

thermomix

Cortador Thermomix®

Guía de bienvenida

VORWERK





Índice de contenidos

- 05 **Introducción**
- 06 **Sácale el máximo partido a tu Thermomix®**
- 08 **¿Qué incluye la caja? Familiarízate con tu Accesorio Cortador**
- 09 Componentes del Cortador Thermomix®
- 10 ¿Qué puede hacer el disco del Cortador?
- 12 **Listos para empezar: ¿cómo utilizar el Cortador Thermomix®?**
- 12 Montaje
- 14 Desmontaje
- 14 Limpieza
- 16 ¿Cómo utilizar el Cortador en Thermomix® TM6 o TM5?
- 18 **Consejos para obtener grandes resultados**
- 19 Información útil
- 22 Guía para cortar ingredientes
- 38 **Recetas para inspirarte en el día a día**
- 50 **A cocinar**
 - RECETAS FRÍAS*
 - 52 Ensalada de zanahoria rallada
 - 54 Coleslaw
 - 56 Ensalada de pepino con eneldo y salsa de yogur
 - 58 *Buddha bowl* con pollo
 - RECETAS CALIENTES*
 - 62 Pizza vegetariana
 - 64 Papas gratinadas
 - 66 Tortitas de papa rallada
 - 69 *Galette* de ratatouille
 - RECETAS DULCES*
 - 72 Tarta con cobertura de manzana laminada
 - 74 *Carpaccio* de piña con sorbete de fresa



Introducción

Con Thermomix®, preparar comidas resulta sencillo,

y el Cortador Thermomix® hará que tus platos sean fáciles y con una presentación impresionante. El Cortador Thermomix® cortará tus ingredientes de forma precisa y eficaz para conseguir resultados perfectos. Ahora puedes laminar y rallar un sinfín de ingredientes dándoles sabor y textura a una gran variedad de platos. Crea ensaladas originales, platos salados o dulces, y postres con decoraciones diferentes.

A lo largo de esta guía, te enseñaremos cómo sacarle el máximo partido a este accesorio, así como prácticos consejos para conseguir resultados profesionales en tus recetas. También te mostraremos cómo ponerlo en funcionamiento y cómo limpiarlo fácilmente para que puedas empezar a disfrutar del Cortador Thermomix® cuanto antes. Hemos incluido una selección de recetas versátiles, fáciles y saludables disponibles también en Cookidoo®.

Las posibilidades de ser creativo con el Cortador Thermomix® no tienen límite.

Sácale el máximo partido a tu Thermomix®

En Thermomix® intentamos facilitar tu día a día en la cocina. El Cortador es el complemento ideal para laminar y rallar ingredientes de forma cómoda, rápida y precisa. El Cortador Thermomix® proporciona una experiencia de preparación de alimentos mucho más fácil gracias a sus principales ventajas:

- **Disco versátil y exclusivo: 4 cortes diferentes en un solo disco.**
El Cortador Thermomix® con un solo disco realiza 4 tipos de corte diferentes: laminado o rallado, con 2 grosores distintos (fino 1-2 mm o grueso 4-5 mm). El disco es compacto y se guarda fácilmente dentro de la tapa del Cortador.
- **Ahorra tiempo en la cocina.**
El Cortador de Thermomix® es tan versátil que



- **Deja el vaso del Thermomix® limpio y listo para usar.**
El recipiente del Cortador, encaja en el vaso de tu Thermomix®. Los ingredientes que cortes, se quedarán en el recipiente del cortador, dejando el vaso listo para cocinar una vez retirado el accesorio.
- **Fomenta una alimentación saludable.**
Con el Cortador Thermomix®, enriquecer tus comidas con verduras y frutas es muy fácil. Además, sus cortes perfectos le dan un aspecto atractivo y colorido a tus platos.



puede utilizarse todos los días. Corta frutas y verduras en sólo unos segundos, ahorrarás tiempo y esfuerzo, para que te olvides de la tabla de cortar y de los cuchillos. ¡Preparar ingredientes con cortes bonitos es más fácil que nunca con el Cortador Thermomix®!

- **Corta trozos uniformes para una cocción homogénea.**
El Cortador Thermomix® corta las verduras en trozos uniformes para conseguir un gran resultado y una cocción homogénea.
- **Consigue resultados impresionantes fácilmente haciendo cortes precisos.**
Ya sean láminas o ralladuras, los cortes serán siempre perfectos y tus presentaciones dejarán con la boca abierta a tus invitados. Transforma ingredientes sin esfuerzo.

Ver
la receta del
Buddha bowl con
pollo en la
página 58



¿Qué incluye la caja? Familiarízate con tu el Cortador Thermomix®

El Cortador Thermomix®

consta de 5 piezas (ver foto). Siguiendo los estándares de calidad de la marca, el disco del Cortador está hecho de acero de alta calidad para conseguir cortes rápidos. Cada componente ha sido diseñado por nuestros ingenieros para ofrecerte los mejores resultados y durabilidad.



Tapa

La tapa del cortador cubre el disco, y los brazos de bloqueo lo aseguran en su posición. El tubo de llenado consta de una parte ancha y otra estrecha para los distintos tamaños y tipos de ingredientes.

Prensador

Presiona los ingredientes de forma suave y continua con el prensador para un resultado preciso y homogéneo.

Disco

Un disco reversible cuyas cuchillas robustas y afiladas cortan una gran variedad de ingredientes sin esfuerzo. El lado 1 sirve para laminar y el lado 2, para rallar.

Recipiente

El recipiente con dos asas del Accesorio Cortador es fácil de usar y tiene capacidad para unos 800 g de alimentos. Su base recoge los jugos de las frutas y verduras, que puedes aprovechar en tus elaboraciones.

Adaptador

El adaptador del cortador se encaja en las cuchillas del Thermomix®, conectando el recipiente y el disco.



¿Qué puede hacer el disco del Cortador?

El lado 1

tiene un grabado con formas de láminas (finas y gruesas) y un eje central de color oscuro.



Accesorio 4 en 1 fácil de usar. Utiliza el giro normal para cortar láminas gruesas de tomate, pera y calabacín y preparar la *galette* de *ratatouille* (pág. 69) o zanahorias ralladas gruesas para preparar el *Buddha bowl* con pollo (pág. 58). Utiliza el giro a la izquierda para cortar col en láminas finas y preparar una *Coleslaw* (pág. 54) o ciruelas en laminadas gruesas para hacer *un Clafoutis de ciruelas* (pág. 49). ¡Un único disco para hacer cuatro cortes diferentes!

Láminas gruesas



Láminas finas



Rallado grueso



Rallado fino



El lado 2

tiene un grabado con tiras que representan el **rallado** (fino y grueso) y su eje central es de color claro.



Coloca el disco sobre el adaptador con el lado que necesitas utilizar **hacia arriba**. Sigue las instrucciones y prepárate para cocinar sin esfuerzo.

Listos para empezar: ¿Cómo utilizar el Cortador Thermomix®?

El Cortador Thermomix® prepara los ingredientes por ti con sólo girar el selector, además es muy fácil de usar y limpiar.

Montaje

1 Antes de montar el Cortador Thermomix®, comprueba que el vaso este vacío y colocado en su posición correcta.



2 Coloca el adaptador dentro del vaso sobre las cuchillas del Thermomix® en posición vertical y comprueba que queda encajado correctamente.



3 Coloca el recipiente del Cortador sobre el adaptador. El adaptador debe verse a través del agujero central del recipiente.



4 Por seguridad, sujeta siempre el disco del Cortador por el eje central. Colócalo sobre el adaptador con el lado que desees utilizar hacia arriba (consulta las págs. 10-11).



5 Coloca la tapa del Cortador sobre el recipiente. Los brazos de bloqueo del Thermomix® mantienen la tapa en su posición.



6 Introduce los ingredientes en el tubo de llenado de la tapa.



7 Utiliza el prensador para presionar suavemente los ingredientes dentro del tubo de llenado.

Tú eliges:
Laminar o rallar,
fino o grueso. Sé
creativo con el
Cortador
Thermomix®.

Después de su uso

Podrás quitar la tapa y el prensador al mismo tiempo, ya que el prensador quedará encajado en la tapa para facilitar su retiro.

El disco también permanecerá unido a la tapa cuando la retires, lo que permite extraer los ingredientes del recipiente fácilmente.

Ahora, sólo tienes que retirar el recipiente y el adaptador y ¡listo! El vaso quedará limpio para usarse otra vez.

Limpieza

Por seguridad, sujeta siempre el disco del Cortador por el eje central de plástico. Después de usar el Cortador con frutas o verduras basta con enjuagarlo bajo el chorro de agua.

Cuando se necesite una limpieza más a fondo, por ejemplo, si has cortado quesos o embutidos, puedes lavarlo a mano utilizando tu esponja y jabón habituales o puedes meterlo en el lavavajillas siguiendo estos sencillos consejos: Separa todos los componentes y colócalos preferiblemente en la parte superior del lavavajillas.

