

20 RECETAS • FÁCILES • para cenas increíbles

By BRAUN MULTIQUICK



BOTANAS



• BOTANA DE • QUESO PANELA AL HORNO



• BOTANA DE • QUESO PANELA AL HORNO

INGREDIENTES

- 1 chile morita desvenado y sin semillas
- 1 chile guajillo desvenado y sin semillas
- 1 chile pasilla desvenado y sin semillas
- 1 diente de ajo finamente picado
- 1/3 de taza de aceite de oliva
- 1/4 de taza de aceite de maíz
- sal y pimienta al gusto
- 1 kg de queso panela o fresco (*entero*)

ADITAMENTOS



PROCESADOR

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno eléctrico a 180°C o temperatura media.
2. En un comal, asa los chiles cuidando de no quemarlos y retira.
3. Utiliza tu **procesador Braun® MultiQuick 777** para procesar los chiles asados junto con el ajo y hacer un polvo fino.
4. En un bowl mezcla el polvo de chiles y ajo con el orégano, el aceite de oliva, el aceite de maíz, la sal y la pimienta.
5. Coloca el queso en un refractario o charola para hornito y con ayuda de un tenedor, pica la superficie.
6. Vierte la mezcla sobre el queso y cocina en tu hornito durante 20 minutos. Sirve con galletas saladas y disfruta.

• BOTANA • DE SALMÓN AHUMADO



• BOTANA • DE SALMÓN AHUMADO

INGREDIENTES

PARA EL DIP

- 4 tazas de queso crema (*en cubos*)
- ½ taza de aceitunas verdes (*finamente picadas*)
- 3 cdas. de alcaparras (*finamente picadas*)
- ⅓ taza de cebollín (*finamente picado*)
- 1 taza de pepino (*en cubos*)
- 3 cdas. de mostaza a la antigua
- 2 cdas. de salsa macha
- ¼ de taza de ostiones ahumados (*finamente picados*)
- 1 pizca de sal y 1 de pimienta

PARA LA ROSCA

- 2 aguacates (*en láminas*)
- 500g de salmón ahumado
- 2 tazas de arúgula
- 1 limón amarillo (*en medias lunas*)
- alcaparras
- crotones de pan

PREPARACIÓN

1. Utiliza el accesorio de **campana** de tu **Braun® MultiQuick 725** y en un bowl a crema el queso hasta obtener una mezcla tersa. Agrega las aceitunas, las alcaparras, el cebollín, el pepino, la mostaza a la antigua, la salsa macha, los ostiones ahumados, sazona con sal y pimienta a tu gusto.
2. Sobre una tabla cubierta con plástico antiadherente, coloca el dip en forma de corona, aplana ligeramente con ayuda de una espátula o plástico, coloca las láminas de aguacate y cubre con más dip. Con ayuda del plástico y tus manos forma la corona, reserva en refrigeración durante 20 minutos.
3. Retira de refrigeración y cubre con las láminas de salmón. Decora con arúgula, limón amarillo, las alcaparras y acompaña con los crotones de pan.

ADITAMENTOS



CAMPANA

CORONA DE QUESO

• CON TOCINO •



CORONA DE QUESO

• CON TOCINO •

INGREDIENTES

PARA LA ROSCA

- 2 tazas de tocino frito
- 1 taza de pimienta roja
- ¼ de taza de nuez
- 6 paquetes de queso crema (190g c/u) cortados en cubos a temperatura ambiente
- 2 cdas. de cebolla en polvo
- ½ de taza de aceituna verde (en rodajas)
- 2 cdas. de salsa Tabasco
- 1 pizca de sal y 1 de pimienta

PARA DECORAR

- hojas de perejil
- 1 cda. de pimienta

PREPARACIÓN

1. Utiliza el aditamento **picador** de tu **Braun® MultiQuick 725** y pica finamente el tocino frito, el pimienta roja, el perejil y la nuez.
2. Con ayuda del accesorio de **campana** de tu **Braun® MultiQuick 725** a crema el queso hasta que esté suave, agrega el tocino, el pimienta, el perejil, la nuez, la cebolla en polvo, la aceituna verde, la salsa picante, la sal y la pimienta. Mezcla hasta que se incorporen todos los ingredientes.
3. En un plato redondo, con ayuda de una cuchara de helado coloca el dip, y con un plástico antiadherente forma una corona. Decora con los pimientos y las hojas de perejil. Refrigera 10 minutos.
4. Sirve con galletas saladas.

