



Russell Hobbs



Recetas ligeras para
disfrutar

Siéntete como en casa

Russell Hobbs siempre ha ocupado un lugar especial en los hogares y se asegura de que todos y cada uno de sus productos se diseñen con especial atención y cuidado para enriquecer, simplificar y mejorar la vida de los consumidores. Nuestro compromiso y nuestra misión siempre han sido ser ese pequeño ayudante que está ahí cuando se le necesita desde los años 50 del siglo pasado, cuando lanzamos nuestro primer hervidor automático que hizo que fuera innecesario estar pendiente de cuándo hervía el agua. Diseñamos productos y funciones que se adaptan a la vida de las personas. Con nuestra experiencia en pequeño electrodoméstico, que se une a la larga tradición de la marca, los consumidores pueden estar seguros de que Russell Hobbs es la marca que mejor entiende su vida y en la que más pueden confiar. El tiempo es importante, así que es hora de desconectar. Russell Hobbs está aquí para ayudar a disfrutar al máximo de cada momento. Disfruta del momento recuperando tiempo para ti o compartiéndolo con otros: nosotros estaremos ahí con nuestra gama de productos para ayudarte a hacerlo.

Índice de recetas

- | | | | |
|----|--|----|--|
| 3 | Arroz al horno con verduras | 19 | Salmorejo de remolacha y croquetas al estilo amatinski |
| 4 | Causa limeña a mi estilo | 20 | Tartar de salmón ahumado y guacamole con huevo |
| 5 | Coliflor barbacoa | 21 | Tortitas de coliflor con muhammara de pimientos y nueces |
| 6 | Crema fría de calabacín | 22 | Sapore di mare |
| 7 | Ensaladilla torrentina | 23 | Pirifíaca con ventresca de bonito del norte (ensalada de patata) |
| 8 | Delicias de la huerta mediterránea | | |
| 10 | Ensaladita de pasta marinera | | |
| 11 | Espaguetis marineros | | |
| 12 | Gazpacho de melón Galia | | |
| 13 | Lluvia de alubias en ensalada | | |
| 14 | New York cheesecake | | |
| 15 | Paparajotes de la tierra murciana | | |
| 16 | Pechuga de pollo y verduras a la plancha | | |
| 17 | Pimientos del piquillo rellenos de mejillones, merluza y langostinos | | |
| 18 | Salmón con menestra de verduras al vapor | | |



Raciones: 4 pax

Ingredientes:

- 320 gr de arroz redondo
- 2 dientes de ajo
- 30 gr pimiento rojo
- 30 gr pimiento verde
- 50 gr puerro
- 200 g de judías verdes
- 8-10 vainas guisantes
- 3 tomates maduros
- 4 pechuguitas de codorniz
- 1 litro caldo de verduras
- 6-8 hebras de azafrán
- 1 cdta de pimentón
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Sal y pimienta
- Salsa de soja
- Tomillo fresco

Arroz al horno con verduras

Autor de la receta: Juan Fco. Cabanillas

Elaboración:

1. En una cazuela baja y ancha, pon 3-4 cucharadas de aceite de oliva y los dientes de ajo picados en trocitos muy pequeños.
2. Cuando empiecen a dorarse, añade las pechugas de codorniz, una carne muy magra y ligera, y márcalas a fuego vivo con un poco de salsa de soja. Deja que reduzca, retira del fuego y reserva.
3. Añade el puerro limpio en rodajas de medio centímetro. Rehoga durante un minuto y añade los pimientos picados en daditos pequeños. Cuece hasta que empiecen a pocharse. Añade un punto de sal y cocina durante 4-5 minutos.
4. Después añade los tres tomates rallados, dejando que pierdan toda el agua y cuando hayan reducido añade el tomillo, el azafrán y el pimentón con cuidado que no se queme.
5. En una olla aparte calienta el caldo de verduras.
6. Agrega las pechuguitas al sofrito, mezcla durante un par de minutos y agrega el arroz, rehogando todo junto.
7. Añade el caldo de verduras, los guisantes y las judías sin remover demasiado.
8. Lleva la olla al mini Horno Air Fry durante 16 min (previamente precalentado) y, pasado este tiempo, saca del horno dejándolo reposar 4 minutos tapado con un paño.



Ingredientes:

- 800 gr de patatas
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Zumo de un Limón o Lima
- Sal
- 1 lata de maíz dulce
- 4 latas de atún
- Mayonesa al gusto
- 1 aguacate troceado

Causa limeña a mi estilo

Autor de la receta: Eva Tarjuelo Romero

Elaboración:

1. Cuece las patatas al vapor aproximadamente 20 min en la vaporera Cook@Home. El tiempo dependerá del tamaño de la patata y del corte.
2. Una vez cocidas, añade sal, un chorro de aceite de oliva, zumo de limón o lima al gusto.
3. Tritura hasta conseguir un puré.
4. En un bol añade 4 latas de atún escurrido, una lata pequeña de maíz dulce y un chorro de zumo de limón o Lima y mezcla con mayonesa.
5. Para emplatar, coloca la capa de puré de patata, una capa de mezcla de atún, aguacate en trocitos y otra capa de puré de patatas.