Aunque el disco del cortador se puede lavar en el lavavajillas, se recomienda lavarlo a mano (con precaución) para mantener las cuchillas afiladas durante más tiempo. Evita dejar en remojo el disco del cortador para prevenir posibles oxidaciones.

Algunos ingredientes, como las zanahorias, pueden dejar manchas visibles en el acero y en las piezas de plástico del Cortador. Para eliminar estas manchas de forma eficaz sin dañar el disco, frota las piezas manchadas con aceite vegetal utilizando algodón o papel de cocina y lávalas después con agua y jabón para platos. Asegúrate siempre de sujetar el disco por el eje cuando hagas esto. No utilices cloro para lavar ninguna pieza del Cortador.



¿Cómo utilizar el Cortador en tu Thermomix® TM6 o TM5?

Ahora que estás familiarizado con el Cortador Thermomix®, ya estás listo para empezar a laminar y rallar tus ingredientes.

El Cortador Thermomix® es compatible con los modelos TM6 y TM5. Verás que el Cortador es fácil de usar, bien siguiendo una receta en Cocina Guiada (TM6) o cocinando manualmente (TM5 –TM6).

Te enseñamos a utilizar el Cortador con cada modelo.

En Thermomix® TM6

Desliza el dedo por la pantalla de inicio para acceder a los dos modos, Rallar y Laminar. Recuerda que encontrarás más detalles sobre cada uno de ellos en el icono de información de Thermomix®. Importante: el tipo de corte depende de la colocación correcta del disco y no del modo elegido.



En cada modo puedes escoger un grosor de corte fino o grueso. Sólo tienes que girar el selector para indicar una de las opciones y el modo se iniciará. Introduce el ingrediente en el tubo de llenado y presiona suavemente con el prensador. Cuando hayas terminado, detén el modo tocando el selector o espera a que el modo se detenga automáticamente transcurrido 1 minuto.

En Thermomix® TM5



Atención: Ajusta siempre el tiempo a 1 minuto como máximo para evitar llenar demasiado el recipiente y utiliza siempre la velocidad 4.



Para láminas o ralladuras gruesas, ajusta un tiempo máximo de 1 minuto y gira el selector hasta la **velocidad 4**. Introduce el ingrediente en el tubo de llenado y presiona suavemente con el prensador. Cuando hayas terminado, detén el modo tocando el selector o espera a que el modo se detenga automáticamente transcurrido 1 minuto.

Para láminas o ralladuras finas ajusta un tiempo máximo de 1 minuto, selecciona el icono de giro a la izquierda y gira el selector hasta la **velocidad 4**. Introduce el ingrediente en el tubo de llenado y presiona suavemente con el prensador. Cuando hayas terminado, detén el modo tocando el selector o espera a que el modo se detenga automáticamente transcurrido 1 minuto.

Si los ingredientes son delicados, como champiñones o fresas, o buscas cortes muy precisos, introduce primero los ingredientes en el tubo de llenado, sujétalos con el prensador y luego pon en marcha el motor. Presiona hacia abajo de forma suave y constante para conseguir cortes uniformes.

Para obtener los mejores resultados posibles, sigue siempre las instrucciones en Cocina Guiada que aparecen en las recetas TM6 de Cookidoo®.

Consejos para grandes resultados

El Cortador permite laminar o rallar *gran variedad de ingredientes:* verduras, tubérculos, frutas, embutidos o quesos duros, para que puedas crear *toppings* de pizza, tablas de frutas y quesos, gratinados y muchos otros platos de forma rápida, fácil y precisa. Aquí están nuestros consejos para garantizar el éxito utilizando el Cortador Thermomix®.



Información útil

¿FINO O GRUESO? RECOMENDACIONES

- **Consigue unas láminas uniformes**, guiando los ingredientes de forma suave y continua a través del tubo de llenado con la ayuda del prensador.
- **Los ingredientes crudos** pueden cortarse finos o gruesos, aunque con algunos ingredientes duros o fibrosos, es posible que consigas un mejor resultado si los cortas en rebanadas finas.
- **Para los ingredientes que vayas a cocinar u hornear** es conveniente utilizar cortes gruesos para que los alimentos no pierdan su forma y se mantengan jugosos. Por el contrario, si quieres hacer unos chips de verduras al horno, recomendamos el laminado más fino para un resultado crujiente.

CONSEJOS SOBRE LOS INGREDIENTES


- **Los ingredientes cocidos y congelados** no son adecuados para laminarlos o rallarlos con el Cortador Thermomix® (salvo el betabel cocido).
- **Para conseguir unos cortes perfectos**, cuando compres los ingredientes, **elige frutas y verduras pequeñas** que quepan en el tubo de llenado.
- **Para laminar ingredientes pequeños** como champiñones o fresas, introdúcelos en el tubo de llenado, sujétalos con el prensador y pon en marcha el motor. Detén el motor y repite la operación con la segunda tanda de ingredientes.



Trocea los ingredientes grandes, como la calabaza

- **Los ingredientes grandes**, como la calabaza de castilla, la berenjena o el apionabo, se tienen que trocear para que quepan en el tubo de llenado.
- **Las frutas y verduras** deben estar maduras pero firmes al tacto. Esto es especialmente importante en el caso de los ingredientes más blandos, como los jitomates, el aguacate o el mango.
- **Para hacer láminas de media luna**, por ej. de calabaza, elige verduras pequeñas y córtalas a lo largo por la mitad con un cuchillo. Coloca las mitades de pie en la parte ancha del tubo de llenado.

- **Los ingredientes jugosos** (por ejemplo, sandía, melón, jitomates o kiwi) solo se pueden cortar en láminas gruesas. Rallar o laminar fino no quedará bien.
- **Los embutidos curados**, como el salami o el chorizo, se pueden laminar. Sin embargo, los embutidos tipo jamón cocido o mortadela son demasiado blandos para conseguir láminas limpias.
- **Recorta los extremos de los ingredientes delgados**, como tallos de apio, poro, cebolla cambray y zanahorias para unas láminas más homogéneas.



Los rábanos laminados finos son perfectos para una ensalada


- **Algunos ingredientes quedan muy bien laminados, pero no rallados** (verduras de hoja, pimientos, hinojo y la mayoría de las frutas, salvo las manzanas).
- **Elige la parte estrecha o ancha del tubo de llenado** en función del tamaño de los ingredientes.

SIEMPRE PREPARADO


- **Lamina fino el parmesano** para obtener lascas que puedas utilizar en ensaladas o para decorar sopas.
- **Corta láminas finas de verduras en tandas y congélaslas para preparar asados, sofritos o guisos.**
- **Congela los recortes de verduras o los trozos sobrantes** que queden en el disco, la tapa y el recipiente para añadirlos después a caldos o sopas.
- **Laminar o rallar en tandas** garantizará un mejor resultado final y evitará cargar en exceso el recipiente del Cortador. Recuerda que el recipiente tiene capacidad para aproximadamente 800 g de ingredientes.
- **Si necesitas laminar varios ingredientes y rallar otros diferentes**, corta primero todos los ingredientes para los que se necesite el mismo lado del disco, para evitar tener que darle la vuelta al disco varias veces.



Las papas ralladas finas son ideales para preparar tortitas



Las zanahorias ralladas gruesas son ideales para sopas y salteados



Lamina fruta para preparar postres deliciosos

Guía para cortar ingredientes

El Cortador Theruouix® lamina y ralla fácilmente

gran variedad de verduras, frutas y otros ingredientes. Para conseguir unos buenos resultados, elíjelos siempre maduros pero firmes al tacto, de lo contrario podrían romperse en lugar de cortarse.

Verduras, frescas y crujientes

Ingrediente	Descripción	Tipo de corte	Consejos
Berenjena	Córtala por la mitad o en cuartos a lo largo.	Láminas gruesas.	Introdúcela en la abertura más ancha. Para hacer rebanadas, cuanto más fina sea la berenjena, mejor.
Betabel	Betabel crudo o cocido, lavado y cortado, si es necesario. Corta los betabeles grandes en mitades o cuartos.	Láminas finas y gruesas. Ralladuras finas y gruesas.	Introduce los betabeles en la abertura más ancha.
Coles de Bruselas	Enteras.	Láminas finas y gruesas.	Introdúcelas en las aberturas antes de poner en marcha el motor.
Zanahoria	Entera, pelada o lavada.	Láminas finas y gruesas. Ralladuras finas y gruesas.	Para cortar en láminas, introdúcelas en las aberturas. Puedes cortar más de una zanahoria a la vez si las colocas juntas.
Apionabo/ colinabo	Pelado y cortado en porciones que quepan en la abertura ancha.	Láminas finas y gruesas. Ralladuras finas y gruesas.	Coloca de 1 en 1 las porciones en la abertura ancha (consulta la imagen de la pág. 26).
Apio	Sólo el tallo.	Láminas finas y gruesas.	Pon 4-5 tallos juntos.
Col china	Córtala en porciones que quepan en la abertura ancha. También puedes enrollar las hojas e introducirlas en las aberturas.	Láminas gruesas.	Introduce las hojas enrolladas o las porciones en la abertura más ancha y córtalas (consulta la imagen de la pág. 27).