ADITAMENTOS



PICADOR



CAMPANA

QUICHE DE ESPINACA

- CON JITOMATE •
- Y QUESO DE CABRA



QUICHE DE ESPINACA

• CON JITOMATE • Y QUESO DE CABRA

INGREDIENTES

PARA LA MASA

- 500gr de harina
- 25 gr de mantequilla
- 1 cda. de sal
- ½ taza de agua
- 1 cda. de orégano
- 1 huevo

PARA EL RELLENO

- 4 rebanadas de tocino
- ¼ de pieza de cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 tazas de espinacas
- 2 tazas de jitomate cherry (*de colores, en mitades para relleno*)
- 1 diente de ajo
- 1 cda. de albahaca (*finamente picada*)

- suficiente de sal
- suficiente de pimienta
- ½ taza de leche
- ½ taza de crema ácida
- 5 pzas. de huevo
- ⅓ de taza de harina
- ¼ de cucharadita de nuez moscada
- 1 taza de queso de cabra (*desmoronado*)
- suficiente de albahaca fresca (*para decorar*)

ADITAMENTOS



PROCESADOR

QUICHE DE ESPINACA

• CON JITOMATE •

Y QUESO DE CABRA

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno eléctrico a 180°C.
2. Con ayuda del **procesador** de tu **Braun® MultiQuick 777** procesa la harina con la mantequilla, la sal, el agua, el orégano y el huevo hasta obtener una mezcla arenosa.
3. Vierte en una superficie y con las manos, amasa ligeramente para unir. Envuelve la masa con plástico antiadherente y refrigera 20 minutos.
4. Extiende la masa con ayuda de un rodillo y forra un molde para tarta de 25 cm de diámetro, previamente engrasado y enharinado. Pica la superficie con ayuda de un tenedor, coloca un papel encerado y frijoles para crear peso. Hornea 15 minutos o hasta que las orillas estén ligeramente doradas. Retira y reserva.
5. Para el relleno, con ayuda del **procesador** de tu **Braun® MultiQuick 777** pica finamente el tocino, la cebolla y el ajo.
6. En un sartén a fuego medio, cocina el tocino hasta dorar, agrega la cebolla y el ajo y continúa la cocción hasta que estén brillantes. Añade las espinacas, los jitomates, la albahaca, la sal y la pimienta, cocina unos minutos cuidando de no sobre cocer los ingredientes. Retira y enfría.
7. En un bowl bate la leche con la crema, el huevo, la harina, la nuez moscada, la sal y la pimienta.
8. Vierte el relleno de jitomate sobre la base de tarta, cubre con la mezcla de huevo y espolvorea el queso de cabra. Hornea alrededor de 30 minutos o hasta que esté cocida.
9. Enfría y decora con albahaca fresca. Sirve.

• GUARNICIONES •



• ENSALADA • DE MANZANA CON NUEZ Y PIÑA



• ENSALADA • DE MANZANA CON NUEZ Y PIÑA

INGREDIENTES

- 8 manzanas golden (*sin cáscara*)
- 1 taza de piña en almíbar
- ½ taza de nuez pecana
- ½ litro de crema ácida
- 1 taza de pasitas
- 1 taza de leche condensada
- 1 pizca de sal

PREPARACIÓN

1. Utiliza el **procesador** de **Braun® MultiQuick 777** y pica las manzanas, la piña y la nuez.
2. En un bowl, mezcla lo que picaste con la crema, las pasitas y la leche condensada. Agrega una pizca de sal para sazonar y sirve.

ADITAMENTOS



PROCESADOR

ENSALADA • DE PASTA • HAWAIANA



ENSALADA • DE PASTA • HAWAIANA

INGREDIENTES

- 2 L de agua
- 1 cda. de sal
- 1 taza de pasta corta
- 2 tazas de piña en almíbar
- 2 tazas de jamón de pechuga de pavo
- ¼ taza de cebolla morada
- 1 taza de apio
- 1 taza de zanahoria
- 1 cda. de mostaza
- ½ taza de crema ácida
- 2 cdas. de mayonesa
- sal y pimienta

ADITAMENTOS



PROCESADOR

PREPARACIÓN

- 1.** Para la pasta, en una olla calienta el agua hasta que llegue a punto de ebullición, agrega la sal y añade la pasta para que se cocine al dente, de acuerdo con las instrucciones del empaque. Retira de cocción, cuela, enfría y reserva.
- 2.** Con ayuda del **procesador y las distintas cuchillas** de tu **Braun® MultiQuick 777** corta las piñas y el jamón en cubos, pica la cebolla y el apio y corta las zanahorias en bastones.
- 3.** En un bowl mezcla la pasta con la piña, el jamón, la cebolla, el apio, la zanahoria, agrega la mostaza, la crema, la mayonesa, sazona con sal y pimienta a tu gusto. Revuelve en forma envolvente hasta que todos los ingredientes estén cremositos. Sirve con hojitas de cilantro y disfruta.

• PAPAS • CON SALSA DE QUESO



• PAPAS • CON SALSA DE QUESO

INGREDIENTES

- 3 papas (*cortadas en láminas muy delgadas*)
- 4 cdas. de mantequilla (*derretida*)
- suficiente de sal y pimienta
- 3 cdas. de queso parmesano (*rallado*)

PARA LA SALSA DE QUESO

- 1 taza de crema para batir
- 1 cdita. de ajo en polvo
- 4 cditas. de tomillo
- ¼ de taza de queso manchego
- ¼ de taza de queso de cabra
- ¼ de taza de queso parmesano
- tomillo (*para decorar*)

ADITAMENTOS



CAMPANA

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. En un bowl mezcla las papas laminadas con la mantequilla y sazón con sal y pimienta.
3. Acomoda las papas en un molde para cupcakes previamente engrasado, espolvorea con queso parmesano y tomillo, hornea por 25 minutos.
4. Para la salsa de queso, en una ollita a fuego bajo calienta la crema para batir, agrega el ajo en polvo, el tomillo, el queso manchego, el queso de cabra y el queso parmesano. Utiliza el accesorio de **campana** de tu **Braun® MultiQuick 725** y procesa para obtener una salsa muy tersa. Cocina 5 minutos y rectifica sazón.
5. Retira las papas del horno, sirve con la salsa de queso y tomillo fresco.

