. Una vez dada la forma podemos cocinarlas de dos formas, o las pasamos por una sartén para sellarlas por fuera y luego terminarlas al vapor o al vapor solo. si las quieres a la sartén ahora sería el momento de marcarlas con un poco de aceite de oliva y luego dejarlas en la vaporera y si las quieres al vapor, déjalas preparadas y reservadas en la vaporera.
5. Ahora vamos a preparar la salsa, sin necesidad de lavar la jarra vamos a poner la cebolla, el ajo y el aceite de oliva y lo vamos a triturar todo durante 10 segundos a velocidad 6. Luego vamos a sofreírlo todo programándole 9 minutos a velocidad 2, 110 grados y la potencia al 8(sin cubilete)
6. Ahora añadiremos el tomate, el vino, el agua o caldo, la pastilla de concentrado de carne y la harina y lo vamos a cocinar durante 6 minutos a velocidad 2, 110 grados y la potencia al 6
7. Ahora vamos a quitar la tapa, y colocaremos la vaporera encima de la jarra, y vamos a cocinar la salsa y las albóndigas programándola 20 minutos a velocidad 0, 110 grados y la potencia al 7
8. Una vez finalizado, vamos a esperar unos cinco minutos para triturar la salsa programándole 30 segundos a velocidad progresiva 6-8(repetir el triturado si fuese necesario)
9. En una fuente o cacerola poner las albóndigas y añadir la salsa por encima, ya podemos disfrutarlas.



Guiso con patatas con costilla

INGREDIENTES

-500-600 gr de costilla
o magro de cerdo/ternera
-950 gr patata en trozos
-500 ml de agua o caldo de pollo
-Media cebolla dulce
-1 d. de ajo
-1 pimiento verde
-60 gr de pimiento rojo
-1 zanahoria
-1 hoja de laurel
-50 ml de aceite de oliva
-50 ml de vino blanco
-1 cucharadita de pimentón dulce
-1 cucharadita de pimiento choricero
-Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN

1. Con las cuchillas, vamos a añadir todas las verduras y vamos a triturarlo todo unos 4-5 segundos al turbo
2. Vamos a añadir el aceite de oliva y vamos a sofreir 8 minutos a velocidad 1, 100 grados y la potencia al 8 (cubilete doblado)

Usaremos las cuchillas y mariposas!

3. Vamos a poner las mariposas (delante de las cuchillas finas), y vamos a añadir las costillas sal-pimentadas y vamos a sofreír durante 12 minutos a velocidad 1, 100 grados y la potencia al 8, en el último minutos vamos a añadirle por el vocal el pimentón dulce y el pimiento choricero y dejaremos terminar el tiempo.

4. Ahora vamos a añadirle el vino blanco y vamos a evaporarlo durante 2 minutos a velocidad 1, 105 grados y la potencia al 10.

5. Ahora quitaremos las mariposas y vamos a añadir la hoja de laurel, las patatas (con un poco de sal) y el agua o el caldo y vamos a cocinarlo todo durante 35 minutos a velocidad 0, 100 grados y la potencia al 8,(tener en cuenta que como a mitad de cocción sobre los 18 minutos le vamos a subir la temperatura a 110 grados y potencia al 8 para que nos evapore mas caldo y espese). Para evitar salpicaduras en esta parte de la cocción vamos a colocar el cestillo o un colador.

6. Una vez acabado el tiempo vamos a comprobar que las patatas están cocinadas y si es así ya tendremos el guiso terminado



Solomillo al whisky

INGREDIENTES

-500-600 gr solomillo
-12 d. de ajo enteros y con piel
-150 ml de whisky
-Zumo de medio limón
-70 ml de aceite de oliva
-Sal al gusto pizca de pimienta
-250 ml de agua

NOTA:
Preferiblemente, cocinar con solomillo de cerdo

ELABORACIÓN

1. Lo primero que vamos a hacer es poner una sartén al fuego con un poco de aceite de oliva y un diente de ajo para aromatizarlo y vamos a cortar medallones de solomillo de unos 3 centímetros, y lo iremos poniendo al fuego para sellarlos únicamente por fuera. Lo sacaremos y dejaremos reservado.
2. En mambo, y con la pala de amasado vamos a añadir el aceite de oliva, los ajos y vamos a sofreir durante 8 minutos a velocidad 1,100 grados y la potencia al 9.
3. Ahora añadiremos el agua, el zumo de limón, el whisky, la hoja de laurel, la sal y la pimienta y vamos a programar 10 minutos a velocidad 1, 105 grados y la potencia al 9, (sin cubilete para que evapore)
4. Por último, vamos a añadir el solomillo que teníamos reservado y lo vamos a cocinarlo durante 25 minutos a velocidad 0, 100 grados y la potencia al 9. (Los últimos cinco minutos subir la temperatura a 105 grados y potencia al 9)
5. Servir y disfrutar.

Usaremos las cuchillas





Jibia en salsa

INGREDIENTES

-500-600 gr jibia / sepia
-90 gr de cebolla
-2. d de ajo
-75 gr de almendras
-30 gr de pan
-120 gr de guisantes
-1 hoja de laurel
-100 ml de vino blanco
-400 ml de agua o caldo de pescado
-140 gr de gambas peladas
-Sal y pimienta al gusto
-Pizca de colorante alimentario
-70 ml de aceite de oliva (sofrito de las verduras)
-50 ml aceite de oliva (sofrito jibia/ sepia)

ELABORACIÓN

1. Con las cuchillas vamos a añadir la cebolla, los ajos y el pan y lo vamos a triturar durante 4 segundos al turbo ,luego añadiremos el aceite de oliva para sofreír durante 8 minutos a velocidad 1, 100 grados y la potencia al 7. Como a mitad de cocción añadir las almendras por el vocal y dejaremos terminar el tiempo.

Usaremos las cuchillas y mariposas

2. Una vez sofrito vamos a añadir un poquito del agua de cocción de la receta para poder triturarlo durante 30 segundos a velocidad progresiva 6-8 (sacaremos y reservaremos)

3. Vamos ahora a poner las mariposas y añadiremos el aceite de oliva y la jibia y la vamos a sofreír durante 9 minutos a velocidad 1, 100 grados y la potencia al 7 (sin cubilete)

4. Ahora vamos a añadir el vino blanco y vamos a evaporar durante 3 minutos a velocidad 1, 100 grados y la potencia al 8 (sin cubilete)

5. Añadiremos el sofrito inicial de las verduras que teníamos reservado, el resto de agua o caldo, hoja de laurel, la sal, la pimienta y el colorante alimentario y vamos a cocinarlo durante 20 minutos a velocidad 1, 100 grados y la potencia al 6 (sin cubilete)

6. Una vez finalizado vamos a añadir los guisantes y le vamos a programar 10 minutos a velocidad 1, 100 grados y la potencia al 6, los últimos cinco minutos añadiremos las gambas peladas por el vocal

7. Ya podemos quitar las mariposas, reposar unos cinco minutos y podemos servir y disfrutar de este platazo

Macarrones
con queso estilo americano mac&cheese

INGREDIENTES

-250 gr de macarrones
-40 gr mantequilla
-400 ml de leche
-120 gr queso cheddar
-1 cucharada colmada de harina
-120 gr queso mozzarella
-1 cucharadita de mostaza (opcional)
-Sal y pimienta al gusto
-Pizca de nuez moscada
-Pizca de pimentón dulce

NOTA:
Puedes sustituir los macarrones por caditos y la harina por maicena

ELABORACIÓN

1. Vamos a comenzar cociendo la pasta en una olla, con agua, sal y un chorrito de aceite de oliva, vamos a cocinarlos siguiendo el tiempo de cocción del fabricante.
2. Mientras en mambo con las cuchillas vamos a preparar la salsa, vamos a añadir la mantequilla y la vamos a derretir programando 4 minutos a velocidad 2, 100 grados y la potencia al 6
3. Añadiremos una cucharada de harina y vamos a cocinarla durante 2 minutos a velocidad 2, 100 grados y la potencia al 5
4. vamos a añadir la leche, la sal, pimienta, nuez moscada, mostaza, el pimentón dulce y el queso cheddar y vamos a mezclarlo durante 5-6 segundos a velocidad 6, luego cocinaremos 6 minutos a velocidad 4, 100 grados y la potencia al 5.

Usaremos las cuchillas!

5. Terminado el tiempo, la salsa ya la tendríamos lista. Vamos a añadir los macarrones ya cocinados a una fuente apta para horno y cubriremos con la salsa . Añadiremos el queso mozzarella y lo gratinaremos al horno a 200 grados con el grill unos 10 minutos. Y lo tendríamos listos para comer.



Empanada especial Yessica

INGREDIENTES

MASA

-650 gr harina
-230 ml de agua
-1 cucharadita de levadura química
-1 cucharadita de sal
-70 ml de aceite de oliva
-70 ml de aceite de girasol
-2 cucharadas de vino blanco
-1 huevo batido para pintar

NOTA:
Preferiblemente, la harina debe ser de todo uso tamizada

RELLENO

-Pisto (del canal)
-2 huevos duros

ELABORACIÓN

1. Poner la pala amasadora o mambomix
2. Introducir todos los ingredientes a la jarra y amasar durante 8 minutos a velocidad 3
3. Dejar reposar la masa 5 minutos para poder estirarla con mayor facilidad
4. Preparar una bandeja de horno con papel de hornear y precalentar el horno a 250 grados

Usaremos la pala o mambomix

ELABORACIÓN

5. Partir la bola de masa en dos partes.
6. Estirar una de las mitades ocupando la bandeja del horno, pasarla a la bandeja y rellenar con la mezcla de pisto y huevo.
7. Estirar la otra mitad y cubrir el relleno de la empanada.
8. Decorar con los recortes de masa al gusto
9. Pincelar con el huevo batido y pinchar con un tenedor la superficie para que salga el vapor.
10. Llevar al horno a 250 grados con calor arriba y abajo 10 minutos, luego bajar la temperatura a 180 grados y hornear con calor arriba y abajo 40 minutos.
11. Si a mitad de tiempo a dorado, aconsejo tapar con papel de aluminio hasta terminar la cocción de la empanada
12. Sacar y disfrutarla



Salmorejo cordobés

INGREDIENTES

-50 gr tomate pera
-100 gr de pan
-50 ml de aceite de oliva
-Medio diente de ajo
-5 gr de sal
-2 huevos duros
-Jamón serrano al gusto



ELABORACIÓN

1. Con las cuchillas puestas vamos a añadir el tomate, el ajo, el pan, el aceite, la sal y lo vamos a triturar a 2 minutos a velocidad progresiva 6-8
2. Vamos a sacar el salmorejo, y lo llevaremos al frigorífico para luego consumir fresquito.
3. Solo nos quedaría emplatar, vamos a poner la mezcla de salmorejo, y encima vamos a poner tanto el huevo duro y el jamón serrano , todo picadito y lo tendremos para disfrutar.

Usaremos las cuchillas



Gazpacho andaluz

INGREDIENTES

-500 gr de tomate pera
-45 gr de pepino
-25 gr pimiento verde
-1 d. de ajo
-25 ml aceite de oliva
-175 ml agua fría
-1 cucharadita de sal
-15 ml de vinagre de vino o de manzana
-30 gr de pan

NOTA:
Podemos duplicar las cantidades. El tomate debe estar maduro

ELABORACIÓN

1. Con las cuchillas puestas vamos a incorporar, el tomate, el pimiento, el pepino, el diente de ajo, el pan , el aceite de oliva, el vinagre y la sal y lo vamos a triturar todo durante 40 segundos a velocidad 6
2. Ahora vamos a añadir el agua y lo vamos a triturar durante 2 minutos a velocidad 10
3. Pasado este tiempo ya tendríamos el gazpacho triturado, ahora vamos a pasar la mezcla por un colador para dejar un gazpacho bien fino
4. Dejaremos refrigerar y luego ya podremos tomarlo
5. Serviremos en vamos y lo decoraremos con unas rodajas de pepino y un chorrito de aceite de oliva.

Usaremos las cuchillas



Moussaka de berenjena

INGREDIENTES

-2-3 berenjenas
-400-500 gr carne picada
-100 gr cebolla
-100 gr zanahoria
-360 gr tomate frito
-2 d. de ajo
-40 ml vino blanco
-200 gr queso mozzarella
-Sal, pimienta y orégano al gusto
-50 ml aceite de oliva
200-250 bechamel casera(del canal)

NOTA:
Al peso, son unos 700-750gr de berenjena

ELABORACIÓN

1. Vamos a comenzar cocinando las berenjenas, pondremos la berenjenas en rodajas en una bandeja de horno con papel de hornear, le vamos a añadir un poco de sal y las vamos a hornear a 200 grados con calor arriba y abajo durante 15 minutos.(dejaremos reservadas)
2. En mambo con las cuchillas vamos a añadir, la cebolla, la zanahoria y el ajo y lo vamos a triturar durante 5-6 segundos al turbo
3. Añadiremos el aceite de oliva y vamos a sofreír durante 8 minutos a velocidad 1, 100 grados y la potencia al 8
4. Añadiremos la carne sal-pimentada y vamos a sofreír, durante 12 minutos a velocidad 1, 100 grados y la potencia al 8

Usaremos las cuchillas

5. Ahora es el turno del vino blanco y lo vamos a evaporar durante 5 minutos a velocidad 1, 100 grados y la potencia al 8

6. Por último, vamos a añadir el tomate frito, y el orégano y lo vamos a mezclar durante 1 minuto a velocidad 2 (si añadimos el tomate triturado al natural tenemos que cocinarlo programándole 8 minutos a velocidad 1, 100 grados y la potencia al 8.