Ingrediente	Descripción	Tipo de corte	Consejos
Calabaza	Corta los extremos para que quede asentado sobre el disco.	Láminas finas y gruesas. Ralladuras finas y gruesas.	Colócalo en la abertura más ancha.
Pepino	Corta los extremos para que quede asentado sobre el disco.	Láminas finas y gruesas. Ralladuras finas y gruesas.	Colócalo en la abertura más ancha.
Rábano japonés (Daikon)	Lava para retirar las impurezas.	Láminas finas y gruesas. Ralladuras finas y gruesas.	Colócalo en la abertura más ancha.
Hinojo	Córtalo en porciones o mitades que quepan en la abertura ancha.	Láminas finas y gruesas.	Coloca de 1 en 1 las porciones en la abertura ancha (consulta la imagen de la pág. 26).
Raíz de jengibre	Es demasiado fibrosa, por lo que se romperá.	No se recomienda.	Pica el jengibre en el vaso o láminalo a mano.
Ejotes	Corta los extremos de forma que todos queden del mismo tamaño.	Láminas gruesas.	Introduce un manojo pequeño de ejotes que quepa en la abertura más estrecha.
Lechuga verde	Quita la parte más gruesa de la lechuga. Corta los corazones pequeños en varias mitades. Enrolla las hojas de las lechugas grandes, como la romana, y corta la lechuga iceberg en porciones.	Láminas gruesas.	Introdúcelas en las aberturas y córtalas.
Verduras de hoja, como col rizada o col china	Quita la parte más gruesa para obtener tiras de hojas y no rebanar el tallo. Enrolla las hojas más grandes bien apretadas y corta el corazón en porciones.	Láminas finas y gruesas.	Introdúcelas en las aberturas (consulta la imagen de la pág. 27).

► Verduras, frescas y crujientes

Ingrediente	Descripción	Tipo de corte	Consejos
Poro	Sólo la parte dura, no la parte superior de color verde oscuro.	Láminas gruesas.	Colócalo en la abertura más adecuada en función de su tamaño (consulta la imagen de la pág. 28). Puedes cortar más de un poro a la vez si los colocas juntos.
Champiñones	Utiliza champiñones de tamaño uniforme que quepan en la abertura más estrecha. Corta el tallo y lávalos para quitarles la tierra. Si los champiñones son demasiado grandes para la abertura estrecha, apila varios, todos en la misma posición, en la abertura ancha.	Láminas finas y gruesas.	Llena las aberturas antes de poner en marcha el motor (consulta la imagen de la pág. 29). Utiliza el prensador sin aplicar presión para conseguir láminas gruesas y uniformes.
Cebolla	Corta las cebollas por la mitad o en tres trozos.	Láminas finas y gruesas. Ralladura gruesa.	Coloca cada mitad de cebolla lo más vertical posible para obtener láminas uniformes, pon en marcha tu Thermomix® y presiona ligeramente con el prensador (consulta la imagen de la pág. 28).
Pak choi	Elige un pak choi pequeño. Córtalo en mitades o porciones que quepan en la abertura ancha.	Láminas gruesas.	Introdúcelo en la abertura más ancha.
Chirivía	Entera, pelada o lavada.	Láminas finas y gruesas. Ralladuras finas y gruesas.	Introdúcela en la abertura más adecuada según su tamaño. Puedes cortar más de una chirivía a la vez si las pones de pie juntas.
Pimientos	Corta los pimientos en porciones que quepan en la abertura ancha. Quítales las semillas y las membranas.	Láminas gruesas	Coloca 2 – 3 porciones juntas en la abertura ancha, de forma que no se muevan hacia los lados (consulta la imagen de la pág. 29).

Ingrediente	Descripción	Tipo de corte	Consejos
Papas	Corta las papas por la mitad o si son demasiado gruesas, en trozos que quepan en el tubo de llenado.	Láminas finas y gruesas. Ralladuras finas y gruesas.	Colócalas en vertical en la abertura más ancha. Las papas de cambray pueden colocarse en vertical o en horizontal.
Rábano	Entero.	Láminas finas y gruesas. Ralladura gruesa.	Si los rábanos son demasiado gordos y no caben en la abertura estrecha, apila varios en la abertura ancha y coloca el prensador en su posición. Los rábanos largos deben introducirse en vertical en la abertura estrecha.
Col morada	Córtala en porciones que quepan en la abertura ancha y quítale el tallo duro.	Láminas finas y gruesas.	Coloca las porciones de 1 en 1 en la abertura ancha.
Echalotes	Enteros o cortados en mitades.	Láminas finas y gruesas.	Introdúcelos en las aberturas y córtalos.
Cebolla cambray	Sólo la parte blanca, no el tallo verde.	Láminas gruesas.	Coloca 3-4 cebollas de cambray de pie, según su tamaño, en la abertura más estrecha.
Calabaza de castillas	Córtala en porciones que quepan en la abertura ancha.	Láminas finas y gruesas. Ralladuras finas y gruesas.	Coloca las porciones de 1 en 1 en la abertura ancha.
Camote	Pelado o lavado y cortado si es necesario, para que quepa en la abertura ancha.	Láminas finas y gruesas. Ralladuras finas y gruesas.	Introdúcelo en la abertura más ancha.
Nabo	Pelado o lavado y cortado en mitades o porciones que quepan en la abertura ancha.	Láminas finas y gruesas. Ralladuras finas y gruesas.	Introdúcelo en la abertura más ancha.
Col / Repollo	Córtalo en porciones que quepan en la abertura ancha (quítale el tallo más duro del centro).	Láminas finas y gruesas.	Coloca las porciones de 1 en 1 en la abertura ancha.

Papas y otros tubérculos

Elige papas pequeñas o córtalas por la mitad. Utiliza cualquier corte del disco del Cortador.



Hinojo

Córtalo para que quepan en la parte ancha del tubo de llenado y rebánalo fino o grueso para una ensalada.



Verduras de hoja, como repollo



Quita la parte más gruesa, enrolla bien las hojas exteriores y corta el corazón y aprieta el rollo bien para que quepan en la parte ancha del tubo de llenado. Lamina grueso o fino.



Poro

Colócalo de pie en el tubo de llenado. Se puede cortar más de un poro a la vez si se colocan de pie juntos en la parte ancha del tubo de llenado.



Cebolla

Corta las cebollas en mitades o en gajos y colócalas en vertical en el tubo de llenado para obtener láminas gruesas y finas.



Pimiento

Corta los pimientos en tiras gruesas, quítales las semillas y las membranas e introduce 2-3 tiras juntas en vertical en el tubo de llenado.



Champiñones

Llena el tubo con varios champiñones apilados antes de poner en marcha el motor y utiliza el prensador sin aplicar presión.



Fruta, madura pero firme

Ingrediente	Descripción	Tipo de corte	Consejos
Manzana	Pelada o sin pelar, retira la parte central, corta en mitades, cuartos o gajos. Madura pero firme.	Láminas finas y gruesas. Ralladuras finas y gruesas.	Corta las manzanas en mitades, gajos o cuartos de forma que quepan en las aberturas. Si es necesario, recorta los extremos de los cuartos y gajos. Para hacer medias lunas, coloca mitades en vertical en la abertura ancha, o 2 - 3 cuartos o gajos en horizontal, en la abertura ancha (consulta las imágenes de la pág. 33).
Aguacate	Pelado, sin hueso y cortado por la mitad a lo largo. Utiliza sólo aguacates firmes.	Láminas gruesas.	Para hacer medias lunas, colócalo en vertical en la abertura ancha.
Plátano	Entero, pelado, firme y no demasiado maduro.	Láminas gruesas.	Colócalo de pie en la abertura estrecha.
Kiwi	Pelado o sin pelar y entero. Maduro pero firme.	Láminas gruesas.	Colócalo en la abertura ancha.
Limón	Sólo limones pequeños que quepan en la abertura ancha. Sin pelar y enteros. La piel debe estar firme.	Láminas gruesas.	Colócalo en la abertura ancha.
Lima	Sin pelar y entera. La piel debe estar firme.	Láminas gruesas.	Colócala en vertical en la abertura ancha.
Melón	Pelado, sin semillas y cortado en gajos que quepan en la abertura ancha.	Láminas gruesas.	Coloca los gajos de 1 en 1, en vertical en la abertura ancha.

