El futuro de la cocina tradicional

Robot de cocina "Ladymaxx Gourmet"

LIBRO DE RECETAS

Recetas sabrosas y exquisitas para el robot de cocina "Ladymaxx Gourmet"
¡para disfrutar mucho más!

Estimado cliente:

Esperamos que disfrute de este nuevo libro de recetas. Verá que vale la pena cocinar siguiendo estas recetas.

Le deseamos muchos éxitos cocinando con su nuevo robot "Ladymaxx Gourmet".

Cordialmente,

Su equipo Ladymaxx

www.ladymaxx.com
<table>
<thead>
<tr>
<th>Sopas:</th>
<th>Página</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Sopa de zanahorias y naranja</td>
<td>6</td>
</tr>
<tr>
<td>Crema de esparagos</td>
<td>6</td>
</tr>
<tr>
<td>Sopa de pimientos</td>
<td>7</td>
</tr>
<tr>
<td>Sopa de queso</td>
<td>7</td>
</tr>
<tr>
<td>Sopa de calabacín</td>
<td>8</td>
</tr>
<tr>
<td>Sopa de castañas</td>
<td>8</td>
</tr>
<tr>
<td>Crema de pepinillos</td>
<td>9</td>
</tr>
<tr>
<td>Crema de champiniones</td>
<td>9</td>
</tr>
<tr>
<td>Sopa de cebollas</td>
<td>10</td>
</tr>
<tr>
<td>Sopa de vino blanco</td>
<td>10</td>
</tr>
<tr>
<td>Sopa de ajo</td>
<td>11</td>
</tr>
<tr>
<td>Sopa de guisantes</td>
<td>11</td>
</tr>
<tr>
<td>Sopa de puerro</td>
<td>12</td>
</tr>
<tr>
<td>Crema de tomate</td>
<td>12</td>
</tr>
<tr>
<td>Sopa de patatas</td>
<td>13</td>
</tr>
<tr>
<td>Crema de hierbas</td>
<td>13</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Acompañamientos:</th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Rollo de patata</td>
<td>16</td>
</tr>
<tr>
<td>Polenta</td>
<td>16</td>
</tr>
<tr>
<td>Pasta</td>
<td>17</td>
</tr>
<tr>
<td>Tomates rellenos</td>
<td>17</td>
</tr>
<tr>
<td>Tortillas</td>
<td>18</td>
</tr>
<tr>
<td>Tortita de patata</td>
<td>18</td>
</tr>
<tr>
<td>Risotto</td>
<td>19</td>
</tr>
<tr>
<td>Albondigas de pan</td>
<td>19</td>
</tr>
<tr>
<td>Nequís alemanes</td>
<td>20</td>
</tr>
<tr>
<td>Championes al vapor</td>
<td>20</td>
</tr>
<tr>
<td>Tortita de patata y calabacin</td>
<td>21</td>
</tr>
<tr>
<td>Blinis de espelta</td>
<td>21</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Salsas:</th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Pesto de rúcula</td>
<td>24</td>
</tr>
<tr>
<td>Salsa holandesa</td>
<td>24</td>
</tr>
<tr>
<td>Salsa bechamel para gratinar</td>
<td>24</td>
</tr>
<tr>
<td>Salsa de tomate</td>
<td>25</td>
</tr>
<tr>
<td>Crema de goyongosa</td>
<td>25</td>
</tr>
<tr>
<td>Salsa tartera</td>
<td>26</td>
</tr>
<tr>
<td>Salsa de vinagre balsámico</td>
<td>26</td>
</tr>
<tr>
<td>Vinagreta de boquerones</td>
<td>26</td>
</tr>
<tr>
<td>Salsa de queso y nuenes</td>
<td>27</td>
</tr>
<tr>
<td>Salsa de verduras</td>
<td>27</td>
</tr>
<tr>
<td>Salsa de mortaza</td>
<td>27</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Aceites:</th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Aceite de hierbas</td>
<td>30</td>
</tr>
<tr>
<td>Aceite de ajo</td>
<td>30</td>
</tr>
<tr>
<td>Aceite de limón</td>
<td>31</td>
</tr>
<tr>
<td>Aceite de chile</td>
<td>31</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Postres:</th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Mousse de chocolate</td>
<td>34</td>
</tr>
<tr>
<td>Albondigas de Salzburgo</td>
<td>34</td>
</tr>
<tr>
<td>Albondigas de queso quark con</td>
<td>35</td>
</tr>
<tr>
<td>albaricoques al horno</td>
<td>35</td>
</tr>
<tr>
<td>Salsa de vainilla</td>
<td>35</td>
</tr>
<tr>
<td>Mousse de vino (cabacone)</td>
<td>36</td>
</tr>
<tr>
<td>Crema de frambuesas</td>
<td>36</td>
</tr>
<tr>
<td>Crema de trufas</td>
<td>37</td>
</tr>
<tr>
<td>Crema de jengibre con naranja sanguina</td>
<td>37</td>
</tr>
<tr>
<td>Relleno de crema</td>
<td>38</td>
</tr>
<tr>
<td>Bueyuelos de higos con sopa de fresas</td>
<td>38</td>
</tr>
<tr>
<td>Soufflé de crema agria</td>
<td>39</td>
</tr>
<tr>
<td>Panna cotta con fresas</td>
<td>39</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Alimentos para bebés:</th>
<th>Página</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Pure de arroz y pollo</td>
<td>42</td>
</tr>
<tr>
<td>Pure de guisantes y verduras</td>
<td>42</td>
</tr>
<tr>
<td>Pure de frutas</td>
<td>43</td>
</tr>
<tr>
<td>Pure de yogur y bizcocho de soletilla</td>
<td>43</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Tartas y bizcochos:</th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Tartas de nata</td>
<td>46</td>
</tr>
<tr>
<td>Bizcocho de limón</td>
<td>46</td>
</tr>
<tr>
<td>Magdalenas de miel con chips de chocolate</td>
<td>47</td>
</tr>
<tr>
<td>Bizcocho de coco</td>
<td>47</td>
</tr>
<tr>
<td>Rollo con relleno de crema y mandarina</td>
<td>48</td>
</tr>
<tr>
<td>Tarta de manzana</td>
<td>48</td>
</tr>
<tr>
<td>Tarta de fruta con cobertura de crema</td>
<td>49</td>
</tr>
<tr>
<td>Bizcocho de mármol</td>
<td>49</td>
</tr>
<tr>
<td>Bizcocho de fruta</td>
<td>50</td>
</tr>
<tr>
<td>Tarta de cereza con merengue</td>
<td>50</td>
</tr>
<tr>
<td>Bizcocho de almendrada</td>
<td>51</td>
</tr>
<tr>
<td>Bizcocho de plátano</td>
<td>51</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Bebidas:</th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Lícur de huevo</td>
<td>54</td>
</tr>
<tr>
<td>Batido de plátano</td>
<td>54</td>
</tr>
<tr>
<td>Zumo de naranja</td>
<td>55</td>
</tr>
<tr>
<td>Batido de fresa</td>
<td>55</td>
</tr>
<tr>
<td>Zumo de tomate</td>
<td>55</td>
</tr>
<tr>
<td>Zumo de frutas</td>
<td>56</td>
</tr>
<tr>
<td>Granizado de limón</td>
<td>56</td>
</tr>
<tr>
<td>Bebida de piña</td>
<td>57</td>
</tr>
<tr>
<td>Zumo de naranja, limón y zanahoria</td>
<td>57</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Masas:</th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Trenza de levadura</td>
<td>60</td>
</tr>
<tr>
<td>Pan de espelta</td>
<td>60</td>
</tr>
<tr>
<td>Masa de pan</td>
<td>61</td>
</tr>
<tr>
<td>Masa para buñuelos</td>
<td>61</td>
</tr>
<tr>
<td>Masa para pizza</td>
<td>61</td>
</tr>
<tr>
<td>Masa para pastel</td>
<td>62</td>
</tr>
<tr>
<td>Masa de hogalder</td>
<td>63</td>
</tr>
<tr>
<td>Masa para bizcocho</td>
<td>65</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Patés y mermeladas:</th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Crema de hierbas y queso quark</td>
<td>66</td>
</tr>
<tr>
<td>Pate de atún</td>
<td>66</td>
</tr>
<tr>
<td>Mantecilla de hierbas</td>
<td>67</td>
</tr>
<tr>
<td>Crema de aguaçate</td>
<td>67</td>
</tr>
<tr>
<td>Pate de pimiento</td>
<td>68</td>
</tr>
<tr>
<td>Pate de buñuelones</td>
<td>68</td>
</tr>
<tr>
<td>Pastelitos de salmón</td>
<td>69</td>
</tr>
<tr>
<td>Mayonesa</td>
<td>69</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Desayunos:</th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Chocolate caliente</td>
<td>72</td>
</tr>
<tr>
<td>Mermelada de naranja</td>
<td>72</td>
</tr>
<tr>
<td>Mermelada de fresca</td>
<td>73</td>
</tr>
<tr>
<td>Crema de chocolate y avellanas</td>
<td>73</td>
</tr>
<tr>
<td>Pastas</td>
<td>73</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Helados:</th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Helado de fresa</td>
<td>76</td>
</tr>
<tr>
<td>Helado de vainilla</td>
<td>76</td>
</tr>
<tr>
<td>Sorbete de limón</td>
<td>77</td>
</tr>
<tr>
<td>Helado de mascarpone y canela</td>
<td>77</td>
</tr>
<tr>
<td>Sorbete de melocoton</td>
<td>77</td>
</tr>
<tr>
<td>Sorbete de frutos del bosque</td>
<td>78</td>
</tr>
<tr>
<td>Helado de nata</td>
<td>78</td>
</tr>
</tbody>
</table>
Mis apuntes

Tiempo

Temperatura

Revoluciones

Mezclar

Temperatura con 100 °C Auto
10 seg. encendido,
10 seg. apagado
Recetas exquisitas para el robot de cocina "Ladymaxx Gourmet"

Buen provecho...
Sopa de zanahorias y naranja

Ingredientes para 4 personas
- 400 g zanahorias
- 3 cebollas tiernas
- 1 c.sop. mantequilla
- 100 ml zumo de naranja
- 30 ml vino blanco
- 400 ml caldo de verduras
- 1 pizca jengibre
- 1 pizca nuez moscada
- 100 ml nata líquida
- Sal, pimienta

Preparación
Introducir las cebollas en la picadora y picar durante 10 seg. en el nivel 2. Agregar la mantequilla y rehogar a 100 °C durante 1 minuto. Agregar las zanahorias cortadas en trozos pequeños y rehogar durante 30 seg. a 100°C. Vertir el vino, el zumo de naranja y el caldo de verduras y hervir durante 20 min. a 100 °C en modo automático. Condimentar con sal, pimienta, nuez moscada y hacer puré durante 40 seg. en el nivel 2 (pasar lentamente del nivel 1 al nivel 2). Servir la sopa con una cucharada sopera de nata líquida y los trocitos de cebolla tierna.

> Nuestro consejo:
Puede reemplazar el zumo de naranja por zumo de mango.

Crema fina de espárragos

Ingredientes para 4 personas
- 500 g espárragos blancos
- 500 ml caldo limpio de verduras
- 250 ml nata líquida
- 1 c.sop. cilantro fresco picado, sal, pimienta, nuez moscada

Preparación
Pelar los espárragos y cortarlos en pequeños trozos. Introducir en la mezcladora el caldo limpio de verduras y los espárragos cortados en trozos pequeños y poner a cocer durante 15 min. a 100 °C en modo automático. Hacer puré durante 30 seg. en el nivel 2. Pasar por un colador, volver a colocar en la mezcladora, agregar la nata líquida y hervir unos 5 minutos a 70 °C. Condimentar con sal, pimienta, nuez moscada y cilantro, espumar durante 30 seg. en el nivel 2 (pasar lentamente del nivel 1 al nivel 2).

> Nuestro consejo:
Decorar la sopa con puntas de espárragos.
**Sopa aromática de pimientos**

**Ingredientes para 4 personas**
- 1 cebolla
- 2 pimientos rojos
- 2 pimientos amarillos
- 30 g azúcar
- 2 c.sop. concentrado de tomate
- 1 c.sop. aceite
- 500 ml caldo de verduras
- 125 ml nata líquida
- sal, pimienta, pimentón

**Preparación**
Picar los pimientos y la cebolla durante 10 seg. en el nivel 3. Agregar el aceite, el azúcar y el concentrado de tomate y tostar durante 1 min. a 100 °C. Incorporar caldo de verduras, condimentar con sal, pimienta y pimentón y cocinar durante 20 min. a 100 °C. Agregar nata líquida y cocinar otros 5 min. a 100 °C. Colar y espumar durante 30 seg. en el nivel 2 (pasar lentamente del nivel 1 al nivel 2).

**Nuestro consejo:**
Si desea que su sopa sea más suave pásela por un colador antes de espumarla.

---

**Sabrosa sopa de queso**

**Ingredientes para 4 personas**
- 1 cebolla
- 2 c.sop. mantequilla
- 2 c.sop. harina
- 50 ml vino blanco
- 500 ml caldo de verduras
- 200 ml nata líquida
- 150 g emmenthal rallado
- 100 g uvas blancas y moradas
- sal, pimienta, nuez moscada, albahaca

**Preparación**
Picar la cebolla durante 10 seg. en el nivel 2. Luego incorporar la harina y la mantequilla y dorar durante 1 min. a 100 °C. Agregar vino blanco y caldo de verduras y cocinar otros 10 min. a 100 °C. Condimentar con sal y pimienta. Incorporar la nata líquida y el emmenthal y cocinar durante otros 3 min. a 70 °C. Espumar durante 30 seg. en el nivel 2 (pasar lentamente del nivel 1 al nivel 2).