7. Ahora vamos a montar la moussaka, pondremos una base de las berenjenas que la teníamos reservada, luego pondremos una capa del relleno, volveremos a poner otra capa de berenjena y otra de relleno. Por último, vamos a poner una capa de bechamel, y queso mozzarella para gratinar

8. Hornearemos a 200 grados con la función de gratinar unos 5-6 minutos o hasta que dore



Costillas a la miel

INGREDIENTES

-500 gr costillas de cerdo
-2 dientes de ajo
-50 ml de miel
-20 ml de aceite de oliva
-Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN

1. Con las cuchillas puestas vamos a añadir los dientes de ajo y lo vamos a triturar unos 4-5 segundos al turbo.
2. Bajaremos el ajo, y colocaremos las mariposas.
3. Ahora vamos a añadir la costilla sal-pimentada, el aceite de oliva y la miel y lo vamos a cocinar programándole 25 minutos a velocidad 1, 100 grados y la potencia al 5(si veis necesario podéis pausar el menú y mover para que toda la carne se haga por igual)
4. Una vez finalizado el tiempo aun quedaría caldito así que vamos a evaporarlo programándole 8 minutos a velocidad 1,110 grados y la potencia al 5
5. Una vez terminado el tiempo podemos servir las costillas y acompañar de lo que más nos guste.

Usaremos las cuchillas y mariposas



Salmón a las finas hierbas con patatas

INGREDIENTES

-2 lomos de 400 gr aprox
-60 ml aceite de oliva
-5 gr de ajo en polvo
-5 gr de hierbas provenzales
-Sal al gusto
-3 cucharaditas de zumo de limón

GUARNICIÓN
-2 patatas medianas
-Sal al gusto
-Orégano al gusto
-1 litro y medio de agua

ELABORACIÓN

1. Vamos a preparar el marinado del salmón.
2. Pasaremos los lomos de salmón en un plato, le añadiremos el aceite de oliva, la sal, el limón, el ajo y las hierbas provenzales. Vamos a impregnar bien el salmón con todos estos ingredientes y lo vamos a dejar reservado mientras preparamos el siguiente paso
3. Vamos a cortar las patatas en trocitos, le añadiremos la sal ,el orégano y mezclaremos. Añadiremos las patatas a la parte honda de la vaporera y la colocaremos encima de la jarra (con el agua), sin tapadera para cocinarlo, programándole 50 minutos a velocidad 0,120 grados y la potencia al 10.

Usaremos las cuchillas

ELABORACIÓN

4. Cuando en el programa anterior nos queden aproximadamente 30 minutos para finalizar vamos a colocar los lomos de salmón.
5. Abriremos la tapa de la vaporera, vamos a poner un trozo de papel de hornear en la bandeja superior de la vaporera, colocaremos el salmón, pondremos de nuevo la tapa y dejaremos que finalice el tiempo.
6. Una vez finalizado el tiempo, ya podemos emplatar y disfrutar de este riquísimo plato.



Pastel de calabacín

INGREDIENTES

-450 gr de calabacín
-120 gr de cebolla
-4 huevos L
-200 gr de queso mozzarella
-50 ml de aceite de oliva
-Sal y pimienta al gusto
-100 gr de Bacon



ELABORACIÓN

1. Con las cuchillas puestas vamos a añadir el calabacín y la cebolla y lo vamos a triturar durante 15 segundos a velocidad 4, luego bajaremos la verdura y vamos a programar 7 segundos a velocidad 5.
2. Vamos a bajar la verdura, añadiremos el aceite y vamos a sofreír durante 6 minutos a velocidad 1 , 100 grados y la potencia al 7
3. Vamos a añadir el Bacon a trocitos , añadiremos la sal, la pimienta y sofreíremos durante 2 minutos a velocidad 1, 100 grados y la potencia al 7 (si al terminar el tiempo vemos exceso de liquido sacaremos y escurriremos todo el líquido y volveremos a poner en la jarra para continuar con el siguiente paso)
4. Ahora es el turno de añadir los huevos(pizca de sal) , el queso mozzarella y lo vamos a mezclar durante 10 segundos a velocidad 4.

Usaremos las cuchillas

5. Vamos a precalentar el horno a 180 grados
6. Pondremos la mezcla del pastel de calabacín, en un molde (típico plum cake) con papel de hornear y lo vamos a llevar al horno, 180 grados con calor arriba y abajo durante 30-35 minutos
7. Una vez horneado, lo vamos a dejar en el molde 5 minutos y luego lo vamos a desmoldar.
8. Podemos cortar porciones y si lo acompañamos de una ensalada o alioli, será una comida redonda.



Bacalao a la vizcaína

INGREDIENTES

-300 gr tomate triturado
-100 gr cebolla
-80 gr pimiento rojo
-30 ml aceite de oliva
-2 lomos de bacalao
-300 gr patata
-1 d. de ajo
-Media cucharadita azúcar
-Sal y pimienta al gusto
-Perejil, tomillo, romero, orégano y pimentón al gusto.

ELABORACIÓN

1. Añadir el ajo, la cebolla y el pimiento y triturar 10 segundos a velocidad 6.
2. Añadir el aceite de oliva y sofreír 6 minutos a velocidad 1 105 grados y potencia al 7
3. Añadir el tomate, el azúcar, sal, pimienta, ponemos la tapa sin el cubilete y preparamos en la vaporera el bacalao.
4. En la parte onda de la vaporera ponemos el bacalao con sal, pimenta, perejil, tomillo, romero y un chorrito de aceite y en la parte de arriba de la vaporera las patatas en rodajas con sal, orégano, pimentón y un chorrito de aceite de oliva.
5. Pondremos la tapa de la vaporera, la pondremos encima de la jarra y vamos a programar, 35 minutos a velocidad 1, 110 grados y potencia al 6
6. Una vez finalizado servir, la salsa de tomate, una cama de patatas y encima el bacalao

Usaremos las cuchillas



Pollo Tikka Masala

INGREDIENTES

MACERADO

-800 gr contramuslo pollo deshuesado
-1 yogur griego
-1 cucharadita sal
-1 cucharadita ajo polvo
-1 cucharadita curry
-Punta cucharadita cúrcuma
-Media cucharadita jengibre
-Media cucharadita comino
-Media cucharadita guindilla molida

SALSA

-200 gr cebolla
-2 d. de ajo
-50 ml aceite de oliva
-200 ml leche de coco
-150 ml tomate frito
-Sal y pimienta al gusto
-Cilantro (decorar)

Usaremos las cuchillas y mariposas!

ELABORACIÓN

1. Poner en un bol todos los ingredientes del macerado del pollo, dejar mínimo una hora o toda la noche en nevera
2. Añadir a la jarra el ajo, la cebolla y triturar 8 segundos al turbo
3. Añadir el aceite de oliva y sofreír 6 minutos a velocidad 1 100 grados y potencia al 7
4. Colocar las mariposas, el pollo y cocinar durante 10 minutos a velocidad 1 105 grados y potencia al 6
5. Añadir el tomate , la leche de coco, sal y pimienta y cocinar 10 minutos a velocidad 1 105 grados y potencia al 6
6. Una vez finalizado dejar reposar unos 5 minutos
7. Acompañar de un arroz blanco básico y disfrutar.



Calamares en salsa

INGREDIENTES

-800 gr calamares
-80 gr de cebolla
-2 d. de ajo
-20 gr de pan
-280 gr de tomate
-300 ml caldo de pescado
-40 ml brandy o coñac
-60 ml vino blanco
-50 ml aceite de oliva
-Sal y pimienta al gusto
-1 hoja de laurel
-Media cucharadita de pimentón dulce
-Puntita de pimentón picante (opcional)

ELABORACIÓN

1. Con las cuchillas puestas vamos a añadir las verduras(cebolla, ajo y tomate) y el pan durante 4-5 segundos al turbo
2. Añadimos el aceite de oliva para sofreír durante 8 minutos a velocidad 1, 100 grados y la potencia al 7. los últimos 30 segundos añadiremos el pimentón dulce y el pimentón picante por el vocal y dejaremos terminar el tiempo.
3. ahora vamos a poner la mariposa, para añadir los calamares en rodajas y vamos a sofreír durante 9 minutos a velocidad 1, 100 grados y la potencia al 7

Usaremos las cuchillas y mariposas

4. Ahora añadiremos el vino blanco y el brandy o coñac y evaporaremos durante 3 minutos a velocidad 1, 100 grados y la potencia al 7
5. Por último, vamos a añadir el caldo de pescado, la hoja de laurel, la sal, la pimienta y lo vamos a programar 30 minutos a velocidad 1, 100 grados y la potencia al 5.
6. Vamos a servir y acompañar de lo que mas nos guste,(en mi caso un arroz básico blanco)



Risotto de setas

INGREDIENTES

-300 gr arroz grano gordo
-180 gr setas
-20 gr de mantequilla
-500 ml caldo de pollo y 200 ml de agua
-25 gr queso parmesano o a vuestro gusto
-60 ml vino blanco
-30 ml aceite de oliva
-150 gr cebolla
-2 d. de ajo
-Sal al gusto

ELABORACIÓN

1. Con las cuchillas puestas vamos a añadir la cebolla y los ajos y lo vamos a triturar durante 4-5 segundos al turbo. (Vamos a sacar las verduras y cambiaremos las cuchillas por la pala (mambomix) y añadiremos de nuevo a la jarra
2. Añadiremos el aceite de oliva y sofreíremos durante 8 minutos a velocidad 1, 110 grados y la potencia al 8,(una vez nos coja la temperatura la bajaremos a 100 grados)
3. Ahora vamos a añadir las setas y las sofreímos durante 6 minutos a velocidad 1, 100 grados y la potencia al 8
4. Vamos a incorporar el arroz, el vino blanco y lo rehogaremos durante 4 minutos a velocidad 1, 100 grados y la potencia al 8

Usaremos las cuchillas y pala o mambomix

5. Terminado el tiempo añadimos el caldo y el agua, la sal y vamos a cocinarlo todo durante 14 minutos a velocidad 1, 100 grados y la potencia al 7 (mas o menos en el ultimo minuto le vamos a añadir la mantequilla y el queso por el vocal)

6. Dejaremos reposar el arroz 2-3 minutos y ya podemos servir en un plato y espolvoreamos con queso rallado



Arroz meloso de marisco

INGREDIENTES

-1 cebolla
-3 d. De ajo
-1 tomate
-1.200 l. De agua
-250 gr de arroz grano gordo
-100 ml aceite de oliva
-1 cucharadita de pimentón dulce
-1 cucharadita de sal
-200 gr gambas peladas
-5 gambones
-5 langostinos

ELABORACIÓN

1. Con las cuchillas puestas añadimos la cebolla, el ajo y el tomate y lo vamos a triturar 6-7 segundos al turbo(lo sacaremos y dejaremos reservado)
2. Vamos a poner las mariposas, añadiremos los gambones y langostinos(con cola y patas cortadas), añadimos el aceite de oliva y vamos a cocinarlos durante 15 minutos a velocidad 1, 110 grados y la potencia al 8
3. Ahora incorporaremos las verduras que teníamos reservadas y lo vamos a sofreir durante 7 minutos a velocidad 1, 100 grados y la potencia al 8
4. Añadimos el pimentón dulce y el agua y cocinamos durante 15 minutos a velocidad 1, 100 grados y la potencia al 8

Usaremos las cuchillas y mariposa

5. Por último, añadiremos el arroz, la sal y cocinaremos durante 15 minutos a velocidad 1 ,100 grados y la potencia al 8 (los últimos 3 minutos añadiremos por el vocal las gambas peladas y dejaremos que termine el tiempo de cocinado)

6. Una vez terminado, vamos a dejar reposar unos 3 minutos y ya podemos servirlo



Berenjenas rellenas de carne

INGREDIENTES

-400 ml de bechamel
-4 berenjenas
-1 cebolla
-2.d. ajo
-500 gr carne picada
-360 gr tomate frito
-100 ml vino blanco
-50 ml aceite oliva
-Sal y pimienta al gusto
-200 gr queso mozzarella

ELABORACIÓN

1. Preparar las berenjenas, las vamos a partir a la mitad, vamos a dar unos cortes, añadiremos sal y un chorrito de aceite y en una bandeja de horno nos la vamos a llevar unos 30 minutos con calor arriba y abajo a 200 grados
2. Mientras en mambo vamos a ir preparando el relleno
3. Añadiremos la cebolla y los ajos y le damos unos 5-6 segundos al turbo
4. Añadimos el aceite de oliva y sofreímos 8 minutos a velocidad 1, 100 grados y la potencia al 7
5. Añadimos el vino blanco y evaporamos durante 3 minutos, velocidad 1, 100 grados y potencia al 6
6. Vamos a incorporar la carne sal/pimentada y vamos a cocinarla durante 8 minutos a velocidad 1, 100 grados y la potencia al 6

Usaremos las cuchillas

7. Ahora será el turno de añadir la carne de la berenjena, sal y pimienta, y el tomate frito y programar 6 minutos a velocidad 1, 100 grados y la potencia al 6
8. Una vez listo todo ya tan solo nos quedaría rellenar las berenjenas con el relleno, cubrir con la bechamel (casera del canal) y queso rallado
9. Llevar al horno a 200 grados con la opción de grill unos 5-6 minutos o hasta que el queso dore



Croquetas de atún

25uds

INGREDIENTES

-500 ml leche
-80 gr mantequilla
-100 gr harina todo uso
-Sal y pimienta al gusto
-200 gr atún escurrido (cuatro latas)
-Pizca nuez moscada
-2 huevos (rebozar)
-Pan rallado (rebozar)
-Aceite (freír)

ELABORACIÓN

1. Vamos a añadir a la mambo la mantequilla y derretir 3 minutos a velocidad 1, 100 grados y la potsalbia al 7
2. Incorporar la harina y cocinar durante 3 minutos a velocidad 1 100 grados y potencia al 4
3. Vamos a añadir la leche, sal , pimienta, nuez moscada y cocinar durante 14 minutos a velocidad 4 100 grados y potencia al 3
4. Una vez lista la masa añadir el atún escurrido, añadir a un cuenco y refrigerar
5. Una vez fría la masa, formar las croquetas, pasarlas por huevo y pan rallado y freír u hornear

Usaremos las cuchillas



Calamares encebollados

INGREDIENTES

-270 gr cebolla
-50 ml aceite de oliva
-1. d ajo
-800 gr calamares
-Sal y pimienta al gusto
-1 cucharadita pimentón dulce
-2 hojas de laurel
-2 cucharaditas de perejil
-2 cucharaditas de maicena disueltas en 50 ml de agua

ELABORACIÓN

1. Añadir la cebolla, ajo y el perejil y triturar durante 5-6 segundos al turbo
2. Añadir el aceite y sofreír durante 6 minuto a velocidad 1 105 grados y la potencia al 6(en el ultimo minutos Añadir El pimentón por el vocal)
3. Poner las mariposas y añadir los calamares, la sal, pimienta, laurel, la maicena disuelta y cocinar 30 minutos a velocidad 1 100 grados y la potencia al 6
4. Dejar reposar unos 3 minutos y disfrutar.