ENSALADA

• RUSA FÁCIL •



ENSALADA

• RUSA FÁCIL •

INGREDIENTES

- 6 zanahorias
- 4 papas
- 1 taza de chícharos
- ½ cebolla
- ¼ de manojo de perejil
- 1 taza de mayonesa
- sal
- pimienta

ADITAMENTOS



PROCESADOR

PREPARACIÓN

- 1.** Con ayuda del **procesador y las distintas cuchillas** de tu **Braun® MultiQuick 777**, corta las zanahorias y las papas en cubos y pica finamente la cebolla y el perejil.
- 2.** En una olla con agua a fuego medio cocina por 7 minutos las zanahorias, y por 3 los chícharos. Escurre, enfría y reserva.
- 3.** En una olla con agua hirviendo y sal cocina por 20 minutos las papas o hasta que estén cocidas. Escurre, enfría y reserva.
- 3.** En un bowl mezcla los vegetales cocidos, la cebolla, el perejil, la mayonesa y sazona con sal y pimienta. Sirve.

• PLATOS FUERTES •



• LOMO MECHADO • EN SALSA DE TAMARINDO



• LOMO MECHADO • EN SALSA DE TAMARINDO

INGREDIENTES

PARA MECHAR

- 1 lomo de cerdo (3kg aprox.)
- ¼ de taza de almendras
- ¼ de taza de ciruela pasa (sin hueso)
- ¼ de taza de chabacano deshidratado
- ¼ de taza de dientes de ajo
- sal y pimienta
- 2 cdas. de tomillo fresco
- 1 cdita. de pimienta gorda
- ¼ de taza de caldo de pollo
- ¼ de cdita. de clavo molido
- 1 cdita. de clavo molido
- 1 cda. de mantequilla
- tomillo fresco (para decorar)

PARA LA SALSA

- 20 rebanadas de tocino
- 3 dientes de ajo (asados)
- ¼ de cebolla (asada)
- 2 chiles morita (remojados en agua caliente)
- ½ taza de piloncillo rallado
- 3 tazas de concentrado de tamarindo

ADITAMENTOS



CAMPANA

• LOMO MECHADO • EN SALSA DE TAMARINDO

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 200°C.
2. Sobre una tabla coloca el lomo y con ayuda de un chuchillo forma unos agujeros en toda la pieza de carne, introduce en cada agujero almendras, ciruelas, chabacano y ajos. Sazona con sal y pimienta y reserva.
3. Sobre una charola con papel aluminio acomoda el tocino y coloca el lomo, enrolla la preparación, con ayuda del papel aluminio, cubriendo bien la pieza y hornea durante 40 minutos.
4. Retira del horno, descubre el aluminio y hornea 20 minutos más para que el tocino se dore. Reserva para que reposen los jugos.
5. Para la salsa de tamarindo, con ayuda del utensilio de **campana** de tu **Braun® MultiQuick 725** licúa todos los ingredientes hasta obtener una salsa tersa.
6. Calienta una sartén a fuego medio con la mantequilla, agrega la salsa y cocina 10 minutos hasta que se reduzca ligeramente, retira de cocción y reserva.
7. Sobre una tabla corta el lomo, en rebanadas del grosor que desees, sirve en un plato con puré de papa. Baña con la salsa de tamarindo y decora con tomillo fresco.

• PASTEL • AZTECA DE ATÚN



• PASTEL • AZTECA DE ATÚN

INGREDIENTES

PARA LA SALSA

- 5 jitomates
- 3 dientes de ajo
- ¼ de pieza de cebolla
- 5 chiles guajillo (*limpio e hidratado en agua caliente*)

PARA EL RELLENO

- 1 cda. de aceite vegetal
- 1 taza de cebolla (*fileteada*)
- 1 taza de elote (*desgranado*)
- 3 tazas de atún en agua (*drenado*)
- 1 pizca de pimienta

PARA SANCOCHAR LA TORTILLA

- ¼ de taza de aceite
- suficiente de tortillas de maíz
- 1 taza de crema ácida
- 3 tazas de queso asadero (*rallado*)
- 4 cdas. de elote blanco (*desgranado*)

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 200°C.
2. Para la salsa, con ayuda del utensilio de **campana** de tu **Braun® MultiQuick 725** procesa el jitomate con el ajo, la cebolla y el chile guajillo hasta obtener una salsa homogénea.
3. Calienta una ollita a fuego alto con el aceite, fríe la cebolla y el elote; añade la salsa y el atún. Cocina hasta que se cueza el jitomate y el líquido se reduzca. Sazona a tu gusto con sal y reserva.
4. Calienta un sartén con el aceite, fríe las tortillas y colócalas en una servilleta absorbente, reserva.
5. En un recipiente de vidrio, coloca una capa de tortillas, una capa de relleno, crema y queso. Repite hasta llenar el molde, termina con queso y elotitos desgranados. Hornea alrededor de 15 minutos o hasta que el queso se derrita.