Ingredientes:

- 1 coliflor entera
- Salsa barbacoa
- Cebollino

Macerado:

- 180 ml leche
- 100 gr harina
- 2 cdas de Maizena
- 1/2 cdas de curry
- 1/2 cdas ajo en polvo
- 1 cdas de sal
- 1 cdas pimentón dulce
- 1/2 cdas tomillo
- 1/2 cdas romero
- 1/2 cdas orégano
- Cayena en polvo
- Pimienta recién molida
- Nuez moscada recién rallada
- Unas gotas salsa Perrins

Coliflor barbacoa

Autor de la receta: Bertha González García

Elaboración:

1. Corta la coliflor en arbolitos quitando las hojas y el tallo principal. Lava y seca.
2. En un bol pon todas las especias e ingredientes secos, mezcla e añade la leche hasta tener una masa, ni muy espesa ni muy líquida (se puede agregar un poco de agua si ha quedado espesa).
3. Mete en una bolsa grande de congelar la coliflor y vierte el macerado, mueve bien para que se impregne y deja reposar unas horas o toda la noche, moviendo de vez en cuando.
4. Sobre una fuente coloca los arbolitos bien impregnados del macerado.
5. Mete en el mini horno Express (previamente precalentado) durante 20 minutos, pasado el tiempo, da la vuelta y vuelve a meter otros 20 minutos.
6. Saca del mini horno. Estarán al dente. Vierte la salsa barbacoa y espolvorea cebollino recién picado.



Ingredientes:

- 1 cebolla
- 3 calabacines medianos
- 2 patatas medianas
- 3-4 hojas de laurel
- Caldo de Verduras
- Semillas de girasol
- Semillas de calabaza
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimienta
- Sal

Crema fría de calabacín

Autor de la receta: Laia Blanco López

Elaboración:

1. Pica la cebolla y póchala en una olla con un poco de aceite de oliva virgen extra.
2. Cuando la cebolla esté hecha (sin llegar a tostarse), añade el calabacín y la patata pelados y cortados a dados. Mezcla para que se integre todo bien y deja dorar un par de minutos.
3. Añade unas hojitas de laurel y cubre con caldo (o agua) las verduras. Salpimienta, tapa la olla y deja unos 20-30 minutos a fuego medio.
4. Tritura todo bien con la batidora de vaso Velocity y emplata. Se puede añadir un poquito más de caldo si se desea una textura más líquida.

5. Decora con un mézclum de semillas de girasol y semillas de calabaza para darle el toque crujiente, un poco de pimienta negra y un buen chorro de aceite de oliva virgen extra.
6. Deja enfriar y reserva en la nevera entre 3 y 4 horas para disfrutar la crema en frío.

*Ideal para tomar en verano!

Ingredientes:

- 2 patatas grandes
- 1 lata de guisantes
- 1 zanahoria
- 100 gr judías verdes finas
- 2 huevos
- 1 lata de pimientos rojos asados
- 1 lata de maíz
- Trozos de piña al gusto
- Gambas cocidas
- Ajonesa

Ensaladilla torrentina

Autor de la receta: Luis Carlos Verdejo Cuellar

Elaboración:

1. Cuece los huevos en la vaporera Cook@Home (1 huevo 9-10 min).
2. Cuece en otro compartimento de la vaporera un par de patatas a taquitos con los guisantes, la judía verde y la zanahoria cortada a taquitos hasta que tengan el punto de ensaladilla.
3. Retira y mezcla todo con el huevo.
4. Añade los pimientos rojos asados y troceados, el maíz, los trozos de piña y gambas cocidas al gusto.
5. Mezcla todo en un bol con ajonesa y reserva en la nevera al menos 1 hora.



Raciones: 2 pax

Dados de flan de calabacín

Ingredientes:

- 600 gr de calabacín
- 3 huevos
- 200 ml de nata para montar
- 200 ml de leche entera
- 1 o 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 2 cdas de aceite de oliva virgen extra
- Mantequilla o aceite
- Sal
- Pimienta negra molida

Arroz cremoso con jamón

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- 1 tacita de arroz largo
- 1 cebolla
- 150 gr de jamón serrano
- 1 hoja de laurel
- 200 ml nata líquida
- Pimienta

Pera asada - Ingredientes:

- 80 gr azúcar
- 50 ml agua
- 1 chorrito de esencia de vainilla
- 4 peras
- Canela en polvo

Delicias de la huerta mediterránea

Autor de la receta: Rafael Ignacio

Elaboración flan de calabacín:

1. Lava bien los calabacines para usarlos con la piel. O pelados si lo prefieres.
2. Pela la cebolla y trocéala.
3. Pela los dientes de ajo y pícalos finos.
4. Calienta el aceite de oliva en una sartén y cuando esté caliente, sofríe la cebolla unos 7 u 8 minutos, hasta que esté tierna.
5. Añade el calabacín y rehoga unos 10 minutos, hasta que el calabacín esté tierno. Se puede tapar los primeros 5 minutos para que se cocine con el vapor. Remueve con bastante frecuencia para que no se quemé.
6. Por último, añade el ajo y salpimienta al gusto. Rehoga 1 minuto más y retira del fuego.
7. En un bol grande, mezcla los huevos, con la nata y la leche. Salpimienta.
8. Incorpora el calabacín rehogado a la mezcla. Reserva.
9. Precalienta el mini horno AirFry.
10. Pon a hervir 1 l de agua.
11. Engrasa el mode con mantequilla o aceite. Coloca en la base papel de hornear para ayudar a desmoldar y coloca los moldes dentro de una fuente apta para horno.
12. Mete dentro del mini horno y rellena la fuente con agua hirviendo.
13. Hornea a 150°C hasta que al insertar un cuchillo en el centro del molde ya no salga manchado.
14. Una vez frío, guarda en la nevera un mínimo de 2 horas (o mejor de un día para otro).
15. Desmolda y corta al gusto.

Elaboración arroz cremoso con jamón:

1. Cuece el arroz con una hoja de laurel en la arrocera. (1 medida de arroz x dos de agua o caldo de pollo y no añadir sal, el jamón le aportará sal).
2. Cuando esté listo, deja enfriar y reserva.
3. En una sartén honda o un wok sofríe con aceite de oliva la cebolla con el diente de ajo, ambos picados finos.
4. Cuando estén transparentes, añade el jamón y rehoga unos minutos.
5. A continuación, añade el arroz y mezcla todo muy bien.
6. Por último, añade la nata líquida y una pizca de pimienta al gusto.

Elaboración pera asada:

1. En una sartén agrega el azúcar, un poco de agua (aprox. 50 ml) y un chorrito de esencia de vainilla, cocina a fuego bajo hasta obtener un almíbar suave.
2. Pela las peras sin retirar el tallo, parte por la mitad en forma vertical y retira las semillas. Dispón en una refractaria pequeña.
3. Baña las peras con el almíbar y espolvorea con canela en polvo, hornea a 170°C durante 30 minutos, o hasta que estén blandas.



Raciones: 3 pax

Ingredientes:

- 1 hoja de laurel
- Pastilla de caldo
- 300 gr de pasta (Hélices)
- Sal
- 2 paquetes individuales de palitos de cangrejo
- 3 huevos
- 15/16 langostinos cocidos
- 2 paquetes individuales de anchoas en aceite de oliva
- 3 latas de atún en aceite de oliva
- Mayonesa ligera

Ensaladita de pasta marinera

Autor de la receta: Ana Victoria Pérez

Elaboración:

1. Cuece la pasta con una pastilla de caldo, sal y una hoja de laurel en la vaporera Cook@Home.
2. Cuece los huevos con una pizca de sal para quitar la cáscara más fácilmente.
3. Enfría la pasta.
4. Pela los huevos y deja enfriar.
5. Corta los palitos de cangrejo, los langostinos, las anchoas en aceite de oliva, los huevos duros y mezcla con las latas de atún en aceite de oliva.
6. Vierte en un bol y mezcla con la pasta cocida. Remueve para repartir bien los ingredientes.
7. Añade 4 cucharadas soperas de mayonesa ligera y remueve de nuevo.
8. Reserva en la nevera durante 2 horas para dejarla bien fresquita y sirve.



Raciones: 1 pax

Ingredientes:

- Agua
- 80 gr de espaguetis
- 150 gr de almejas
- 1 diente de ajo
- Chorrillo de vino blanco
- 10 tomates cherry
- 1 cdta de AVOE
- 1 cdta de perejil picado
- Aceite
- Sal
- Pimienta negra

Espaguetis marineros

Autor de la receta: Elena Aneas Garcia

Elaboración:

1. Lleva a ebullición la pasta en la arrocera y cuece según las instrucciones del fabricante. Reserva.
2. Calienta el aceite en una sartén a fuego medio para dorar ligeramente el ajo fileteado.
3. Añade las almejas a la sartén, sazónalas con sal y saltea unos minutos hasta que las almejas se hayan abierto.
4. Moja las almejas con un chorrillo de vino blanco y sigue salteando un par de minutos más hasta que el alcohol se haya evaporado.
5. Apaga el fuego y reserva las almejas tapadas para que no se enfríen demasiado.
6. Escurre los espaguetis y añádelos a la sartén con las almejas.
7. Emplata y añade los tomates Cherry.
8. Espolvorea perejil al gusto, un poco de pimienta negra recién molida y mezcla bien.