Usaremos las cuchillas y mariposas!



Arroz blanco básico

INGREDIENTES

-175 gr arroz grano largo
-400 ml agua
-25 ml aceite de oliva
-2 d.ajo
-1 hoja de laurel
-Sal al gusto

NOTA:
Se pueden duplicar las cantidades

ELABORACIÓN

1. En la jarra poner el agua, los ajos, el laurel, el aceite y la sal y calentar todo durante 7 minutos a velocidad 0 100 grados y potencia al 10
2. Añadir el arroz y cocinar 16 minutos a velocidad 0 100 grados y potencia al 3
3. Sacar los ajos y el laurel y disfrutar este arroz acompañando los platos que mas os guste.

Usaremos la cuchillas





Salsa boloñesa

INGREDIENTES

-2. d de ajo
-1 cebolla
-50 ml aceite de oliva
-500 gr tomate frito
-Sal , pimienta y orégano al gusto
-450 gr carne picada de su preferencia

ELABORACIÓN

1. Añadir la cebolla y los ajos y triturar unos 7-8 segundos al turbo
2. Incorporar el aceite de oliva y sofreír durante 8 minutos a velocidad 1 110 grados y potencia al 6
3. Añadir la carne sal/pimentada, orégano y cocinarla durante 13 minutos a velocidad 1 100 grados y potencia al 6
4. Por último, añadir el tomate y programar 2 minutos a velocidad 1 100 grados y potencia al 7
5. Una vez listo ya podemos acompañar un montón de platos.

Usaremos las cuchillas



Bechamel

INGREDIENTES

-80gr harina de todo uso.
-75gr mantequilla
-Sal al gusto
-600 ml leche(resultado espesito)
-700 ml leche(resultado ligero)
-Pizca pimienta
-Pizca nuez moscada

ELABORACIÓN

1. Añadir la leche, la mantequilla y calentar durante 4 minutos a velocidad 2 90 grados y potencia al 8
2. Incorporar la harina, la sal, pimienta y nuez moscada y cocinar durante 8 minutos a velocidad 4 100 grados y potencia al 3
3. Una vez finalizado, tenemos una bechamel para poder usar en infinidad de platos.

Usaremos las cuchillas!

Postres

Brookie

INGREDIENTES

x8

NOTA:
Molde rectangular
20x30

BROWNIE

-140 gr chocolate negro
-100 gr chocolate con leche
-100 gr nueces
-180 gr mantequilla
-180 gr azúcar
-3 huevos L
-1 cucharadita esencia de vainilla
-90 gr harina todo uso
-Pizca de sal

COOKIE

-180 gr harina todo uso
-80 gr azúcar
-1 huevo L
-60 gr mantequilla
-1 cucharadita levadura química
-16 gr azúcar vainillado
-100 gr pepitas chocolate
-Pizca de sal

Usaremos las cuchillas!

ELABORACIÓN

1. Vamos a empezar a preparar la parte de la cookie.
2. Vamos a añadir todos los ingredientes menos las chips de chocolate y los vamos a mezclar durante 20 segundos a velocidad 5.
3. Vamos a añadir las chips de chocolate y las mezclaremos durante 5 segundos a velocidad 4
4. Sacaremos la mezcla y dejaremos reservada
5. Ahora prepararemos la masa del brownie
6. Vamos a añadir los chocolates y la mantequilla y lo vamos a derretir durante 3 minutos a velocidad 2 90 grados y la potencia al 8
7. Vamos a dejar enfriar la mezcla durante 5 minutos
8. Ahora incorporaremos el azúcar, los huevos y la esencia de vainilla y mezclaremos durante 1 minutos a velocidad 2
9. Vamos a incorporar la harina, la sal y mezclar durante 1 minuto a velocidad 2 (los últimos 10 segundos a velocidad 4)
10. Sacar toda la mezcla y poner en el molde.
11. Poner por encima la mezcla que teníamos reservada de las cookies, a trocitos hasta cubrir toda la masa del brownie. Añadir algunas cookies más si se desea.
12. Llevar al horno precalentado a 180 grasos con calor arriba y abajo durante 45 minutos





Sobaos de coco

x6-8

INGREDIENTES



-3 huevos L
-100 gr mantequilla fundida
-50 gr harina
-70 gr coco rallado
-150 gr azúcar
-1 cucharadita de levadura química
-Azúcar glas y coco rallado para decorar

ELABORACIÓN

1. Añadir los huevos y el azúcar y blanquear durante 35 seg. A velocidad 4
2. Añadir la mantequilla, el coco y mezclar durante 20 segundos a velocidad 4
3. Añadir la harina y la levadura y mezclar 20 segundos a velocidad 4
4. Añadir la mezcla a un molde rectangular y hornear 180 grados con calor arriba y abajo durante 20-25 minutos
5. Una vez horneado y frio, sacar del molde y cortar en cuadrados, e los pasamos por la mezcla de azúcar glas y coco.

Usaremos las cuchillas



Pastas o galletas de almendras

45gr. gall

INGREDIENTES

-375 gr harina todo uso
-220 gr azúcar
-200 ml aceite de oliva
-Pizca canela
-100 gr almendras troceadas
-Ralladura 1 limón
-Decoración
-Almendras
-1 huevo(pincelar)
-Azúcar para espolvorear
-Galletas con unos 45 gr aprox.

ELABORACIÓN

1. Añadir todos los ingredientes y amasar durante 3 minutos a velocidad 3
2. Sacar porciones de masa, darles forma e ir dejando en la bandeja de horno.
3. Pincelar con el huevo batido, espolvorearle azúcar y poner una almendra en el centro.
4. Hornear cor. el horno precalentado a 180 grados con calor arriba y abajo durante 15-20 minutos

Usaremos la pala o mambormix



Natillas de vainilla

6uds.

INGREDIENTES

-600 ml leche
-120 gr azúcar
-3 huevos L
-1 cucharadita esencia vainilla
-12 gr maicena o 6 gr maicena si se quieren mas ligeras
-Galletas maria para decorar
-Canela el polvo al gusto

ELABORACIÓN

1. Vamos a incorporar todos los ingredientes a la jarra y vamos a programar sin tiempo, velocidad 4, 90 grados y la potencia al 4
2. Cuando veamos que nos a alcanzado los 90 grados(color rojo y el numero fijo) vamos a cocinarlas durante 8 minutos a velocidad 4 90 grados y la potencia al 3
3. Añadir a los vasitos donde vamos a servirlas, colocarle una galleta a cada porción, un poco de canela y refrigerar.

Usaremos las cuchillas



Pudin de pan

x6-8

INGREDIENTES

-4 huevos L
-700 ml leche
-180 gr pan duro
-Piel 1 naranja
-Piel 1 limón
-Rama de canela
- 150 gr azúcar
-Caramelo liquido

NOTA:
Se conserva en nevera
Podemos usar el molde que queramos
Se puede cambiar el pan, por bollería.

ELABORACIÓN

1. Añadir la leche, la rama de canela y las pieles y vamos a infusionar durante 10 minutos a velocidad 1 100 grados y potencia al 6
2. Vamos a quitar las pieles y la rama de canela
3. Añadiremos el pan en trozos y lo vamos a mezclar durante 2 minutos a velocidad 4
4. Ahora es el momento de añadir los huevos y el azúcar y mezclarlo todo durante 4 minutos a velocidad 4
5. Vamos a añadir el caramelo liquido al molde donde lo vayamos a hornear.(en mi caso es un molde de plunk cake)
6. Vamos a precalentar el horno a 180 grados. Pondremos una bandeja con agua.
7. Añadir la mezcla de la jarra al molde con el caramelo y llevarlo al horno encima de la bandeja con agua durante 45-50 minutos a 180 grados con calor arriba y abajo
8. Pasado el tiempo, dejar enfriar para poder desmoldar mejor y disfrutarlo.

Usaremos las cuchillas!

Torta de almendras

x6-8

NOTA:
Molde 20x30

INGREDIENTES

-250 gr harina todo uso
-200 ml leche
-200 gr azúcar
-2 cucharadas de licor de anís
-2 cucharaditas de levadura química
-Pizca de canela en polvo
-Azúcar(para espolvorear)
-200 ml aceite girasol o de oliva suave
-1 cucharada sopera aceite(sofreír)
-120 gr almendras(algunas mas para decorar)

ELABORACIÓN

1. Vamos a añadir las almendras y las vamos a triturar en trocitos durante 8 segundos a velocidad 6 e ir viendo como va quedando.
2. Añadir el aceite para sofreír las almendras y programar 3 minutos a velocidad 1 90 grados y potencia al 10, los últimos 30 segundos añadir el licor de anís por el vocal(sacar todo y reservar)
3. Añadir la harina, el azúcar, el aceite de girasol, la leche, la levadura química y la canela y mezclaremos durante 1 minuto a velocidad 5
4. Vamos a añadir las almendras reservadas a la jarra y mezclaremos con la lengüeta
5. Ahora añadiremos todo al molde, en mi caso rectangular.
6. Vamos a adornar la torta con azúcar espolvoreada y almendras enteras.

Usaremos las cuchillas

7. Hornear con el horno precalentado a 180 grados con calor arriba y abajo con ventilador durante 30 minutos.
8. Cortar en porciones una vez fría y disfrutar





Espuma de fresas

4-5uds

NOTA:
Se pueden duplicar cantidades.
Se puede hacer con otra fruta, salvo melón, sandía o pera: tienen mucho agua y NO montan bien.
Se puede congelar como helado o semifrío.

INGREDIENTES

-150 gr fresas naturales
-80 gr de azúcar o edulcorante
-1 cucharadita zumo de limón
- 1 clara de huevo fría
-Fresas para decorar

ELABORACIÓN

1. Vamos a añadir el azúcar y con las cuchillas durante 10 segundos a velocidad 10 vamos a hacer el azúcar glas
2. Añadiremos las fresas en trozos, el limón y vamos a triturar durante 30 segundos a velocidad 6
3. Vamos a colocar la mariposa, añadiremos la clara y huevo y vamos a montarlo todo durante 3 minutos a velocidad 4
4. Servir en vasitos y decorar con fresa

Usaremos las cuchillas y la mariposa!



Tocino de cielo

x6

NOTA:
Molde de 15x5

INGREDIENTES

-9 yemas L
-1 huevo L
-300 gr azúcar
- 200 ml agua
-Caramelo liquido
-1.5 litros agua

ELABORACIÓN

1. El un cazo preparar un almíbar con el agua y el azúcar. Unos cinco minutos y reservar.
2. Añadir las yemas y batir 20 segundos a velocidad 4.
3. Poner velocidad 3 y añadir por el vocal poco a poco el almíbar.
4. Una vez listo, preparamos el molde con caramelo liquido en el fondo que quepa en vaporera, en mi caso cuadrado.
5. Añadir la mezcla colada y con el agua en la jarra y el molde en la vaporera y sin tapa programar 55 minutos a velocidad 0 120 grados y la potencia al 10
6. Poner el molde en la nevera un par de horas o de un día para otro
7. Desmoldar, cortar en porciones y disfrutar.

Usaremos las cuchillas



Serradura portuguesa

x6

INGREDIENTES

-500 ml nata montar
-220 gr leche condensada
- 200 gr galletas tipo maria
-Galletas para decorar

ELABORACIÓN

1. Añadir las galletas y triturar durante 8 segundos al turbo. Sacar y reservar
2. Poner las mariposas y añadir la nata para semi montarla, a velocidad 3, vamos a ir observando por el vocal.
3. Añadiremos la leche condensada y a velocidad cuatro vamos a terminar de montar la mezcla .Pasar a una manga pastelera
4. En las copas donde vamos a presentarlas, pondremos una capa de galleta, y encima la crema, iremos intercalando capas hasta llenar la copa.
5. Decorar con un trozo de galleta y llevar a la nevera

Usaremos las cuchillas y la mariposa



Galletas bakery levain

13uds

INGREDIENTES

-110 gr harina repostería
-200 gr harina todo uso
-5 gr maizena
-Pizca de sal
-1 cucharadita de bicarbonato
-1 cucharadita de levadura química
-200 gr mantequilla sin sal
-80 gr azúcar
-100 gr azúcar moreno
-2 huevos L
-150 gr chips chocolate
-1 cucharadita esencia vainilla
-100 gr chocolate con leche
-100 gr nueces

ELABORACIÓN

1. Añadir la mantequilla, el azúcar blanco, el azúcar moreno y mezclar durante 1 minutos a velocidad 5
2. Añadir los huevos, y la esencia y mezclar 30 segundos a velocidad 5
3. En un bol mezclar los dos tipos de harina, la maicena, la sal, el bicarbonato y la levadura química
4. Ir añadiendo a la jarra la mezcla del bol y mezclar 15 segundos a velocidad 5

Usaremos las cuchillas

5. Añadir las chips de chocolate, chocolate con leche y nueces y mezclar durante 8 segundos a velocidad 4
6. Sacar porciones de masa de unos 90 gr, formar una bola ligeramente y dejar en la bandeja del horno con papel de hornear.
7. Con el horno precalentado a 190 grados, cocinar las galletas durante 15-18 minutos con calor arriba y abajo
8. Pasar a una rejilla para que enfríen por completo y disfrutarlas

Natillas de coco

6uds

INGREDIENTES

-200 ml nata montar
-400 ml leche coco
-30 gr coco rallado
· 30 gr maicena
-130 gr azúcar
-150 ml leche
-Coco y galletas para decorar

ELABORACIÓN

1. Diluir la maicena en la leche y reservar
2. Añadir en la jarra la leche de coco , la nata, la mezcla diluida de maicena, el azúcar, el coco rallado y programar sin tiempo velocidad 4, 90 grados y potencia al 4
3. Una vez alcanzado la temperatura, (numero rojo y fijo), cocinar las natillas programando 8 minutos a velocidad 4 90 grados y la potencia al 3.
4. Servir en los vasitos individuales, decorar con coco rallado y galleta y refrigerar.