ADITAMENTOS



CAMPANA

• FILETE MIÑÓN • CON SALSA BEARNESA



• FILETE MIÑÓN • CON SALSA BEARNESA

INGREDIENTES

PARA LA SALSA

- 180g de mantequilla
- 2 dientes de echalote
(finamente picado)
- ¼ de taza de vinagre blanco
- ¼ de taza de vino blanco
- 1 cda. de estragón picado
- 3 piezas de pimienta negra entera
- 2 yemas de huevo

ADITAMENTOS



GLOBO

PARA LOS FILETES

- 3 filetes de res en medallón
(200g aprox. c/u)
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta
- 4 rebanadas de tocino
- 1 cda. de aceite de oliva

PARA DECORAR

- al gusto de espárragos blanqueados
- 2 cdas. de estragón *(finamente picado)*

• FILETE MIÑÓN •

CON SALSA BEARNESA

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 180° C.
2. Calienta la mantequilla en una ollita a fuego bajo y deja que se funda por completo. Separa el suero con ayuda de una cuchara y reserva sólo la parte cristalina de la mantequilla.
3. Para la salsa, calienta una ollita a fuego medio con el echalote, el vinagre, el vino blanco, el estragón y la pimienta entera. Cocina hasta que suelte ebullición y se reduzca a la mitad. Retira del fuego, cuela y reserva.
4. Calienta una ollita con agua y coloca las yemas en un bowl a baño maría, y con ayuda del accesorio **globo** de tu **Braun® MultiQuick 725**, bate hasta que doblen su volumen y se blanqueen, agrega la preparación anterior y continúa batiendo.
5. Sin dejar de batir, añade en forma de hilo poco a poco la mantequilla clarificada hasta que se forme una salsa cremosita, sazona.
6. Sobre una tabla coloca los filetes de res, sazona tu gusto con sal y pimienta, envuelve con tocino, amarra con un hilo cáñamo.
7. Calienta una sartén a fuego medio con el aceite de oliva y sella los filetes, agrega los espárragos, cocina 3 minutos y reserva, coloca el filete en una charola y hornea 12 minutos, retira del horno y reposa.
8. Sirve el filete con los espárragos, salsea con la bearnesa, estragón. Disfruta.

• MINI PASTEL • DE CARNE CON PURÉ DE CAMOTE



• MINI PASTEL • DE CARNE CON PURÉ DE CAMOTE

INGREDIENTES

PARA EL PURÉ

- 4 camotes naranjas
- suficiente de agua
- suficiente de sal
- 1 cda. de mantequilla
- suficiente de nuez moscada
- suficiente de clavo (*molido*)
- suficiente de pimienta
- 1 cda. de romero (*fresco*)
- 1 huevo
- 1 taza de crema para batir

PARA EL PASTEL DE CARNE

- 1.2 kg de solomillo de res (*en trozos*)
- 6 rebanadas de tocino
- 1/4 de pieza de cebolla
- 3/4 de taza de pan molido
- 1 huevo
- 2 cadas. de ajo en polvo
- 3 cdas. de mostaza
- 2 cdas. de perejil (*finamente picado*)
- suficiente de romero

ADITAMENTOS



PROCESADOR

• MINI PASTEL • DE CARNE CON PURÉ DE CAMOTE

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. En una olla con agua hirviendo y sal, cocina los camotes hasta que estén muy suaves. Escurre, enfría, pela y corta en trozos.
3. Con ayuda del **procesador** de tu **Braun® MultiQuick 777** procesa el camote con la mantequilla, la nuez moscada, el clavo, la pimienta, el romero, el huevo y la crema para batir hasta obtener un puré terso. Coloca en una manga de repostería con duya rizada y reserva.
4. Para el pastel, con ayuda del **procesador** de tu **Braun® MultiQuick 777** procesa el solomillo, el tocino y la cebolla hasta obtener una mezcla finamente picada.
5. Añade el pan molido, el huevo, el ajo en polvo, a mostaza y el perejil y mezcla muy bien.
6. Vierte la preparación anterior en una charola para cupcakes previamente engrasada y hornea de 10 a 12 minutos o hasta que la carne esté cocida.
7. Retira del horno y duya encima de cada pastelito el puré de camote. Regresa al horno 5 minutos más para que el puré tome un poco de color.
8. Retira del horno, desmolda y decora con romero fresco.