Quitar las pepitas a las uvas, cortarlas y utilizarlas para decorar la sopa junto con la albahaca.
Sopa de calabacín

Ingredientes para 4 personas
1 cebolla
2 c.sop. aceite de oliva
600 g calabacín
400 ml caldo de verduras
100 ml nata líquida
perejil
crema agria
sal, pimienta

Preparación
Picar la cebolla durante 5 seg. en el nivel 2. Agregar el aceite de oliva y el calabacín y rehogar a 100 °C durante 1 minuto. Deglarar con caldo de verduras. Condimentar con sal y pimienta y cocinar a durante 15 min. a 100 °C. Agregar la nata líquida y hacer puré durante 1 minuto en el nivel 2 (pasar lentamente del nivel 1 al nivel 2). Decorar la sopa con 1 cucharada sopera de crema agria y un poco de perejil.

Preparación rápida
1 cebolla a la picadora 5 seg. 2
2 c.sop. aceite de oliva 1 min. 100 °C
600 g calabacín
400 ml caldo de verduras
Sal, pimienta
100 ml nata líquida

Decorar la sopa con 1 cucharada sopera de crema agria y un poco de perejil.

Sopa de castañas

Ingredientes para 4 personas
1 cebolla
60 g raíz de perejil
1 c.sop. mantequilla
500 g castañas cocidas
600 ml caldo de verduras
250 ml nata líquida
sal, pimienta, nuez moscada

Preparación
Picar la cebolla y la raíz de perejil durante 5 seg. en el nivel 2. Agregar la mantequilla y rehogar a 100 °C durante 2 minutos. Introducir las castañas y el caldo de verduras en la mezcladora y cocinar 20 min. a 100 °C. Agregar la nata líquida, la sal y la pimienta y hacer puré durante 1 minuto en el nivel 2 (pasar lentamente del nivel 1 al nivel 2).

Preparación rápida
1 cebolla 60 g raíz de perejil a la picadora 5 seg. 2
1 c.sop. mantequilla 2 min. 100 °C
500 g castañas cocidas 20 min. 100 °C
600 ml caldo de verduras
250 ml nata líquida
Sal, pimienta, nuez moscada 1 min. 2 (1 a 2)
Crema de pepinos

Ingredientes para 4 personas
1 cebolla
2 dientes de ajo
20 g mantequilla
3 c.sop. harina
100 ml caldo de verduras
1 pepino
2 c.sop. eneldo
zumo de un limón, sal, pimienta

Preparación
Picar la cebolla pelada y el ajo durante 10 seg. en el nivel 2. Agregar la mantequilla y la harina y rehogar a 100 °C durante 2 minutos. Incorporar el caldo de verduras, la nata líquida, la sal y la pimienta y cocinar 10 min. a 100 °C. Pelar el pepino, cortarlo en trozos grandes y agregarlo a la mezcla junto con el zumo del limón y el eneldo. Cocinar otros 3 min. a 100 °C. Antes de servir la sopa, pasarla por el pasapuré otros 10 segundos en el nivel 2.

Preparación rápida
1 cebolla
2 dientes de ajo a la picadora
20 g mantequilla
3 c.sop. harina
500 ml caldo de verduras
100 ml nata líquida
Sal, pimienta
1 pepino
Zumo de un limón
2 c.sop. eneldo
Antes de servir la sopa, pasarla por el pasapuré otros 10 segundos en el nivel 2.

Crema de champiñones

Ingredientes para 4 personas
250 g champiñones frescos
500 ml caldo de verduras
250 ml leche
40 g mantequilla
40 g harina
100 ml nata líquida
1/2 c.peq. sal
pimienta

Preparación
Cortar los champiñones en rodajas y rociarlos con zumo de limón. Verter el caldo de verduras, la leche, la mantequilla, la harina, la nata líquida, la sal y la pimienta en la mezcladora y calentar durante 10 min. a 100 °C. Agregar los champiñones cortados y cocinar otros 5 min. a 100 °C en modo automático. Verter la sopa en tazones y decorar con una cucharada de nata líquida.

Preparación rápida
500 ml caldo de verduras
250 ml leche
40 g mantequilla
40 g harina
100 ml nata líquida
Sal, pimienta
250 g de champiñones cortados en rodajas
10 min. 100 °C Auto
Verter la sopa en tazones y decorar con una cucharada de nata líquida.
Sopa de cebollas

Ingredientes para 4 personas
- 500 g cebollas
- 40 g mantequilla
- 600 ml caldo de verduras
- 100 ml vino blanco
- 1/2 c.peq. sal de hierbas
- Pimienta
- Pimentón

Preparación
Cortar la cebolla en cuatro y picar durante 10 seg en el nivel 3. Agregar mantequilla y rehogar a 100 °C durante 3 min. Agregar luego el caldo de verduras, el vino blanco y los condimentos y cocer 20 min a 100 °C. Verter en tazones para sopa resistentes al calor. Tostar una rodaja de pan para cada tazón, colocarla en la sopa, espolvorear con queso rallado y gratinar durante 5 min a 200 °C.

Preparación rápida
- 500 g cebollas 10 seg. 3
- 40 g mantequilla 3 min. 100 °C
- 600 ml caldo de verduras
- 100 ml vino blanco
- 1/2 c.peq. sal de hierbas
- Pimienta, pimentón

Verter en tazones para sopa resistentes al calor. Tostar una rodaja de pan para cada tazón, colocarla en la sopa, espolvorear con queso rallado y gratinar durante 5 min a 200 °C.

Sopa de vino blanco

Ingredientes para 4 personas
- 500 ml caldo de carne
- 3 yemas de huevo
- 125 ml nata líquida
- 125 ml vino blanco
- 1 pizca canela
- 1 c.peq. sal
- Dados de pan blanco

Preparación
Introducir todos los ingredientes en la mezcladora y cocinar durante 10 min a 70 °C. A continuación espumar durante 30 seg en el nivel 2 (pasar lentamente del nivel 1 al nivel 2). Esparcir los dados de pan blanco tostado y servir inmediatamente.

Preparación rápida
- 500 ml caldo de carne 10 min. 70 °C
- 3 yemas de huevo
- 125 ml nata líquida
- 125 ml vino blanco
- 1 pizca canela
- 1 c.peq. sal

Todo 30 seg. 2 (1 a 2)

Espaciar los dados de pan blanco tostado y servir inmediatamente.
Sopa de ajo

Ingredientes para 4 personas
- 5 dientes de ajo
- 40 g cebolla
- 40 g mantequilla
- 40 g harina
- 1 l agua
- 1 c. p. condimento para sopa
- 200 ml nata líquida
- 1/2 c. p. sal
- 1/2 c. p. pimienta

Preparación
Picar el ajo y la cebolla durante 10 seg. en el nivel 3. Agregar la mantequilla y la harina y rehogar a 100 °C durante 3 minutos. Agregar el agua y el condimento para sopa y hervir 3 min. a 100 °C. Incorporar la nata líquida, la sal y la pimienta y cocinar otros 15 min. a 70 °C. Luego dar cremosidad a la preparación durante 1 min. en el nivel 2.

Preparación rápida
- 5 dientes de ajo
- 40 g cebolla
- 40 g mantequilla
- 40 g harina
- 1 l agua
- 1 c. p. condimento para sopa
- 200 ml nata líquida
- 1/2 c. p. sal
- 1/2 c. p. pimienta

Hacer puré durante 30 seg. en el nivel 2 para dar cremosidad a la preparación.

Sopa de guisantes

Ingredientes para 4 personas
- 1 cebolla pequeña
- 40 g mantequilla
- 1 c. p. harina
- 1 lata de guisantes
- 750 ml caldo de verduras
- 100 ml nata líquida
- 1/2 c. p. sal
- 1/2 c. p. pimienta

Preparación
Picar la cebolla durante 10 seg. en el nivel 3. Agregar la mantequilla, la harina y los guisantes y rehogar a 100 °C durante 2 minutos. Incorporar el caldo de verduras, la nata líquida, la sal y la pimienta y cocinar 20 min. a 100 °C en modo automático. Para finalizar, hacer puré durante 30 seg. en el nivel 2.

Preparación rápida
- 1 cebolla pequeña
- 40 g mantequilla
- 1 c. p. harina
- 1 lata de guisantes
- 750 ml caldo de verduras
- 100 ml nata líquida
- 1/2 c. p. sal
- 1/2 c. p. pimienta

Hacer puré durante 30 seg. en el nivel 2 para dar cremosidad a la preparación.
Sopa picante de puero

Ingredientes para 4 personas

1        cebolla pequeña
100 g    dados de tocino
40 g     mantequilla
1 c.peq azúcar
3        pueros
800 ml   caldo de verduras
1 pizca  sal
125 ml   nata líquida
pimienta
nuez moscada

Preparación
Picar la cebolla durante 10 seg. en el nivel 3. Agregar los dados de tocino, la mantequilla y el azúcar y rehogar a 100 °C durante 2 minutos. Incorporar el puero, el caldo de verduras, la sal, la pimienta y la nuez moscada y cocinar 25 min. a 100 °C en modo automático. Agregar la nata líquida y hervir a 100 °C durante 1 minuto. Verter la preparación en platos y decorar con una cucharada de nata líquida y una pizca de cebollino.

Preparación rápida

1 cebolla pequeña   10 seg.   3
100 g dados de tocino   40 g mantequilla
1 c.peq azúcar   2 min.   100 °C
3 pueros
800 ml caldo de verduras   Sal, pimienta, nuez moscada   25 min.   100 °C Auto
125 ml nata líquida   1 min.   100 °C

Verter la preparación en platos y decorar con una cucharada de nata líquida y una pizca de cebollino.

Crema de tomate

Ingredientes para 4 personas

1        diente de ajo
1        cebolla
30 g     mantequilla
3 c.sop concentrado de tomate
1 c.peq azúcar
700 g    tomates
500 ml   caldo de verduras
1 c.peq sal
1 c.peq albahaca picada
100 g    crema fresca

Preparación
Picar el diente de ajo y la cebolla durante 10 seg. en el nivel 3. Agregar la mantequilla, el concentrado de tomate y el azúcar y rehogar a 100 °C durante 2 minutos. Incorporar el tomate y el caldo de verduras y cocinar otros 15 min. a 100 °C. Añadir la sal, la albahaca picada y la crema fresca. Batar en el nivel 2 (pasar lentamente del nivel 1 al nivel 2) durante 1 minuto hasta obtener una preparación cremosa.

Preparación rápida

1 diente de ajo
1 cebolla   10 seg.   3
30 g mantequilla
3 c.sop concentrado de tomate
1 c.peq azúcar   2 min.   100 °C
700 g tomates
500 ml caldo de verduras
1 c.peq sal
1 c.peq albahaca picada
100 g crema fresca   1 min.   2

Verter la preparación en platos y decorar con una cucharada de nata líquida y una pizca de cebollino.
Sopa de patatas

Ingredientes para 4 personas

- 1/2 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 c.sop. mantequilla
- 800 ml caldo de verduras
- 400 g patatas
- 125 ml nata líquida
- pimienta
- nuez moscada

Preparación
Picar la cebolla y el ajo durante 10 seg. en el nivel 3. Agregar la mantequilla y rehogar a 100°C durante 1 minuto. Incorporar el caldo de verduras, las patatas cortadas y cocinar 20 min. a 100 °C en modo automático. Pasar la sopa por el pasapuré durante 30 seg. en el nivel 2 (pasar lentamente del nivel 1 al nivel 2). Incorporar la nata líquida, la sal, la pimienta y la nuez moscada y finalizar la cocción durante 1 min. a 100 °C.

Crema de hierbas

Ingredientes para 4 personas

- 100 g mezcla de hierbas (eneldo, perejil, berro)
- 30 g mantequilla
- 125 ml nata líquida
- 100 ml queso fundido
- pimienta
- nuez moscada

Preparación rápida

<table>
<thead>
<tr>
<th>Ingrediente</th>
<th>Preparación rápida</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1/2 cebolla</td>
<td>10 seg. 3</td>
</tr>
<tr>
<td>1 diente de ajo</td>
<td>10 seg. 3</td>
</tr>
<tr>
<td>1 c.sop. mantequilla</td>
<td>10 seg. 3</td>
</tr>
<tr>
<td>3 1/2 c.sop. harina</td>
<td>10 seg. 3</td>
</tr>
<tr>
<td>750 ml caldo de verduras</td>
<td>10 seg. 3</td>
</tr>
<tr>
<td>1/2 c.peq. sal</td>
<td>10 seg. 3</td>
</tr>
<tr>
<td>100 ml queso fundido</td>
<td>10 seg. 3</td>
</tr>
<tr>
<td>1 porción pimienta</td>
<td>10 seg. 3</td>
</tr>
<tr>
<td>nuez moscada</td>
<td>10 seg. 3</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Preparación
Incorporar la mezcla de hierbas en la mezcldora y triturar durante 10 seg. en el nivel 3. Añadir la mantequilla, la harina, el caldo de verduras, la sal, la pimienta y la nuez moscada y cocinar todo durante 10 min. a 100 °C. Agregar la nata líquida y el queso fundido y cocinar otros 5 min. a 100 °C. Para finalizar, espumar todo durante 15 seg. en el nivel 2.
Mis apuntes
Acompañamientos

Recetas exquisitas para el robot de cocina "Ladymaxx Gourmet"

Buen provecho...
Rollo crocante de patata

Ingredientes para 4 personas

- 250 g patatas harinosas cocidas
- 1 huevo
- 100 g harina
- 25 g sémola
- 20 g mantequilla blanda
- sal, nuez moscada
- pesto de rúcula

(Ver página 24)

Preparación rápida

- 250 g patatas cocidas. Pelar, cortar en cuartos e introducir en la mezcladora en 10 seg. Añadir el resto de los ingredientes y mezclar durante 20 seg. en el nivel 1. Extender la masa sobre una lámina de aluminio enharinada hasta obtener un rectángulo de 1 cm de espesor, untar con pesto, enrollar con firmeza y cerrar muy bien los extremos. Verter en agua hirviendo con sal y dejar cocer unos 30 min.