*También se pueden sustituir las almejas por gambas o mejillones.



Ingredientes:

- 1 melón Galia
- 1 pepino
- 1 diente de ajo
- 1 chalota
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Sal
- Vinagre de manzana

Gaspacho de melón Galia

Autor de la receta: Silvia Huete

Elaboración:

1. Abre el melón por la mitad, saca bolitas de diferentes tamaños y con un pelador haz láminas muy finas. Reserva.
2. Pela el resto del melón, trocea y pon en recipiente para posteriormente hacer el gazpacho con el resto de los ingredientes.
3. Parte el pepino, saca bolitas de diferentes tamaños y con un pelador haz lascas muy finas. Reserva.
4. Pela y pica el resto del pepino, añade al recipiente junto con el melón. Agrega un diente de ajo, la chalota, el aceite de oliva virgen extra, el vinagre y la sal.

5. Tritura el conjunto con la batidora de mano Desire hasta que quede una crema fina. Corrige de aliño si fuera necesario.
6. Monta el plato alternando bolitas de melón y pepino. Da forma a las láminas de ambos e intercala entre las bolas. Sirve el gazpacho y decora con brotes al gusto.

Raciones: 3 pax

Ingredientes:

- 500gr de alubias
- 200gr de espinacas frescas en hojas
- 1 cebolla roja
- 3 tomates troceados
- 300gr de queso feta en dados
- 2 aguacates
- Aceite
- Vinagre Blanco o jugo de limón
- Sal
- Agua

Lluvia de alubias en ensalada

Autor de la receta: Azucena Delgado

Elaboración:

1. Cuece las alubias con una pizca sal en la vaporera Cook@Home. Escúrrelas antes de incorporarlas al plato. (También se pueden sustituir por arroz).
2. Pela los aguacates, quita el hueso central y córtalos a dados.
3. Añade las espinacas frescas en el fondo del plato, reparte los tomates, el queso feta, los aguacates cortados y la cebolla roja previamente cortada a finas láminas.
4. Incorpora las alubias en el centro del plato.
5. Aliña con un chorrito de aceite, sal y vinagre blanco o jugo de limón al gusto.

*¡Es un plato vegano, rico en proteínas, saludable y delicioso!



Base de galletas Ingredientes:

- 180 gr de galletas (hojaldradas o normales)
- 100 gr de mantequilla
- 50 gr de nueces, almendras o avellanas trituradas (opcional)

Mezcla de cheesecake Ingredientes:

- 500 gr de queso crema
- 120 gr de azúcar blanco
- 1 cdta esencia de vainilla
- 160 ml de nata para montar 35% M.G
- 20 ml de zumo de limón
- 1 cda de maicena
- 3 huevos L

Ingredientes para la decoración:

- Mermelada de fresas
- Frutos rojos

New York cheesecake

Autor de la receta: Tania Sánchez Galán

Elaboración base de galletas:

1. Tritura las galletas y ponlas en el procesador de alimentos Matte Black. Reserva en un bol aparte y añade las nueces. Mezcla.
2. Derrite la mantequilla en el microondas durante unos segundos y añádela a la mezcla principal hasta obtener una pasta compacta. Vierte en el molde y compacta.
3. Hornea durante 10-12 minutos en el horno previamente precalentado. Deja enfriar.

Elaboración Cheesecake:

1. Añade el zumo de limón a la nata hasta obtener una crema agria casera. Deja reposar 10 minutos.
2. En un bol pon el queso crema junto al azúcar y bate con la batidora amasadora Swirl a velocidad baja durante dos minutos.
3. Agrega la nata con el zumo de limón y bate unos segundos más.
4. Añade la esencia de vainilla, bate otros dos minutos.
5. Agrega la maicena previamente tamizada y bate a velocidad baja 1

minuto más.

6. Añade los huevos previamente batidos en tres tandas a la mezcla y vierte sobre la base de galletas.
7. Hornea en el mini horno Express (previamente precalentado) durante 50 minutos. El tiempo puede variar dependiendo del horno.
8. Apaga el horno y déjalo dentro del horno 30 minutos más con la puerta cerrada. Abre la puerta un poco y deja otros 15 minutos. Sácalo del horno y deja enfriar.
9. Reserva en la nevera 4h o hasta el día siguiente.

Decoración:

1. Extiende una fina capa de mermelada de fresa.
2. Decora la parte superior con frutas. Opcional espolvorea un poquito de azúcar glass por encima.

*Recuerda batir siempre a velocidad baja los ingredientes el mínimo tiempo posible, se evitan las burbujas de aire en la masa y ayuda a que se hornee uniformemente.