Usaremos las cuchillas



Yogur casero

10uds

NOTA:
Las unidades son de 125gr

INGREDIENTES

-1 litro de leche fresca entera
-125 gr yogur natural sin azúcar
-3 cucharadas soperas de leche en polvo
-60 gr de azúcar
-1 litro de agua (cocción)

ELABORACIÓN

1. Añadir la leche, la leche en polvo, el yogur y programar 10 minutos a velocidad 3 37 grados y la potencia al 2
2. Una vez alcanzada esa temperatura rellenar los frascos donde vamos a fermentar el yogur y colocar el la vaporera
3. Poner el agua de cocción en la jarra y la vaporera con su tapa encima, sin la tapa de la mambo y programar 5 horas a velocidad 0 70 grados y la potencia al 5
4. Una vez pasado el tiempo dejar media hora mas sin abrir la tapa.
5. Luego tapar cada vasito, y refrigerar unas 12 horas para que se absorba el suero si le ha quedado.
6. Disfrutarlos solos o acompañados de lo que mas nos guste.

Usaremos las cuchillas



Arroz con leche

6uds

INGREDIENTES

-700 ml leche
-125 gr arroz grano gordo
-150 gr azúcar
-1 rama de canela
-2 pieles de limón
-Canela en polvo para decorar

ELABORACIÓN

1. Vamos a colocar entre los huecos de la mariposa la piel de limón y la rama de canela y poner encima de las cuchillas
2. Vamos a añadir la leche y la vamos a infusionar durante10 minutos a velocidad 1100 grados y la potencia al 6
3. Luego incorporaremos el arroz y lo vamos a cocinar durante 30 minutos a velocidad 1 90 grados y la potencia al 4
4. Por último, le pondremos el azúcar y programaremos 5 minutos a velocidad 1 90 grados y la potencia al 6
5. Retirar la mariposa y servir el arroz en los vasitos
6. Decorar con un poco de canela en polvo y refrigerar.

Usaremos las cuchillas y la mariposa!



Doowaps

19uds.

NOTA:
Apróx. 40-45gr

INGREDIENTES

-500 gr harina normal
-220 ml leche
-80 gr azúcar
-25 gr levadura fresca de panadero o 8 gr levadura seca panadero
-60 ml aceite de oliva
-2 yemas de hueco L
-1 cucharadita sal
-1 cucharadita esencia vainilla
-150 gr pepitas chocolate
-2 claras huevo L (pincelar)

ELABORACIÓN

1. Vamos a añadir la leche y la vamos a templar durante 2 minutos a velocidad 1 37 grados y potencia al 2
2. Añadir la levadura de panadero y vamos a mezclar 1 minuto velocidad 1 37 grados y potencia al 2
3. Añadiremos la harina, las yemas, el azúcar, el aceite, la esencia, la sal y amasar durante 1 minuto y medio velocidad 3 37 grados y la potencia al 2
4. Sacar la masa a un bol, tapar con film y dejar fermentar hasta doblar su volumen.

Usaremos la pala de amasado o mabomix

5. Una vez la masa fermentada, sacar la masa a la mesa con un poco de harina, rular la masa y sacar porciones de unos 40-45 gr aprox. Cada bollito.
6. Aplastar y estirar con el rodillo cada porción y añadir en el centro un puñadito de chips de chocolate, cerrar la bola para formar el bollito
7. Dejar en la bandeja de horno con papel de hornear.
8. Dejaremos reposar los bollitos 30 minutos mas
9. Luego pincelar con las claras cada bollito, y colocar mas chips de chocolate por la parte exterior del bollito
10. Llevar al horno que teníamos precalentado a 180 grados con calor arriba y abajo durante 12-15 minutos
11. Sacar y dejar enfriar en una rejilla.



Flan de huevo

INGREDIENTES

-450 ml leche
-4 huevos L
-100 gr azúcar
-Caramelo liquido
-800 ml agua de cocción
-Nata montada para decorar

ELABORACIÓN

1. Añadir a la jarra la leche, el azúcar y los huevos y lo vamos a mezclar durante 30 segundos a velocidad 5
2. Vamos a añadir en el fondo del molde caramelo liquido
3. Colocar la mezcla de la jarra en el molde, tapar con papel aluminio.
4. Añadir el agua de cocción en la jarra(sin tapa), colocar encima la vaporera con los flanes dentro y programar 42 minutos a velocidad 0 120 grados y la potencia al 10
5. Pasado el tiempo dejar unos minutos a temperatura ambiente, tapar con otro papel de aluminio y luego refrigerar.
6. Desmoldar, acompañar con un poco de nata montada si se desea y disfrutar

Usaremos las cuchillas!



Galletas craqueladas de limón

21uds

NOTA:
Se pueden hacer igual, pero de naranja

INGREDIENTES

-280 gr harina todo uso
-70 gr mantequilla
-160 gr azúcar glas
-1 huevo L
-1 cucharadita de levadura química
-Ralladura 1 limón
-15 ml zumo de limón
-Pizca sal
-Colorante alimentario amarillo (opcional)
-Azúcar glas (decorar)

ELABORACIÓN

1. Añadir la mantequilla y el azúcar y mezclar durante 4 minutos a velocidad 4
2. Añadir el limón, la ralladura, el huevo y el colorante y mezclar 1 minuto a velocidad 4
3. Incorporar la harina, la levadura, y la sal (tamizadas), y mezclar 30 segundos a velocidad 3
4. Sacar bolitas de la masa del tamaño deseado, pasar cada bolita por azúcar glas y dejar en la bandeja del horno con papel de hornear.
5. Llevar al horno precalentado a 180 grados con calor arriba y abajo durante 10-12 minutos.
6. Sacar y dejar enfriar por completo en rejilla

Usaremos las cuchillas!



Brioche de mascarpone

x6

INGREDIENTES

-400 gr harina todo uso
-35 gr azúcar
-3 gr sal
-1 huevo L
-170 ml leche
-20 gr mantequilla sin sal
-55 gr queso mascarpone
-Azúcar glas para decorar
-12 gr levadura fresca de panadero o 4 gr levadura seca de panadero

ELABORACIÓN

1. Añadir todos los ingredientes menos la mantequilla y amasar durante 4 minutos a velocidad 3
2. Añadir la mantequilla y amasar de nuevo durante 4 minutos a velocidad 3
3. Sacar la masa y dejar fermentar en un bol hasta que doble su volumen
4. Sacar la masa , dividir en 8 porciones y dejar reposar 15 minutos
5. Bolar cada porcion e ir poniendo en el molde de 22 cm, cubriendolo por completo
6. Espolvorear con un colador harina
7. Llevar al horno precalentado 160 grados con calor arriba y abajo durante 15-20 minutos.

Usaremos la pala o mambormix!

8. Sacar y dejar enfriar por completo en rejilla
9. Espolvorear azúcar glas y disfrutar, solo o relleno tanto de dulce como de salado



Natillas de chocolate

x6

INGREDIENTES

-600 ml de leche
-120 gr de azúcar
-3 huevos L
-10 gr de maicena o 5 gr de maicena si se desean más ligeras
-20 gr cacao puro en polvo
-Chocolate rallado para decorar

ELABORACIÓN

1. Añadir todos los ingredientes a la jarra y programar sin tiempo, velocidad 4 90 grados y la potencia al 4
2. Una vez que alcance esos 90 grados(numero rojo y fijo) y cocinarlas durante 8 minutos a velocidad 4 90 grados y la potencia al 3
3. Servir cada vasito con la mezcla y decorar con chocolate rallado.
4. Refrigerar y disfrutar

Usaremos las cuchillas



Donuts

26-28uds

INGREDIENTES

-600 gr harina todo uso
-260 ml leche
-2 huevos L
-14 gr levadura seca de panadero/42 gr levadura fresca de panadero
-100 gr mantequilla
-40 gr azúcar
-8 gr de sal
-8 gr azúcar vainillado
-Aceite girasol (freír)

GLASEADO
-25 ml agua
-100 gr azúcar glas

MEZCLA DE AZÚCAR
-200 gr azúcar
-Media cucharadita sal
-8 gr azúcar vainillado

Usaremos la pala o mambomix

ELABORACIÓN

1. Añadir todos los ingredientes a la jarra y mezclar durante 2 minutos a velocidad 1, luego amasar durante 10 minutos a velocidad 3
2. Sacar la masa a un bol y dejar la masa fermentar hasta doblar volumen
3. Una vez fermentada sacar a la mesa con harina y estirar la masa hasta dejarla como un par de centímetros de grosor.
4. Con un cortapastas de 8 cm sacar los donuts y con una boquilla en centro.
5. Dejar cada donuts en un trozo de papel de hornear
6. Dejar reposar los donuts unos 10-15 minutos
7. Calentar el aceite a fuego medio y freír todos los donuts por ambas caras de uno en uno.
8. Una vez fritos dejar encima de una rejilla
9. Luego rebozar con azúcar, glaseado, chocolate o dejar sin nada para disfrutarlos.



Crema pastelera

INGREDIENTES

-6 yemas huevo L
-100 gr azúcar
-500 ml leche
-50 gr maicena
-2 cucharaditas esencia vainilla

ELABORACIÓN

1. Añadir a la jarra todos los ingredientes a la jarra y vamos a calentar todo, sin tiempo a velocidad 4 90 grados y potencia al 4 (tenemos que alcanzar los 90 grados, asi que tenemos que observar que se ponga rojo el termómetro y se quede fijo el numero)
2. Una vez alcanzado la temperatura, programaremos 8 minutos a velocidad 4, 90 grados y la potencia al 3
3. Pasado el tiempo pasar la crema a un tupper tapado con film en contacto para evitar costra y utilizar en la receta deseada.

Usaremos las cuchillas



Magdalenas de la abuela

12uds

INGREDIENTES

-3 huevos L
-80 ml leche
-150 gr azúcar
-1 cucharadita esencia de vainilla
-170 ml aceite girasol
-1 cucharadita levadura química
-Pizca sal
-210 gr harina todo uso
-1 cucharadita bicarbonato
-Azúcar para decorar

ELABORACIÓN

1. Poner los huevos y el azúcar, el aroma de vainilla, la sal y vamos a blanquear durante 4 minutos a velocidad 4
2. Añadir la leche y mezclar durante 1 minuto a velocidad 4
3. Añadir el aceite y mezclar durante 1 minuto a velocidad 4
4. Añadir la harina, la levadura química y el bicarbonato(tamizado), y mezclar durante 1 minutos a velocidad 4
5. Quitar las mariposas, vamos a pasar la masa a una jarra y llevar a la nevera de media a una hora que enfrie
6. Mientras vamos a precalentar el horno a 220 grados
7. Ir rellenando las capsular de las magdalenas

Usaremos las cuchillas y mariposa!

8. Espolvorear un poco de azúcar y llevar al horno a 200 grados de 12 a 14 minutos con ventilador.
9. Dejar enfriar en rejilla y disfrutarlas.



Susos de crema

10uds

NOTA: Se pueden congelar

INGREDIENTES

-500 gr harina
-60 gr azúcar
-1 cucharadita esencia vainilla
-1 huevo L
-50 gr mantequilla
-100 ml agua
-150 ml leche
-Azúcar para rebozar
-Aceite para freír
-Crema pastelera para rellenar
-25 gr levadura fresca de panadero o 8 gr levadura seca panadero

ELABORACIÓN

1. Añadir todos los ingredientes a la jarra menos la mantequilla y programar 3 minutos a velocidad 3 luego añadir la mantequilla y amasar 8 minutos a velocidad 3
2. Sacar la mas a un bol y dejar fermentar hasta que doble su volumen
3. Una vez fermentada, sacar a la mesa de trabajo, sacar porciones de unos 110 gr aprox, bolear cada porcion
4. Estirar cada porcion con el rodillo y colocar en unos de los extremos la crema pastelera, enrollar la masa para formar el suso y cerrarlo.
5. Dejar reposar unos 20 minutos

Usaremos la pala o mambomix

6. Calentar el aceite a fuego medio, freír de uno en uno hasta que estén dorados por ambas caras.
7. Pasar por azúcar estando aún templados y disfrutar.



Crepes

15uds

INGREDIENTES

-250 gr harina todo uso
-500 ml leche
-2 huevos
-1 cucharada aceite oliva
-Pizca sal
-Mantequilla (engrasar sarten)

ELABORACIÓN

1. Poner todos los ingredientes en la jarra y mezclar durante 40 segundos a velocidad 5
2. Dejar reposar la masa en nevera una media hora
3. Cocinar las crepes.
4. Añadir un poco de mantequilla en una sartén , añadir masa y cocinar por ambos lados.
5. Acompañar de lo que mas nos guste

Usaremos las cuchillas!