Polenta

Ingredientes para 4 personas

- 250 ml agua
- 250 ml leche
- 1/2 c. peq. sal
- 100 g sémola de maíz para polenta

Preparación rápida

- 250 ml agua
- 250 ml leche
- 1/2 c. peq. sal

5 min. a 100 °C

100 g sémola de maíz para polenta

20 min. a 70 °C
Pasta

Ingredientes para 4 personas

500 g harina
1 c.peq. sal
5 huevos
200 ml agua

Preparación
Introducir todos los ingredientes en la mezcladora y mezclar durante 1 minuto en el nivel 2 hasta que la masa tenga burbujas. Rallar la masa con el cortador de pasta y dejar caer la pasta en agua hirviendo con sal.

Tomates rellenos

Ingredientes para 4 personas

30 g queso parmesano
20 g margarina
50 g queso aromático rallado
10 hojas de albahaca
100 g arroz cocido
8 g tomates carnosos
sal, pimienta

Preparación
Rallar el queso parmesano durante 10 seg. en el nivel 3. Mezclar la margarina, la mitad del queso aromático rallado, las hojas de albahaca, la sal y la pimienta durante 1 minuto en el nivel 1. Agregar el arroz cocido y mezclar durante 30 seg. en el nivel 1. Cortar la parte superior de los tomates, vaciar con una cuchara, rellenar con la mezcla de arroz, espolvorear con el queso restante y gratinar en el horno precalentado a 220 °C durante 10-15 min.
Tortillas con especias

Ingredientes para 4 personas

<p>| | |</p>
<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1</td>
<td>cebolla</td>
</tr>
<tr>
<td>200 g</td>
<td>tocino cortado</td>
</tr>
<tr>
<td>500 ml</td>
<td>leche</td>
</tr>
<tr>
<td>375 g</td>
<td>harina</td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>huevos</td>
</tr>
<tr>
<td>1 c.peq.</td>
<td>sal</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>pimienta, pimentón, romero, tomillo</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Preparación
Picar la cebolla durante 10 seg. en el nivel 3. Introducir el resto de los ingredientes en la mezcladora y mezclar durante 10 seg. en el nivel 2. Calentar aceite en una sartén, agregar la masa en pequeñas porciones y dorar por ambos lados.

Preparación rápida

<p>| | |</p>
<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1 cebolla</td>
<td>10 seg.</td>
</tr>
<tr>
<td>200 g tocino cortado</td>
<td>500 ml leche</td>
</tr>
<tr>
<td>375 g harina</td>
<td>6 huevos</td>
</tr>
<tr>
<td>1 c.peq. sal</td>
<td>pimienta, pimentón, romero y tomillo</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Calentar aceite en una sartén, agregar la masa en pequeñas porciones y dorar.

Tortita de patata

Ingredientes para 4 personas

<p>| | |</p>
<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1</td>
<td>cebolla pequeña</td>
</tr>
<tr>
<td>1/4 manojo</td>
<td>perejil</td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>patatas</td>
</tr>
<tr>
<td>1</td>
<td>huevo</td>
</tr>
<tr>
<td>80 g</td>
<td>harina</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>sal, pimienta, nuez moscada</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Preparación
Picar la cebolla y el perejil durante 10 seg. en el nivel 2. Agregar las patatas peladas en la picadora y picar durante otros 15 seg. en el nivel 2. Añadir el huevo, la sal, la pimienta, la nuez moscada y la harina y mezclar durante 20 seg. en el nivel 1. Dorar en una sartén con aceite o manteca caliente.

Preparación rápida

<p>| | |</p>
<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1 cebolla pequeña</td>
<td>10 seg.</td>
</tr>
<tr>
<td>5 patatas peladas</td>
<td>15 seg.</td>
</tr>
<tr>
<td>1 huevo, sal, pimienta, nuez moscada</td>
<td>80 g harina</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Dorar en una sartén.

> Nuestro consejo:
Pruebe la tortita de patata con daditos de tocino.
**Risotto**

**Ingredientes para 4 personas**

- 40 g cebollas
- 1 diente de ajo
- 3 c.sop. aceite de oliva
- 200 g arroz para risotto
- 1 c.peq. sal
- 50 ml vino blanco
- 400 ml caldo de ave
- 20 g queso parmesano rallado
- 30 g mantequilla

**Preparación**

Picar la cebolla y el ajo durante 10 seg. en el nivel 3. Agregar aceite y rehogar a 100 °C durante 3 min. Montar el dispositivo mezclador. Añadir el arroz para risotto, la sal, el vino blanco y la mitad del caldo de ave y hervir durante 10 min. a 100 °C en modo automático. Agregar el resto del caldo de ave y seguir cocinando durante otros 10 min. a 100 °C en modo automático. Incorporar el queso parmesano rallado y la mantequilla y refinar durante 1 minuto en el nivel 1.

**Albondiguillas de pan**

**Ingredientes para 4 personas**

- 400 ml leche
- 250 g pan del día anterior
- 1/2 manojo perejil
- 1 cebolla
- 140 g mantequilla
- 2 huevos
- 1 c.peq. sal
- 1 pizca nuez moscada

**Preparación rápida**

- 400 ml leche: 2 min. a 70 °C
- 1/2 manojo de perejil: 10 seg. a 70 °C sobre ellos.
- 1 cebolla: 10 seg.
- 140 g mantequilla: 2 min. a 70 °C
- 250 g dados de pan remojados: 20 seg.
- 1 c.peq. sal, nuez moscada

**Preparación**

Calentar la leche a 70 °C durante 2 min. Colocar los dados de pan en un bol y cubrirlos con leche tibia. Picar el perejil y la cebolla durante 10 seg. en el nivel 2. Agregar mantequilla y rehogar a 70 °C durante 2 min. Añadir los dados de pan remojados, los huevos, la sal y la nuez moscada y mezclar durante 20 seg. en el nivel 2. Hacer albondiguillas con la masa y hervir en agua con sal durante 20 min.
Sabrosos ñoquis alemanes

Ingredientes para 4 personas

- 1/2 manojo perejil
- 250 g queso quark
- 300 g harina
- 1 c. p. q. sal

Preparación

Picar el perejil durante 10 seg. en el nivel 3, añadir el resto de los ingredientes y mezclar durante 1 min. en el nivel 1. Hacer un rollo con la masa, cortar en trozos pequeños y formar los ñoquis con la mano. Verter los ñoquis en agua hirviendo con sal y cocer durante unos 5 min. Colar. Saltear los ñoquis en mantequilla.

Preparación rápida

- 1/2 manojo de perejil
- 10 seg.
- 3
- 250 g queso quark
- 2 huevos
- 300 g harina
- 1 c. p. q. sal
- 1 min.

Hacer un rollo con la masa, cortar en trozos pequeños y formar los ñoquis con la mano. Verter los ñoquis en agua hirviendo con sal y cocer durante unos 5 min. Colar. Saltear los ñoquis en mantequilla.

Champiñones al vapor

Ingredientes para 4 personas

- 50 ml aceite de oliva
- 1/2 manojo perejil
- 200 g champiñones cortados
- 1 c. p. q. sal

Preparación

Introducir el aceite de oliva y el perejil en la mezcladora y picar durante 20 seg. en el nivel 3. Montar el dispositivo mezclador. Agregar los champiñones cortados en rodajas y la sal y cocinar 5 min. a 100 °C en modo autómático.

Preparación rápida

- 50 ml aceite de oliva
- 20 seg.
- 3
- 200 g champiñones cortados
- 5 min.
- 100 °C Auto

Nuestro consejo:
Si no utiliza perejil, puede espolvorear los ñoquis con canela y azúcar.
**Tortita de patata y calabacín**

**Ingredientes para 4 personas**
- 200 g calabacín
- 200 g patatas
- 1 huevo
- 1 c.sop. sal
- 2 c.sop. harina
- 50 g queso rallado

**Preparación rápida**
- 200 g calabacín
- 200 g patatas
- 1 huevo
- 1 c.sop. sal
- 2 c.sop. harina
- 50 g queso rallado

**Preparación**
Picar el calabacín y las patatas durante 20 seg. en el nivel 2. Añadir el huevo, la harina, la sal y el queso rallado y mezclar durante 30 seg. en el nivel 1.

**Nuestro consejo:**
También puede agregar pepitas de girasol, semillas de lino, copos de avena, etc. a la masa.

**Blinis de espelta**

**Ingredientes para 4 personas**
- 100 g espelta
- 60 g harina de trigo
- 200 ml leche
- 10 g levadura fresca
- 2 c.sop. mantequilla
- 1 huevo
- 1 c.sop. sal

**Preparación rápida**
- 100 g espelta
- 200 ml leche
- 10 g levadura fresca
- 2 c.sop. mantequilla
- 1 huevo
- 1 c.sop. sal

**Preparación**
Moler la espelta durante 1 min. en el nivel 3 y reservar. Introducir la leche, la levadura fresca, la mantequilla, el huevo y la sal en la mezcladora y calentar durante 1 min. a 70 °C. Añadir la espelta molida y la harina de trigo y amasar durante 50 seg. en el nivel 2. Dejar cocer todo durante 30 min. Calentar un poco de aceite en una sartén y freír los blinis del tamaño de una cuchara.

**Nuestro consejo:**
También puede agregar pepitas de girasol, semillas de lino, copos de avena, etc. a la masa.
Mis apuntes
Recetas exquisitas para el robot de cocina "Ladymaxx Gourmet"

Buen provecho...

Salsas
**Pesto de rúcula**

Ingredientes para 4 personas

- 1 diente de ajo
- 50 g rúcula
- 50 g perejil
- 10 g piñones
- 1 c. p. zumo de limón
- 10 g queso parmesano
- 70 ml aceite de oliva
- sal, pimienta

Preparación

Introducir el queso parmesano en la mezcladora y picar durante 5 seg. en el nivel 2.

Añadir el resto de los ingredientes y hacer un puré fino durante 20 seg. en el nivel 3.

**Salsa holandesa**

Ingredientes para 4 personas

- 4 yemas de huevo
- 30 ml agua
- 20 ml vino blanco
- 150 g mantequilla
- 1 c. p. zumo de limón
- sal

Preparación

Montar el dispositivo mezclador.

Introducir todos los ingredientes en la mezcladora y cocinar durante 6 min. a 70 °C.

**Salsa bechamel para gratinar**

Ingredientes para 4 personas

- 2 c. sop. mantequilla
- 80 g harina
- 700 ml leche
- sal, pimienta, nuez moscada

Preparación

Calentar la mantequilla con la harina durante 1 min. a 100 °C. Añadir la leche, la sal, la pimienta y la nuez moscada y cocer durante 8 min. a 100 °C.
Salsa de tomate

Ingredientes para 4 personas

1/2 cebolla
1 diente de ajo
albahaca fresca
2 c.sop. aceite de oliva
1 lata tomates pelados
1 c.peq. azúcar
50 g queso parmesano rallado
sal, pimienta

Preparación
Picar la cebolla, el ajo y la albahaca durante 10 seg. en el nivel 2.
Agregar el aceite y el azúcar y rehogar a 100 °C durante 1 minuto. Incorporar los tomates pelados, la sal, la pimienta y el queso parmesano y cocinar 10 min. a 70 °C.

Preparación rápida
1/2 cebolla
1 diente de ajo
Albahaca a la picadora 10 seg. 2
2 c.sop. aceite
1 c.peq. azúcar 1 min. 100 °C
10 min. 70 °C

Crema de gorgonzola

Ingredientes para 4 personas

1 cebolla pequeña
2 c.sop. aceite de oliva
1 c.sop. harina
250 ml vino blanco
150 ml nata líquida
150 g gorgonzola
sal, pimienta

Preparación
Picar la cebolla durante 5 seg. en el nivel 2. Agregar el aceite y la harina y tostar durante 1 min. a 100 °C. Rociar con vino blanco y nata líquida y condimentar con sal y pimienta.
Dejar cocer todo durante 5 min a 100 °C.
Agregar el queso gorgonzola y cocinar otros 5 min. a 70 °C.
Para finalizar, pasar la salsa por el pasapuré durante 30 seg. en el nivel 2.