Ingrediente	Descripción	Tipo de corte	Consejos
Nectarina	Utiliza nectarinas firmes, cortadas por la mitad o en gajos y sin hueso. Para quitar el hueso, utiliza un cuchillo afilado para cortar las nectarinas a lo largo y alrededor del hueso. Gira en sentido opuesto las mitades para separarlas y luego saca el hueso con una cucharilla. Si el hueso está demasiado pegado, corta dos láminas grandes que lleguen hasta el hueso (consulta las imágenes de la pág. 34).	Láminas gruesas.	Para hacer medias lunas, coloca las mitades en vertical en la abertura ancha o 2 - 3 cuartos o gajos en horizontal en la abertura ancha.
Naranja	Es demasiado grande y no cabe en las aberturas. Si se corta por la mitad, los trozos tienden a deshacerse. El mejor resultado se consigue con naranjas firmes.	No se recomienda. En caso de usarlo hacer sólo láminas gruesas.	Para un mejor resultado, laminar a mano.
Melocotón / Duraznos	Utiliza melocotones firmes. Córtalos en mitades o cuartos y quítales el hueso. Para quitar el hueso, utiliza un cuchillo afilado para cortar los melocotones a lo largo y alrededor del hueso. Gira en sentido opuesto las mitades para separarlas y luego saca el hueso con una cucharilla. Si el hueso está demasiado pegado, corta dos láminas grandes que lleguen hasta el hueso.	Láminas gruesas.	Para hacer medias lunas, coloca las mitades en vertical en la abertura ancha o 2 - 3 cuartos o gajos en horizontal en la abertura ancha.
Piña	Pelada y cortada en vertical en 4 o 6 porciones (de aprox. 200 g cada una).	Láminas gruesas.	Coloca las porciones de 1 en 1, en vertical, en la abertura ancha.

► Fruta, madura pero firme

Ingrediente	Descripción	Tipo de corte	Consejos
Ciruelas	Utiliza ciruelas firmes. Córtalas en mitades y quítale el hueso. Para quitar el hueso, utiliza un cuchillo afilado para cortar las ciruelas a lo largo y alrededor del hueso. Gira en sentido opuesto las mitades para separarlas y luego saca el hueso con una cucharilla. Si el hueso está demasiado pegado, corta dos láminas grandes que lleguen hasta el hueso (consulta la imagen de la pág. 34).	Láminas gruesas.	Para hacer medias lunas, coloca las mitades en vertical en la abertura ancha o 2-3 cuartos o porciones en horizontal, en la abertura ancha.
Jitomate	Utiliza sólo jitomates guaje o saladet que quepan enteros en la abertura ancha.	Láminas gruesas.	Colócalo en vertical en la abertura estrecha o ancha, según su tamaño (consulta la imagen de la pág. 36).
Sandía	Pelada y cortada en gajos que quepan en la abertura más ancha.	Láminas gruesas.	Coloca un gajo en vertical en la abertura ancha.
Fresas	Utiliza fresas firmes. Enteras y sin el tallo.	Láminas gruesas.	Apílalas en vertical en la abertura estrecha, o en horizontal en la abertura ancha y guía suavemente con el prensador para conseguir un resultado limpio.

Manzanas

- 1. Manzanas**
Retira el corazón y las semillas y corta los extremos antes de meterlas en el tubo de llenado.
- 2. Manzanas pequeñas en medias lunas**
Córtalas en mitades e introdúcelas en vertical en la parte ancha del tubo de llenado.
- 3. Manzanas medianas en medias lunas**
Córtalas en cuartos, recorta los extremos e introduce 2-3 cuartos en horizontal en la parte ancha del tubo de llenado.
- 4. Manzanas grandes en láminas**
Córtalas en cuartos e introduce los cuartos en vertical en el tubo de llenado. Son perfectas para coctel.



1



Ciruelas, nectarinas, melocotones o duraznos

1. Retira el hueso de las frutas. Con la ayuda de un cuchillo afilado, haz un corte alrededor de la pieza de fruta, retuerce en sentido opuesto las mitades para separarlas.
2. Si el hueso está muy pegado, ayúdate con una cuchara.
3. Si las dos mitades son lo suficientemente pequeñas, ponlas juntas en el tubo de llenado. Recorta la parte inferior para que se asienten mejor sobre el disco antes de poner en marcha el Cortador Thermomix®.

2



3



Aguacate

Maduro pero firme, pelado, sin hueso y cortado por la mitad a lo largo. Introdúcelo verticalmente en la parte ancha del tubo de llenado y córtalo en láminas gruesas.



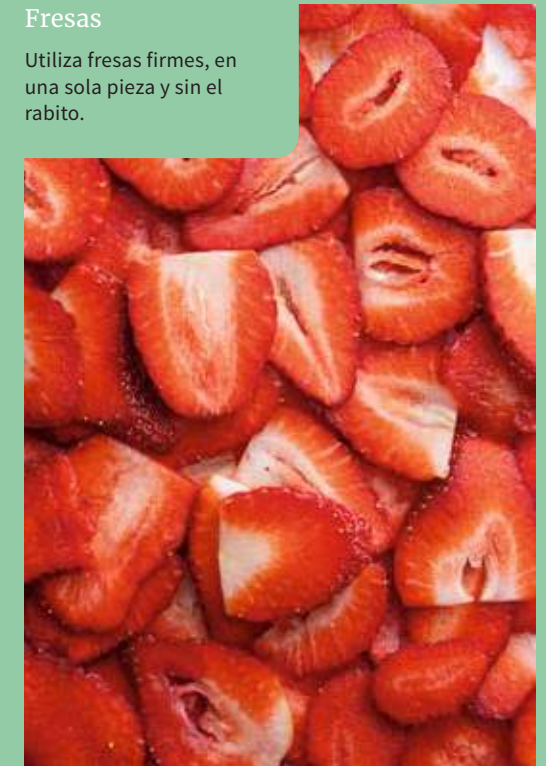
Fresas

Utiliza fresas firmes, en una sola pieza y sin el rabito.



Kiwi

Utiliza kiwis maduros pero firmes, que quepan enteros o en mitades en la parte ancha del tubo de llenado.



Piña

Pelada y cortada verticalmente en 4 o 6 gajos (de aprox. 200 g c/u). Introduce un gajo en vertical en la parte ancha del tubo de llenado.



Jitomates

Utiliza jitomates firmes, en mitades o cuartos. Ponlos en la parte ancha del tubo de llenado y usa el prensador para laminarlos.



Otros ingredientes

Ingrediente	Descripción	Tipo de corte	Consejos
Chocolate	Podría bloquear el disco.	No se recomienda.	Para hacer virutas, utiliza un cuchillo o un pelador de verduras.
Huevos cocidos	Los ingredientes blandos no se laminarán bien.	No se recomienda.	Laminar a mano.
Quesos duros, como el parmesano	Comprueba que el queso esté ligeramente frío.	Láminas finas y gruesas. Rallado fino y grueso.	Colócalo de pie en el tubo de llenado.

Otros quesos duros

Colócalos de pie en el tubo de llenado. Utiliza cualquier corte del disco del Cortador Thermomix®.



Recetas para inspirarte en el día a día

Ahora es posible preparar

un repertorio totalmente nuevo
de platos con el Cortador Thermomix®. En
Cookidoo® hay recetas que puedes empezar a
preparar ya. Ensaladas, entradas,
guarniciones, platos principales, panes,
postres... ¡Deja que estas recetas te inspiren!



Apionabo con remoulade

Una original receta perfecta como guarnición donde la textura crujiente del apionabo finamente rallado aporta un toque único a este plato.

- 🔪 5 min ⌚ 10 min
- 🍴 4 raciones
- 👤 Fácil
- 📊 Por ración: 82 kcal
- 🔑 Apionabo, mayonesa casera



- 🔪 15 min ⌚ 20 min
- 🍴 4 raciones
- 👤 Fácil
- 📊 Por ración: 68 kcal
- 🔑 Betabel, calabaza, mozzarella

Carpaccio de betabel

El *carpaccio* es una técnica de corte muy fino para extraer el máximo sabor. En este caso, las finas láminas de betabel se cubren con calabaza rallada y mozzarella para preparar un plato delicioso y fácil.

Ensalada de hinojo, apio y manzana verde

Lamina el hinojo, el apio y la manzana en tu Cortador Thermomix® y añade un suave aderezo de yogur y mostaza de Dijon, y ¡eso es todo! Una ensalada fresca y fácil, lista en menos de 15 minutos para disfrutar como una entrada ligera.

10 min 15 min

4 raciones

Fácil

Por ración: 54 kcal

Hinojo, apio, manzana verde, eneldo, mostaza, yogur

15 min 15 min

4 raciones

Fácil







Por ración: 328 kcal

Pera, lechuga escarola, queso azul, avellanas

Ensalada de pera y queso azul con avellanas

Corta peras y lechuga escarola con el Cortador Thermomix® e impresiona a tus amigos con esta original y exquisita ensalada. La pera con queso azul es una combinación de sabores clásica. Un plato sencillo para servir como entrada o almuerzo ligero.



 1 h 5 min  1 h 45 min
 4 raciones
 Fácil
 Por ración: 25 kcal
 Papa, betabel, camote, chirivía

Chips de verduras al horno

Un snack sano y crujiente que puedes hacer en casa con el Cortador Thermomix®. Las finas láminas se deshidratan en el horno y se obtiene un estupendo resultado.



Rosti de papa



Este succulento plato es fácil de preparar con el Cortador Thermomix®. Ralla las papas sin esfuerzo en unos minutos para preparar esta rica guarnición. Ideal para servir en un bufet, cena o brunch.