Bizcochos y tartas

Bizcocho de calabaza y chocolate

INGREDIENTES

x10

NOTA:
Molde de 22cms
Se puede hacer solo de calabaza

-250 gr calabaza
-3 huevos L
-150 gr azúcar moreno
-200 gr harina todo uso
-110 ml aceite girasol
-20 gr cacao puro en polvo
-2 cucharaditas de levadura química
-Pizca de canela
-Azúcar glas (decorar)

ELABORACIÓN

1. Añadir la calabaza y triturar durante 2 minutos a velocidad 5 (sacar y reservar)
2. Añadir los huevos, el azúcar y blanquear durante 4 minutos a velocidad 4
3. Añadir el aceite, la calabaza y mezclar 1 minutos a velocidad 4
4. Separar la mezcla en dos, y en una de ellas añadir el cacao e integrar con la lengüeta
5. Vamos a añadir las dos masas al molde, por capas, para luego tener un efecto visual bonito.
6. Hornear el bizcocho a 180 grados con calor arriba y abajo unas 40-45 minutos aprox.

Usaremos las cuchillas



Tarta tres chocolates

x10

INGREDIENTES

BASE
-200 gr galletas maria
-100 gr mantequilla

CAPA CHOCOLATE NEGRO
-150 gr chocolate negro
-200 ml nata montar
-200 ml leche
-1 sobre de cuajada
-1 cucharada de azúcar(opcional)

CAPA CHOCOLATE CON LECHE
-150 gr chocolate con leche
-200 ml nata montar
-200 ml leche
-1 sobre cuajada

CAPA CHOCOLATE BLANCO
-150 gr chocolate blanco
-200 ml nata
-200 ml leche
-1 sobre cuajada

NOTA:
Se puede sustituir la cuajada por gelatina neutra, cada capa seria 2 hojas de gelatina neutra o 1 gr de gelatina neutra en polvo.

Molde 22 cm desmontable

DECORACIÓN
-Cacao puro en polvo
-Ralladura de los tres chocolates
-Bolitas de chocolates

Usaremos las cuchillas!

ELABORACIÓN

1. Vamos a añadir las galletas y la mantequilla y triturar durante 10 segundos a velocidad 10
2. Añadir al molde, la mezcla, aplanar y refrigerar.
3. Vamos a hacer la pimera capa que seria la de chocolate negro y todas las capas las haremos igual
4. Vamos a añadir la leche, la nata, la cuajada y programar 3 minutos a velocidad 2 100 grados y la potencia al 7
5. Luego le vamos a añadir el chocolate negro y el azúcar y vamos a programar 3 minutos a velocidad 3 80 grados a la potencia al 4
6. Una vez lista la capa de chocolate añadir encima de la base de galletas, vamos a ayudamos de una cuchara para no agujerear la base de galletas.
7. Refrigerar una media hora y hacer asi las siguientes dos capas, manteniendo el margen de media hora de nevera para que cuaje.
8. Una vez listas todas las capas vamos a llevar la tarta a la nevera unas 8 horas o de un dia para otro
9. Vamos a desmoldar la tarta y ya solo nos quedaria decorarla



Tarta La Viña

x6-8

INGREDIENTES

-500 gr queso crema
-200 gr azúcar
-250 ml nata montar
-3 huevoa L
-1 cucharada harina todo uso

NOTA: Molde 22cm. Se pueden duplicar cantidades.

ELABORACIÓN

1. Añadir el queso crema, el azúcar y lo vamos a mezclar durante 1 minutos a velocidad 5
2. Añadir la nata y mezclar durante 1 minutos a velocidad 5
3. Vamos a incorporar los huevos y vamos a mezclar durante 1 minutos a velocidad 5
4. Por ultimo añadiremos la harina y mezclar durante 30 segundos a velocidad 5
5. Precalentar el horno a 200 grados
6. Añadir la mezcla al molde forrado con papel de hornear, mojado con agua.
7. Llevar al horno a 200 grados con calor arriba y abajo, unos 40 minutos
8. Pasado el tiempo dejar a temperatura ambiente, hasta que enfrie por completo.
9. Una vez fria, habrá bajado y cuajado por completo.
10. Desmoldar la tarta, ir despegando el papel con cuidado.
11. Luego ya podremos llevarla a la nevera.

Usaremos las cuchillas!



Tarta Santiago

x6-8

INGREDIENTES

-250 gr almendra cruda
-4 huevos L
-200 gr azúcar
-Piel 1 limón
-Azúcar glas (decorar)

NOTA:
Molde 22 cm desmontable

ELABORACIÓN

1. Añadir las almendras y triturar durante 10 segundos al turbo (sacar y reservar)
2. Añadir el azúcar, la piel de limón y vamos a pulverizar durante 15 segundos a velocidad 10.
3. Añadir los huevos, y vamos a mezclar durante 3 minutos a velocidad 4
4. Añadir la almendra triturada y mezclar y mezclar durante 3 minutos a velocidad 4
5. Engrasar un molde desmontable
6. Colocar la mezcla en el molde y llevar al horno que teníamos precalentado a 180 grados. Con calor arriba y abajo durante 30 minutos.
7. Desmoldar la tarta y dejar enfriar
8. Una vez fría decorar con azúcar glas, si se desea hacer la cruz característica

Usaremos las cuchillas!



Bizcocho de flan

x8-10

INGREDIENTES

-4 huevos L
-200 gr azúcar
-150 ml leche
-100 ml aceite girasol
-1 sobre preparado flan (65gr)
-200 gr harina todo uso
-2 cucharaditas levadura química
-1 cucharadita esencia vainilla

NOTA:
Molde 22 cm desmontable

ELABORACIÓN

1. Añadir los huevos y el azúcar y blanquear durante 5 minutos a velocidad 4
2. disolver el preparado de flan en la leche tibia
3. Añadir la mezcla anterior a la jarra junto con la esencia y mezclar durante 1 minutos a velocidad 4
4. Añadir el aceite y mezclar 1 minuto a velocidad 4
5. Añadir la harina y levadura (tamizadas) y mezclar 1 minutos a velocidad 3
6. Añadir la mezcla al molde engrasado y hornear con el horno precalentado a 180 grados con calor arriba y abajo durante 45-50 minutos
7. Sacar, desmoldar y dejar enfriar en rejilla
8. Decorar con azúcar glas y disfrutar.

Usaremos las cuchillas y mariposa!



Tarta de zanahoria con frosting de queso

x8-10

NOTA:
Molde 26 cm desmontable

INGREDIENTES

BIZCOCHO

-225 gr harina todo uso
-250 gr azúcar moreno
-250 gr zanahoria
-150 ml aceite girasol
-5 huevos L
-1 clavo olor
-5 gr canela polvo
-Pizca sal
-Pizca nuez moscada
-2 cucharaditas levadura química

FROSTING

-500 ml nata montar
-150 gr azúcar glas
-1 cucharadita esencia vainilla
-250gr de queso crema

ELABORACIÓN

1. Añadir a la jarra con las cuchillas la zanahoria juntos con el aceite, el clavo y triturar durante 2 minutos a velocidad 5 (sacar y reservar)
2. Poner las mariposas y añadir los huevos y montar durante 6 minutos a velocidad 4
3. Añadir el azúcar moreno y mezclar durante 2 minutos a velocidad 4

Usaremos las cuchillas y mariposa

4. Añadir la zanahoria reservada y mezclar 2 minutos a velocidad 4
5. Vamos a añadir todos los ingredientes secos del bizcocho (harina, canela, nuez moscada, sal y levadura) tamizados y vamos a mezclar durante 1 minutos a velocidad 3
6. Añadir toda la mezcla a un molde engrasado y llevar al horno que teníamos precalentado a 180 grados con calor arriba y abajo durante 35-40 minutos.
7. Desmoldar y dejar enfriar en rejilla
8. Vamos a preparar el frosting, con las mariposas vamos a añadir el queso, el azúcar la esencia de vainilla y mezclar durante 2 minutos a velocidad 4
9. Añadir la nata de montar y mezclar 1 minutos a velocidad 4
10. Añadir el frosting a una manga y una vez tengamos el bizcocho frio, partir a la mitad, rellenar y decorar por el exterior



Bizcocho galletas príncipe

x8-10

INGREDIENTES

-500 gr galletas príncipe
-5 huevos L
-200 gr azúcar
-330 ml leche
-160 ml aceite girasol
-2 sobres levadura química (30 gr)
-Azúcar glas(decorar)

NOTA:
Molde 26 cm desmontable

ELABORACIÓN

1. Añadir las galletas y triturar durante 10 segundos al turbo (sacar y reservar)
2. Colocar las mariposas y añadir los huevos, el azúcar y programar 4 minutos a velocidad 4
3. Añadir el aceite, la leche y mezclar 2 minutos a velocidad 4
4. Quitar las mariposas y añadir las galletas trituradas y mezclar durante 30 segundos a velocidad 5
5. Añadir la mezcla a un molde
6. Llevar al horno precalentado a 180 grados con calor arriba y abajo durante 35-40 minutos,
7. Desmoldar y dejar enfriar.
8. Decorar con azúcar glas

Usaremos las cuchillas y mariposa



Tarta de manzana

x8-10

INGREDIENTES

-225 ml leche
-225 gr azúcar
-2 huevos L
-225 gr harina todo uso
-2 cucharaditas levadura química
-Brillo neutro o mermelada
-5 manzanas golden (4 relleno, 1 decorar)

NOTA:
Molde 22 cm desmontable

ELABORACIÓN

1. Añadir la leche, el azúcar y los huevos y mezclar durante 30 segundos a velocidad 5
2. Añadir las manzanas a trozos, la harina y mezclar durante 30 segundos a velocidad 6
3. Añadir le levadura química y mezclar durante 20 segundos a velocidad 5
4. Poner la mezcla en el molde engrasado
5. Decorar la superficie con la manzana en rodajas.
6. Llevar al horno que lo teníamos precalentado a 180 grados con calor arriba y abajo durante 60-65 minutos.
7. Dejar enfriar y luego desmoldar
8. Pintar la superficie con el brillo neutro o mermelada .

Usaremos las cuchillas



Tarta mousse nutella

x8-10

NOTA:
Molde 18 cm desmontable

INGREDIENTES

BASE
-200 gr galletas
-90 gr mantequilla

RELLENO
-220 gr crema nutella
-100 ml leche
-500 ml nata montar
-50 gr chocolate negro
-2 claras huevo
-15 gr gelatina polvo (+ 50 ml agua) o 8 laminas
-35 gr azúcar
-Pizca sal
-Cacao puro en polvo (decorar)

ELABORACIÓN

1. Añadir las galletas y la mantequilla y triturar durante 8 segundos al turbo. Pones en el fondo del molde, aplanar y llevar a la nevera.
2. Colocar las mariposas y añadir las claras y la sal y montar durante 2 minutos a velocidad 4, 37 grados y potencia al 2, luego programar 2 minutos mas a velocidad 4 (sacar y reservar)

Usaremos las cuchillas y mariposa

3. Añadir la nata y montar durante 40 seg. A velocidad 4
4. Mezclar la nata en un bol junto con el merengue. Hidratar la gelatina en agua
5. Añadir a la jarra ahora la leche, la nutella y el chocolate y calentar durante 3 minutos a velocidad 2 80 grados y potencia al 8
6. Añadir la gelatina ya hidratada y disolver durante 1 minuto a velocidad 3 (dejar templar la mezcla)
7. Añadir el relleno poco a poco y mezclando con movimientos envolventes a la mezcla de nata y merengue hasta integrar por completo.
8. Llevar todo al molde que teníamos con la base de galletas y refrigerar unas 6-8 horas o de un día para otro.
9. Desmoldar y decorar con el cacao puro en polvo.



Tarta Red Velvet

x8-10

NOTA:
Se necesita un molde de 20 cms

INGREDIENTES

BIZCOHO

-300 gr harina todo uso
-250 gr azúcar
-250 ml leche
-2 huevos L
-15 gr cacao puro en polvo
-1 cucharadita bicarbonato sódico
-1 cucharadita colorante en gel rojo
-1 cucharadita de vinagre de vino blanco
-120 ml aceite de girasol
-1 cucharadita esencia vainilla
-1 cucharadita zumo de limón

RELLENO

-160 gr azúcar
-160 gr queso crema
-250 ml nata montar
-1 cucharadita esencia vainilla

Usaremos las cuchillas y mariposa

1. Añadir a la leche el zumo de limón y dejar reservada
2. Luego en la jarra colocar las mariposas y añadir los huevos y el azúcar y blanquear durante 4 minutos a velocidad 4
3. Añadir el aceite y la vainilla y mezclar durante 30 segundos a velocidad 4
4. Añadir la mezcla de la leche y mezclar durante 30 segundos a velocidad 3
5. Quitar las mariposas
6. Incorporar la harina, el cacao (tamizadas), y mezclar durante 30 segundos a velocidad 4
7. En un bol añadir el bicarbonato al vino blanco, remover y añadir a la jarra.
8. Incorporar el colorante rojo y mezclar todo durante 30 segundos a velocidad 4
9. Añadir la mezcla al molde engrasado y hornear con el horno precalentado a 180 grados con calor arriba y abajo durante 50 minutos.
10. Desmoldar y dejar enfriar en rejilla
11. Para el relleno añadir a la jarra con las mariposas el azúcar, la esencia de vainilla y el queso crema y mezclar todo durante 1 minutos a velocidad 4
12. Añadir la nata por el vocal y a velocidad 4 vamos a integrarla por completo poco a poco(aprox. Rondará unos 7 minutos)
13. Poner el relleno a una manga pastelera y partir el bizcocho en tres partes iguales, (reservar el copete del bizcocho)
15. Rellenar y cubrir con el relleno. Desmenuzar el copete del bizcocho para decorar por encima del relleno.
17. Guardar en nevera y disfrutar.