Preparación rápida
1 cebolla pequeña a la picadora 5 seg. 2
2 c.sop. aceite
1 c.sop. harina 1 min. 100 °C
100 ml vino blanco
250 ml nata líquida
Sal, pimienta 5 min. 100 °C
150 g gorgonzola 5 min. 70 °C
Pasar la salsa por el pasapuré 30 seg. 2
**Salsa tárterra**

**Ingredientes para 4 personas**
- 80 g cebollas
- 40 g pepinillos en vinagre
- 20 g alcaparras
- 20 g perejil
- 300 ml aceite de oliva
- sal

**Preparación**
Introducir todos los ingredientes excepto el aceite en la mezcladora y mezclar durante 30 seg. en el nivel 3.

La vinagreta puede utilizarse en ensaladas.

---

**Salsa de vinagre balsámico**

**Ingredientes para 4 personas**
- 300 ml vinagre balsámico
- 100 g azúcar

**Preparación rápida**

<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th>g</th>
<th></th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>80 g cebollas</td>
<td>30 seg.</td>
<td>2</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>40 g pepinillos en vinagre</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>20 g alcaparras</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>20 g perejil</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1 huevo</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>300 ml aceite de oliva añadir lentamente</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Preparación**
Incorporar todos los ingredientes excepto el azúcar en la mezcladora y hervir 35 min. a 100 °C. Retirar la salsa y dejar enfriar.

---

**Vinagreta de boquerones**

**Ingredientes para 4 personas**
- 20 g alcaparras
- 20 g pepinillos en vinagre
- 70 g boquerones
- 50 ml vinagre balsámico
- 100 ml aceite de oliva
- 1/2 manojo perejil

**Preparación rápida**

<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th>g</th>
<th></th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>20 g alcaparras</td>
<td>30 seg.</td>
<td>3</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>20 g pepinillos en vinagre</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>70 g boquerones</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>50 ml vinagre balsámico</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>100 ml aceite de oliva</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1/2 manojo perejil</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Preparación**
Introducir todos los ingredientes en la mezcladora y mezclar durante 30 seg. en el nivel 3.

La vinagreta puede utilizarse en ensaladas.
Salsa de queso y nueces

Ingredientes para 4 personas
- 100 g emmental
- 100 g queso brie
- 80 g queso azul
- 500 ml nata líquida
- 80 g nueces

Preparación rápida
- 100 g emmental
- 100 g queso brie
- 80 g queso azul
- 500 ml nata líquida
- 80 g nueces

Preparación
Introducir todos los ingredientes, excepto las nueces, en la mezcladora y cocinar durante 15 min. a 100 °C. Añadir las nueces y finalizar la cocción durante 1 min. a 100 °C.

Preparación rápida
- 100 g emmental
- 100 g queso brie
- 80 g queso azul
- 500 ml nata líquida
- 80 g nueces

Preparación
Introducir todos los ingredientes, excepto las nueces, en la mezcladora y cocinar durante 15 min. a 100 °C. Añadir las nueces y finalizar la cocción durante 1 min. a 100 °C.

Salsa de verduras

Ingredientes para 4 personas
- 200 g zanahorias
- 200 g cebollas
- 5 dientes de ajo
- 1 c.peq. pimentón dulce
- 300 ml vinagre
- 500 ml aceite de oliva
- pimienta negra, entera

Preparación rápida
- 200 g zanahorias
- 200 g cebollas
- 5 dientes de ajo
- 10 seg. 3

Preparación
Picar las zanahorias, el ajo y la cebolla durante 10 seg. en el nivel 3. Agregar el resto de los ingredientes y cocinar durante 20 min. a 100 °C.

Preparación rápida
- 200 g zanahorias
- 200 g cebollas
- 5 dientes de ajo
- 10 seg. 3

Preparación
Picar las zanahorias, el ajo y la cebolla durante 10 seg. en el nivel 3. Agregar el resto de los ingredientes y cocinar durante 20 min. a 100 °C.

Salsa de mostaza

Ingredientes para 4 personas
- 4 yemas de huevo
- 40 ml agua
- 10 ml vino blanco
- 150 g mantequilla
- 100 g mostaza
- zumo de medio limón
- sal

Preparación rápida
- 4 yemas de huevo
- 40 ml agua
- 10 ml vino blanco
- 150 g mantequilla
- 100 g mostaza
- zumo de medio limón
- Sal

Preparación
Montar el dispositivo mezclador. Introducir todos los ingredientes en la mezcladora y cocinar durante 10 min. a 70 °C. La salsa debería alcanzar una consistencia óptima. En caso de que la salsa no fuera lo suficientemente cremosa, cocinar otros 1-2 min. a 70 °C. Esta salsa es excelente para acompañar carnes, pescados y pasteles de verdura.
Mis apuntes
Aceites

Recetas exquisitas para el robot de cocina “Ladymaxx Gourmet”

Buen provecho...
Aceite de hierbas

Ingredientes para 4 personas
100 g hierbas frescas
500 ml aceite de oliva

Preparación
Incorporar las hierbas en la mezcladora y picar durante 10 seg. en el nivel 3.
Agregar el aceite de oliva y calentar a 70 °C durante 8 minutos.
Verter en recipientes opacos.

Preparación rápida

<table>
<thead>
<tr>
<th>Ingredientes</th>
<th>Segundos</th>
<th>Nivel</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>100 g hierbas</td>
<td>10</td>
<td>3</td>
</tr>
<tr>
<td>500 ml aceite de oliva</td>
<td>8 min</td>
<td>70 °C</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Verter en recipientes opacos. Este aceite es ideal para hacer escabeche o aderezar pescados.

Aceite de ajo

Ingredientes para 4 personas
15 dientes de ajo
500 ml aceite de oliva

Preparación
Picar los dientes de ajo durante 10 seg. en el nivel 3.
Agregar el aceite de oliva y calentar a 70 °C durante 8 min.
Verter en recipientes opacos.

Preparación rápida

<table>
<thead>
<tr>
<th>Ingredientes</th>
<th>Segundos</th>
<th>Nivel</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>15 dientes de ajo</td>
<td>10</td>
<td>3</td>
</tr>
<tr>
<td>500 ml aceite de oliva</td>
<td>8 min</td>
<td>70 °C</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Verter en recipientes opacos. Este aceite es ideal para pastas, pizzas y panes.
Aceite de limón

Ingredientes para 4 personas
- cáscara de 3 limones (orgánicos)
- 500 ml aceite de oliva

Preparación
Introducir las cáscaras de limón y el aceite de oliva en la mezcladora y calentar 8 min. a 70 °C.

Verter el aceite en un recipiente opaco.

> Nuestro consejo:
Este aceite es ideal para ensaladas veraniegas y para aderezar pescados.

Aceite de chile

Ingredientes para 4 personas
- 4 chiles troceados
- 500 ml aceite de oliva

Preparación
Introducir los chiles troceados y el aceite de oliva en la mezcladora y calentar durante 10 min. a 70 °C.

Verter el aceite preparado en un recipiente opaco.

El aceite es ideal para pizzas y pastas.
Mis apuntes
Recetas exquisitas para el robot de cocina "Ladymaxx Gourmet"

Buen provecho...
Mousse de chocolate

Ingredientes para 4 personas
- 200 g chocolate
- 1/2 taza de café espresso
- 3 huevos
- 1 pizca sal
- 100 g azúcar
- 1 paq. azúcar de vainilla
- 2 yemas de huevo
- 20 g harina

Preparación
Montar el dispositivo mezclador. Introducir las claras de huevo y la sal en la mezcladora, batir durante 2 min. en el nivel 1 (sin utilizar la tapa) y dejar enfriar. Limpiar la mezcladora. Utilizando el dispositivo mezclador batir la nata líquida durante 10 seg. en el nivel 1, verter en un bol y dejar enfriar. Picar el chocolate (en trozos pequeños) durante 10 seg. en el nivel 3. Añadir el café espresso, las yemas de huevo, el azúcar y el licor de naranja y seguir mezclando durante 2 min. a 70 °C. Verter la mousse de chocolate sobre la nata batida y mezclar. Finalizar, incorporar cuidadosamente las claras batidas a punto de nieve y dejar reposar en el frigorífico durante unas 3 horas.

Preparación rápida
- 3 claras de huevo
- 1 pizca sal
- 100 g azúcar
- 1/2 taza de café espresso
- 3 yemas de huevo
- 15 g azúcar
- 1 c.sop. licor de naranja

Verter la mousse de chocolate sobre la nata batida y mezclar. Incorporar cuidadosamente las claras batidas a punto de nieve, dejar reposar durante 3 horas en el frigorífico.

Albondiguillas de Salzburgo

Ingredientes para 4 personas
- 7 claras de huevo
- 1 pizca sal
- 100 g azúcar
- 1 paq. azúcar de vainilla
- 2 yemas de huevo
- 20 g harina

Preparación
Utilizar el dispositivo mezclador, batir a punto de nieve las claras de huevo y la sal durante 4 min. en el nivel 1 (sin utilizar la tapa). Añadir el azúcar, el azúcar de vainilla, las yemas de huevo y la harina y mezclar durante 10 seg. en el nivel 1. Verter en un molde untado con mantequilla y hornear durante 10 min. a 200 °C.

Nuestro consejo:
Sirva las albondiguillas de Salzburgo con salsa de vainilla.
Salsa de vainilla

Ingredientes para 4 personas

- 250 ml leche
- 1 paq. azúcar de vainilla bourbon
- 1 vaina de vainilla (extracto)
- 50 g azúcar
- 3 yemas de huevo

Preparación

Montar el dispositivo mezclador. Introducir todos los ingredientes en la mezcladora y calentar durante 5 min. a 70 °C.

Preparación rápida

Introducir todos los ingredientes en la mezcladora 5 min. 70 °C

Albondiguillas de queso quark con albaricoques al horno

Ingredientes para 4 personas

**Albondigas de queso quark:**

- 250 g queso quark
- 1 huevo
- 2 c.sop. crema agria
- 2 c.sop. azúcar glasé
- 50 g harina
- 1 pizca de sal

**Albaricoques al horno:**

- 500 g albaricoques
- 50 ml agua
- 100 g azúcar
- zumo de 1 limón
- 1 pizca de canela

**Migas de mantequilla:**

- 150 g mantequilla
- 300 g migas de pan blanco
- 50 g azúcar
- 1 paq. azúcar de vainilla

Preparación

Introducir el queso quark, el huevo, la crema agria, el azúcar glasé, la harina y la sal en la mezcladora y mezclar durante 1 min. en el nivel 1. Dejar reposar la masa durante 1/2 hora en el frigorífico. Hervir abundante agua ligeramente salada, sacar las albondigas con una cuchara y dejarlas en agua caliente durante 10 min.

Dejar reposar la masa durante 1/2 hora, hervir en agua salada, dejar reposar las albondigas 5 min.

**Preparación rápida**

Albondigas de queso quark: 250 g queso quark 1 huevo 2 c.sop. crema agria 2 c.sop. azúcar glasé 50 g harina 1 pizca de sal 1 min. 1

Albaricoques al horno: 500 g albaricoques, cortar en cuartos, deshuesar

Albaricoques: 50 ml agua 100 g azúcar Zumo de 1 limón 1 pizca de canela 5 min. 100 °C Auto

Migas de mantequilla: 150 g mantequilla 300 g migas de pan blanco 50 g azúcar 1 paq. azúcar de vainilla 150 g mantequilla 300 g migas de pan blanco, 50 g azúcar Añadir 1 paquete de azúcar de vainilla, empanar las albondigas en las migas de mantequilla (tostar hasta dorar)

Albaricoques al horno: Cortar en cuartos y deshuesar los albaricoques. Introducir el agua, el azúcar, el zumo de limón y la canela en la mezcladora y hervir durante 5 min. a 100 °C en modo automático. Calentar la mantequilla, añadir las migas de pan, el azúcar, el azúcar de vainilla y dorar. Empanar las albondigas en la migas de mantequilla y servir caliente con los albaricoques horneados.
Mousse de vino (zabaione)

Ingredientes para 4 personas
- 60 g azúcar
- 120 ml vino blanco
- 1 c. p. zumo de limón
- 5 yemas de huevo

Preparación
Montar el dispositivo mezclador.
Batir la nata líquida durante 30 seg. en el nivel 1 y verter en un bol.
Desmontar el dispositivo mezclador.
Mezclar las frambuesas y el azúcar durante 30 seg. en el nivel 3.
Mezclar con la nata batida y dejar enfriar.

Preparación rápida
Introducir todos los ingredientes en la mezcladora y batir a punto de nieve durante 3 min. a 70 °C (sin utilizar la tapa).

Crema de frambuesas

Ingredientes para 4 personas
- 250 ml nata líquida
- 250 g frambuesas frescas
- 50 g azúcar

Preparación
Montar el dispositivo mezclador.
Introducir todos los ingredientes en la mezcladora y batir a punto de nieve durante 3 min. a 70 °C sin utilizar la tapa.