 10 min  40 min
 4 raciones
 Fácil
 Por ración: 500 kcal
 Papas, tocino


Tarta de cebolla flameada


Este plato salado es un buen tentempié, una cena o un aperitivo. También se puede comer frío si te lo llevas a la oficina. Para darle un toque, añade tocino a la receta. Va genial con las láminas finas de cebolla.

 15 min  1 h

 4 raciones



 Fácil


 Por ración: 99 kcal

 Masa, cebolla blanca, cebolla morada, crema agria, cebollín


Fruta fresca con miel y limón


Fresca, llena de sabor y lista en menos de 15 minutos. Una receta perfecta para esos días calurosos de verano, pícnic en la playa, meriendas después del colegio o en cualquier momento. Una forma diferente de servir tus frutas favoritas.

 10 min  15 min

 Bandeja completa

 Fácil

 Bandeja completa: 945 kcal

 Piña, sandía, frutos rojos, limón, miel, menta

Bocadito helado de yogur y fresas

Un postre saludable, una merienda refrescante o un capricho veraniego, ideal para todas las edades. Personalízalo añadiendo frutos secos antes de congelar.

- 🔪 10 min 🕒 6 h
- 🍽️ 6 raciones
- 👤 Fácil
- 📊 Por ración: 23 kcal
- 🔑 Fresas, yogur griego



Clafoutis de ciruelas

Haz láminas gruesas con las ciruelas en nada de tiempo y prepara un gran postre de verano. Sirve esta tarta caliente con una bola de helado.

- 🔪 35 min 🕒 1 h 15 min
- 🍽️ 6 raciones
- 👤 Fácil
- 📊 Por ración: 244 kcal
- 🔑 Ciruelas, vainilla, crema para batir, huevos



A
cocinar

El
Cortador
Thermomix®
es el complemento
ideal para tu TM6
y TM5 ¡A cocinar!



Prepara
platos atractivos
y saludables
para todas
las edades
y gustos.

Ensalada de zanahoria rallada

 10 min  10 min  Baja  4 raciones

Ingredientes

600 g de zanahorias peladas
1 echalote
2-3 ramitas de perejil fresco
(hojas y parte del tallo)
40 g de aceite de oliva
15 g de vinagre o de jugo de limón
10 g de mostaza
1-2 pizcas de sal
1-2 pizcas de pimienta molida

Por ración:

Energía 602 kJ / 144 kcal
Proteínas 2 g
Hidratos de carbono 8 g
Grasa 10 g

Preparación

1. Coloque el adaptador y el recipiente cortador en el vaso. Inserte el disco con la cara 2 (rallar) hacia arriba. Coloque la tapa del cortador, introduzca las zanahorias por la abertura e inicie **Rallar/Fino** mientras, presione con el prensador. Retire el cortador del vaso y vierta la zanahoria rallada en un tazón.
2. Ponga en el vaso el echalote, el perejil, el aceite, el vinagre, la mostaza, la sal y la pimienta y trocee **15 seg/vel 5**. Vierta la vinagreta sobre las zanahorias y mezcle. Sirva o reserve en el refrigerador hasta el momento de servir.

Sugerencias

- Si quiere una ensalada con la zanahoria rallada más gruesa, programe **1 min/vel. 4** (sin usar el giro inverso).
- Esta ensalada es un acompañamiento perfecto en cualquier época del año.

Variantes

- Adapte la vinagreta a su gusto utilizando diferentes aceites (oliva, sésamo, girasol...)
- También puede probar distintos tipos de vinagre para darle su toque personal.



Coleslaw con Cortador de Thermomix®

10 min 10 min Baja 4 raciones

Ingredientes

200 g de hojas de col blanca, lavadas y desinfectadas
60 g de cebolla morada cortada por la mitad verticalmente
150 g de zanahoria pelada sin los extremos
100 g de manzana Granny Smith, sin semillas, en gajos
½ cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta negra molida
4 cucharadas de mayonesa

||| por 1 ración:
Energía 682 kJ / 163 kcal
Proteínas 1 g
Hidratos de carbono 8 g
Grasa 13 g

Preparación

1. Coloque el adaptador y el recipiente cortador en el vaso. Inserte el disco con la cara 1 (laminar) hacia arriba. Coloque la tapa del cortador, introduzca el repollo por la abertura e inicie **Laminar/Fino** mientras, presione con el prensador. Retire el accesorio cortador del vaso y vierta el repollo en un tazón.
2. Coloque el adaptador y el recipiente cortador en el vaso. Inserte el disco con la cara 1 (laminar) hacia arriba. Coloque la tapa del cortador, introduzca la cebolla por la abertura e inicie **Laminar/Fino** mientras, presione con el prensador.
3. Retire la tapa del cortador. Inserte el disco con la cara 2 (rallar) hacia arriba. Coloque la tapa del cortador, introduzca la zanahoria por la abertura e inicie **Rallar/Fino** mientras, presione con el prensador.
4. Introduzca la manzana por la abertura e inicie **Rallar/Grueso** mientras, presione con el prensador. Retire el cortador del vaso y vierta los ingredientes en un tazón.
5. Añada al tazón la sal, la pimienta negra molida y la mayonesa, mezcle bien con la espátula y sirva.

Sugerencias

- Sirva la ensalada de col en una barbacoa o como guarnición de pescado y papas a la francesa, chuletas de cerdo o pollo.

Variantes

- Esta es una receta muy versátil, cambie las cantidades de los ingredientes a su gusto.




Ensalada de pepino con eneldo y salsa de yogur

 10 min  10 min  Baja  4 raciones

Ingredientes

3 pepinos de aprox.
200 g cada uno, lavados
y sin las puntas
250 g de yogur griego sin endulzante
½ cucharadita de sal
2 ramitas de eneldo fresco
(solo las hojas)
o ½ cucharadita de
eneldo seco
¼ cda de pimienta molida
10 g de vinagre de vino blanco
1 cucharadita de azúcar
(opcional)

Accesorios útiles tazón
grande

 **Por ración:** Energía
451 kJ / 108 kcal
Proteínas 5 g
Hidratos de carbono 9 g
Grasa 5 g

Preparación

1. Coloque el adaptador y el recipiente cortador en el vaso. Inserte el disco con la cara 1 (laminar) hacia arriba. Coloque la tapa del cortador, introduzca los pepinos por la abertura de forma horizontal e inicie **Laminar/Fino** mientras, presione con el prensador. Retire el accesorio cortador del vaso y vierta los pepinos laminados en un tazón grande.
2. Ponga en el vaso el yogur, la sal, el eneldo, la pimienta, el vinagre y el azúcar y mezcle **30 seg/vel 3**. Vierta el aliño sobre el pepino, mezcle bien y sirva inmediatamente.

Sugerencias

- Sirva inmediatamente para evitar que el pepino suelte agua y el aliño pierda su sabor y textura.
- Sirva como parte de un bufé con otros platos, y la receta será para 8 raciones.



Buddha bol con pollo

35 min 1h Media 4 raciones

Ingredientes

Arroz

1000 g de agua
1½ cucharaditas de sal
20 g de aceite de oliva
250 g de arroz al vapor

Pollo

2 cucharadas de salsa de soya
1 cucharada de aceite de sésamo
tostado o de aceite de oliva
250 g de pechuga de pollo sin
piel en tiras de aprox. 3x6 cm

Verduras

160 g de lechugas romanas en
mitades a lo largo
100 g de cebolla morada en
mitades
180-200 g de tomates pera
pequeños
200 g de pepino sin las puntas
200 g de aguacate en mitades o
en cuartos
120 g de zanahoria pelada

Salsa de yogur y cilantro

7 ramitas de cilantro fresco
(hojas y parte del tallo) y algo
más para decorar
½ cucharadita de sal
3 pizcas de pimienta negra
molida
250 g de yogur natural
100 g de mayonesa
4 cucharadas nueces de la india
tostados sin sal

Preparación

Arroz

1. Ponga en el vaso el agua, la sal y el aceite. Introduzca el cestillo con el arroz y mezcle con la espátula. Programe **20 min/100°C/vel 4**. Con la muesca de la espátula, retire el cestillo y enfríe el arroz bajo el chorro de agua fría. Reparta el arroz en 4 tazones individuales y reserve. Lave y seque el vaso.

Pollo

2. Ponga en el vaso la salsa de soya, el aceite de sésamo y el pollo y cocine **8 min/100°C/vel 0.5**. Vierta en el cestillo colocado sobre un tazón y reserve.
3. Ponga en el vaso el pollo reservado y deshebre **4 seg/vel 4**. Reparta el pollo deshebre en los tazones y reserve.