• ROLLITOS DE PASTA • CON POLLO ALFREDO



• ROLLITOS DE PASTA • CON POLLO ALFREDO

INGREDIENTES

- 2 cdas. de mantequilla
- 1 cucharada. de ajo
- 1 taza de crema para batir
- 1 paquete de queso crema (190g)
- suficiente de sal
- suficiente de pimienta blanca
- 1 cda. de perejil (*finamente picado*)
- 2 tazas de pollo deshebrado
- suficiente de agua
- 2 hojas de laurel
- 15 láminas de lasaña
- ½ taza de queso manchego (*rallado*)

ADITAMENTOS



CAMPANA

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. En un sartén calienta la mantequilla, agrega el ajo, la crema para batir, el queso crema y sazona con sal, pimienta y perejil. Con ayuda del utensilio de **campana** de tu **Braun® MultiQuick 725** procesa la salsa para que sea muy tersa e integrar todos los ingredientes.
3. Una vez que tengas una salsa homogénea, integra el pollo y mezcla muy bien. Reserva.
4. En una ollita con agua hirviendo, sal y laurel cocina la pasta hasta que esté “al dente”. Escurre.
5. En una tabla, coloca las láminas de lasaña y rellena con la preparación de pollo.
6. Enrolla la pasta y coloca sobre un refractario, cubre con el queso manchego. Hornea por 15 minutos hasta que estén dorados los rollitos.

• PASTEL • DE LASAÑA



• PASTEL • DE LASAÑA

INGREDIENTES

PARA LA PASTA

- 3 litros de agua
- 1 cda. de sal
- 30 placas de pasta de lasaña

PARA LA SALSA BECHAMEL

- ½ taza de mantequilla
- ¼ de cebolla blanca
- ¼ de taza de harina de trigo
- 4 tazas de leche
- ½ taza de queso crema
- 1 taza de queso cheddar (*en trozos*)
- ¼ de taza de queso parmesano (*en trozos*)
- 1 pizca de nuez moscada
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta blanca

PARA LA BOLOÑESA

- ¼ de taza de tocino
- 1kg de carne de res molida
- 2 cdas. de ajo
- ½ taza de cebolla blanca
- ¼ de taza de apio
- ¼ de taza de zanahoria
- 1 taza de puré de tomate
- 1 taza de vino tinto
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta
- 1 hoja de laurel
- 1 taza queso mozzarella (*rallado*)
- 1 taza queso mozzarella (*para lasaña*)

ADITAMENTOS



CAMPANA



PROCESADOR

• PASTEL • DE LASAÑA

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. Para las láminas de lasaña, calienta una ollita a fuego medio con el agua hasta que llegue a punto de ebullición, agrega la sal, cocina la pasta de lasaña hasta que se suavice. Reserva en una charola con aceite.
3. Para la salsa bechamel, calienta un sartén a fuego bajo con la mantequilla, agrega la cebolla y cocina un minuto. Añade la harina de golpe y cocina hasta que tome un color tostado. Incorpora la leche y cocina en movimientos circulares hasta que espese, agrega el queso crema. Enfría.
4. Agrega a la salsa fría el queso cheddar y el parmesano, sazona con sal, pimienta y nuez moscada y procesa con ayuda del utensilio de “campana” de tu **Braun® MultiQuick 777** hasta obtener una salsa tersa.
5. Con ayuda del **procesador** de **Braun® MultiQuick 777** pica el tocino, el ajo, la cebolla, el apio y la zanahoria finamente, por separado. Reserva.
6. Para la salsa boloñesa, calienta un sartén a fuego alto, cocina el tocino hasta que dore, añade la carne, cuando este cocida, agrega el ajo, la cebolla, el apio y la zanahoria. Incorpora el puré de tomate, rellena con el vino tinto, sazona con sal y pimienta, las hojas de laurel y el orégano. Enfría la salsa boloñesa, añade el queso mozzarella, mezcla y enfría.
7. Forra un bowl para horno con láminas de lasaña. Agrega queso mozzarella y cubre con más láminas de lasaña. Agrega salsa, láminas, carne, láminas y repite hasta llenar. Termina con queso mozzarella y cierra con láminas de lasaña.
8. Hornea durante 30 minutos, deja reposar antes de desmoldar. Corta una rebanada sirve con ensalada y disfruta.

• PECHUGA DE PAVO • RELLENA DE CARNE



• PECHUGA DE PAVO • RELLENA DE CARNE

INGREDIENTES

PARA EL RELLENO

- ½ taza de tocino
- 3 dientes de ajo
- 1 cda. de sal
- ½ cebolla blanca
- ¼ taza de poro
- ¼ de kg de filete de res
- ¼ de kg de espaldilla de cerdo
- 1 cda. de nuez moscada
- 1 cdita. de comino
- 1 cdita. de tomillo
- 1 manzana
- ¼ taza de pasas
- ¼ taza de arándano
- ¼ taza de almendra
- 1 taza de vino blanco
- ¼ taza de jugo de piña
- 1 hojita de laurel
- 1 cda. de sal

- 1 pizca de pimienta

- 1 pza. de pechuga de pavo 2 kg aproximadamente (*abierta en sabanas*)