Preparación rápida
Introducir todos los ingredientes en la mezcladora (batir a punto de nieve sin utilizar la tapa para que la masa se airee)
Crema de trufas

Ingredientes para 4 personas

100 g azúcar
100 g cacao en polvo
500 ml nata líquida

Preparación rápida

<table>
<thead>
<tr>
<th>100 g azúcar</th>
<th>100 g cacao en polvo</th>
<th>500 ml nata líquida</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>2 min.</td>
<td>1</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

Montar el dispositivo mezclador. Verter todos los ingredientes en la mezcladora y batir durante 2 min. en el nivel 1 hasta obtener una crema. Coloque la crema de trufas en una manga ya que así podrá utilizarla de manera más sencilla.

Crema de jengibre con naranja sanguina

Ingredientes para 4 personas

70 g jengibre
125 ml leche
125 ml nata líquida
50 g azúcar
1 paq. azúcar de vainilla
zumo y ralladura de un limón
2 yemas de huevo
1 huevo
4 naranjas sanguinas
50 g azúcar
20 ml Cointreau

Preparación

Introducir el jengibre en la mezcladora y picar finamente durante 10 seg. en el nivel 3. Mezclar la leche, la nata líquida, el azúcar, el azúcar de vainilla, la cáscara y el zumo de limón durante 1 min. en el nivel 2. Filtrar la leche de jengibre con un colador. Introducir las yemas y el huevo en la mezcladora y mezclar durante 30 seg. en el nivel 2. Añadir la leche de jengibre y mezclar durante otros 30 seg. en el nivel 2. Verter en compoteras, apoyar sobre una bandeja para horno, verter 2 cm de agua caliente en la bandeja y cocer a baño María a 110 °C durante 20 min.
Pelar las naranjas, cortarlas en rodajas, agregar el azúcar y el Cointreau y marinar durante 20 min.

> Nuestro consejo:
La crema puede utilizarse para rellenar galletas y bizcochos.

> Nuestro consejo:
Retirar la crema de jengibre del horno, congelar y decorar con rodajas de naranjas sanguinas marinadas.
Relleno de crema

Ingredientes para 4 personas

- 500 g leche
- 4 yemas de huevo
- 100 g azúcar
- 40 g maicena
- cáscara de 1 limón

Preparación
Montar el dispositivo mezclador. Introducir los ingredientes por orden en la mezcladora y mezclar durante 5 min. a 100 °C hasta obtener una crema.

Desmontar el dispositivo mezclador. A continuación, espumar durante 1 min. en el nivel 2.

Buñuelos de higos con sopa de fresas

Ingredientes para 4 personas

- 4 higos maduros
- 100 g harina
- 1 c.sop. aceite
- 1 huevo
- 1 c.sop. miel
- 150 ml vino blanco
- 500 g fresas
- 50 g azúcar
- 70 ml cava
- 2 c.sop. licor de naranja
- azúcar glasé
- aceite para hornear

Preparación
Mezclar la harina, el aceite, la yema de huevo, la miel y el vino blanco durante 1 min. en el nivel 2 hasta obtener una masa homogénea.

Batir la clara de huevo a punto de nieve y mezclar con la masa. Pelar cuidadosamente los higos e introducirlos en la masa. Calentar el aceite a 180 °C, verter los higos y dorarlos. Escurrir y espolvorear con azúcar.

Cortar el resto de las fresas en cuartos y mezclar con la sopa. Verter la sopa de fresas en platos hondos, añadir los buñuelos de higos crocantes y servir inmediatamente.
**Soufflé de crema agria**

**Ingredientes para 4 personas**
- 3 claras de huevo
- 3 yemas de huevo
- 200 g crema agria
- 1 paquete azúcar de vainilla
- 1 cucharadita Cointreau
- 20 g harina
- 30 g azúcar

**Preparación**

1. Untar los moldes con mantequilla y espolvorear con azúcar.
2. Montar el dispositivo mezclador.
3. Batir las claras a punto de nieve durante 2 min. en el nivel 1. Colocarlas en un bol.
4. Desmontar el dispositivo mezclador.
5. Introducir la yema, la crema agria, el azúcar de vainilla, el licor, la harina y el azúcar en la mezcladora y mezclar durante 1 min. en el nivel 2.
6. Agregar las claras batidas a punto de nieve y mezclar suavemente durante 10 seg. en el nivel 1.
7. Llenar los moldes con la masa, poner al baño María y hornear en el horno precalentado a 220 °C durante 20 min.
8. Dar la vuelta a los soufflés y servir con salsa de fresas frescas.

**Preparación rápida**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Ingredientes</th>
<th>Tiempo</th>
<th>Nivel</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>3 claras de huevo</td>
<td>2 min.</td>
<td>1</td>
</tr>
<tr>
<td>Colocar las claras a punto de nieve en un bol. Desmontar el dispositivo mezclador</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>3 yemas de huevo</td>
<td>1 min.</td>
<td>2</td>
</tr>
<tr>
<td>200 g crema agria</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1 paquete azúcar de vainilla</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1 cucharadita Cointreau</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>20 g harina</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>30 g azúcar</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Agregar las claras batidas a punto de nieve</td>
<td>10 seg.</td>
<td>1</td>
</tr>
<tr>
<td>Llenar los moldes con la masa, poner al baño María y hornear en el horno precalentado a 220 °C durante 20 min.</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

---

**Panna cotta con fresas**

**Ingredientes para 4 personas**
- 2 láminas gelatina
- 1 paquete azúcar de vainilla
- 50 g azúcar
- 500 g nata líquida
- 2 cucharaditas azúcar

**Preparación**

1. Ablandar la gelatina en agua fría.
2. Introducir el azúcar de vainilla, el azúcar y la nata líquida en la mezcladora y hervir durante 5 min. a 70 °C.
3. Añadir la gelatina ablandada y mezclar durante otros 10 seg. en el nivel 1.
4. Colocar la masa en vasos y dejar enfriar durante 3-4 horas en el frigorífico hasta que esté firme.
5. Colocar las fresas y el azúcar en la mezcladora y pasar por el pasapuré durante 10 seg. en el nivel 2, verter sobre la crema ya preparada y servir de inmediato.

**Preparación rápida**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Ingredientes</th>
<th>Tiempo</th>
<th>Nivel</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1 paquete azúcar de vainilla</td>
<td>5 min.</td>
<td>70 °C</td>
</tr>
<tr>
<td>50 g azúcar</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>500 ml nata líquida</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Gelatina ablandada</td>
<td>10 seg.</td>
<td>1</td>
</tr>
<tr>
<td>Colocar la masa en vasos y dejar enfriar durante 3-4 horas en el frigorífico hasta que esté firme.</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>500 g fresas</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2 cucharaditas licor de naranja</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Verter las fresas sobre la crema ya preparada y servir de inmediato.</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>
Alimentos para bebés

Recetas exquisitas para el robot de cocina “Ladymaxx Gourmet”

...mmmmm
**Puré de arroz y pollo**

**Ingredientes para unas 2 porciones**
- 50 g cebollas
- 50 g tomates
- 50 g zanahorias
- 50 g arroz
- 100 g filete de pollo
- 400 ml agua
- 15 ml aceite de oliva
- Sal

**Preparación**

Introducir todos los ingredientes (excepto el aceite de oliva) en trozos grandes en la mezcladora y cocinar durante 30 min. a 100 °C.

Añadir el aceite de oliva y pasar por el pasapuré durante 20 seg. en el nivel 2 hasta lograr la consistencia deseada.

---

**Puré de guisantes y verduras**

**Ingredientes para unas 2 porciones**
- 100 g patatas
- 50 g calabaza
- 20 g cebollas
- 20 g zanahorias
- 50 g guisantes cocidos
- 300 ml agua
- 1 c.sop. aceite
- Sal

**Preparación**

Cortar los ingredientes en trozos grandes y verter todo en la mezcladora excepto el aceite. Cocer durante 30 min. a 100 °C.

Añadir el aceite y pasar por el pasapuré durante 20 seg. en el nivel 2.
**Puré de frutas**

**Ingredientes para unas 2 porciones**
- 150 g naranjas en rodajas
- 100 g manzanas
- 100 g plátanos
- 40 g bizcochos de soletilla

**Preparación**
- Introducir todos los ingredientes en la mezcladora y hacer puré durante 30 seg. en el nivel 3.
- Despegar la masa del borde y mezclar durante otros 10 seg. en el nivel 3.

**Puré de yogur y bizcocho de soletilla**

**Ingredientes para unas 2 porciones**
- 1 vaso yogur
- 8 bizcochos de soletilla
- 2 c. p. azúcar

**Preparación**
- Introducir todos los ingredientes en la mezcladora y hacer puré fino durante 40 seg. en el nivel 3.
- Despegar la masa del borde y mezclar durante otros 10 seg. en el nivel 2.

Edad recomendada: a partir de 1 año
Mis apuntes
Tartas y bizcochos

Recetas exquisitas para el robot de cocina "Ladymaxx Gourmet"

Buen provecho...
Tartaletas de ruibarbo

Ingredientes para 6 tartaletas

Masa:
- 4 huevos
- 150 g azúcar
- 1 paq. azúcar de vainilla
- 150 g harina
- 1/2 paq. levadura en polvo
- 3 c.sop. ron

Relleno:
- 4 ruibarbos
- 100 g azúcar
- 1 paq. pudín de vainilla

Preparación
Masa: separar las yemas de las claras. Montar el dispositivo mezclador. Batir las claras a punto de nieve durante 2 min. en el nivel 1 (sin utilizar la tapa) y verten en un bol. Batir (sin utilizar la tapa) las yemas, el azúcar y el azúcar de vainilla durante 3 min. en el nivel 1 hasta hacer una espuma. Añadir la harina, la levadura en polvo, el ron y las claras batidas a punto de nieve y mezclar suavemente durante 30 seg. en el nivel 1. Verter la masa en pequeños moldes y hornear en el horno precalentado durante 12 min. a 180 °C.

Relleno: pelar los ruibarbos, cortarlos en trozos de 1 cm aproximadamente, introducirlos en la mezcladora con el azúcar y hervir durante 3 min a 100 °C. Dejar enfriar todo y escurrir. Preparar el pudín de vainilla según las instrucciones del paquete y dejar enfriar removiendo con frecuencia. Untar las tartaletas con el pudín de vainilla y cubrir con los ruibarbos.

Preparación rápida

| Masa: | 4 claras de huevo (batir a punto de nieve sin utilizar la tapa para que la masa se airee) | 2 min. | 1 |
| Relleno: | 4 yemas de huevo y 150 g azúcar, 1 paq. azúcar de vainilla (batir hasta espumar sin utilizar la tapa) | 3 min. | 1 |
| Relleno: | 30 seg. | 1 |

Bizcocho de limón

Ingredientes para 4 personas

250 g mantequilla blanda
250 g azúcar
250 g harina
1 paq. levadura en polvo
4 huevos (batidos)
1 limón orgánico (cáscara rallada, zumo)

Preparación
Introducir todos los ingredientes en la mezcladora y espumar durante 4 min. en el nivel 2. Verter la masa en un molde cuadrado untado con mantequilla y hornear durante 40 min. a 180 °C. Desmoldar y dejar enfriar.

Preparación rápida

Introducir todos los ingredientes por orden | 4 min. | 2 |

Colocar la masa en un molde cuadrado untado con mantequilla. Hornear a 180 °C durante 40 min. Desmoldar y dejar enfriar.
Magdalenas de nuez con chispas de chocolate

Ingredientes para 4 personas

- 10 g chocolate
- 200 g azúcar
- 1 paq. azúcar de vainilla
- 200 g mantequilla blanda
- 4 huevos
- 150 g harina
- 1 paq. levadura en polvo
- 2 c.sop. ron
- 1 limón (cáscara y zumo)
- 50 g nueces molidas

Preparación

Picar el chocolate durante 5 seg. en el nivel 3 y retirarlo de la mezcladora. Introducir el resto de los ingredientes en la mezcladora y mezclar durante 4 min. en el nivel 2. Agregar el chocolate y mezclar suavemente durante 10 seg. en el nivel 2. Verter la masa en un molde y hornear en el horno precalentado durante 30 min. a 180 °C.

Preparación rápida

- 10 g chocolate
- Vértelo en un bol
- Resto de ingredientes
- Chocolate picado
- Vértelo en un bol, hornea durante 30 min. a 180 °C

Bizocho de coco

Ingredientes para 4 personas

- 5 claras de huevo
- 5 c.sop. azúcar (50 g)
- 5 yemas de huevo
- 200 g mantequilla (a temperatura ambiente)
- 150 g azúcar
- 50 g coco rallado
- 150 g harina para repostería
- 1/2 paq. levadura en polvo
- 1/2 limón (cáscara y zumo)
- 2 c.sop. leche

Preparación

Montar el dispositivo mezclador. Batir las claras de huevo durante 3 min. en el nivel 1 (sin utilizar la tapa). Agregar lentamente 5 cucharadas soperas de azúcar con el robot en el nivel 1 durante 1 minuto. Colocar las claras batidas a punto de nieve en un bol grande y refrigerar. Retirar el dispositivo mezclador y mezclar las yemas, la mantequilla y el azúcar durante 2 min. en el nivel 2. Añadir el zumo y la cáscara de limón y volver a mezclar durante 10 seg. en el nivel 2. Añadir la harina, el coco rallado y la leche y mezclar durante otros 20 seg. en el nivel 2. Mover los ingredientes hacia abajo con la espátula y volver a mezclar durante 5 seg. en el nivel 2. Agregar la masa a las claras batidas a punto de nieve y mezclar con mucho cuidado desde abajo hacia arriba utilizando para ello un batidor manual.