Panes y masas

Molletes Antequeranos

10uds

INGREDIENTES

MASA

-600 gr harina todo uso
-10 gr azúcar
-10 gr sal
-350 ml agua
-50 ml aceite oliva



PREFERMENTO

-100 gr harina todo uso
-50 ml leche
-12,5 gr levadura fresca panadero o 4 gr levadura seca de panadero

ELABORACIÓN

1. Vamos a hacer primero la masa prefermento, vamos a añadir todo a la jarra y vamos a programar 2 minutos a velocidad 2 40 grados y potencia al 4
2. Vamos a sacar la masa y la vamos a dejar en un bol con agua templada, taparemos con film, hasta que flote, unos 10-15 minutos para que la levadura se actúe
3. Para la masa final de los molletes vamos a añadir el resto de ingrediente incluido la bola de masa del prefermento que ya tenemos lista y vamos a amasar durante 4 minutos a velocidad 3
4. Sacar la masa a un bol y dejar fermentar hasta que doble su volumen.

Usaremos la pala o mambomix

5. Sacar la masa a la mesa de trabajo con un poco de harina, vamos a bolear un poco vamos a ir cortando porciones de unos 100 gramos (10 unidades)
6. Bolear cada porción y dejar en la bandeja del horno reposando de nuevo hasta que doble de nuevo su volumen.
7. Hornear con el horno precalentado a 180 grados con calor arriba y abajo durante 15 minutos, sacar y dejar enfriar en rejilla



Pan de ajo

INGREDIENTES

2uds

-3 d. de ajo
-1 cucharada de orégano seco
-270 ml agua
-30 ml aceite de oliva
-485 gr harina de fuerza
-1 cucharadita de sal
-2 cucharadas de aceite de oliva para pincelar
-Orégano seco para espolvorear
-25 gr levadura fresca de panadero o 7 gr levadura seca de panadero

NOTA: Se puede congelar y dar otra forma

ELABORACIÓN

1. Vamos a añadir los ajos y los vamos a triturar durante 8 segundos a velocidad 6. Sacar y reservar
2. Vamos a cambiar las cuchillas por la pala
3. Añadir ahora el agua y la vamos a calentar durante 2 minutos a velocidad 1 40 grados y la potencia al 4
4. Añadir la levadura de panadero, y mezclaremos durante 10 segundos a velocidad 2
5. Añadir la harina, el aceite de oliva, el ajo picado, la sal y el orégano y amasaremos durante 2 minutos a velocidad 3
6. Sacar la masa a un bol, tapar con film y dejar reposar hasta que doble su volumen.

Usaremos las cuchillas y la pala o mambomix

7. Pasar la masa a la mesa de trabajo con un poco de harina, amasaremos un poco formando una bola
8. Vamos a dividir la bola para sacar dos panes
9. Bolearemos la masa para darle forma redondeada
10. Pasar a una bandeja de horno con papel de hornear, hacerle unos cortes, pincelar con aceite de oliva y espolvorearle el orégano.
11. Llevar al horno que teníamos precalentado a 180 grados con calor arriba y debajo de 20-25 minutos
12. Dejar enfriar en rejilla y disfrutar



Pan multicereales

INGREDIENTES

4uds

-500 gr harina multicereales
-350 ml agua
-1 cucharadita de sal
-100 gr de semillas
-Agua para pincelar
-100 gr semillas para rebozar
-12,5 gr levadura fresca de panadero o 4 gr levadura seca de panadero



ELABORACIÓN

1. Vamos a añadir todos los ingredientes a la jarra y vamos a amasar durante 5 minutos a velocidad 3
2. Sacar la masa a un bol, tapada con film y dejar fermentar hasta que doble su volumen
3. Sacar la masa a la mesa de trabajo con un poco de harina y dividir la masa en cuatro
4. Formaremos cuatro panecillos enrollándolos y dándole forma, dejar en la bandeja para barritas o en bandeja de horno
5. Vamos a pincelar cada panecillo con agua y pasaremos por la mezcla de semillas para que se queden pegadas.

Usaremos la pala de amasado o mambomix

6. Dejaremos reposar los panecillos para que doblen de nuevo su tamaño.
7. Hacerle unos cortes y llevar al horno precalentado a 200 grados con calor arriba y abajo durante 20-22 minutos (dentro un cuenco con agua, y pulverizar agua)
8. Sacar y dejar enfriar en rejilla



Pan chino

INGREDIENTES

6uds

NOTA:
Se puede congelar

-250 gr harina todo uso
-120 ml agua
-20 gr azúcar
-15 ml aceite girasol
-1 cucharadita de miel
-1 litro agua de cocción
-Aceite de girasol para pincelar y freir
-10,5 gr levadura fresca de panadero o 3,4 levadura seca de panadero

ELABORACIÓN

1. Vamos a añadir el agua, el azúcar, el aceite, la miel y la levadura y vamos a programar 3 minutos a velocidad 2 37 grados y la potencia al 2
2. Añadir la harina y amasar durante 10 minutos a velocidad 3
3. Sacar la masa a un bol, tapada con film, y dejar fermentar hasta que duplique su volumen
4. Pasado el tiempo sacar la masa a la mesa con un poco de harina.
5. Vamos a estirar la masa de forma rectangular y la vamos a pincelar con aceite de girasol y enrollaremos la masa para formar un rulo
6. Dividir el rulo en 6 partes iguales, y dejar cada panecillo en un trozo de papel de horno para dejar fermentar de nuevo

Usaremos la pala de amasado o mabomix

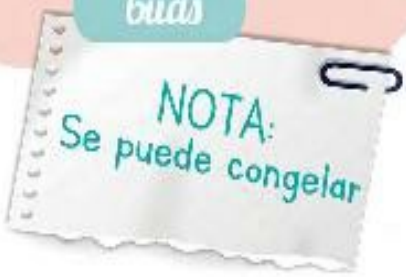
7. Una vez fermentados de nuevo vamos a cocinarlos al vapor. En la jarra colocar el agua de cocción, y calentarla a 120 grados y potencia al 10 hasta que comience a hervir.
8. Poner la vaporera los panecillos y programar una vez que tengamos el agua caliente 10 minutos a 120 grados y potencia al 10. Una vez finalizado el tiempo abrir solo un filo de la tapa de la vaporera, y después de 5 minutos sacar el pan .
9. En un cazo con aceite freír cada panecillo por ambos lados.
10. Sacar a papel absorbente y disfrutarlos.



Pan de aceite

INGREDIENTES

6uds



-500 gr harina todo uso
-300 ml agua
-50 ml aceite de oliva
-1 cucharadita de sal
-21 gr levadura fresca de panadero o 7 gr levadura seca de panadero

ELABORACIÓN

1. Vamos a añadir el agua la vamos a calentar durante 2 minutos a velocidad 2 37 grados y potencia al 2
2. Añadiremos la levadura y mezclaremos durante 10 segundos a velocidad 2
3. añadir la harina, el aceite y la sal y amasaremos durante 3 minutos a velocidad 3
4. Sacar la masa a un bol para dejar fermentar hasta que doble su volumen.
5. Una vez levada la masa la vamos a pasar a la mesa de trabajo con un poco de harina, amasaremos un poco, dejaremos reposar 10 minutos, luego la vamos a pasar a una bandeja de horno con papel de hornear
6. Extender con los mismos dedos, dándole una forma redonda o ovalada, de uno o dos centímetros de grosor.
7. Vamos a pincelar la superficie del pan con aceite de oliva y daremos la forma característica hundiendo los dedos en la masa.

Usaremos la pala de amasado o mambomix

8. Llevar al horno precalentado a 200 grados con calor arriba y abajo de 25-30 minutos.
9. Sacar, dejar enfriar en rejilla y disfrutar.



Pan 100% integral

INGREDIENTES

lud

NOTA:
Se puede congelar y dar otra forma

-500 gr harina 100 % integral
-15 ml aceite oliva
-350 ml agua
-5 gr sal
-21 gr levadura fresca de panadero o 7 gr levadura seca de panadero

ELABORACIÓN

1. Poner todos los ingredientes a la jarra y dar un primer amasado de 2 minutos a velocidad 3
2. Dejar reposar la masa unos 10 minutos, y volver a amasar durante 5 minutos a velocidad 3
3. Dejar la masa reposar en la jarra durante 30 minutos.
4. Aacar la masa a la mesa de trabajo con un poco de harina y darle forma al pan.
5. Dejar el pan en una bandeja de horno con papel de hornear, espolvorear con harina y dejar fermentar de 30-40 minutos.
6. Si a levado en ese tiempo llevar al horno que lo teníamos precalentado a 220 grados, 5 minutos con calor arriba y abajo con ventilado y luego bajar a 200 grados con calor arriba y abajo sin ventilador de 30 -35 minutos.
7. Sacar y dejar enfriar en rejilla

Usaremos la pala de amasado o mambomix



Picoteos

Muffins salados

1ud

INGREDIENTES

-140 gr harina normal
-1 yogur natural
-3 cucharadas aceite oliva
-1 huevo L
-10 gr levadura química
-100 gr queso gouda (o el que mas os guste)
-100 gr jamon york
-Pizca de sal
-Pizca pimienta molida
-Orégano al gusto
-Tomates cherris (decorar)

ELABORACIÓN

1. Añadir el huevo, el aceite y mezclar 1 minutos a velocidad 3
2. Añadir el yogur y mezclar 1 minuto a velocidad 3
3. Añadir la levadura, la harina, pimienta, sal y mezclar 1 minuto a velocidad 3
4. Por ultimo vamos a añadir el queso, el jamon york y mezclar 1 minuto a velocidad 3
5. Rellenar las cápsulas con la mezcla.
6. Decorar por encima con medio tomate cherri y un poco de orégano
7. Llevar al horno que lo teniamos precalentado a 180 grados con calor arriba y abajo durante 20 minutos dejar reposar unos minutos en rejilla y disfrutar.

Usaremos la pala de amasado o mambomix



Perritos calientes

15uds

INGREDIENTES

-380 gr harina todo uso
-90 ml leche
-20 gr azúcar
-Media cucharadita de sal
-15 salchichas
-7 gr levadura seca de panadero o 21 gr levadura fresca de panadero
-60 gr mantequilla
-3 huevos L
-1 huevo para pincelar

ELABORACIÓN

1. Añadir a la jarra la leche , el azúcar y mitad de la mantequilla y programar 3 minutos a velocidad 2 37 grados y potencia al 2
2. Añadir la levadura y los huevos y mezclar durante 40 segundos a velocidad 3
3. Incorporar la sal y la harina y amasar 3 minutos a velocidad 3, y por el vocal incorporar el resto de la mantequilla que nos quedaba.
4. Vamos a dejar la masa en la jarra reposando 45-50 minutos
5. Pasado el tiempo vamos a poner la masa en la mesa de trabajo junto con un poco de harina.
6. Vamos a ir estirando la masa, luego sacaremos tiras de unos dos dedos de grosor.

Usaremos la pala de amasado o mambomix

7. Liar cada tira de masa alrededor de cada salchichas y dejar en una bandeja de horno con papel de hornear
8. Pincelar cada perrito con el huevo batido
9. Llevar al horno precalentado a 200 grados con calor arriba y abajo unos 6-7 minutos.
10. sacar y disfrutarlos.



Guacamole

INGREDIENTES

-2 aguacates medianos
-1 tomate de unos 100 gr
-1 cebolleta
-Hojas cilantro (opcional)
-Zumo medio limón
-Sal al gusto
-3-4 gotas tabasco
-1 cucharada aceite de oliva

ELABORACIÓN

1. Añadir a la jarra la cebolleta, el tomate y el cilantro y triturar 20 segundos a velocidad 6
2. Añadir el agucate, el zumo de limón, el tabasco, el aceite y la sal y mezclar durante 5 segundos a velocidad 6
3. Podemos guardar en nevera, con el hueso del aguacate para que no se oxide y a disfrutar.

Usaremos las cuchillas!



Patatas bravas

INGREDIENTES

-100 gr cebolla
-1 d. De ajo
-50 ml aceite de oliva
-1 cucharada pimenton dulce
-Media cucharada pimenton picante
-1 cucharadita pimiento choricero
-1 cucharada harina
-100 ml caldo de pollo
-700 gr patatas a trozos
-Sal gusto
-500 ml agua
-Aceite para freír

ELABORACIÓN

1. Vamos a añadir la cebolla y el ajo y triturar 10 segundos a velocidad 5
2. Añadir el aceite para sofreírlo durante 6 minutos a velocidad 1 100 grados y potencia al 6
3. Añadir el pimentón dulce, pimentón picante, el pimiento choricero, la harina y cocinaremos durante 2 minutos a velocidad 2 100 grados y potencia al 6
4. Le vamos a añadir el caldo de pollo y vamos a cocinar durante 4 minutos a velocidad 3 100 grados y potencia al 6

Usaremos las cuchillas

5. Dejaremos 2-3 minutos que atempere y luego vamos a triturarla durante 1 minuto a velocidad progresiva 6-8

6. Luego vamos a cocinar las patatas, primeros las vamos a cocer en agua unos 4-5 minutos, sacaremos y luego freíremos a fuego fuerte hasta que estén doradas

7. Vamos a añadir nuestra salsa brava junto con un poco de mayonesa las patatas, un poquito de sal y a disfrutar.



Hummus de garbanzos

INGREDIENTES

-Zumo de medio limón
-60 ml aceite de oliva
-1 d. de ajo
-1 cucharadita de sal
-1 cucharada de tahini
-70 ml agua
-Media cucharadita pimentón dulce
-Media cucharadita de comino
-400 gr garbanzos cocidos

ELABORACIÓN

1. Añadir a la jarra todos los ingredientes y programar 1 minutos a velocidad progresiva 6-8
2. Sacar y directamente disfrutar con palillos de pan o verduras frescas.