Verduras

4. Coloque el adaptador y el recipiente cortador en el vaso. Inserte el disco con la cara 1 (laminar) hacia arriba. Coloque la tapa del cortador, introduzca las lechugas romanas por la abertura e inicie **Laminar/Grueso** mientras, presione con el prensador. Retire el accesorio cortador del vaso y reparta la lechuga en los tazones sobre el arroz.
5. Coloque el adaptador y el recipiente cortador en el vaso. Inserte el disco con la cara 1 (laminar) hacia arriba. Coloque la tapa del cortador, introduzca la cebolla por la abertura e inicie **Laminar/Fino** mientras, presione con el prensador. Retire el accesorio cortador del vaso y reparta la cebolla laminada en los tazones.
6. Coloque el adaptador y el recipiente cortador en el vaso. Inserte el disco con la cara 1 (laminar) hacia arriba. Coloque la tapa del cortador, introduzca los tomates por la abertura e inicie **Laminar/Fino** mientras, presione con el prensador. Retire el accesorio cortador del vaso y reparta las láminas de tomate en los tazones.

Continúa en la página 60 ►



► *Buddha bol con pollo, viene de la página anterior*

Accesorios útiles

4 tazones individuales,
salsera

Por 1 ración:

Energía 3350 kJ / 800 kcal

Proteínas 27 g

Hidratos de carbono 62 g

Grasa 47g

7. Coloque el adaptador y el recipiente cortador en el vaso. Inserte el disco con la cara 1 (laminar) hacia arriba. Coloque la tapa del cortador, introduzca el pepino por la abertura e inicie **Laminar/Grueso** mientras, presione con el prensador. Retire el accesorio cortador del vaso y reparta el pepino laminado en los tazones.
8. Coloque el adaptador y el recipiente cortador en el vaso. Inserte el disco con la cara 1 (laminar) hacia arriba. Coloque la tapa del cortador, introduzca el aguacate por la abertura e inicie **Laminar/Grueso** mientras, presione con el prensador. Retire el accesorio cortador del vaso y reparta el aguacate laminado en los tazones.
9. Coloque el adaptador y el recipiente cortador en el vaso. Inserte el disco con la cara 2 (rallar) hacia arriba. Coloque la tapa del cortador, introduzca las zanahorias por la abertura e inicie **Laminar/Grueso** mientras, presione con el prensador. Retire el accesorio cortador del vaso y reparta la zanahoria rallada en los tazones.

Salsa de yogur y cilantro

10. Ponga en el vaso el líquido de cocción reservado, el cilantro, la sal, la pimienta, el yogur y la mayonesa y mezcle **15 seg/vel 4**. Vierta una cucharada de salsa sobre cada tazón y reserve el resto en una salsera. Espolvoree la nuez de la india y decore con unas hojas de cilantro. Sirva con la salsa restante.



Sugerencias


- El aguacate no debe de estar muy maduro para asegurar un corte limpio.

Variantes

- Puede sustituir los anacardos por otro fruto seco de su elección.

Papas al gratín

 25 min

 1 h 10 min

 Baja

 8 raciones

Ingredientes

1200 g de papas peladas, en trozos de aprox. 5 cm

100 g de queso gruyère, en trozos de 3 cm

1 diente de ajo

400-500 g de crema para batir (35% de grasa)

1 cucharadita de sal

½ cucharadita de pimienta negra molida

½ cucharadita de nuez moscada molida

Accesorios útiles

horno, tazón grande, fuente refractaria (aprox. 25x35 cm)

Por 1 ración:

Energía 1327 kJ/317 kcal

Proteínas 8 g

Hidratos de carbono 26 g Grasa 20 g

Preparación

1. Precaliente el horno a 200°C.
2. Coloque un tazón grande sobre la tapa del vaso, pese las papas y reserve.
3. Coloque el adaptador y el recipiente cortador en el vaso. Inserte el disco con la cara 1 (laminar) hacia arriba. Coloque la tapa del cortador, introduzca 600 g de las papas por la abertura e inicie **Laminar/Gruoso** mientras, presione con el prensador. Retire el accesorio cortador del vaso y vierta las papas en un refractario de aprox. 25x35 cm.
4. Coloque el adaptador y el recipiente cortador en el vaso. Inserte el disco con la cara 1 (laminar) hacia arriba. Coloque la tapa del cortador, introduzca los 600 g de papas restantes por la abertura e inicie **Laminar/Gruoso** mientras, presione con el prensador. Retire el accesorio cortador del vaso. Vierta las papas en el refractario y distribúyalas uniformemente.
5. Ponga en el vaso el queso y ralle **5 seg/vel 7**. Retire a un tazón y reserve.
6. Ponga en el vaso el ajo y pique **3 seg/vel 7**. Con la espátula, baje los restos de las paredes del vaso.
7. Añada la crema para batir, la sal, la pimienta y la nuez moscada y mezcle **10 seg/vel 3**. Vierta la crema sobre las papas y cubra con el queso rallado reservado.
8. Hornee durante 40 minutos a 200°C. Retire del horno y sirva.

Sugerencias




- Compruebe la capacidad del recipiente cortador (aprox. 800 g) con el fin de evitar llenarlo en exceso. Vacíe el recipiente y repita el proceso si fuera necesario.
- Es un buen acompañamiento para carnes asadas o a la parrilla.

Variantes

- El auténtico gratinado *dauphinois*, procedente de la región llamada "Dauphiné" en Francia, se hace con nata y sin queso. Para una versión algo más ligera, sustituya parte de la nata por leche. Sin embargo, la textura y el sabor serán muy diferentes.
- El queso *gruyère* puede sustituirse por *emmental* o cualquier otro queso duro.



Pizza vegetariana

 25 min  1 h 40 min  Baja  4 raciones

Ingredientes

Masa de pizza

220 g de agua
1 cucharadita de azúcar
20 g de levadura prensada fresca, desmenuzada o 2 cucharaditas de levadura de panadería deshidratada (8 g)
400 g de harina de fuerza
1 cucharadita de sal

Cobertura

100 g de pimiento amarillo en 2 cuñas, sin semillas ni membranas
100 g de pimiento rojo en 2 cuñas, sin semillas, ni membranas
5-6 champiñones blancos frescos enteros, sin el tallo
1 cebolla morada pequeña, cortada por la mitad verticalmente
100 g de calabacita con piel
200 g de tomate troceado en conserva
200 g de mozzarella, rallada
2-3 pizcas de sal
2-3 pizcas de pimienta molida

Accesorios útiles

horno, tazón grande, film transparente o paño de cocina, charola para horno

Por 1 ración:

Energía 2496 kJ / 596 kcal
Proteínas 24 g
Hidratos de carbono 74 g
Grasa 20 g

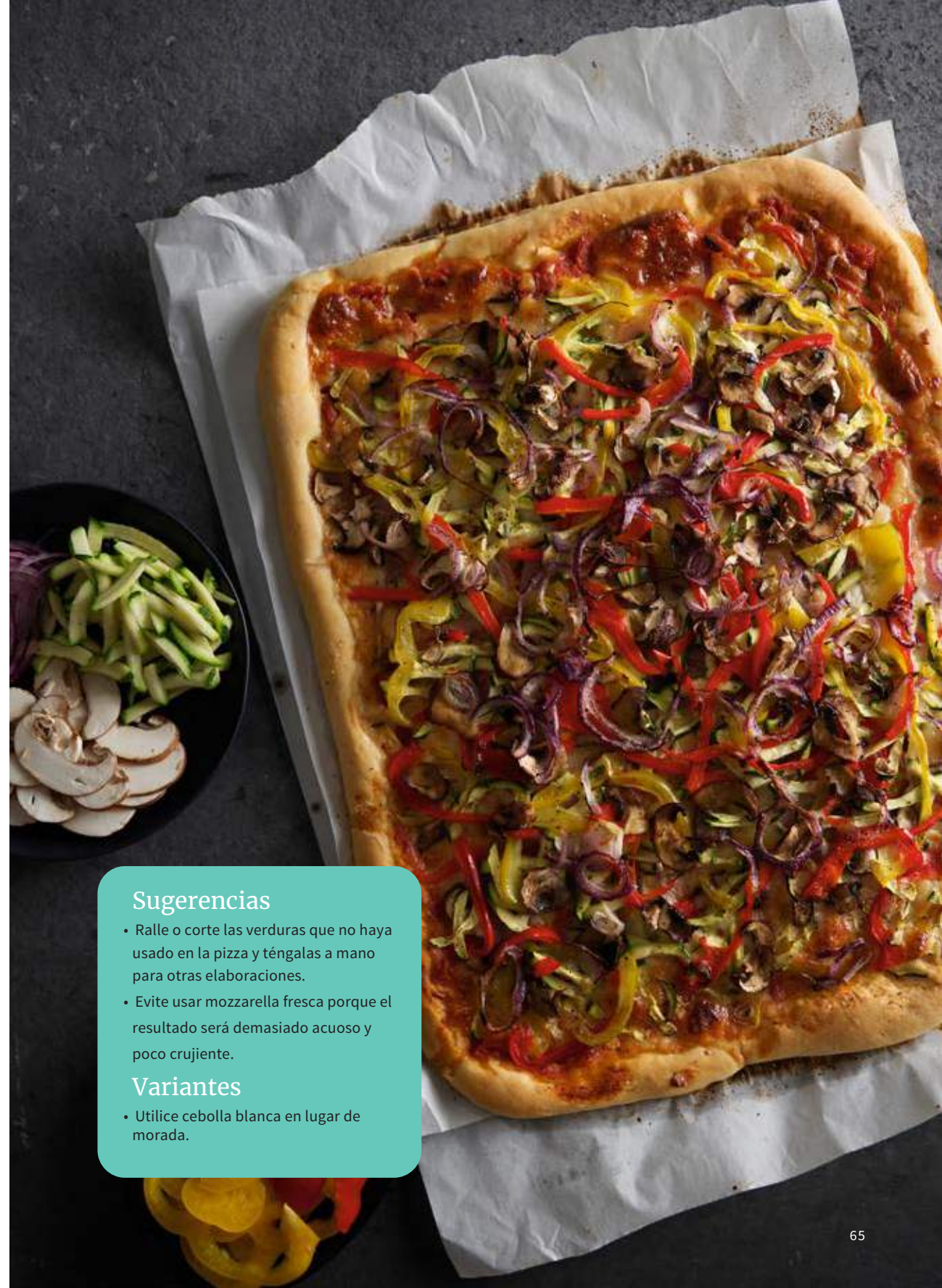
Preparación

Masa de pizza

1. Engrase ligeramente un tazón grande y reserve.
2. Ponga en el vaso el agua, el azúcar y la levadura y mezcle **1 min/37°C/vel 2**.
3. Añada la harina, el aceite y la sal e inicie **Amasar** $\frac{1}{2}$ min. Retire la masa del vaso y forme una bola. Colóquela en el tazón, cubra con film transparente o con un paño de cocina húmedo y deje reposar hasta que doble su volumen (aprox. 1 hora en función de la temperatura ambiente).
4. Precaliente el horno a 200°C. Engrase una charola para horno y reserve.

Cobertura

5. Coloque el adaptador y el recipiente cortador en el vaso. Inserte el disco con la cara 1 (laminar) hacia arriba. Coloque la tapa del cortador, introduzca los pimientos en posición vertical por la abertura e inicie **Laminar/Gruoso** mientras, presione con el prensador. Vierta los pimientos en un tazón.
6. Coloque la tapa del cortador, introduzca los champiñones uno encima del otro por la abertura e inicie **Laminar/Fino** mientras, presione con el prensador. Repita el proceso hasta que todos los champiñones estén cortados. Vierta los champiñones en el tazón con los pimientos.
7. Coloque la tapa del cortador, introduzca las mitades de cebolla verticalmente por la abertura e inicie **Laminar/Gruoso** mientras, presione con el prensador. Vierta la cebolla en el tazón con las verduras.
8. Retire la tapa del cortador, gire el disco y colóquelo con la cara 2 (rallar) hacia arriba. Coloque la tapa del cortador, introduzca la calabacita por la abertura e inicie **Rallar/Gruoso** mientras, presione con el prensador. Vierta la calabacita en el tazón con las verduras. Retire el accesorio cortador del vaso.
9. Con las manos, extienda la masa hasta cubrir la charola preparada. Reparta la mozzarella y el tomate troceado sobre la masa, ponga encima las verduras reservadas y espolvoree con 2-3 pizcas de sal y 2-3 pizcas de pimienta.
10. Hornee durante 20 minutos a 200°C. Retire del horno, corte en porciones y sirva.



Sugerencias

- Ralle o corte las verduras que no haya usado en la pizza y téngalas a mano para otras elaboraciones.
- Evite usar mozzarella fresca porque el resultado será demasiado acuoso y poco crujiente.

Variantes

- Utilice cebolla blanca en lugar de morada.

Tortitas de papa rallada

🔪 35 min ⌚ 35 min 🍴 Baja 🍽️ 4 raciones

Ingredientes

750 g de papas peladas, en trozos que encajen en la abertura del cortador
100 g de cebolla en mitades
1-2 dientes de ajo (opcional)
70 g de harina de trigo
2 huevos
1-1½ cucharaditas de sal
1-2 pizcas de pimienta molida
aceite para freír
200 g de crema ácida
1 cucharada de azúcar glas (opcional)

Accesorios útiles

cocina, papel de cocina, sartén antiadherente

📊 Per 1 porción:

Energía 1758 kJ / 420 kcal
Proteínas 11 g
Hidratos de carbono 46 g
Grasa 20 g

Preparación

1. Coloque el adaptador y el recipiente cortador en el vaso. Inserte el disco con la cara 2 (rallar) hacia arriba. Coloque la tapa del cortador, introduzca las papas por la abertura e inicie **Rallar/Gruoso** mientras, presione con el prensador.
2. Introduzca las mitades de cebolla verticalmente y los ajos por la abertura e inicie **Rallar/Gruoso** mientras, presione con el prensador. Retire el accesorio cortador del vaso y vierta el contenido en el vaso.
3. Añada al vaso la harina, los huevos, la sal y la pimienta y mezcle **20 seg/vel 4**. Compruebe la consistencia de la mezcla: las papas deben quedar cubiertas por la mezcla de huevo y no debe gotear de la cuchara al levantarla. Si la mezcla está demasiado líquida, añada 1-2 cucharadas de harina y mezcle **7 seg/vel 4**. Retire a un tazón y reserve.
4. Vierta el aceite para freír en una sartén caliente cubriendo el fondo con una capa fina y póngalo a fuego medio. Ponga 1-2 cucharadas colmadas de la mezcla de papas en la sartén y, con la base de la cuchara, aplaste ligeramente para formar una tortita (Ø 8 cm). Fría las tortitas de papa por ambos lados hasta que estén doradas y crujientes (aprox. 3 minutos). Póngalas sobre papel de cocina para absorber el aceite. Sirva calientes con la crema ácida y espolvoreadas con azúcar glas.

Continúa en la página 68 ►



► Tortitas de patata rallada, viene de la página anterior

Sugerencias

- Si utiliza papas frescas, puede que tenga que añadir más harina para conseguir la consistencia adecuada.
- Antes de freír las tortitas, se puede volver a escurrir la mezcla, bien utilizando un colador o recogéndola con una cuchara.
- Deseche cualquier mezcla que no esté cocida inmediatamente y no la guarde. Esto es para garantizar la seguridad alimentaria debido al huevo crudo. Las tortitas, una vez cocinadas, pueden conservarse en el frigorífico hasta 2 días.

Paso
4



Galette de calabacita y tomate

 40 min  1 h 30 min  Media  8 raciones

Ingredientes

Masa

150 g de mantequilla muy fría, en dados de 1-2 cm
300 g de harina de trigo (y algo más para espolvorear)
90 g de agua muy fría
½ cucharadita de sal

Verduras laminadas

350 g de calabacita con piel, sin los extremos
350 g de tomates pera pequeños

Montaje y horneado

190 g de tomates secos en aceite, escurridos
30 g de agua
10 g de cebollino fresco picado
4-6 pizcas de sal
1 pizcas de pimienta negra molida
60 g de queso parmesano rallado
1 cucharada de leche para pincelar
10 hojas de albahaca fresca

Accesorios útiles

refrigerador, horno, film transparente, charola para horno, papel de hornear, rodillo, pincel de cocina

Por 1 ración:

Energía 1786 kJ / 428 kcal

Proteínas 9 g

Hidratos de carbono 31 g Grasa 30 g

Preparación

Masa

1. Ponga en el vaso la mantequilla, la harina, el agua fría y la sal y mezcle **20 seg/vel 6**. Con la espátula baje la masa hacia el fondo del vaso y mezcle **20 seg/vel 6**. Retire la masa a una superficie de trabajo ligeramente enharinada y forme una bola. Envuélvala en film transparente y reserve en el frigorífico durante 20 minutos. Mientras tanto, continúe con la receta. Lave y seque el vaso.

Verduras laminadas

2. Coloque el adaptador y el recipiente cortador en el vaso. Inserte el disco con la cara 1 (laminar) hacia arriba. Coloque la tapa del cortador, introduzca la calabacita por la abertura e inicie **Laminar/Gruoso** mientras, presione con el prensador. Retire el accesorio cortador del vaso y vierta la calabacita laminado en un tazón y reserve.
3. Coloque el adaptador y el recipiente cortador en el vaso. Inserte el disco con la cara 1 (laminar) hacia arriba. Coloque la tapa del cortador, introduzca el tomate por la abertura e inicie **Laminar/Gruoso** mientras, presione con el prensador. Retire el accesorio cortador del vaso. Vierta el tomate laminado en un tazón y reserve.

Montaje y horneado

4. Precaliente el horno a 200°C. Forre una charola para horno con papel de hornear y reserve.
5. Ponga en el vaso los tomates secos, el agua, el cebollino y 2-3 pizcas de sal y mezcle **30 seg/vel 3**. Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso y mezcle **30 seg/vel 3**.