Cubrir un molde alargado para bizcochos con papel para hornear y colocar la masa dentro. Hornear a 175 °C (calor superior e inferior) o a 150 °C con aire circulante durante 40 min.

Preparación rápida

- 5 claras de huevo
- 5 c.sop. azúcar
- Vértelo en un bol grande y refrigerar. Retirar el dispositivo mezclador
- 5 yemas de huevo
- 200 g mantequilla (a temperatura ambiente)
- 50 g azúcar
- Zumo, cáscara de limón (mezclar)
- 150 g harina
- 50 g coco rallado
- 2 c.sop. leche
- Despegar del borde con la espátula y mover hacia abajo
- 5 seg.
- Incorporar la masa a las claras batidas a punto de nieve, mezclar desde abajo hacia arriba, colocar en un molde, hornear a 175 °C (calor superior e inferior) o a 150 °C con aire circulante durante 40 min.
Rollo con relleno de crema y mandarina

**Ingredientes para 4 personas**

**Masa:**
- 4 huevos
- 150 g azúcar
- 1 paquete azúcar de vainilla
- 150 g harina
- 1/2 paquete levadura en polvo
- 2 cucharaditas sopas de ron

**Relleno:**
- 250 ml nata líquida
- 50 g azúcar
- 1 lata pequeña de mandarinas

Tenga en cuenta que dependiendo del contenido de grasa de la nata líquida el tiempo de batido será diferente.

**Preparación**

**Masa:** colocar el dispositivo mezclador en el bloque de corte. Batir las claras a punto de nieve durante 4 min. en el nivel 1 y dejar enfriar en un bol. Mezclar el azúcar, las yemas y el azúcar de vainilla durante 6 min. en el nivel 1 hasta lograr una espuma. (Atención: retirar la tapa para que la masa se airee). Añadir la harina, la levadura en polvo y las claras batidas a punto de nieve y mezclar desde abajo hacia arriba durante 30 seg. en el nivel 1. Cubrir la bandeja del horno con papel para hornear y extender la masa. Hornear en el horno precalentado a 180 °C durante 12 min.

**Relleno:** montar el dispositivo mezclador en el bloque de corte y batir la nata líquida durante unos 30 seg. en el nivel 1. Mezclar el azúcar y las mandarinas cuidadosamente utilizando para ello la espátula. Colocar el bizcocho sobre un paño espolvoreado con azúcar, enrollar y dejar enfriar. Untar con crema, enrollar y espolvorear con azúcar glasé.

---

Tarta de manzana

**Ingredientes para 4 personas**

**Masa:**
- 300 g harina
- 1/2 paquete levadura en polvo
- 200 g margarina fría
- 100 g azúcar
- 1 yema de huevo
- 1 cucharadita de canela

**Relleno:**
- 1 kg manzanas en láminas
- 1/2 cucharadita de canela
- 50 g azúcar
- 50 g nueces molidas
- 50 ml ron

**Preparación**

**Masa:** Introducir la harina, la levadura en polvo, la margarina fría, el azúcar, el azúcar de vainilla, el huevo y la yema por orden y amasar durante 1 min. en el nivel 2. Colocar la masa sobre una superficie enharinada, formar una bola y dejar enfriar.

**Relleno:** Mezclar las manzanas en láminas, la canela, el azúcar, las nueces molidas y el ron. Utilizar 2/3 de la masa para revestir un molde, introducir el relleno y utilizar el resto de la masa para crear una rejilla y colocarla sobre el relleno. Hornear durante 35 min. a 180 °C en el horno precalentado. Dejar enfriar y espolvorear con azúcar glasé.
**Tarta de fruta con cobertura de crema**

**Ingredientes para 4 personas**

Masa quebrada (ver tarta de manzana pág. 48)

- Fruta de temporada (manzanas, albaricoques, ciruelas, etc.)

Cobertura de crema:

- 250 ml nata líquida
- 4 c.sop. azúcar
- 2 c.sop. ron
- 1 huevo
- 1 yema de huevo
- 1 paq. pudín de vainilla en polvo

**Preparación**

Preparar la masa quebrada (ver la receta de tarta de manzana pág. 48)

Extender la masa sobre la bandeja del horno y cubrirla con la fruta.

Cobertura de crema:

Incorporar por orden todos los ingredientes en la mezcladora y batir durante 1 min. en el nivel 2. Verter la cobertura sobre la fruta y hornear en horno precalentado a 180 °C durante 35 min.

**Preparación rápida**

Preparar la masa quebrada según la receta, extender sobre la bandeja del horno y cubrir con la fruta.

Cobertura de crema:

- 250 ml nata líquida
- 4 c.sop. azúcar
- 2 c.sop. ron
- 1 huevo
- 1 yema de huevo
- 1 paq. pudín de vainilla en polvo

<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th>1 min.</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Verter la crema sobre la fruta y hornear en el horno precalentado a 180 °C durante 35 min.</td>
<td>2</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Bizcocho de mármol**

**Ingredientes para 4 personas**

- 250 g mantequilla
- 200 g azúcar
- 5 huevos
- 500 g harina
- 1 paq. levadura en polvo
- 150 ml leche
- 4 c.sop. ron
- 1 pizca sal
- 3 c.sop. cacao
- 1 c.sop. ron
- 1 c.sop. leche

**Preparación**

Introducir la mantequilla (a temperatura ambiente), el azúcar y los huevos en la mezcladora y mezclar durante 4 min. en el nivel 2 hasta lograr una masa cremosa. Añadir la harina, la levadura en polvo, la sal, la leche y el ron y mezclar durante 30 seg. en el nivel 1. Extender 2/3 de la masa homogéneamente en un molde untado con mantequilla (28 cm). Agregar el cacao, el ron y la leche a la masa restante y mezclar durante 15 seg. en el nivel 1. Mezclar la masa oscura con la clara y darle una forma de espiral utilizando para ello un tenedor. Hornear en el horno precalentado a 180 °C durante unos 45 min.

**Preparación rápida**

- 250 g mantequilla
- 200 g azúcar
- 5 huevos
- 500 g harina
- 1 paq. levadura en polvo
- 1 pizca sal
- 150 ml leche
- 4 c.sop. ron

<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th>4 min.</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Esparcir 2/3 de la masa en un molde untado con mantequilla.</td>
<td>2</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th>30 seg.</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Agregar a la masa restante e introducir en la mezcladora</td>
<td>1</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th>15 seg.</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Mezclar la masa oscura con la clara y darle una forma de espiral utilizando para ello un tenedor. Hornear en el horno precalentado a 180 °C durante unos 45 min.</td>
<td>1</td>
</tr>
</tbody>
</table>
**Bizcocho de fruta**

**Ingredientes para 4 personas**
- 150 g mantequilla
- 150 g azúcar
- 150 g harina
- 3 huevos
- 1/2 c. p. levadura en polvo
- 200 g fruta confitada

**Preparación**
Introducir la mantequilla, el azúcar y los huevos en la mezcladora y mezclar durante 4 min. en el nivel 2 hasta lograr una crema.
Añadir la harina y la levadura en polvo y continuar mezclando durante 1 min. en el nivel 2.

Verter la masa en un molde untado con mantequilla y enharinado, esparcir encima las frutas confitadas, presionar ligeramente y hornear en el horno precalentado durante 60 min. a 175 °C.

**Preparación rápida**
- 150 g mantequilla
- 150 g azúcar
- 3 huevos
- 150 g harina
- 1/2 c. p. levadura en polvo

Verter la masa en un molde untado con mantequilla y enharinado, esparcir encima las frutas confitadas, presionar ligeramente.

Precalentar el horno y hornear durante 60 min. a 175 °C.

---

**Tarta de cereza con merengue**

**Ingredientes para 4 personas**
- 150 g mantequilla
- 200 g azúcar
- 1 paq. azúcar de vainilla
- 4 huevos
- 100 g nueces molidas
- 100 g harina
- 1 paq. levadura en polvo
- 4 c. s. c. cacao
- 2 c. s. c. ron
- 100 g azúcar glasé

**Preparación**
Introducir la mantequilla, el azúcar, el azúcar de vainilla y los huevos en la mezcladora y mezclar durante 4 min. en el nivel 2 hasta lograr una espuma. Añadir las nueces molidas, la harina, la levadura en polvo, el cacao y el ron y mezclar durante 2 min. en el nivel 2.

Extender la masa sobre la bandeja del horno y esparcir por encima las cerezas escurridas. Hornear en el horno precalentado a 180 °C durante 30 min.

**Preparación rápida**
- 150 g mantequilla
- 200 g azúcar
- 1 paq. azúcar de vainilla
- 4 huevos

Montar el dispositivo mezclador con claras de huevo
100 g azúcar glasé

Esparcir las claras batidas a punto de nieve sobre la tarta y finalizar la cocción con otros 10 min. a 180 °C.

---

**Merengue:**
Montar el dispositivo mezclador. Batir las claras a punto de nieve durante 4 min. en el nivel 1 y agregar lentamente el azúcar glasé. Esparcir las claras batidas a punto de nieve sobre la tarta y finalizar la cocción con otros 10 min. a 180 °C.
Bizcocho de almendra

Ingredientes para 4 personas

- 250 g mantequilla
- 230 g azúcar
- 5 huevos
- 200 g harina
- 100 g almendras ralladas
- 1 paq. levadura en polvo
- 1 c.sop. ron

Preparación

Mezclar la mantequilla, el azúcar y los huevos durante 2 min. en el nivel 2 hasta lograr una espuma. Añadir el resto de los ingredientes y mezclar durante 1 min. en el nivel 2. Verter la masa en un molde concéntrico y hornear en el horno precalentado a 180 °C durante 60 min.

Bizcocho de plátano

Ingredientes para 4 personas

- 200 g mantequilla
- 180 g azúcar
- 4 huevos
- 300 g harina
- 1 paq. levadura en polvo
- 120 g plátanos en trozos
- 100 ml nata líquida
- 100 g cobertura de chocolate

Preparación

Introducir la mantequilla, el azúcar y los huevos en la mezcladora y mezclar durante 1 min. en el nivel 2. Añadir el resto de los ingredientes y mezclar durante 1 min. en el nivel 2. Verter la masa en un molde untado con mantequilla y enharinado y hornear en el horno precalentado a 180 °C durante 50 min. Desmoldar el bizcocho dándole la vuelta y dejarlo enfriar. Cubrir con la cobertura.
Mis apuntes
Bebidas

¡Salud!

Recetas exquisitas para el robot de cocina "Ladymaxx Gourmet"
Licor de huevo

Ingredientes para 4 personas

6 yemas de huevo
200 g azúcar
1 paq. azúcar de vainilla
250 g nata líquida
250 g aguardiente de fruta

Preparación
Montar el dispositivo mezclador. Batir (sin utilizar la tapa) las yemas, el azúcar y el azúcar de vainilla durante 3 min. a 70 °C hasta hacer una espuma. Añadir la nata líquida y el aguardiente de fruta y mezclar a 70 °C durante 3 minutos más.

Verter en la botella mientras todavía está caliente.

Batido de plátano

Ingredientes para 4 personas

50 g azúcar
2 plátanos
6 cubitos de hielo
30 ml ron
500 ml leche

Preparación
Moler el azúcar durante 10 seg. en el nivel 3 hasta convertirlo en azúcar glasé. Incorporar los plátanos y los cubitos de hielo y mezclar durante 30 seg. en el nivel 3. Añadir el ron y la leche y mezclar durante otros 10 seg. en el nivel 2.
Zumo de naranja

Ingredientes para 4 personas
- 50 g azúcar
- 500 g naranjas
- 125 ml agua

Preparación rápida
- 50 g azúcar: 10 seg. 3
- 500 g naranjas: 1 min. 3
- 125 ml agua: 30 seg. 3

Preparación
Moler el azúcar durante 10 seg en el nivel 3. Añadir las naranjas en rodajas y pasar por el pasapuré durante 1 min en el nivel 3. Añadir agua y mezclar durante otros 30 seg en el nivel 3.

Batido de fresa

Ingredientes para 4 personas
- 50 g azúcar
- 300 g fresas congeladas
- 500 ml leche

Preparación rápida
- 50 g azúcar: 10 seg. 3
- 300 g fresas congeladas: 1 min. 3
- 500 ml leche: 20 seg. 2

Preparación
Verter el azúcar en la mezcladora, pulverizar durante 10 seg en el nivel 3, añadir las fresas congeladas y triturar durante 1 min en el nivel 3. Añadir leche y mezclar durante 20 seg en el nivel 3. Verter en vasos y servir inmediatamente.

Zumo de tomate

Ingredientes para 4 personas
- 1 kg tomates
- 500 ml agua
- 50 ml aceite
- pimienta negra
- azúcar, sal

Preparación rápida
Incorporar todos los ingredientes a la mezcladora 1 min. 3
Colar el zumo y dejar enfriar

Preparación
Introducir todos los ingredientes en la mezcladora y mezclar durante 1 min en el nivel 3. Colar el zumo de tomate y dejar enfriar en el frigorífico.
Zumo de frutas

Ingredientes para 4 personas

<p>| | |</p>
<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1</td>
<td>naranja</td>
</tr>
<tr>
<td>1</td>
<td>limón</td>
</tr>
<tr>
<td>1/2</td>
<td>manzana</td>
</tr>
<tr>
<td>50 g</td>
<td>azúcar</td>
</tr>
<tr>
<td>300 ml</td>
<td>agua</td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>cubitos de hielo</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Preparación
Pelar y cortar en cuartos la naranja, el limón y la manzana. Introducir la fruta, el azúcar, el agua y los cubitos de hielo en la mezcladora y pasar por el pasapuré durante 30 seg. en el nivel 3. Verter en vasos y servir inmediatamente.