Usaremos las cuchillas



Nuggets de pollo

23uds

NOTA:
Se puede congelar en crudo

INGREDIENTES

-500 gr pechuga de pollo
-100 gr queso rallado
-2 quesitos (opcional)
-Media cucharadita de sal
-2 cucharadas de pan rallado
-Huevo y pan rallado para rebozar

ELABORACIÓN

1. Añadir a la jarra el pollo, la sal y vamos a triturar durante 15 segundos a velocidad 9
2. Vamos a añadir el pan rallado y el queso y mezclar 15 segundos a velocidad 8
3. Sacar la masa y darle el tamaño deseado a nuestros nuggets
4. Pasar por huevo y pan rallado y freír u hornear y disfrutarlos

Usaremos las cuchillas



Pizzas

Masa básica de pizza

2uds

INGREDIENTES

-400 gr harina todo uso
-200 ml agua
-50 ml aceite de oliva
-1 cucharadita de sal
-25 gr levadura fresca de panadero o 8 gr levadura seca de panadero

ELABORACIÓN

1. Añadir todos los ingredientes a la jarra y amasar durante 8 minutos a velocidad 3
2. Sacar la masa aun bol y dejar fermentar hasta que duplique su volumen
3. Dividir la masa en dos, para hacer dos pizzas
4. Rellenar al gusto y disfrutarlas

Usaremos la pala de amasado o mambomix



Masa estilo Domino's

2uds

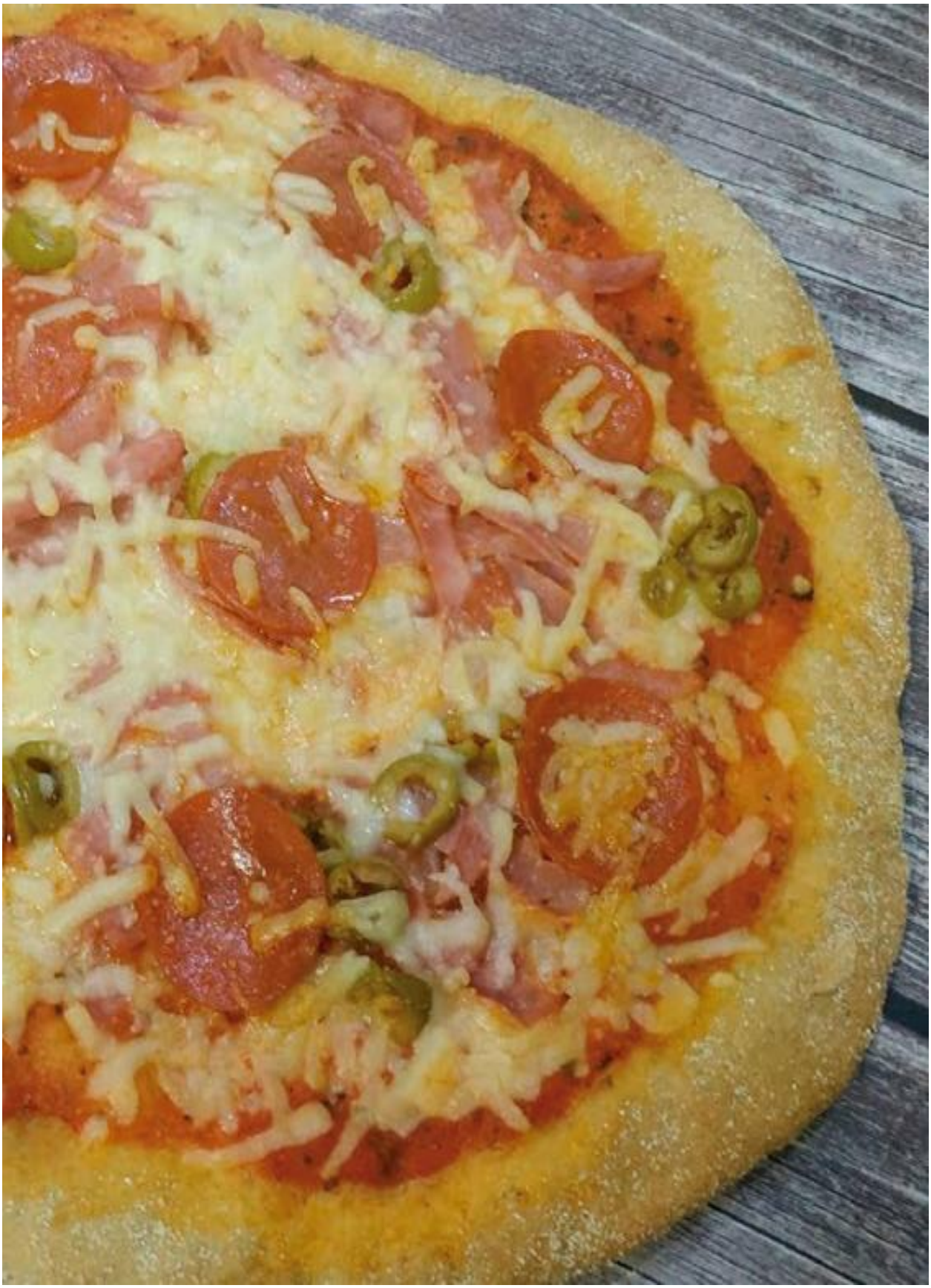
INGREDIENTES

-330 gr harina todo uso
-60 gr harina de maiz precocida
-Media cucharadita de bicarbonato
-Media cucharadita de cebolla en polvo
-235 ml de agua
-1 cucharadita de azúcar
-1 cucharadita de sal
-2 cucharadas de aceite de oliva
-25 gr de levadura fresca de panadero o 8 gr de levadura seca de panadero
-Media cucharadita de ajo en polvo
-Sémola de trigo para estirar

ELABORACIÓN

1. Vamos a añadir todos los ingredientes a la jarra y vamos a amasar durante 8 minutos a velocidad 3
2. Sacar la masa a un bol tapado y dejar fermentar hasta que doble su volumen
3. Pasado el tiempo sacar la masa, dividir la masa y dejar reposar la masa 30 minutos.
4. Estirar con sémola de trigo para darle un punto crujiente.
5. Rellenar al gusto y hornear.

Usaremos la pala de amasado o mambomix



Masa estilo Telepizza

2uds

INGREDIENTES

-400 gr harina todo uso
-100 gr semola de trigo
-21 gr de levadura fresca de panadero o 7 gr levadura seca de panadero
-250 ml agua
-1 cucharadita azúcar
-2 cucharaditas de sal
-50 ml aceite de oliva
-Sémola de trigo para estirar la masa

ELABORACIÓN

1. Vamos a añadir todos los ingredientes a la jarra y vamos a amasar durante 8 minutos a velocidad 3
2. Sacaremos la masa a un bol tapado y dejaremos fermentar hasta que la masa doble su volumen.
3. Pasado el tiempo vamos a sacar la masa a la mesa de trabajo, dividiremos en dos la masa
4. Añadir semola de trigo en la mesa de trabajo para estirar.
5. Rellenar al gusto y hornear

Usaremos la pala de amasado o mambomix



Helados

Helado de chocolate estilo Hägens-Dazs

INGREDIENTES

-250 ml nata montar fria
-1 cucharada leche condensada fria
-20 gr cacao puro en polvo
-140 gr azúcar o edulcorante
-2 yemas L
-Nata montada, fideos de chocolate y barquillos para decorar

ELABORACIÓN

1. Vamos a añadir todos los ingredientes a la jarra y vamos a montarlo todo durante 1 minuto a velocidad 4
2. Vamos a observar la masa y si la veis aun liquida le podemos dar unos 20 segundos mas a velocidad 4. vigilad que no se os pase y se os vaya a cortar la mezcla
3. Añadir la mezcla a un tupper para llevarlo al congelador de un dia para otro
4. Servir y decorar con los toppings que mas os gusten

Usaremos las cuchillas y mariposa!



Helado de turrón

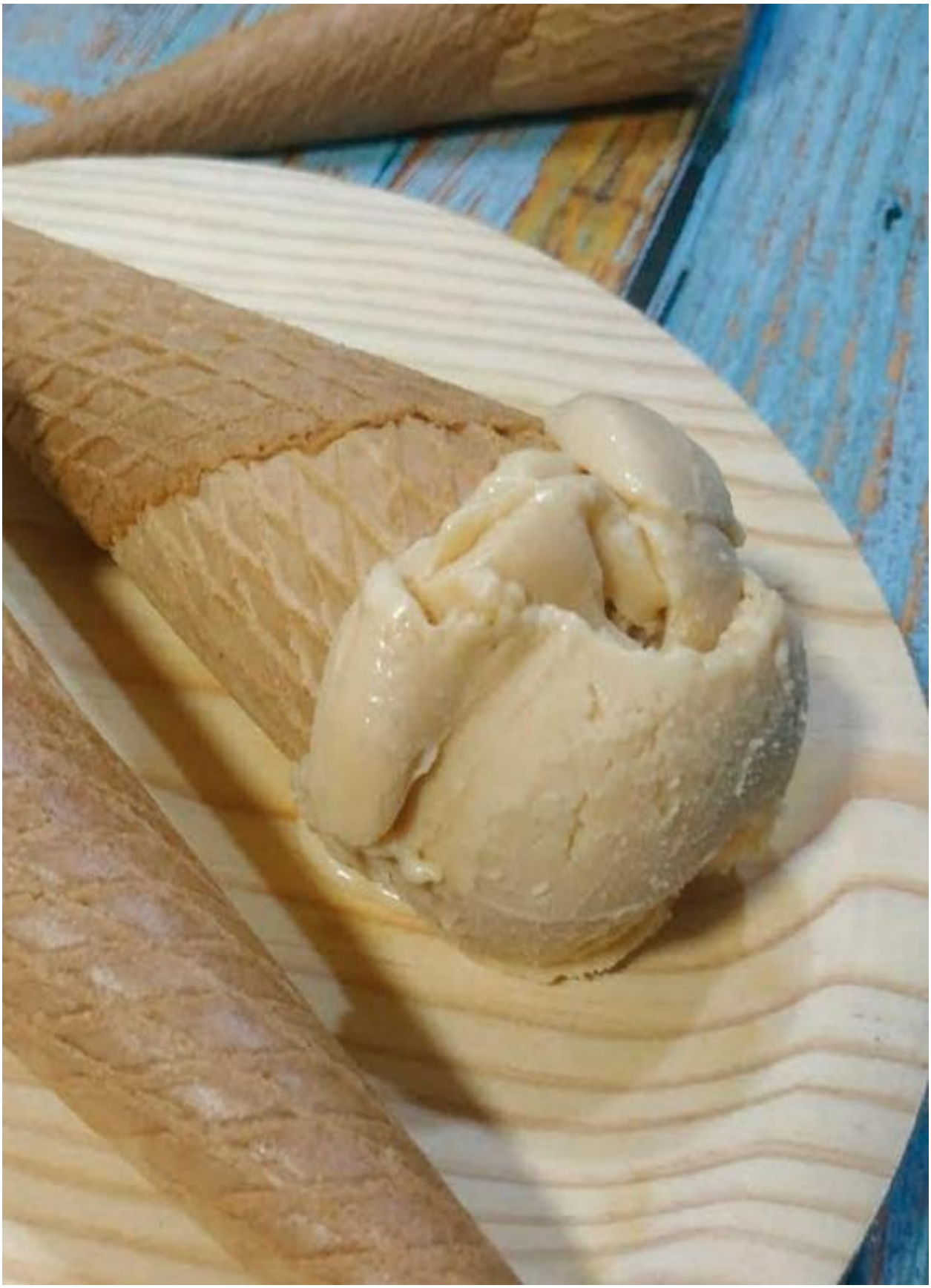
INGREDIENTES

-500 ml nata montar
-70 gr azúcar
-2 yemas de huevo L
-250 gr turron blanco Jijona
-1 cucharada de leche condensada
-Toffee de caramelo para decorar

ELABORACIÓN

1. Añadir a la jarra 300 ml de la nata y montar de 30-40 segundos a velocidad 4. Sacar y reservar
2. Añadir el turrón, el azúcar, el resto de nata (200 ml) y la leche y triturar durante 20 segundos a velocidad 5
3. Ahora vamos a calentar la mezcla programando 4 minutos a velocidad 2 90 grados y la potencia al 5
4. Dejar atemperar la mezcla 5 minutos y luego añadirle las yemas e integrar 2 minutos a velocidad 3
5. Mezclar todo poco a poco con movimientos envolventes con la nata del primer paso.
6. Pasar toda la mezcla del helado a un tupper y congelar. Remover las dos primeras horas cada 30 minutos para evitar que cristalice. Luego congelar de un dia para otro
7. Servir el helado con el topping que mas os guste.

Usaremos las cuchillas y mariposa



Helado de stracciatella

INGREDIENTES

-250 ml nata montar
-200 ml leche
-85 gr azúcar
-40 gr azúcar invertido
-3-4 gotas esencia vainilla
-20 gr leche en polvo
-85 gr chocolate negro postres

ELABORACIÓN

1. Añadir todos los ingredientes a la jarra menos el chocolate y vamos a calentarlo todo durante 3 minutos a velocidad 2 60 grados y la potencia al 6
2. Pasar la mezcla a un tupper y congelar de un dia para otro
3. Cortar el trozos a cuchillo el chocolate y reservar.
4. Sacar el helado y cortar en trozos, añadir a la mambo para mantecarlo programándole 25 segundos a velocidad 6, una vez cremoso le vamos a añadir el chocolate que teníamos reservado, mezclar con una lengüeta y llevar de nuevo al congelador un par de horas o de un dia para otro.
5. Servir nuestro helado y disfrutar

Usaremos las cuchillas!