Ingredientes:

- 125 ml de leche
- 125 gr de harina de repostería
- ½ cucharadita de levadura
- 1 huevo
- Ralladura de limón
- 1 pizca de sal
- 40 gr de azúcar
- Hojas de limonero
- Aceite de oliva virgen suave
- Azúcar
- Canela

Paparajotes de la tierra murciana

Autor de la receta: M^a Isabel Rodrigo Opazo

Elaboración:

1. Bate el huevo, una pizca de sal, la levadura y la leche con la batidora amasadora Matte Black.
2. Añade la ralladura de limón, el azúcar y, poco a poco, la harina que admita, hasta conseguir una masa no muy espesa.
3. Impregna las hojas de limonero en la masa hasta que queden bien rebozadas por ambas caras. (Las hojas de limonero tienen que estar bien lavadas y secas).

4. En una sartén con el aceite bien caliente, fríe una a una las hojas rebozadas. Da la vuelta con cuidado para no desprender la masa de la hoja.
5. Una vez que estén bien doradas, retíralas de la sartén dejándolas sobre papel absorbente para retirar el exceso de aceite.
6. Por último, espolvorea por ambas caras con una mezcla de azúcar y canela en polvo.



Raciones: 4 pax

Ingredientes:

- 1 kg de pechuga de pollo en filetes
- 1 paquete de espárragos verdes
- 1/2 kg de tomatitos cherry
- 2 aguacates
- Aceite de oliva virgen extra
- Perejil
- Ajo
- Pimienta negra molida
- Orégano
- Sal

Pechuga de pollo y verduras a la plancha

Autor de la receta: Josefa Angulo Navarro

Elaboración:

1. Tritura el ajo con el perejil, el orégano, la sal y el aceite de oliva.
2. En una fuente coloca los filetes salpimentados y vierte sobre ellos el triturado obtenido anteriormente, reservando un poco para aliñar las verduras.
3. Deja macerar unas dos horas (se puede dejar macerar de un día para otro).
4. Coloca el pollo y las verduras en la plancha Fiesta y cocina hasta que estén dorados. (espárragos y tomatitos) hasta que estén doraditas.
5. Rocía las verduras a la hora de cocinarlas con aliño reservado.

Emplatado:

En una fuente coloca los filetes, las verduras y los aguacates fileteados y rociados con limón para evitar su oxidación.



Raciones: 4 pax

Ingredientes:

- 1 kg de mejillones
- 500 gr de langostinos
- 500 gr de merluza
- 1 lata de pimientos del piquillo
- 2 o 3 cdas de harina
- 1 cebolla
- 1 vaso de leche
- Pimienta negra
- Sal
- 1 tacita de salsa de tomate
- Aceite de Oliva

Pimientos del piquillo rellenos de mejillones, merluza y langostinos

Autor de la receta: Patricia Mata

Elaboración:

1. Cuece los mejillones al vapor y límpialos (guarda el agua colada).
2. Pela los langostinos y haz el fumet con sus cabezas.
3. Hierve la merluza. Quita la piel y las espinas.
4. Pica los mejillones, langostinos y la merluza con la picadora Horizon.
5. En una sartén pochala la cebolla, añade la harina y tuéstala un poco.
6. Añade la leche y remueve para que no se hagan grumos.
7. Añade la merluza, los mejillones y los langostinos, añadiendo poco a poco el fumet, un poquito de agua de cocer los mejillones, la salsa de tomate natural, la pimienta y un poquito de sal.
8. Una vez esté espeso, deja enfriar un poco y rellena los pimientos del piquillo.
9. Los pimientos rellenos se pueden poner un poco en el horno para calentarlos. Píncela con un poquito de aceite para que queden más brillantes.

*Se pueden acompañar con una ensalada o arroz integral



Ingredientes:

- 1/2 brócoli (mediana)
- 1/4 de coliflor (mediana)
- 2 zanahorias tiernas
- 1 cebolla grande
- 4 lomos de salmón a temperatura ambiente (150 gr. cada uno aprox.)
- Tomillo
- Romero
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Queso mozzarella

Salmón con menestra de verduras al vapor

Autor de la receta: Adriana Uribe

Elaboración:

1. Salpimienta los lomos de salmón, aderézalos con tomillo y romero. Cócolalos en la vaporera Cook@Home.
2. Pasados 8 minutos, añade la cebolla pelada y cortada en trozos medianos y la zanahoria troceada (pelada o muy bien lavada para quitarle la tierra). Cierra lo más rápido posible para que no se escape el vapor.
3. 4 minutos después, añade el brócoli y la coliflor cortados en arbolitos medianos. Cierra lo más rápido posible para que no se escape el vapor.
4. Cocina al vapor el salmón aproximadamente 15 minutos. Ajusta el tiempo según la textura que quieras obtener.
5. Para finalizar, añade por encima un poco de queso mozzarella. Puedes aliñar las verduras con un poquito de aceite de oliva.