Nuestro consejo:
También puede utilizar miel en lugar de azúcar.

Granizado de limón

Ingredientes para 4 personas

<p>| | |</p>
<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>3</td>
<td>limones en rodajas</td>
</tr>
<tr>
<td>150 g</td>
<td>azúcar</td>
</tr>
<tr>
<td>300 g</td>
<td>cubitos de hielo</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Preparación
Incorporar los limones en rodajas y el azúcar a la mezcladora y mezclar durante 20 seg. en el nivel 3. Añadir los cubitos de hielo y picar durante otros 30 seg, en el nivel 3. En caso de ser necesario, agregar más cubitos de hielo.

Preparación rápida

<p>| | |</p>
<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>3 limones en rodajas</td>
<td>20 seg.</td>
</tr>
<tr>
<td>150 g azúcar</td>
<td>3</td>
</tr>
<tr>
<td>300 g cubitos de hielo</td>
<td>30 seg.</td>
</tr>
</tbody>
</table>

En caso de ser necesario, agregar más cubitos de hielo.
Bebida de piña

Ingredientes para 4 personas

50 g azúcar
3 rodajas de piña fresca
14 cubitos de hielo
1 botella de cava

Preparación rápida

Preparación
Pulverizar el azúcar durante 5 seg. en el nivel 3. Añadir la piña y pasar por el pasapuré durante 30 seg. en el nivel 3. Añadir los cubitos de hielo, picar durante 1 min. en el nivel 3, rociar con cava y espumar durante 10 seg. en el nivel 2.

Zumo de naranja, limón y zanahoria

Ingredientes para 4 personas

250 g naranjas
150 g zanahorias
50 g limones
350 ml agua
75 g azúcar

Preparación rápida

Preparación
Cortar en rodajas las naranjas y limones pelados. Incorporar las zanahorias, el agua y el azúcar a la mezcladora y mezclar durante 3 min. en el nivel 3. Colocar el zumo en el frigorífico.
Mis apuntes
Recetas exquisitas para el robot de cocina "Ladymaxx Gourmet"

Buen provecho...
Trenza de levadura

Ingredientes para 4 personas
- 250 ml leche
- 100 g azúcar
- 50 g mantequilla
- 1 huevo
- 25 g levadura
- 500 g harina
- 1 c. p. sal
- 1 huevo batido

Preparación
Introducir la leche en la mezcladora y cocinar durante 10 min. a 70 °C. Añadir el azúcar, la mantequilla, el huevo, la levadura, la harina y la sal por orden y amasar durante 50 seg. en el nivel 1. Dejar leudar la masa unos 40 minutos, darle forma de trenza, untar con el huevo batido y hornear en el horno precalentado a 180 °C durante 30 min.

Preparación rápida
- 250 ml leche
- 100 g azúcar
- 50 g mantequilla
- 1 huevo
- 25 g levadura
- 500 g harina
- 1 c. p. sal

Dejar leudar la masa 30 minutos, darle forma de trenza, untar con el huevo y hornear en el horno precalentado a 180 °C durante 30 min.

Pan de espelta

Ingredientes para 4 personas
- 500 g harina de espelta
- 3 c. p. sal
- 320 ml agua
- 40 g levadura
- 1 c. p. azúcar

Preparación
Añadir la harina de espelta, la sal, el agua, la levadura y el azúcar por orden y amasar durante 50 seg. en el nivel 2. Dejar leudar la masa 30 minutos, colocar en un molde y hornear en el horno precalentado a 200 °C durante 40 min.

Atención: Ponga una fuente resistente al fuego con agua en el horno para que el pan quede bien crujiente.

Preparación rápida
- 500 g harina
- 3 c. p. sal
- 320 ml agua
- 40 g levadura
- 1 c. p. azúcar

Dejar leudar la masa 30 minutos, colocar en un molde y hornear en el horno precalentado a 200 °C durante 40 min.
Masa de pan

Ingredientes para 4 personas

<p>| | | |</p>
<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th></th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>400 g</td>
<td>harina</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>200 ml</td>
<td>agua</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>50 ml</td>
<td>aceite</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>40 g</td>
<td>levadura fresca</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1 c.peq.</td>
<td>sal</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1/2 c.peq.</td>
<td>azúcar</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

Preparación rápida

<p>| | | |</p>
<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th></th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>400 g harina</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>200 ml agua</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>50 ml aceite</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>40 g levadura fresca</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1 c.peq. sal</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1/2 c.peq. azúcar</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

Dejar leudar la masa aproximadamente 1 hora

Dar a la masa la forma deseada y hornear durante 20 min. a 220 °C.
Poner una fuente resistente al fuego con agua en el horno para que el pan quede bien crujiente.

Preparación

Introducir todos los ingredientes en la mezcladora y amasar durante 1 min. en el nivel 2.
Dejar leudar la masa aproximadamente 1 hora.
Dar a la masa la forma deseada y hornear en el horno precalentado durante 20 min. a 220 °C.
Poner una fuente resistente al fuego con agua en el horno para que el pan quede bien crujiente.

Ver la preparación en el DVD adjunto

Masa para buñuelos

Ingredientes para 4 personas

<p>| | | |</p>
<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th></th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>150 ml</td>
<td>agua</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>40 g</td>
<td>mantequilla</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1 c.peq.</td>
<td>sal</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1 c.peq.</td>
<td>azúcar</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>100 g</td>
<td>harina</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>huevos grandes batidos</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

Preparación rápida

<p>| | | |</p>
<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th></th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>125 ml agua</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>40 g mantequilla</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1 c.peq. sal</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1 c.peq. azúcar</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

Dejar leudar la masa durante 30 min.

En la bandeja del horno untada con mantequilla hacer pequeños montoncitos con una cuchara y hornear en el horno precalentado a 200 °C durante 20 min.

Preparación

Introducir el agua, la mantequilla, la sal y el azúcar en la mezcladora y mezclar durante 5 min. a 100 °C. Añadir la harina y mezclar durante otros 30 seg. en el nivel 1.
Retirar la mezcladora del aparato y dejar descansar 5 minutos. Volver a montar la mezcladora y dejar girar durante 1 min en el nivel 1 y vertir los huevos batidos a través de la abertura de la tapa.
En la bandeja del horno untada con mantequilla hacer pequeños montoncitos con una cuchara y hornear en el horno precalentado a 200 °C durante 20 min.

En la bandeja del horno untada con mantequilla hacer pequeños montoncitos con una cuchara y hornear en el horno precalentado a 200 °C durante 20 min.
Masa para pizza

Ingredientes para 4 personas

- 350 g harina
- 150 ml agua
- 2 c.sop. aceite de oliva
- 1 paq. levadura seca
- 1 c.peq. sal

Preparación

Añadir la harina, el agua, el aceite de oliva, la sal y la levadura uno a uno y amasar durante 1 min. en el nivel 1.

Dejar leudar la masa aproximadamente 20 minutos. Extender la masa, colocar en una bandeja y cubrir al gusto.

Preparación rápida

<table>
<thead>
<tr>
<th>Ingredientes</th>
<th>Tiempo</th>
<th>Nivel</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>350 g harina</td>
<td>1 min.</td>
<td>1</td>
</tr>
<tr>
<td>150 ml agua</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2 c.sop. aceite de oliva</td>
<td>2</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1 paq. levadura seca</td>
<td>1</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1 c.peq. sal</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

Dejar leudar la masa 20 minutos, luego extenderla, colocarla en una bandeja y cubrir al gusto.

Masa para pasta

Ingredientes para 4 personas

- 200 g harina
- 2 huevos
- 1 c.peq. sal
- 1 c.sop. aceite de oliva

Preparación

Añadir la harina, los huevos, la sal y el aceite de oliva uno a uno y mezclar durante 1 min. en el nivel 2.

Poner la masa en un plato enharinado y dejar descansar por un momento. Extender la masa hasta que quede fina y darle la forma deseada. (placas para lasaña, tortellinis, raviolis, etc.)

Preparación rápida

<table>
<thead>
<tr>
<th>Ingredientes</th>
<th>Tiempo</th>
<th>Nivel</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>200 g harina</td>
<td>1 min.</td>
<td>2</td>
</tr>
<tr>
<td>2 huevos</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1 c.peq. sal</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1 c.sop. aceite de oliva</td>
<td>1</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

Poner la masa en un plato enharinado y dejar descansar por un momento. Extender la masa hasta que quede fina y darle la forma deseada.
Masa de hojaldre

Ingredientes para 4 personas

- 300 g harina
- 150 g mantequilla
- 1 huevo
- 50 ml agua
- 1 c. p. sal
- 1/2 c. p. azúcar

Preparación

Introducir todos los ingredientes en la mezcladora y amasar durante 1 min. en el nivel 1.
Sacar la masa, extenderla y utilizar el relleno deseado. Dorar en el horno precalentado a 180 °C.

Preparación rápida

- 300 g harina
- 150 g mantequilla
- 1 huevo
- 50 ml agua
- 1 c. p. sal
- 1/2 c. p. azúcar

Sacar la masa, extenderla y utilizar el relleno deseado. Hornear en el horno precalentado a 180 °C.

Masa para bizcocho

Ingredientes para 4 personas

- 150 g azúcar
- 3 huevos
- 150 g harina
- 1/2 paq. levadura en polvo

Preparación

Montar el dispositivo mezclador. Incorporar el azúcar y los huevos a la mezcladora y mezclar durante 4 min. en el nivel 1.
Añadir la harina y la levadura en polvo y mezclar suavemente de abajo hacia arriba durante 1 min. en el nivel 1.
Untar con mantequilla y enharinar un molde y colocar la masa en él.
Hornear la masa en el horno precalentado durante 15 min. a 180 °C.

Preparación rápida

- 150 g azúcar
- 3 huevos
- 150 g harina
- 1/2 paq. levadura en polvo

Untar con mantequilla y enharinar un molde y colocar la masa en él.
Hornear la masa en el horno precalentado durante 15 min. a 180 °C.
Mis apuntes
Patés y mermeladas

Recetas exquisitas para el robot de cocina "Ladymaxx Gourmet"

Buen provecho...
Crema de hierbas y queso quark

Ingredientes para 4 personas

1 manojo hierbas
250 g queso quark
100 g crema agria
sal, pimienta, pimentón

Preparación
Picar las hierbas durante 10 seg. en el nivel 2.
Añadir el queso quark, la crema agria, la sal, la pimienta y el pimentón y mezclar durante 1 min. en el nivel 2.

Preparación rápida
1 manojo de hierbas
Añadir a la picadora 10 seg.
250 g queso quark
100 g crema agria
Sal, pimienta, pimentón
1 min.
2

Paté de atún

Ingredientes para 4 personas

1 cebolla pequeña
1 un poco de perejil
2 latas atún
1 paq. queso fresco
200 g crema agria
sal, pimienta

Preparación
Picar la cebolla y el perejil durante 10 seg. en el nivel 2. Agregar el atún y mezclar suavemente durante 10 seg. en el nivel 2. Añadir el queso fresco, la crema agria, la sal y la pimienta y mezclar durante 30 seg. en el nivel 2.

Preparación rápida
1 cebolla pequeña
Añadir a la picadora 10 seg.
2 latas pequeñas de atún
10 seg.
2
1 paq. queso fresco
200 g crema agria
Sal, pimienta
30 seg.
2
Mantequilla de hierbas

Ingredientes para 4 personas

<table>
<thead>
<tr>
<th>Ingrdiente</th>
<th>Cantidad</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1/2 manojo</td>
<td>perejil</td>
</tr>
<tr>
<td>1 tallo eneldo</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>3 tallos perifollo</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1 c.peq.</td>
<td>berro</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>dientes de ajo</td>
</tr>
<tr>
<td>250 g</td>
<td>margarina</td>
</tr>
<tr>
<td>1 c.peq.</td>
<td>sal</td>
</tr>
<tr>
<td>1/2 c.peq.</td>
<td>pimienta</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Preparación

Picar el perejil, el eneldo, el perifollo, el berro y los dientes de ajo durante 10 seg. en el nivel 3.

Añadir la margarina, la sal y la pimienta y mezclar durante 3 min. en el nivel 2 hasta obtener una crema.

Preparación rápida

<table>
<thead>
<tr>
<th>Ingrdiente</th>
<th>Cantidad</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1/2 manojo de perejil</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1 tallo de eneldo</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>3 tallos de perifollo</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1 c.peq. berro</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2 dientes de ajo</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>250 g margarina</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1 c.peq. sal</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1/2 c.peq. pimienta</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

Preparación

Picar el perejil, el eneldo, el perifollo, el berro y los dientes de ajo durante 10 seg. en el nivel 3.

Añadir la margarina, la sal y la pimienta y mezclar durante 3 min. en el nivel 2 hasta obtener una crema.