PARA LA SALSA

- 1 paquete de queso crema (190 g)
- ¼ de taza de queso de cabra
- 1 diente de ajo
- ⅛ pieza de cebolla
- 2 tazas de leche evaporada
- ½ taza de crema ácida
- 1 taza de nuez tostada
- ½ taza de arándano (*deshidratado*)
- 1 cda. de mantequilla
- suficiente de sal y pimienta

ADITAMENTOS



PROCESADOR

• PECHUGA DE PAVO • RELLENA DE CARNE

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 200° C.
2. Utiliza el **procesador y las distintas cuchillas** de tu **Braun® MultiQuick 777**, y pica finamente el tocino, el ajo, la cebolla y el poro. Reserva.
3. Con ayuda del **procesador** de tu **Braun® MultiQuick 777** pica la carne de res y la espaldilla de cerdo finamente. Reserva.
4. Por otro lado, utilizando el mismo accesorio, pica las almendras y las manzanas. Reserva.
5. Calienta un sartén a fuego medio, cocina el tocino hasta que esté doradito y suelte la grasa, agrega el ajo, la cebolla, el poro y cocina hasta que estén brillantes y transparentes. Incorpora las carnes y cocina unos minutos. Sazona con nuez moscada, el comino y el tomillo.
6. Añade la manzana, las pasas, el arándano y la almendra. Vierte el vino, el jugo de piña, agrega la hojita de laurel, sazona con sal y pimienta a tu gusto y cocina hasta que se evaporen los líquidos. Reserva.
7. Sobre una tabla coloca la pechuga de pavo abierta, agrega el relleno, enrolla y con ayuda de hilo cáñamo, brida para mantener la forma. Reserva.
8. Coloca la pechuga en una charola y hornea durante 40 minutos o hasta que esté bien cocida. Reserva.
9. Para la salsa, licúa el queso crema con el queso de cabra, el ajo, la cebolla, la leche, la crema, la nuez, el arándano, la sal y la pimienta hasta obtener una salsa.
10. Derrite la mantequilla en una olla o sartén profundo y agrega la salsa. Cocina hasta que suelte el hervor y baja el fuego. Cocina 10 minutos o hasta espesar.
11. Retira la pechuga del horno, sobre una tabla corta en rebanadas. Sirve en un plato con ensalada y baña con la salsa de arándano. Disfruta.

• “FILETE” • WELLINGTON VEGETARIANO



• “FILETE” • WELLINGTON VEGETARIANO

INGREDIENTES

- ¼ de taza de cebolla
- 1 diente de
- 2 tazas de espinacas
- 3 tazas de champiñones
- ⅓ de taza de nueces
- ⅓ de taza de almendras
- 2 cdas. de aceite de oliva
- 1 ramita de tomillo
- 500g de hojaldre
- harina
- 1 huevo (*para barnizar*)
- sal y pimienta

ADITAMENTOS



PICADOR

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 200°C.
2. Con ayuda del **picador** de tu **Braun® MultiQuick 725** pica la cebolla, el ajo, las espinacas, los champiñones, las nueces y las almendras finamente por separado.
3. En un sartén a fuego medio calienta el aceite, cocina la cebolla con el ajo, agrega las espinacas y los champiñones, cocina hasta que se reduzca el líquido. Añade las nueces y las almendras, sazona con sal, pimienta y tomillo. Reserva y deja enfriar.
4. Sobre una superficie enharinada extiende la masa hojaldre, corta del tamaño de un rectángulo de 20x30, agrega el relleno anterior cierra, barniza con huevo y decora con hojaldre.
5. Coloca en una charola y hornea alrededor de 15 minutos o hasta que dore. Rebana y sirve.

• POSTRES •



• PASTEL DE • ZANAHORIA CON BETÚN DE QUESO CREMA



• PASTEL DE ZANAHORIA • CON BETÚN DE QUESO CREMA

INGREDIENTES

PARA EL PASTEL

- 6 zanahorias (*peladas*)
- $\frac{3}{4}$ de taza de nuez
- 3 tazas de harina
- 1 $\frac{1}{2}$ taza de azúcar
- 3 cditas. de bicarbonato de sodio
- 3 cditas. de canela
- 1 $\frac{1}{2}$ cditas. de sal
- 2 tazas de aceite de maíz
- 6 huevos

PARA EL BETÚN

- 1 taza de mantequilla
- 2 paquetes de queso crema (*190 gr c/u*)
- 1 c dita. de vainilla
- 3 tazas de azúcar glass
- suficiente de colorante vegetal
- suficiente de nuez