*Puedes cambiar el tomillo y romero por otras especias al gusto

Salmorejo

Ingredientes:

- 250 gr de remolacha cocida y pelada
- 250 gr de tomates pera
- Aceite virgen extra
- 25 gr de pan
- 1/2 diente de ajo
- Sal

Croquetas de jamón serrano

Ingredientes:

- 900 ml de leche fresca entera
- 100 gr de harina de trigo
- 100 gr de mantequilla
- Sal
- Pimienta negra
- Nuez moscada
- 150 gr de jamón serrano en mini taquitos
- 1 cebolla grande dulce
- Aceite virgen extra
- Harina de garbanzos
- Pan rallado
- 1 huevo

Salmorejo de remolacha y croquetas al estilo amatinski

Autor de la receta: Agostino Amato

Elaboración salmorejo:

1. Pela los tomates y córtalos en cuatro trozos.
2. Corta la remolacha a trozos y añade el pan, medio diente de ajo, aceite de oliva y sal al gusto.
3. Tritura hasta conseguir una textura cremosa con la batidora de mano Desire. Deja enfriar en la nevera.
4. En una sartén con aceite sofríe la cebolla picada hasta que esté dorada.
5. Agrega los taquitos de jamón y rehoga.
6. Añade la bechamel y mezcla.
7. Deja reposar la masa de croquetas durante unos minutos, enfría y guárdala en la nevera.

Para emplatar, añade unos taquitos de jamón serrano y/o una fresa*

Elaboración bechamel:

1. Calienta la leche, aromatízala con nuez moscada y salpimienta.
2. En una olla caliente la mantequilla hasta que se derrita y añade la harina. Mezcla hasta conseguir una masa dorada.
3. Agrega la leche poco a poco y mezcla a fuego medio evitando que se formen grumos hasta conseguir una bechamel densa. Deja reposar.
8. Con la ayuda de una cuchara, saca mini porciones de masa para darles forma con un tenedor.
9. Reboza las croquetas con harina de garbanzos. Pásalas por el huevo previamente batido y reboza en pan rallado.
10. Fríe las croquetas.

*Lo ideal sería preparar la masa de las croquetas el día antes para una textura más compacta.



Ingredientes:

- 100 gr salmón ahumado
- 4 pepinillos pequeños
- Unas gotas de limón
- Una pizca de eneldo
- Guacamole
- 4 huevos de codorniz
- Pimentón ahumado

Tartar de salmón ahumado y guacamole con huevo

Autor de la receta: Silvia Cerezo García

Elaboración:

1. Cuece los huevos de codorniz 6 minutos. Escurre y pela.
2. Corta en dados pequeños el salmón ahumado y los pepinillos. Mezcla y agrega el eneldo.
3. Añade unas gotas de limón. Mezcla y deposita en los vasos de presentación.
4. Tritura el aguacate para hacer el guacamole en la picadora Desire.
5. Añade 2 cucharaditas generosas del guacamole en los vasitos y espolvorea un poco de pimentón ahumado.
6. Decora con el huevo de codorniz cortado por la mitad.



Ingredientes:

- 3 pimientos rojos
- 3 dientes de ajo
- 120 gr de nueces
- 1 cdta de pimentón dulce
- 1 cdta de comino en polvo
- 1 chorrito de zumo de limón
- Pan rallado
- Sal
- Pimienta molida
- Aceite de oliva
- 1 coliflor
- 1 cebolla
- Perejil

Tortitas de coliflor con muhammara de pimientos y nueces

Autor de la receta: María Moll Pons

Elaboración:

1. Asa los pimientos en el horno a 220° durante aprox 45 min. Deja enfriar. Quita la piel y las semillas y coloca en el vaso de la batidora de mano Matte Black.
2. Añade un diente de ajo, las nueces, el pimentón, el comino, el zumo de limón, 1 cucharadita de pan rallado, una pizca de sal y otra de pimienta y un chorrito de aceite de oliva. Tritura hasta conseguir un paté homogéneo.
3. Reserva en la nevera.
4. Cuece la coliflor partida en ramilletes al vapor en la vaporera Cook@Home durante aprox 5 min y deja atemperar.
5. Pica la cebolla muy fina y los dientes de ajo restantes. Sofríe con un poco de aceite en la sartén hasta que la cebolla esté blandita.
6. En un bol grande, pon la coliflor cocida y aplasta con un tenedor.
7. Salpimienta al gusto, incorpora el sofrito y mezcla bien.
8. Añade un par de cucharadas de pan rallado y el perejil picado. Vuelve a mezclar.
9. Forma las bolas con la masa, aplasta y dora en una sartén con unas gotas de aceite de oliva. Ten cuidado al darle la vuelta porque son algo frágiles.
10. Sirve las tortitas junto a la salsa de pimientos y disfruta.