Crema de aguacate

Ingredientes para 4 personas

<table>
<thead>
<tr>
<th>Ingrdiente</th>
<th>Cantidad</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>200 ml nata líquida</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1 aguacate</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1 c.peq. curry</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1/2 c.peq. sal de hierbas</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>zumo de medio limón</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

Preparación

Montar el dispositivo mezclador.

Incorporar la nata líquida a la mezcladora y batir durante 30 seg. en el nivel 1 hasta obtener una crema.

Retirar el dispositivo mezclador.

Partir el aguacate por la mitad, retirar el hueso, retirar la pulpa y cortar en trozos.

Añadir el curry, la sal de hierbas y el zumo de limón a la nata batida.

Mezclar todo durante 20 seg. en el nivel 2.

Preparación rápida

<table>
<thead>
<tr>
<th>Ingrdiente</th>
<th>Cantidad</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>200 ml nata líquida</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1 aguacate</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1 c.peq. curry</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1/2 c.peq. sal de hierbas</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>zumo de medio limón</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

Preparación

Montar el dispositivo mezclador.

Incorporar la nata líquida a la mezcladora y batir durante 30 seg. en el nivel 1 hasta obtener una crema.

Retirar el dispositivo mezclador.

Partir el aguacate por la mitad, retirar el hueso, retirar la pulpa y cortar en trozos.

Añadir el curry, la sal de hierbas y el zumo de limón a la nata batida.

Mezclar todo durante 20 seg. en el nivel 2.
Paté de pimiento

Ingredientes para 4 personas
- 50 ml aceite de oliva
- 400 g pimientos rojos
- 200 g queso fresco
- sal

Preparación
Introducir el aceite de oliva y el pimiento cortado en trozos en la mezcladora y mezclar durante 30 seg. en el nivel 2.
Añadir el queso fresco y la sal y mezclar durante 30 seg. en el nivel 2 hasta obtener una crema.
Colocar la crema en el frigorífico y servir como paté para untar tostadas.

Preparación rápida
- 50 ml aceite de oliva
- 400 g pimientos rojos
- sal

Paté de boquerones

Ingredientes para 4 personas
- 150 g boquerones
- 150 g mantequilla
- 70 g queso fresco
- pimentón dulce

Preparación
Incorporar todos los ingredientes a la mezcladora y mezclar durante 30 seg. en el nivel 3.
Despegar la masa del borde utilizando la espátula y mover hacia abajo.
Mezclar durante 1 min. en el nivel 2.

Preparación rápida
- 150 g boquerones
- 150 g mantequilla
- 70 g queso fresco
- Pimentón dulce

Despegar del borde con la espátula y mover hacia abajo.
**Pastelitos de salmón**

**Ingredientes para 4 personas**
- 200 g salmón ahumado
- 250 ml nata líquida
- 2 c. peq. finas hierbas
- 50 g queso rallado
- 1 huevo
- 1 paq. pastelitos

**Preparación**
Introducir todos los ingredientes en la mezcladora y calentar durante 5 min. a 70 °C. Rellenar los pastelitos con la pasta.

**Preparación rápida**
- 200 g salmón ahumado
- 250 ml nata líquida
- 2 c. peq. hierbas
- 50 g queso rallado
- 1 huevo

Despegar del borde con la espátula y mover hacia abajo.

---

**Mayonesa**

**Ingredientes para 4 personas**
- 1 huevo
- 5 med. aceite
- un poco de zumo de limón
- sal

**Preparación**
Introducir el huevo, el zumo de limón y un poco de sal en la mezcladora y mezclar durante 10 seg. en el nivel 1. Introducir el aceite a través de la abertura mezclando constantemente durante 1 minuto en el nivel 1 hasta que la mayonesa esté consistente. Añadir más aceite en caso de que la mayonesa resulte demasiado líquida.

**Preparación rápida**
- 1 huevo
- Un poco de zumo de limón y sal

Incorporar 5 medidas (tapa transparente) de aceite y mezclar hasta que la mayonesa esté consistente.
Mis apuntes
**Chocolate caliente**

**Ingredientes para 4 personas**
- 50 g chocolate negro
- 500 ml leche
- 100 ml nata líquida

**Preparación**
Partir el chocolate en trozos grandes, colocar en la mezcladora y picar durante 10 seg. en el nivel 3. Añadir la leche y la nata líquida y calentar durante 4 min. a 70 °C. Espumar luego durante 15 seg. en el nivel 1. Verter en vasos y servir.

---

**Nuestro consejo:**
También puede utilizar miel en lugar de azúcar.

---

**Preparación rápida**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Ingredientes</th>
<th>Tiempo</th>
<th>Nivel</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>50 g chocolate en trozos</td>
<td>10 seg.</td>
<td>3</td>
</tr>
<tr>
<td>500 ml leche</td>
<td>4 min.</td>
<td>70 °C</td>
</tr>
<tr>
<td>100 ml nata líquida</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Espumar</td>
<td>15 seg.</td>
<td>1</td>
</tr>
<tr>
<td>Verter en vasos y servir.</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

---

**Mermelada de naranja**

**Ingredientes para 4 personas**
- 500 g naranjas peladas
- 250 g azúcar gelificante (2:1)

**Preparación**
Introducir la mitad de las naranjas con el azúcar gelificante en la mezcladora y mezclar durante 10 seg. en el nivel 3. Cortar el resto de las naranjas en pequeños trozos, incorporar a la masa de naranja en la mezcladora y cocer lentamente durante 10 min. a 100 °C. Verter la mermelada caliente en frascos enjuagados con agua caliente, cerrarlos inmediatamente y ponerlos boca abajo.

---

**Nuestro consejo:**
También puede utilizar miel en lugar de azúcar.

---

**Preparación rápida**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Ingredientes</th>
<th>Tiempo</th>
<th>Nivel</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>250 g naranjas peladas</td>
<td>10 seg.</td>
<td>3</td>
</tr>
<tr>
<td>250 g azúcar gelificante</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Incorporar a la masa 250 g de naranjas cortadas en trozos</td>
<td>10 min.</td>
<td>100 °C</td>
</tr>
<tr>
<td>Verter la mermelada caliente en frascos enjuagados con agua caliente, cerrarlos inmediatamente y ponerlos boca abajo.</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>
Mermelada de fresa

Ingredientes para 4 personas
500 g fresas
250 g azúcar gelificante (2:1)

Preparación
Incorporar las fresas a la mezcladora y triturar durante 15 seg. en el nivel 1.
Añadir el azúcar gelificante y cocinar a 100 °C durante 12 minutos.
Echar la mermelada caliente en frascos enjuagados con agua caliente, cerrarlos inmediatamente y ponerlos boca abajo durante 5 minutos.

Preparación rápida
500 g fresas 15 seg. 1
250 g azúcar gelificante (2:1) 12 min. 100 °C
Echar la mermelada caliente en frascos enjuagados con agua caliente, cerrarlos inmediatamente y ponerlos boca abajo durante 5 minutos.

Crema de chocolate y avellanas

Ingredientes para 4 personas
50 g azúcar
50 g avellanas
100 g chocolate para fundir
70 g mantequilla blanda
100 ml leche

Preparación
Colocar el azúcar en la mezcladora y pulverizar durante 10 seg. en el nivel 3.
Partir el chocolate en trozos grandes, colocar en la mezcladora con las avellanas y triturar durante 30 seg. en el nivel 3. Añadir la mantequilla y la leche y procesar durante 2 min. a 70 °C hasta lograr una crema homogénea.
Echar en un frasco y dejar enfriar.

Preparación rápida
50 g azúcar 10 seg. 3
50 g avellanas
100 g chocolate para fundir en trozos pequeños 30 seg. 3
70 g mantequilla blanda
100 ml leche
Procesar hasta lograr una crema homogénea 2 min. 70 °C

Pastas

Ingredientes para 4 personas
300 ml leche
200 g harina
3 huevos
sal

Preparación
Hervir la leche y la sal a 100 °C durante 4 minutos. Añadir la harina y los huevos y mezclar durante 10 seg. en el nivel 2. Poner la masa en una manga y formar las pastas.
Freír en abundante aceite hasta dorar y escurrir en papel de cocina.

Preparación rápida
300 ml leche 4 min. 100 °C
500 g harina 3 huevos 10 seg. 2
Mis apuntes
Helados

Recetas exquisitas para el robot de cocina "Ladymaxx Gourmet"

simplemente cool...
Helado de fresa

Ingredientes para 4 personas

- 50 g azúcar
- 1 paq. azúcar de vainilla
- 300 g fresas congeladas
- 100 ml nata líquida

Preparación

Colocar el azúcar y el azúcar de vainilla en la mezcladora y pulverizar durante 10 seg. en el nivel 3. Añadir las fresas congeladas y picar durante 30 seg. en el nivel 3. Añadir la nata líquida y mezclar durante 30 seg. en el nivel 2.

Si el hielo todavía puede quebrarse, agregar un poco más de nata líquida y mezclar una vez más durante 20 seg. en el nivel 2.

Helado de vainilla

Ingredientes para 4 personas

- 4 yemas de huevo
- 150 g azúcar
- Contenido de una vaina de vainilla
- 400 ml leche
- 100 ml nata líquida
- Pizca de sal

Preparación

Introducir todos los ingredientes en la mezcladora y calentar durante 5 min. a 70 °C. Dejar enfriar un poco la mezcla, verter en una bolsa para cubitos de hielo y poner a solidificar en el congelador.

Antes de servir el helado, sacar de la bolsa, verter en la mezcladora y mezclar durante 30 seg. en el nivel 3 hasta obtener un helado cremoso. Utilizar una cuchara para llenar las compoteras y servir de inmediato.
Sorbete de limón

Ingredientes para 4 personas
- 200 g azúcar
- 4 limones
- 2 paq. cubitos de hielo

Preparación
- Colocar el azúcar en la mezcladora y pulverizar durante 10 seg. en el nivel 3.
- Cortar los limones en rodajas, incorporar al azúcar y pasar por el pasapuré durante 40 seg. en el nivel 3.
- Incorporar los cubitos de hielo y mezclar durante 1-2 min. en el nivel 3.

Preparación rápida
- 200 g azúcar 10 seg. 3
- 4 limones en rodajas 40 seg. 3
- 2 paq. cubitos de hielo 12 min. 3

Helado de mascarpone y canela

Ingredientes para 4 personas
- 250 g azúcar
- 250 ml agua (para el sirope)
- 450 g mascarpone
- 125 ml nata líquida

Preparación
- Colocar el azúcar y la sal en la mezcladora y hervir durante 3 min. a 100 °C. Añadir la canela y revolver durante 10 seg. en el nivel 1. Luego, vertir el sirope en un bol para enfriarlo.
- Limpiar la mezcladora, montar el dispositivo mezclador y batir la nata líquida durante 30 seg. en el nivel 1. Añadir el mascarpone y el sirope y mezclar durante 30 seg. en el nivel 1.
- Colocar la mezcla en un recipiente de metal y congelar durante unas 6 horas. Antes de servir dejar descongelar un poco, formar bolas y decorar con fresas troceadas.

Preparación rápida
- 250 g azúcar 3 min. 100 °C
- 125 ml nata líquida 30 seg. 1
- 450 g mascarpone Sirope 30 seg. 1

Sorbete de melocotón

Ingredientes para 4 personas
- 100 g azúcar
- 700 g melocotones congelados
- 40 ml Cointreau

Preparación
- Colocar el azúcar en la mezcladora y pulverizar durante 10 seg. en el nivel 3.
- Incorporar los melocotones congelados y mezclar durante 40 seg. en el nivel 3 hasta lograr una masa consistente.
- Agregar el Cointreau y mezclar durante 10 seg. en el nivel 3.

Preparación rápida
- 100 g azúcar 10 seg. 3
- 700 g melocotones congelados 40 seg. 3
- 40 ml Cointreau 10 seg. 3

Ver la preparación en el DVD adjunto
Sorbete de frutos del bosque

**Ingredientes para 4 personas**
- 250 g frutos del bosque congelados
- 100 g azúcar glasé
- 50 ml agua
- 1 clara de huevo

**Preparación**
Incorporar los frutos del bosque congelados, el azúcar y el agua a la mezcladora y mezclar durante 1 min. en el nivel 3.
Retirar la masa. Montar el dispositivo mezclador.
Batir las claras a punto de nieve durante 2 min. en el nivel 1, mezclar con la masa y servir de inmediato.

Helado de nata

**Ingredientes para 4 personas**
- 300 ml leche
- 400 ml nata líquida
- 100 g azúcar

**Preparación**
Montar el dispositivo mezclador.
Introducir todos los ingredientes en la mezcladora y revolverse durante 4 min. a 100 °C.
Colocar la mezcla en bandejas para cubitos de hielo y congelar.
Retirar cuando se requiera, echar en la mezcladora y batir durante 1 min. en el nivel 3 hasta obtener una crema.
Servir inmediatamente.
Ladymaxx
GOURMET

Helmut Hämmerle Maschinenhandel
Gesellschaft m.b.H. & Co KG
Rafleiserstrasse 3A, A-6890 Lustenau, Austria
Tel: +43 (0)5577 - 827 20, Fax +43 (0)5577 - 827 20 6
info@ladymaxx.com
www.ladymaxx.com

© Copyright by Helmut Hämmerle Maschinenhandel Gesellschaft m.b.H. & Co KG