ADITAMENTOS



CAMPANA



PROCESADOR

• PASTEL DE ZANAHORIA • CON BETÚN DE QUESO CREMA

PREPARACIÓN

- 1.** Precalienta el horno a 180°C.
Engrasa y enharina dos moldes para pastel de 25 cm de diámetro.
- 2.** Con ayuda del **procesador y las distintas cuchillas** de tu **Braun® MultiQuick 777**, ralla las zanahorias y pica las nueces por separado.
Reserva.
- 3.** Agrega los ingredientes secos a la batidora y bate un minuto para mezclar. Sin dejar de batir añade el aceite hasta incorporar perfectamente; agrega los huevos uno a uno hasta integrar. Agrega las zanahorias y las nueces picadas, bate por 5 minutos más.
- 4.** Vierte la preparación en los moldes previamente engrasados y enharinados y hornea 40 minutos o hasta que estén cocidos. Enfría y desmolda.
- 5.** Para el betún, con ayuda del utensilio de **campana** de tu **Braun® MultiQuick 777** procesa la mantequilla, el queso crema y la vainilla hasta obtener una mezcla homogénea. Agrega poco a poco el azúcar glass y continúa procesando hasta obtener un betún terso.
- 6.** Extiende un poco de betún sobre uno de los bizcochos de zanahoria y coloca encima el otro. Cubre todo el pastel con el resto del betún reservando un poco para decorar. Refrigerar el pastel unos minutos.
- 7.** Pinta el betún que reservaste con colorante vegetal verde y naranja. Coloca en mangas de repostería y forma zanahorias sobre el pastel. Cubre las orillas con nueces picadas y sirve.

• FLAN • DE PLÁTANO



• FLAN • DE PLÁTANO

INGREDIENTES

- $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar
- 2 plátanos
- 1 cda. de jugo de limón
- 1 lata de leche evaporada (360 ml)
- 1 lata de leche condensada (387 g)
- 6 huevos
- 1 cdita. de canela en polvo
- 2 cditas. de vainilla
- plátano cortado en rodajas
(para decorar)