Helado de cheesecake

INGREDIENTES

-200 gr queso crema
-250 gr leche condensada
-1 cucharadita esencia vainilla
-250 ml nata montar
-140 gr mermelada de fresa
-8 galletas maria
-Galletas maria, barquillos y sirope de fresa para decorar

ELABORACIÓN

1. Triturar en una bolsita las galletas y dejar reservadas.
2. Añadir en la jarra con las mariposas el queso crema, la leche condensada, la esencia de vainilla y vamos a mezclar durante 2 minutos a velocidad 4
3. Vamos a añadir la nata y vamos a montar todo 1 minutos a velocidad 4
4. Vamos a quitar la mariposa y vamos a añadir las galletas y la mermelada de fresa y mezclar con la lengüeta.
5. Vamos a llevar la mezcla del helado a un tupper y llevaremos al congelador hasta que congele por completo
6. Sacar porciones de helado, decorar con lo que mas os guste y disfrutar.

Usaremos las cuchillas y mariposa!



Bebidas

Piña colada

3copas

INGREDIENTES

-350 gr piña
-350 gr cubitos hielo
-100 ml ron blanco
-400 ml leche coco
-150 gr azúcar

ELABORACIÓN

1. Añadir el hielo, la piña y el azúcar y triturar durante 1 minutos a velocidad progresiva 6-8
2. Añadir la leche de coco y el ron blanco y mezclar durante 10 segundos a velocidad 4
3. Servir las copas y decorarlas con coco rallado y algún trocito de piña

Usaremos las cuchillas



Crema de Baileys

500ml

INGREDIENTES

-80 ml whisky
-80 ml café
-1 cucharadita cacao puro en polvo
-50 ml leche
-370 gr leche condensada
-1 cucharadita esencia vainilla

ELABORACIÓN

1. Vamos a añadir todos los ingredientes a la jarra y mezclar durante 30 segundos a velocidad 5
2. Añadir la mezcla a una botella para poder refrigerar.
3. Agitar, servir y tomar bien fresquito.

Usaremos las cuchillas



Horchata de nuez

1500ml

INGREDIENTES

-1 litro de agua
-1 rama de canela
-80 gr azúcar
-350 ml leche evaporada
-130 gr nueces(en mi caso nueces de pecan)

ELABORACIÓN

1. Poner en remojo las nueces unas 8 horas, luego colar lavar y añadir a la jarra
2. Incorporar el agua, el azúcar, la canela y la leche evaporada y mezclar todo durante 2 minutos en velocidad progresiva 6-10
3. Vamos a colar la mezcla con una tela de algodón.
4. Pasar la mezcla final a una botella para poder refrigerarla y tomar fresquita
5. Agitar, servir y disfrutarla.

Usaremos las cuchillas



Granizado de limón

2copas

INGREDIENTES

-150 ml zumo de limón
-150 ml agua
-140 gr azúcar
-350 gr hielo
-Rodajas de limón y hojas de hierbabuena para decorar

ELABORACIÓN

1. Vamos a añadir el azúcar y la vamos a hacer glas programando 10 segundos a velocidad 10
2. Añadir el zumo de limón, el agua y los hielos y triturar todo durante 40 segundos a velocidad 10
3. Servir en las copas y disfrutar al momento

Usaremos las cuchillas



Frappelatte

2copas

INGREDIENTES

-80 ml café
-200 gr hielo
-250 ml leche
-70 gr azúcar
-Nata montada y cacao puro en polvo para decorar

ELABORACIÓN

1. Añadir todos los ingredientes a la jarra y mezclar durante 4 minutos a velocidad 4
2. Servir en las copas, decorar con la nata montada, un poco de cacao puro en polvo y disfrutar.

Usaremos las cuchillas



Batido de moka

2jarritas

INGREDIENTES

-500ml leche
-1 cucharada cacao puro en polvo
-50 gr azúcar
-60 ml café
-175 gr helado chocolate
-Sirope de chocolate, nata montada, chips de chocolate para decorar

ELABORACIÓN

1. Añadir a la jarra todos los ingredientes y mezclar durante 30 segundos a velocidad 5
2. Servir en las jarritas teñidas con el sirope, decorar con la nata montada y las chips de chocolate y disfrutar.

Usaremos las cuchillas!



Smoothie de plátano y arándanos

2jarritas

INGREDIENTES

-1 plátano
-150 gr arándanos
-1 yogur natural griego
-350 ml leche
-1 cucharadita de miel (opcional)

ELABORACIÓN

1. Añadir los arándanos, el plátano, la leche, el yogur y la miel y triturar todo 1 minutos a velocidad 6
2. Servir en las jarritas y disfrutar al momento.

Usaremos las cuchillas



Fechas señaladas

Roscón de Reyes

INGREDIENTES

PREFERMENTO

-250 ml leche tibia

-25 gr levadura fresca de panadero o 7 gr levadura seca de panadero

-3 cucharadas de harina de la masa final

MASA FINAL

-650 gr harina fuerza

-120 gr azúcar

-25 gr levadura fresca de panadero o 7 gr levadura seca de panadero

-10 gr de sal

-2 huevos L

-1 yema (la clara para pincelar)

-2 cucharaditas de agua o esencia de azahar

-1 cucharadita de miel

-Ralladura de 1 naranja

-120gr de mantequilla

RELLENO

-500 ml de nata vegetal

-160 gr azúcar

DECORACIÓN

-Frutas escarchadas, almendra laminada y azúcar glas para decorar

Usaremos la mariposa y la pala de amasado y mambomix

ELABORACIÓN

1. Añadir en un bol los ingredientes del prefermento, mezclar con unas varillas y dejar reposar unos 10-15 minutos para que se active la levadura.
2. Luego en la jarra añadir los ingredientes de la masa final junto con el prefermento y amasar todo durante 10 minutos a velocidad 3
3. Pasado el tiempo programar de nuevo otro amasado de 10 minutos a velocidad 3.
4. Dejar reposar la masa en la jarra durante 15 minutos.
5. Sacar la masa a la mesa ayudándonos con aceite, vamos a bolearla, y haremos un agujero central, dandole un poco de tension para que se abra y darle forma al roscon.
6. Pasar a una bandeja de horno con papel de horno.
7. Pincelar con la clara, y decorar con la fruta escarchada y las almendras.
8. Dejar reposar la masa para que fermente de nuevo y casi duplique su tamaño.
9. Justo antes de llevar al horno rociar por encima con azúcar y hornear con el horno precalentado a 180 grados con calor arriba y abajo durante 20 minutos.
10. Dejar enfriar por completo antes de rellenar.
11. Para montar la nata añadir todos los ingredientes del relleno y montar 2 minutos a velocidad 4 hasta que monte.
12. Rellenar el roscon con una manga pastelera y disfrutarlo.





Coca de San Juan

INGREDIENTES

-90 ml leche
-350 gr harina todo uso
-50 gr mantequilla
-21 gr levadura fresca de panadero o 7 gr levadura seca de panadero
-1 huevo L
-50 gr azúcar
-Ralladura medio limón
-Pizca canela
-1 cucharadita esencia vainilla
-5 gr de sal
-1 huevo batido para pintar
-Azúcar para espolvorear
-30 gr piñones para decorar
-Guindas y fruta escarchada para decorar

ELABORACIÓN

1. Añadir la leche, el azúcar y la mantequilla y vamos a calentarlo durante 2 minutos a velocidad 2 40 grados y la potencia al 3
2. Añadir la ralladura, el huevo, la esencia de vainilla, la canela y la levadura y mezclar 30 segundos a velocidad 3 40 grados y potencia al 3
3. Por último, vamos a añadir la sal y la harina(tamizada) y vamos a amasar durante 6 minutos a velocidad 3

Usaremos la pala de amasado o mambomix!

4. Sacar la masa a un bol, taparemos con film y dejaremos reposar 20 minutos

5. Vamos a sacar la masa y ponerla directamente en la bandeja de horno con papel de hornear. Estirar la masa con las manos, dándole forma redondeada. Y dejarla fermentar para que duplique su volumen

6. Pasado el tiempo vamos a pincelar con el huevo batido

7. Espolvorear azúcar

8. Con crema pastelera hacer la cuadricula característica de la coca

9. Decorar finalmente con las guindas, la fruta escarchada y los piñones

10. Llevar al horno que lo teníamos precalentado a 190 grados con calor arriba y abajo durante 25 minutos .

11. Dejar enfriar en rejilla y disfrutarla.

Mantecados o polvorones

14uds.

INGREDIENTES

-150 gr azúcar glas
-30 gr almendra cruda
-1 cucharadita de canela en polvo
-300 gr harina repostería
-150 gr manteca de cerdo
-Ajonjolí o sésamo, y azúcar glas

NOTA:
Para le versión de palvorón en vez de sésamo se le añade azúcar glas cuando terminen de hornearse
Se puede duplicar cantidad

ELABORACIÓN

1. Añadir las almendras y triturarlas 6 segundos a velocidad 10
2. Cambiar a la pala
3. Tostar en una sartén la harina y la almendra que acabamos de triturar
4. En la jarra añadir la harina y la almendra ya tostada(tamizada), añadir la manteca de cerdo, el azúcar glas, la canela y vamos a amasar durante 2 minutos a velocidad 3
5. Vamos a pasar la masa a un trozo de papel film y lo vamos a refrigerar durante 30-40 minutos
6. Pasado el tiempo vamos a estirar la masa entre dos papeles de horno, aprox, de 1-2 cm
7. Con un cortapastas 6 cm sacar la forma de los mantecados.
8. Con el restante de masa, unir de nuevo, estirar, sacar mas hasta acabar la masa
9. Dejar cada mantecado en una bandeja de horno con papel de hornear.

Usaremos la cuchillas y pala de amasado o mambomix

10. Espolvorear por encima sésamo y llevar al horno que lo teníamos precalentado a 180 grados con calor arriba y debajo de 15-20 minutos.
11. Al terminar dejar unos 10 minutos, y luego pasar a rejilla para que enfríen por completo



Torrijas

10uds

INGREDIENTES

-500 ml leche
-50 gr azúcar
-1 rama de canela
-Piel de 1 limón
-Aceite de girasol para freír
-2 huevos para rebozar
-Azúcar y canela para rebozar
-10 rebanadas de pan del dia anterior

ELABORACIÓN

1. Vamos a añadir la leche, el azúcar, la canela, piel limón y vamos a infusionar 5 minutos velocidad 1 100 grados y potencia al 6
2. Vamos a sacar la leche y dejaremos atemperar unos 5 minutos
3. Colocar en una fuente las rebanadas de pan, cubrir con la leche que hemos infusionado.
4. Dejar un minuto, y pasar directamente por huevo batido y a la sartén para freír.
5. Una vez templadas rebozar en la mezcla de azúcar y canela.

Usaremos la cuchillas



Consejos básicos

La velocidad para usar la mariposa es del 1-4

La velocidad para usar la pala de amasado o mambomix es del 1-3

La velocidad para usar las cuchillas solas es del 1-10

Para usar la vaporera sin la tapa de la mambo tiene que ser con velocidad 0

Si queremos usar la vaporera pero queremos velocidad en la jara, tenemos que poner la tapa de la mambo(sin el tapón) y encima la vaporera.

Todos los modelos nuevos de mambo excepto el antiguo 6090, se puede meter la jarra de acero en el lavavajillas simpre que se coloque el tapón de goma en el asa de la jarra

La jarra de ceramica no es lavable en lavavajillas.

En la jarra de cerámica únicamente se pueden usar la pala de amasado o mambomix, nunca las cuchillas.

Cuando se cocine con temperatura nunca cerrar por completo el tapón

Para triturar cerrar siempre por completo el tapón

Si queremos triturar y los alimentos de la jarra están calientes, debemos de esperar unos cinco minutos para triturar con más tranquilidad.

La mariposa se coloca delante de las cuchillas lisas cuando queramos que no nos rompa los alimentos que estemos cocinando.

No sobrepasar el limite de máximo de la jarra.

Para una limpieza mas en profundidad podemos quitar las gomas de la tapa de la jarra

Tanto las cuchillas como la pala se desmontan para mayor facilidad a la hora de limpiar.

Si hemos cocinado y se nos a pegado en el fondo de la jarra, podemos dejar en remojo con jabón y vinagre y luego frotar con un estropajo o incluso nanas y sale perfectamente.

Para solucionar que no se nos pegue debemos de bajar la potencia calorífica.



Siempre leer bien el libro de instrucciones y para cualquier problema contactar con Cecotec al 963 21 07 28

Saboreando la cocina

Con Yessica Guerra

Pues hasta aquí, mi primer libro de recetas y espero que no sea el ultimo, para poder seguir ofreciendo muchísimas mas recetas.

Espero que lo disfrutéis, y os guste, tanto como a mi elaborándolo en cada detalle. Ha sido un trabajo difícil, que ha llevado mucho tiempo y esfuerzo para poder elegir y seleccionar cada una de las recetas, pero creo que a quedado maravilloso.
Siempre pensando por y para vosotros.

Ya sabéis que cualquier duda en cualquier paso de las recetas las tenéis en video en mi canal de YouTube, Saboreando la cocina con Yessica Guerra, además también me vais a encontrar en mi grupo de Facebook y pagina de instagram.

Me despido dando las gracias a todos ya que sin vosotros este libro, este pedacito de mi no seria posible.

Titulo: Saboreando la cocina con Yessica Guerra.
© 2021, Yessica Guerra.
De la cubierta y maquetación: 2021, Roma García.
De la fotografía de la cubierta: 2020, Doncel y Alcoba.
Peluquería y maquillaje: 2020, Nuria Estilistas.
Vestuario: El perchero moda.
Para que la trama goce de más realismo y se ajuste a mi idea de ficción, he tomado ciertas licencias sobre determinados lugares. Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual. El copyright estimula la creatividad, defiende la diversidad en el ámbito de las ideas y el conocimiento, promueve la libre ex-presión y favorece una cultura viva. Gracias por comprar una edición autorizada de este libro y por respetar las leyes del copyright al no reproducir, escanear ni distribuir ninguna parte de esta obra por ningún medio sin permiso.