Ingredientes:

- 1 paquete de tallarines de salmón
- 100 gr de mejillones en salsa picante
- Tomatitos chery
- Aceite
- Sal
- Cebollino

Sapore di mare

Autor de la receta: Belén Tercero Valenciano

Elaboración:

1. Sofríe con un poco de aceite los tomates Cherry durante 5 minutos en la Good to Go Multicooker.
2. Añade los mejillones y una pizca de sal.
3. Añade los tallarines de Salmón hervidos en la Good to Go Multicooker. Mezcla bien y deja reposar unos minutos.
4. Para emplatar, corta un poco de cebollino y añádelo al gusto.



Ingredientes:

- Patata cocida
- Pepino
- Cebolla roja
- Pimiento morrón
- Tomate
- Lechuga
- Aceite de oliva virgen extra
- Vinagre de sidra
- Albahaca
- Ñora triturada (opcional)
- Perejil
- Pimienta
- Ventresca de Bonito del Norte

Piriñaca con ventresca de bonito del norte (ensalada de patata)

Autor de la receta: Manuel Suarez Gutierrez

Elaboración:

1. Corta el pepino en rodajas muy finas, deja marinar con el vinagre de sidra, la pimienta y el aceite de oliva virgen extra. Deja macerar una media hora.
2. Para la piriñaca, cuece las patatas en la vaporera Cook@Home. Deja enfriar.
3. Córtalas (no muy grandes) y mezcla con el tomate troceado, la cebolla roja en juliana y la lechuga sin aliñar.
4. Para emplatar, cubre el plato con el pepino, pon el aro de emplatar en el centro. Acondiciona en el fondo las patatas troceadas, el tomate y la cebolla roja.
5. Cubre con la ventresca.
6. Añade el mismo aliño usado para macerar los pepinos.
7. Adorna con una tira de pimiento morrón, albahaca y espolvorea con ñora y perejil.



Minihorno Express

Tiene una gran capacidad (12,6l) y cuatro modos de funcionamiento distintos: a la parrilla, hornear, tostar y mantener caliente. Es la versatilidad en tu cocina. Disfruta cocinando todo tipo de platos, desde unas verduras a la parrilla hasta pizzas grandes o incluso una crujiente tosta. Lo mejor de todo es que su función de precalentamiento es 4 veces más rápida que la de un horno convencional*, así que puedes preparar tus platos favoritos más rápido.

*Comparado con un horno eléctrico convencional precalentado a 220 °C.



Minihorno Air Fry

El minihorno Express Air Fry cocina en un santiamén esas recetas que te hacen sentir como en casa. Tiene una gran capacidad y cinco modos de funcionamiento distintos: freír sin aceite, a la parrilla, tostar y mantener caliente, y con ellos puedes hacer de todo; asar verduras a la parrilla, hornear pizzas grandes y prepararte una crujiente tosta. Además, con la función de precalentamiento 4 veces más rápida que la de un horno convencional* podrás satisfacer todos tus antojos rápidamente.

* Comparado con un horno eléctrico convencional precalentado a 220 °C.



Vaporera Cook@Home

Una vaporera de gran capacidad. Compuesta por 3 recipientes libres de BPA con una capacidad total de 9 litros. Cocina con uno, dos o tres compartimentos a la vez proporcionando la máxima flexibilidad. La vaporera Cook@Home es muy fácil de usar gracias a la recarga de agua externa con indicador del nivel de agua y temporizador de cocción. Los 3 recipientes son apilables para un fácil almacenamiento e incluye un cuenco de 1 litro para preparar arroz.



Arrocera pequeña

La arrocera pequeña es una incorporación perfecta al equipo de cocina para los amantes del arroz. Permite preparar hasta 3 raciones de arroz (de 200 gr cada una), el acompañamiento ideal de los platos caseros. Arroz, quinoa, paella, arroz pilaf... la elección está en tus manos. Incluye una función que mantiene el calor automáticamente, así que, si repites segundo, el arroz seguirá caliente.



Multicooker

Good To Go Multicooker con capacidad de 6,5l te ayudará a crear una variedad infinita de platos deliciosos. Pasa de la encimera de la cocina a la mesa gracias al panel de control extraíble. ¡Podrás servir directamente en la mesa mientras se mantiene caliente! Una vez que hayas terminado de disfrutar la comida, puedes colocar la olla en el lavavajillas para limpiarla fácilmente.

Plancha Fiesta



La plancha Fiesta una placa extraíble, apta para el lavavajillas, con una superficie de cocción de 50 x 26 cm donde podrás cocinar carne, pescado y verduras. Es lo suficientemente grande para preparar varias piezas a la vez. Gracias a su resistencia incrustada, este aparato se calienta nada más encenderlo. Además, incorpora un regulador ajustable de la temperatura que aporta a los distintos alimentos el grado justo de calor. Está diseñada para retirar el exceso de grasa de los alimentos sin que pierdan sabor ni jugosidad.