Continúa en la página 70 ►

► *Galette de calabacita y tomate, viene de la página anterior*

6. Ponga la masa en una superficie de trabajo ligeramente enharinada y, con un rodillo, extiéndala formando un círculo de aprox. 35 cm. Colóquelo sobre la charola para horno preparada y vierta el contenido del vaso en el centro del círculo. Con una cuchara, extiéndalo dejando un borde de aprox. 4 cm. Empezando por la parte exterior del círculo, coloque las láminas de calabacita y tomate superponiéndolas (1 lámina de tomate, 2-3 de calabacita) y espolvoréelas con 2 pizcas de sal y 1 pizca de pimienta. Doble el borde de masa libre hacia el centro plisándola, distribuya por la superficie el queso parmesano y pincele con leche el borde de masa.
7. Hornee durante 25 minutos a 200°C. Retire del horno, deje templar durante 5-10 minutos y sirva decorada con la albahaca.

Sugerencias

- Si las calabacitas fueran demasiado gruesas, córtelos por la mitad a lo largo y ajuste el grosor al tamaño de la abertura de la tapa.

Variantes

- Con esta cantidad de masa se pueden hacer 4 *galettes* individuales. Para ello, divida la masa en 4 porciones iguales y forme 4 círculos de aprox. 15 cm. Coloque la calabacita y el tomate de la misma forma, desde la parte exterior hacia el centro.



Carpaccio de piña con sorbete de fresa

🔪 20 min ⌚ 20 min 🍃 Baja 🍴 8 raciones

Ingredientes

Sorbete de fresa

120 g de azúcar
10 g de jugo de limón
75 g de plátano en trozos
500 g de fresas congeladas

Carpaccio de piña

1 piña fresca (pelada y sin corazón) en rebanadas verticales de aprox. 200 g cada una

hojas de menta fresca para decorar

Accesorios útiles

congelador, recipiente apto para congelación, scoop para helados

📊 Por 1 ración:

Energía 757 kJ / 181 kcal

Proteínas 1 g

Hidratos de carbono 39 g Grasa 0.4 g

Preparación

Sorbete de fresa

1. Ponga en el vaso el azúcar y pulverice **10 seg/vel 10**.
2. Añada el jugo de limón y el plátano y triture **10 seg/vel 5**. Con la espátula, baje los ingredientes de las paredes hacia el fondo del vaso.
3. Incorpore las fresas. Introduzca la espátula por la abertura de la tapa y programe **1 min 30 seg/vel 10** moviendo la espátula de lado a lado. Retire a un recipiente apto para congelación y reserve en el congelador. Lave el vaso.

Carpaccio de piña

4. Coloque el adaptador y el recipiente cortador en el vaso. Inserte el disco con la cara 1 (laminar) hacia arriba. Coloque la tapa del cortador, introduzca las rebanadas verticales de piña por la abertura e inicie **Laminar/Gruoso** mientras, presione con el prensador. Retire el cortador del vaso. Reparta las láminas de piña en platos de postre, decore con unas hojas de menta y sirva con una bola de sorbete de fresa.

Sugerencias

- Compruebe la capacidad del recipiente cortador (aprox. 800 g) con el fin de evitar llenarlo en exceso. Vacíe el recipiente y repita el proceso si fuera necesario.



Tarta con cobertura de manzana laminada

30 min 1h Baja 8 raciones

Ingredientes

Masa

75 g mantequilla sin sal (de leche de vaca), refrigerada, cortada en trozos, más un extra para engrasar
170 g de harina de repostería
1 pizcas de sal
½ cucharadita de azúcar vainillado
50 g de agua fría

Cobertura

1000 g de manzanas con piel, sin semillas y en mitades o en cuartos si son muy grandes
2-3 cucharadas de azúcar
10 g de mantequilla en trozos pequeños

Accesorios útiles

horno, refrigerador, molde de *quiche* (Ø 24 cm), rodillo

por 1 ración:

Energía 1002 kJ / 239 kcal
Proteínas 2 g
Hidratos de carbono 33 g
Grasa 10 g

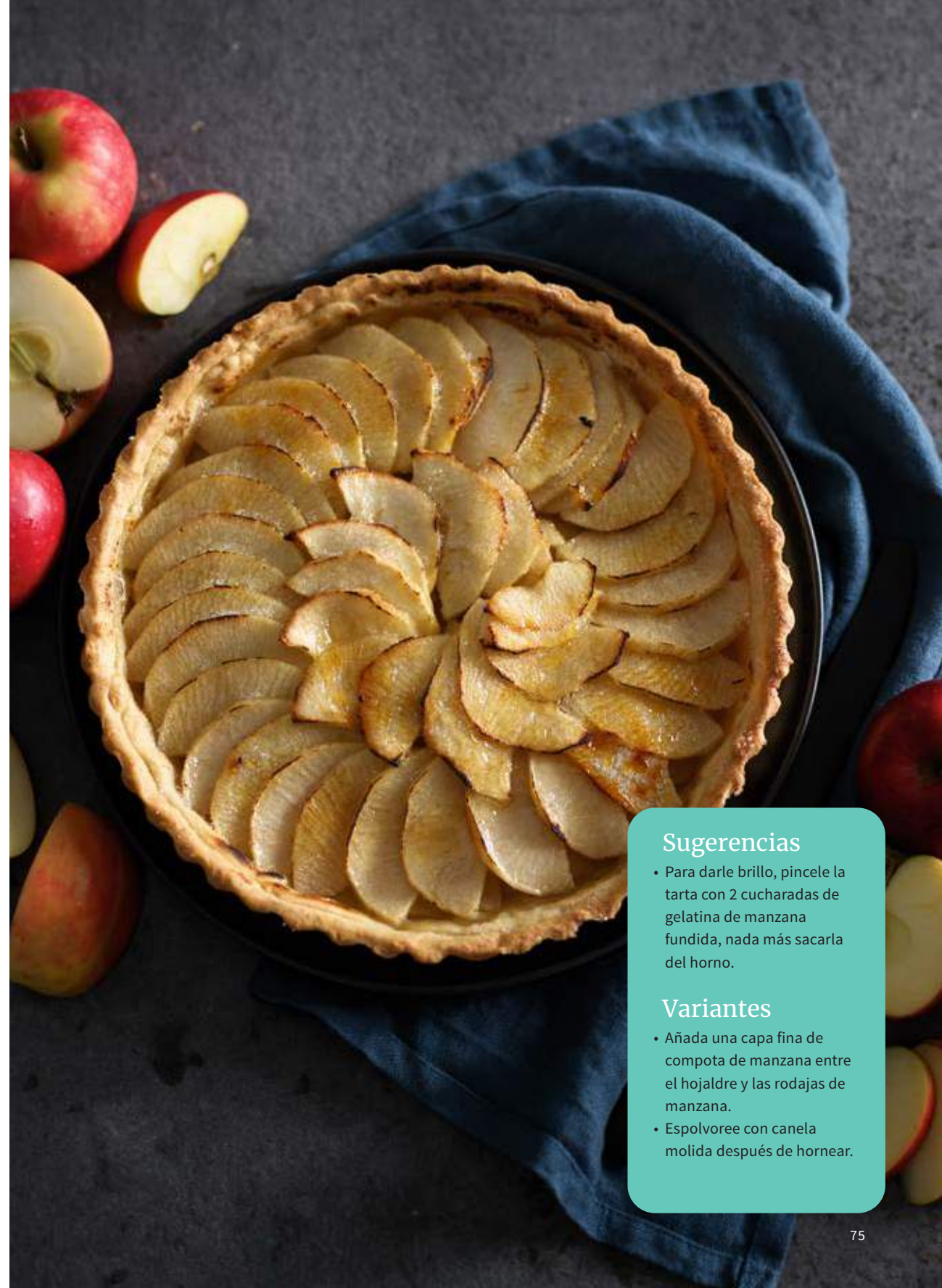
Preparación

Masa

1. Precaliente el horno a 200°C. Engrase con mantequilla y espolvoree con harina un molde de tarta tipo *quiche* (Ø 24 cm).
2. Ponga en el vaso la mantequilla, la harina, la sal, el azúcar vainillado y el agua y mezcle **20 seg/vel 4**. Con un rodillo, estire la masa sobre una superficie ligeramente espolvoreada con harina. Forre el molde preparado con la masa y reserve en el refrigerador.

Cobertura

3. Coloque el adaptador y el recipiente cortador en el vaso. Inserte el disco con la cara 1 (laminar) hacia arriba. Coloque la tapa del cortador, introduzca las mitades de manzana en posición vertical por la abertura e inicie **Laminar/Grueso** mientras, presione con el prensador. Repita el proceso hasta cortar toda la manzana. Retire el accesorio cortador del vaso.
4. Coloque las rebanadas de manzana en forma de abanico sobre la masa. Espolvoree con 2-3 cucharadas de azúcar y reparta encima la mantequilla.
5. Hornee durante 30-35 minutos a 200°C o hasta que las manzanas estén doradas. Sirva caliente o fría.



Sugerencias

- Para darle brillo, pincele la tarta con 2 cucharadas de gelatina de manzana fundida, nada más sacarla del horno.

Variantes

- Añada una capa fina de compota de manzana entre el hojaldre y las rodajas de manzana.
- Espolvoree con canela molida después de hornear.