ADITAMENTOS



CAMPANA

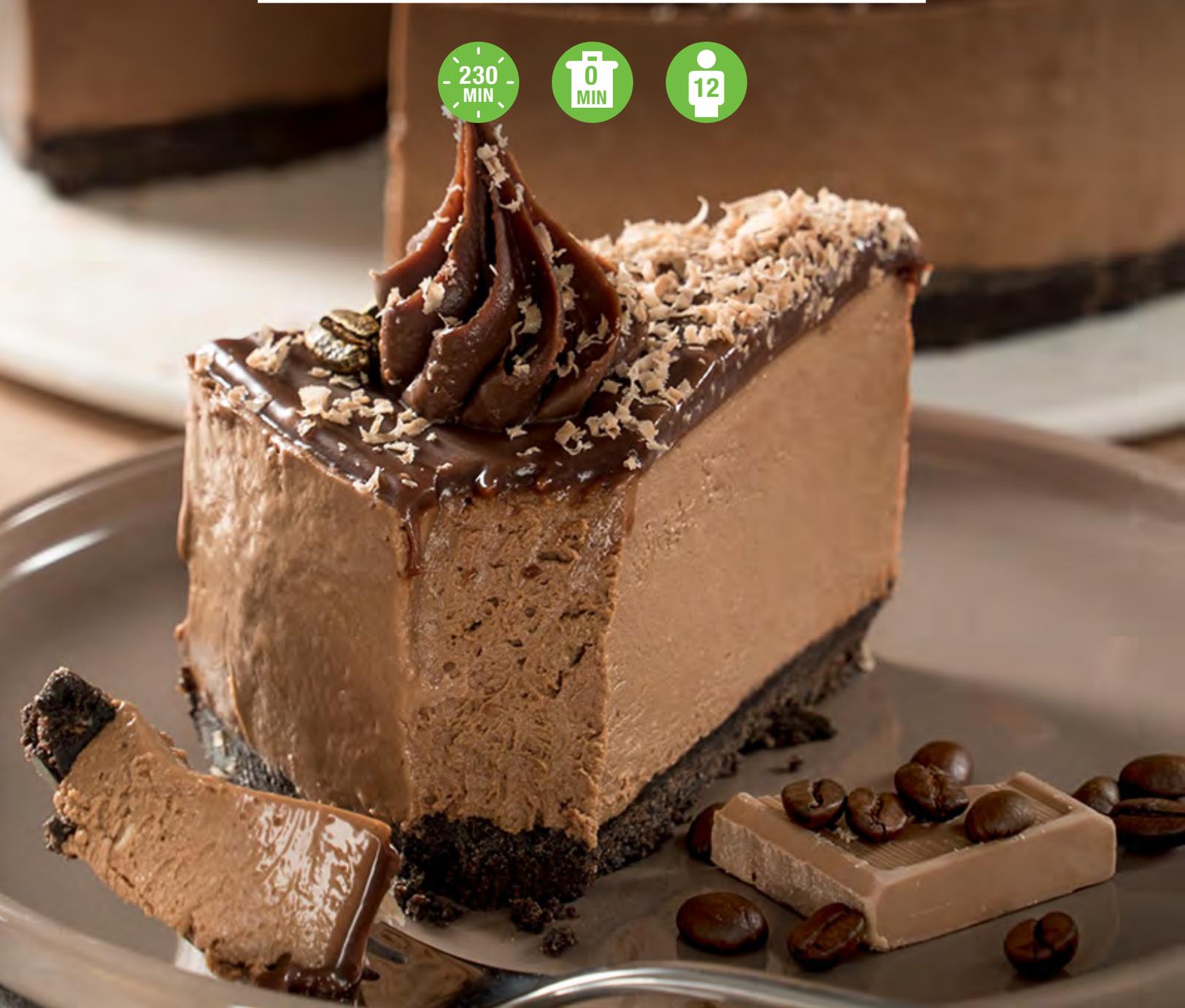


GLOBO

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. Calienta a fuego medio el azúcar hasta formar un caramelo, vierte en un molde para flan y deja secar.
3. Con la ayuda del accesorio **campana** de tu **Braun® MultiQuick 777** tritura el plátano con el jugo de limón. Reserva.
4. Con la ayuda del accesorio **globo de tu Braun® MultiQuick 777** bate la leche evaporada con la leche condensada, el huevo, la canela, la esencia de vainilla y el puré de plátano.
5. Vierte sobre el molde con caramelo, coloca sobre un baño maría y hornea por 1 hora. Enfría y refrigera 2 horas.
6. Desmolda y decora con rodajas de plátano.

• CHEESECAKE • DE CHOCOLATE Y CAFÉ SIN HORNO



•CHEESECAKE• DE CHOCOLATE Y CAFÉ SIN HORNO

INGREDIENTES

PARA LA BASE

- 2 tazas de galletas de chocolate
(sin relleno)
- 2 cdas. de crema de avellanas
- $\frac{3}{4}$ de taza de mantequilla *(derretida)*

PARA EL CHEESECAKE

- 4 paquetes de queso crema
(190g c/u)
- $\frac{1}{2}$ taza de crema para batir
- 2 cdas. de café instantáneo
- $\frac{1}{2}$ taza de Leche condensada
- 1 taza de chocolate amargo
(derretido)
- 3 sobres de grenetina *(7g c/u)*
hidratada y fundida

PARA LA COBERTURA

- 1 taza de crema para batir
- 2 tazas de chocolate amargo *(picado)*

PARA DECORAR

- chocolate de leche rallado
- granos de café
- matizador dorado

ADITAMENTOS



PROCESADOR



CAMPANA

•CHEESECAKE• DE CHOCOLATE Y CAFÉ SIN HORNO

PREPARACIÓN

1. Utiliza tu **procesador Braun® MultiQuick 777** para procesar las galletas finamente. Mezcla con la crema de avellanadas y mantequilla derretida hasta obtener una pasta.
2. Vierte en un molde para pastel de 23cm de diámetro y compacta con ayuda de una cuchara. Refrigerar.
3. Utiliza el accesorio de **campana** de tu **Braun® MultiQuick 777** y a crema el queso hasta suavizar. Disuelve el café instantáneo con la crema para batir y agrega al queso junto con la leche condensada, el chocolate amargo derretido y continúa a cremado hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Añade en forma de hilo la grenetina y a crema hasta obtener una mezcla tersa. Vierte sobre la base de galleta y deja enfriar hasta que cuaje.
5. Mientras tanto, utiliza el accesorio de **campana** de tu **Braun® MultiQuick 777** y emulsiona la crema para batir caliente con el chocolate amargo. Enfría.
6. Desmolda el cheesecake y decora con rosetones de la cobertura, chocolate de leche rallado y granos de café pintados con matizador dorado. Disfruta.

• GELATINA DE • LECHE CONDENSADA CON FRESA



• GELATINA DE • LECHE CONDENSADA CON FRESA

INGREDIENTES

PARA LA GELATINA DE FRESA

- 4 tazas de agua caliente
- 1 sobre de gelatina de fresa (25g)
- 2 sobres de grenetina (7g c/u) hidratada y fundida
- 1 ½ taza de fresas (cortadas a medida del molde)

PARA LA GELATINA DE LECHE CONDENSADA

- 2 tazas de leche condensada
- 2 tazas de leche
- 1 taza de leche evaporada
- 1 paquete de queso crema (190g)
- 6 sobres de grenetina (7g c/u) hidratada y fundida

PARA DECORAR

- fresas
- menta

ADITAMENTOS



CAMPANA

PREPARACIÓN

1. Disuelve el sobre de gelatina de fresa en el agua caliente y agrega la grenetina. Mezcla muy bien.
2. Vierte un cucharón en un molde redondo de 10 cm de diámetro, refrigera hasta que cuaje.
3. Coloca las fresas sobre la gelatina cuajada y vierte el resto de la gelatina de fresa, refrigera hasta que cuaje. Desmolda y reserva.
4. Con ayuda del accesorio de **campana** de tu **Braun® MultiQuick 725** procesa la leche con la leche condensada, la leche evaporada, el queso crema y agrega la grenetina poco a poco.
5. Vierte 2 cucharones de gelatina de leche sobre un molde redondo de 20 cm de diámetro, refrigera hasta que cuaje.
6. Coloca la gelatina de fresa sobre la gelatina de leche y vierte el resto de la gelatina hasta cubrir. refrigera hasta que cuaje por completo.
7. Desmolda y decora con fresas y menta.