Procesador de alimentos Matte Black

El procesador de alimentos Matte Black te trae calidad y rendimiento de alta gama. Tus recetas siempre serán deliciosas, pero, además, las prepararás con estilo con este diseño de textura mate, un intenso color negro y una impresionante potencia de 600 W. Cuenta con numerosos accesorios con los que puedes pasar de rallar queso a amasar en su recipiente con 1,5 litros de capacidad útil. Además, sea cual sea la exquisita receta que tengas en mente, se ajusta a ti con sus dos velocidades y la función Pulse.



Batidora de mano Matte Black

La batidora de mano 3 en 1 en negro mate hace una declaración de estilo en la encimera de su cocina con su llamativo acabado con textura mate. Combinando varios electrodomésticos, puede licuar, picar y batir deliciosas recetas que le encantarán a toda la familia. Elige entre 2 velocidades para una mayor versatilidad y sus partes aptas para lavavajillas, lo que significa que una vez que haya terminado de cocinar, puede meterlo todo directamente en el lavavajillas.



Batidora amasadora Matte Black

Hasta el más mínimo detalle de esta batidora amasadora es premium: cuenta con dos varillas batidoras cromadas, dos ganchos para amasar cromados y un elegante acabado negro con textura mate. Podrás afrontar cualquier receta con sus cinco velocidades y la función turbo, además de un práctico botón de expulsión para ensuciar lo mínimo.



Batidora amasadora Swirl

La batidora amasadora Swirl está diseñada para batir y amasar sin esfuerzo. Su diseño en espiral exclusivo favorece la superposición de los ingredientes y ayuda a mezclarlos 2 veces mejor*. Además, las varillas batidoras en hélice están reforzadas con nailon y diseñadas para ser fuertes y duraderas. Tiene velocidades ajustables con 5 configuraciones y un Turbo Boost adicional en cada velocidad, para satisfacer todas sus necesidades de mezcla.

* En comparación con las varillas batidoras tradicionales.



Batidora de vaso Velocity

La batidora Velocity incluye una nueva cuchilla de acero inoxidable de 4 puntas extraíble que ofrece resultados un 15 % más homogéneos*. Las cuchillas principales trituran a gran velocidad y consiguen una consistencia uniforme, mientras que las inferiores trocean los alimentos sólidos que caen por debajo de las cuchillas principales, lo que además ayuda a que el contenido circule mejor por el interior.

* En comparación con la batidora de vaso Desire.



Picadora Horizon

Diseñada para incrementar la velocidad de corte y cocinar sin esfuerzos. Con una impresionante capacidad de 500 ml, puede picar variedad de alimentos sabrosos, desde tomates y cebollas hasta pimientos y champiñones. Diseñado para ofrecer tranquilidad, la picadora Horizon puede picar, rebanar y cortar en cubitos rápidamente con tan solo un botón.



Picadora Desire

La picadora Desire aún a un rendimiento extraordinario y un estilo imponente en un diseño compacto. Luce un rojo grosella espectacular en contraste con un potente negro, y tiene un acabado en alto brillo a juego con un funcionamiento excepcional. Es la solución perfecta para picar rápidamente varios ingredientes. Se convertirá en esa ayuda adicional que necesitas en tu cocina: podrás picar, cortar en dados y en rodajas en un santiamén y sin esfuerzo. Puede que estés picando cebolla para esconderla en la lasaña de los niños o cortando en rodajas un pepino para la ensalada; no importa, a la picadora Desire no se le resiste nada.



Batidora de mano Desire

Te ofrece todo lo que puedas necesitar de una batidora de mano. Luce un rojo grosella espectacular en contraste con un potente negro que aportarán un toque sofisticado y elegante a cualquier cocina. No importa si quieres batir unas verduras para una crema, o si necesitas preparar un refrescante batido, esta batidora es para ti.



©Spectrum Brands Spain SL 2021

Todos los derechos reservados. Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida en ningún soporte material (incluidos el fotocopiado y el almacenamiento en cualquier soporte por medios electrónicos) sin la autorización por escrito del propietario de los derechos de autor. Para solicitar la autorización del titular de los derechos de autor para reproducir cualquier parte de esta publicación hay que dirigirse a Spectrum Brands Spain, SL, avenida de Europa (Parque Empresarial La Moraleja), 19, 3.º A, Alcobendas, 28108 Madrid.

Aunque se han tomado todas las precauciones para garantizar la precisión del contenido de esta obra, Spectrum Brands Spain, SL, no puede asumir ninguna responsabilidad por las pérdidas ocasionadas a cualquier persona que actúe o se abstenga de actuar siguiendo lo dispuesto en el material de esta publicación.

Advertencia: actuar de forma no autorizada en relación con una obra protegida por derechos de autor puede tener como consecuencia una demanda civil por daños y perjuicios y un proceso penal.